

Bentonitas.  
Carbones activados.

### 2.3.4 Filtrantes:

Filtros de algodón.  
Filtros de celulosa.

### 2.3.5 Conservación:

Nitrógeno

## ANEXO 2

Especificaciones exigidas a determinados coadyuvantes tecnológicos incluidos en el anexo 1

### Silicato magnésico hidratado (talco natural)

Sustancias solubles en ácido (en SO<sub>4</sub>): No más de 2,5 por 100.  
Arsénico (en As): No más de 3 ppm.  
Fluoruro extraíble: No más de 0,002 por 100.  
Alcali libre (en NaOH): No más de 1 por 100.  
Metales pesados (en Pb): No más de 0,004 por 100.  
Plomo: No más de 10 ppm.  
Pérdida por desecación: No más de 0,5 por 100.  
Pérdida por calcinación: No más de 6 por 100.  
Sales solubles: No más de 0,2 por 100.  
Exento de asbesto.

### Tricloroetileno

Intervalo de destilación: entre 86° C y 88° C.  
Densidad: Entre 1,454 y 1,458.  
Límites de impurezas:  
Acidez (en ClH): No más de 10 ppm.  
Alcalinidad (en NaOH): No más de 10 ppm.  
Halógenos libres: Ensayo límite. Agitar vigorosamente durante dos minutos 10 ml de la muestra con 10 ml de sol. I/10 de yoduro potásico y 1 ml de almidón S.A. No aparece color azul en la capa acuosa.  
Metales pesados (en Pb): No más de 1 ppm.  
Residuo no volátil: No más de 10 ppm.  
Agua: No más de 0,05 por 100.

1739

ORDEN de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficie de los mismos.

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las Listas Positivas de Aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

Teniendo en cuenta los conocimientos científicos actuales y la plena armonización de lo dispuesto en esta Orden con las directrices de la Comunidad Económica Europea, la Dirección General de Salud Pública ha confeccionado y propuesto la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados, que previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º, 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º, 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficies de los mismos.

Segundo.-La relación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos contenidos en la lista positiva que se aprueba por esta Orden podrá ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de las Comunidades Europeas, y será permanentemente revisable por razones de salud pública.

Tercero.-El contenido de esta lista positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establecen, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida la utilización para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para

tratamiento de superficie de los mismos de cualquier aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo a esta Orden.

Quinto.-A partir de la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 21 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de noviembre), por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos autorizados para uso en la elaboración de chorizo, salchichón y lomo embuchado.

Madrid, 13 de enero de 1986.

LLUCH MARTIN

## ANEXO 1

Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados

### I. Colorantes

Colorantes naturales ..... B. P. F.  
Colorantes artificiales ..... Dosis máxima de uso: 200 ppm, solos o en combinación.

- E-100. Curcumina.  
E-101. Lactoflavina (rivoflavina).  
E-102. Tartracina.  
E-110. Amarillo anaranjado S.  
E-120. Cochinilla (ácido carmínico).  
E-122. Azorrubina.  
E-124. Rojo cochinilla A (Ponceau 4R).  
E-127. Eritrosina.  
E-160. Carotenoides:  
a) Alfa, beta y gamma caroteno.  
b) Bixina, norbixina, rocou, annato.  
c) Capsantina, capsorubina.  
d) Licopenos.  
e) Beta-apo-8'carotenal.  
E-161. Xantofilas:  
a) Flavoxantina.  
b) Luteína.  
E-162. Rojo de remolacha y betanina.

### II. Conservadores

- E-200. Acido sórbico ..... } Dosis máxima de uso: 1.000 ppm, expresado en ácido sórbico, solos o en combinación.  
E-201. Sorbato sódico ..... }  
E-202. Sorbato potásico ..... }  
E-249. Nitrito potásico ..... } Dosis máxima: 150 ppm, solos o en combinación.  
E-250. Nitrito sódico ..... }  
E-251. Nitrito sódico ..... } Dosis máxima: 300 ppm, solos o en combinación (1).  
E-252. Nitrito potásico ..... }

### III. Antioxidantes

- E-300. Acido L. ascórbico ..... } Dosis máxima: 500 ppm, solos o en combinación, expresadas en ácido L. ascórbico.  
E-301. Ascorbato sódico ..... }  
E-302. Ascorbato cálcico ..... }  
E-304. Palmitato de ascorbilo (2) ..... } Dosis máxima: 500 ppm.  
(3) .....

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis máxima no podrá ser superior a 300 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

(2) Utilización exclusivamente en la fabricación de sobrasada.

(3) Cuando este producto se utilice conjuntamente con «E-300: Acido L. ascórbico» y/o «E-301: Ascorbato sódico», la dosis máxima conjunta de utilización no podrá sobrepasar las 500 ppm.

- E-306. Extractos de origen natural ricos en tocoferoles (2)
  - E-307. Alfa-tocoferol sintético (2)
  - E-308. Gamma-tocoferol sintético (2)
  - E-309. Delta tocoferol sintético (2)
  - E-310. Galato de propilo (2)
  - E-320. B. H. A. (2)
  - E-321. B. H. T. (2)
- B. P. F.
- Dosis máxima: 100 ppm, aislados o en conjunto, expresados sobre grasa total.

IV: *Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes*

- E-450. Fosfatos:
- a) (i) Difosfato disódico
  - (ii) Difosfato trisódico
  - (iii) Difosfato tetrasódico
  - (iv) Difosfato tetrapotásico
  - b) (i) Trifosfato pentasódico
  - (ii) Trifosfato tetrapotásico
  - c) (i) Polifosfato sódico (4)
  - (ii) Polifosfato potásico (4)
- El producto terminado no contendrá más de 8.000 ppm de fosfatos naturales y añadidos, expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, de las cuales 3.000 ppm, como máximo, corresponderán a fosfatos añadidos.

V. *Potenciadores de sabor*

- E-620. Ácido glutámico
  - E-622. Glutamato potásico
  - E-621. Glutamato sódico
  - E-626. Ácido guanílico
  - E-627. Guanilato sódico
  - E-628. Guanilato potásico
  - E-630. Ácido inosínico
  - E-631. Inosinato sódico
  - E-632. Inosinato potásico
- Dosis máxima de uso: 2.000 ppm, solos o en combinación.
- Dosis máxima de uso: 50 ppm, solos o en combinación.

VI. *Reguladores del pH*

- E-270. Ácido láctico
  - E-325. Lactato sódico
  - E-326. Lactato potásico
- B. P. F.

(2) Utilización exclusivamente en la fabricación de sobaganda.  
 (4) De grado de polimerización superior a 3.  
 (5) Estos productos se contarán como fosfatos añadidos.

- E-330. Ácido cítrico
  - E-331. Citrato sódico
  - E-332. Citrato potásico
  - E-339. Ortofosfato sódico
  - E-340. Ortofosfato potásico
  - E-575. Glucono-delta-lactona
- B. P. F.
- B. P. F.
- Dosis máxima de uso: 5.000 ppm.

ANEXO II

Otros productos autorizados para la fabricación de embutidos crudos-curados

I. *De acción, estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes*

- Proteínas de origen vegetal (no texturizadas):
    - Concentradas
    - Aisladas
  - Caseinato sódico
  - Leche en polvo
- En cantidades tales que no sobrepasen las limitaciones establecidas en las distintas categorías de embutidos crudos-curados.

II. *Reguladores de la maduración*

- Cultivos microbianos especialmente autorizados
  - Azúcares (mono y disacáridos)
  - Dextrinas
- B. P. F.
- En cantidades tales que no sobrepasen las limitaciones establecidas en las distintas categorías de embutidos crudos-curados, para azúcares reductores, expresados en glucosa.

ANEXO III

Lista Positiva de Aditivos para tratamiento de superficie de los embutidos crudos-curados

- E-235. Pimaricina
- Dosis máxima: 1,2 mg/dm<sup>2</sup> de superficie del embutido.