

NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

CAC/GL 36-1989

SECCIÓN 1 - INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

La intención del sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN) es que sea un sistema de denominación aromonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico. La incorporación en el SIN no implica la aprobación por el Codex del uso como aditivo alimentario. La lista puede incluir los aditivos que no han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en aditivos alimentarios (JECFA).

El SIN no contiene aromatizantes, que tienen un número del JECFA como identificador, bases para goma de mascar y aditivos dietéticos y nutritivos. Las enzimas que funcionan como aditivo alimentario se han incorporado en una serie de 1100.

NOTAS EXPLICATIVAS A LA ESTRUCTURA DEL SIN

El SIN ordenado numéricamente (Sección 3) tiene una forma de presentación en cuatro columnas que indican: el número de identificación del aditivo alimentario, su nombre, su clase funcional y su función tecnológica. El número de identificación consta generalmente de tres o cuatro dígitos, por ejemplo 100 para las curcuminas y 1001 para las sales y ésteres de colina. Sin embargo, en algunos casos el número va seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo 150a, que identifica el color de caramelo I-puro. El 150b identifica el caramelo II-proceso al sulfito, etc. Las designaciones alfabéticas se han incluido a fin de caracterizar más las distintas clases de aditivos (p.ej. caramelo producido por distintos procedimientos). En la columna correspondiente al nombre del aditivo alimentario, algunos aditivos se han subdividido asignándoles números. Por ejemplo, las curcuminas están subdivididas en (i) curcumina y (ii) cúrcuma. Estas denominaciones indican las subdivisiones de la clase (en este caso, la de las curcuminas) que están reguladas en especificaciones del Codex aparte.

El nombre del aditivo a veces va seguido de otro nombre adicional entre paréntesis. Este nombre entre paréntesis es optativo y se puede utilizar, cuando sea necesario, para indicar otro nombre comúnmente asociado o sinónimo del aditivo, por ejemplo, SIN 235 Natamicina (pimaricina). No están contemplados todos los sinónimos. El nombre del aditivo a veces va seguido, después de una coma, de una descripción del aditivo, por ejemplo SIN 161h(i) Zeaxantina (sintética) (nuevo párrafo para incorporar entre el segundo y el tercero).

Las funciones tecnológicas desempeñadas por el aditivo alimentario figuran en la cuarta columna del SIN, y son indicativas más que exhaustivas. Las funciones tecnológicas están agrupadas en títulos de clases funcionales más descriptivos cuya intención es que tengan sentido para el consumidor. Estas funciones se encuentran en la Sección 2 junto con definiciones sencillas de la función realizada.

Un aditivo alimentario suele utilizarse en un alimento para desempeñar una variedad de funciones tecnológicas y el fabricante tiene la responsabilidad de indicar en la lista de ingredientes la clase funcional más descriptiva.

Cuando se elaboró el SIN por orden numérico, se procuró agrupar los aditivos alimentarios con funciones tecnológicas similares. Sin embargo, debido a la extensión de la lista y su carácter abierto, la mayoría de números de tres dígitos ya se han asignado. En consecuencia, la posición de un aditivo alimentario en la lista ya no puede tomarse como indicativa de la función del mismo, aunque a menudo sí lo sea.

Los aditivos alimentarios a los que el JECFA ha asignado una IDA pueden encontrarse en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp y <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

Las especificaciones del JECFA adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius están incluidas en CAC/MISC 6 "Codex Specifications for Food Additives" que se encuentran en el sitio web del Codex: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/9/CXA_006e.pdf

EL CARÁCTER ABIERTO DE LA LISTA

Dado que su objetivo principal es la identificación, el SIN es una lista abierta y pueden incluirse en ella más aditivos alimentarios o suprimirse de la misma los existentes.

SECCIÓN 2 – CUADRO DE CLASES FUNCIONALES, DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLÓGICAS

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
1. Reguladores de acidez	Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento	reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH
2. Antiaglutinantes	Aditivos alimentarios que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a adherirse unos a otros	agentes antiaglutinantes, agentes antiadherentes, agentes de secado, polvos para empolverar
3. Antiespumantes	Aditivos alimentarios que impiden o reducen la formación de espuma	eliminadores de espuma, reductores de espuma
4. Antioxidantes	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación	antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, agentes antipardeamiento
5. Decolorantes	Aditivos alimentarios utilizados (no en las harinas) para decolorar un alimento. Los decolorantes no contienen pigmentos.	decolorantes
6. Incrementadores del volumen	Aditivos alimentarios que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	incrementadores del volumen, agentes de relleno
7. Gasificantes	Aditivos alimentarios utilizados para introducir dióxido de carbono en un alimento	gasificantes
8. Sustancias inertes	Aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismos efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.	sustancias inertes, disolventes inertes, sustancias inertes portadoras de nutrientes diluyentes de otros aditivos alimentarios, agentes encapsuladores
9. Colorantes	Aditivos alimentarios que dan o restituyen color a un alimento	pigmentos de coloración y decoración, colorantes de superficie
10. Agentes de retención de color	Aditivos alimentarios que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	agentes de retención del color, fijadores de color, estabilizadores del color, complementos del color
11. Emulsionantes	Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento	emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, agentes correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores
12. Sales emulsionantes	Aditivos alimentarios que, en la fabricación de alimentos elaborados, se utilizan para reordenar las proteínas de los mismos a fin de prevenir la separación de la grasa	sales emulsionantes, sales de mezcla

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
13. Agentes endurecedores	Aditivos alimentarios que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel	agentes endurecedores
14. Acentuadores del sabor	Aditivos alimentarios que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	acentuadores del sabor, aromatizantes sinergistas
15. Agentes de tratamiento de las harinas	Aditivos alimentarios que se añaden a la harina o a la masa para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	agentes de tratamiento de las harinas, blanqueadores de las harinas, mejoradores de harina, acondicionadores de masa, reforzadores de la masa
16. Espumantes	Aditivos alimentarios que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	agentes espumantes, agentes de batido, agentes de aireación
17. Agentes gelificantes	Aditivos alimentarios que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	agentes gelificantes
18. Agentes de glaseado	Aditivos alimentarios que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	agentes de glaseado, agentes sellantes, agentes de revestimiento, agentes de acabado en superficie, agentes de abrillantado, agentes formadores de película
19. Agentes humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera	agentes humectantes, agentes de retención de humedad
20. Gases de envasado	Aditivos alimentarios gaseosos, introducidos en un envase antes, durante o después de su llenado con un alimento, con la intención de proteger el alimento, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	gases de envasado
21. Sustancias conservadoras	Aditivos alimentarios que prolongan la vida en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos	sustancias conservadoras, conservadores antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes fungistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos, sinergistas antimicrobianos
22. Propulsores	Aditivos alimentarios gaseosos que expulsan un alimento de un recipiente	propulsores
23. Leudantes	Aditivos alimentarios o combinaciones de aditivos alimentarios que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa o rebozo	leudantes
24. Secuestrantes	Aditivos que controlan la disponibilidad de un catión	secuestrantes
25. Estabilizadores	Aditivos alimentarios que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias	estabilizadores, estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, estabilizadores de emulsión

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
26. Edulcorantes	Aditivos alimentarios (diferentes de los azúcares mono o disacáridos) que confieren a un alimento un sabor dulce	edulcorantes, edulcorantes intensos, edulcorantes masivos
27. Espesantes	Aditivos alimentarios que acrecientan la viscosidad de un alimento	espesantes, agentes de soporte, aglutinantes, agentes texturizadores

SECCIÓN 3

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Lista en orden numérico

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
100	Curcuminas		
100(i)	Curcumina	Colorantes	colorantes
100(ii)	Cúrcuma	Colorantes	colorantes
101	Riboflavinas		
101(i)	Riboflavin, sintéticas	Colorantes	colorantes
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	Colorantes	colorantes
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorantes	colorantes
102	Tartracina	Colorantes	colorantes
103	Alcanna	Colorantes	colorantes
104	Amarillo de quinoleina	Colorantes	colorantes
107	Amarillo 2G	Colorantes	colorantes
110	Amarillo ocaso FCF	Colorantes	colorantes
120	Carmines	Colorantes	colorantes
121	Rojo limón 2	Colorantes	colorantes
122	Azorrubina (Carmoisina)	Colorantes	colorantes
123	Amaranto	Colorantes	colorantes
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	Colorantes	colorantes
125	Ponceau SX	Colorantes	colorantes
127	Eritrosina	Colorantes	colorantes
128	Rojo 2G	Colorantes	colorantes
129	Rojo allura AC	Colorantes	colorantes
130	Manascorrubina	Colorantes	colorantes
131	Azul patente V	Colorantes	colorantes
132	Indigotina (Carmine de indigo)	Colorantes	colorantes
133	Azul brillante FCF	Colorantes	colorantes
140	Clorofilas	Colorantes	colorantes
141	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos		
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	Colorantes	colorantes
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	Colorantes	colorantes
142	Verde S	Colorantes	colorantes
143	Verde sólido FCF	Colorantes	colorantes
150	Caramelos		
150a	Caramelo I – caramelo puro	Colorantes	colorantes
150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	Colorantes	colorantes
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	Colorantes	colorantes
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	Colorantes	colorantes
151	Negro brillante (Negro PN)	Colorantes	colorantes
153	Carbón vegetal	Colorantes	colorantes
154	Marrón FK	Colorantes	colorantes
155	Marrón HT	Colorantes	colorantes
160a	Carotenos		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos	Colorantes	colorantes
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	Colorantes	colorantes
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	Colorantes	colorantes
160a(iv)	Carotenos, <i>beta</i> -, algas	Colorantes	colorantes
160b	Extractos de annato		
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	Colorantes	colorantes
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	Colorantes	colorantes
160c(i)	Oleoresina de pimentón	Colorantes	colorantes
160c(ii)	Extracto de pimentón	Colorantes	colorantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
160d	Licopenos		
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	colorantes
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorantes	colorantes
160d(iii)	Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i>	Colorantes	colorantes
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	Colorantes	colorantes
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	Colorantes	colorantes
161a	Flavoxantina	Colorantes	colorantes
161b	Luteínas		
161b(i)	Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	colorantes
161b(ii)	Extracto de tagetes	Colorantes	colorantes
161c	Criptoxantina	Colorantes	colorantes
161d	Rubixantina	Colorantes	colorantes
161e	Violoxantina	Colorantes	colorantes
161f	Rodoxantina	Colorantes	colorantes
161g	Cantaxantina	Colorantes	colorantes
161h	Zeaxantinas		
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorantes	colorantes
161h(ii)	Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	colorantes
162	Rojo de remolacha	Colorantes	colorantes
163	Antocianinas		
163(ii)	Extracto de piel de uva	Colorantes	colorantes
163(iii)	Extracto de grosella negra	Colorantes	colorantes
163(iv)	Colorante de maíz morado	Colorantes	colorantes
163(v)	Colorante de col lombarda	Colorantes	colorantes
164	Amarillo de gardenia	Colorantes	colorantes
165	Azul de gardenia	Colorantes	colorantes
166	Madera de sándalo	Colorantes	colorantes
170	Carbonatos de calcio		
170(i)	Carbonato de calcio	Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Colorantes	colorantes
		Agentes endurecedor	agentes endurecedor
		Agentes de tratamiento de las harinas	acondicionadores de masa
		Estabilizadores	estabilizadores
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
170(ii)	Bicarbonato de calcio	Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Colorantes	colorantes de superficies
		Estabilizadores	estabilizadores
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
171	Dióxido de titanio	Colorantes	colorantes
172	Óxidos de hierro		
172(i)	Óxido de hierro, negro	Colorantes	colorantes
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	Colorantes	colorantes
		Colorantes	colorantes
173	Aluminio en polvo	Colorantes	colorantes de superficies
174	Plata	Colorantes	colorantes
175	Oro, metálico	Colorantes	colorantes
180	Litolubina BK	Colorantes	colorantes
181	Ácido tánico (Taninos)	Colorantes	colorantes
		Emulsionantes	emulsionantes
		Espesantes	espesantes
		Estabilizadores	estabilizadores
182	Orchilla	Colorantes	colorantes
200	Ácido sórbico	Sustancias conservadoras	sustancias conservadoras

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
201	Sorbato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
202	Sorbato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
203	Sorbato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
209	Hidroxibenzoato de heptilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
210	Ácido benzoico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
211	Benzoato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
212	Benzoato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
213	Benzoato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
214	Hidroxibenzoato de etilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
215	Hidroxibenzoato de etilo y sodio, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
216	Hidroxibenzoato de propilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
217	Hidroxibenzoato de propilo y sodio, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
218	Hidroxibenzoato de metilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
219	Hidroxibenzoato de metilo y sodio, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
220	Dióxido de azufre	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
221	Sulfito de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
222	Hidrogensulfito de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
223	Metabisulfito de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>blanqueadores</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
224	Metabisulfito de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
225	Sulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
226	Sulfito de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
227	Hidrogensulfito de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
228	Bisulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
230	Difenilo	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
231	Ortofenilfenol	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
232	Ortofenilfenol de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
233	Tiabendazol	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
234	Nisina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
235	Natamicina (Pimaricina)	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
236	Ácido fórmico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
237	Formiato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
238	Formiato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
239	Hexametenetetramina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
240	Formaldehído	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
241	Goma de guayaco	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
242	Dimetilbicarbonato	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
243	Etil-lauroil arginato	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
249	Nitrito de potasio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
249	Nitrito de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
250	Nitrito de sodio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
251	Nitrato de sodio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
252	Nitrato de potasio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
260	Ácido acético (glacial)	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
261	Acetatos de potasio		
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
261(ii)	Diacetato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
262	Acetatos de sodio		
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
262(ii)	Diacetato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
263	Acetato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
264	Acetato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
265	Ácido dehidroacético	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
266	Dehidroacetato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
290	Dióxido de carbono	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
297	Ácido fumárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
300	Ácido ascórbico, L-	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
303	Ascorbato de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
304	Palmitato de ascorbilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
305	Estearato ascórbico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307	Tocoferoles		
307a	Tocoferol, d- <i>alfa</i> -	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307c	Tocoferol, dl- <i>alfa</i> -	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
308	Tocoferol, <i>gamma</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
309	Tocoferol, <i>delta</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
310	Galato de propilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
311	Galato de octilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
312	Galato de dodecilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
313	Galato de etilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
314	Resina de guayaco	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
315	Ácido eritórico (Ácido isoascórbico)	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
317	Isoascorbato de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
318	Isoascorbato de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
319	Terbutilhidroquinona	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
320	Butilhidroxianisol	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
321	Butilhidroxitolueno	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
322	Lecitinas		
322(i)	Lecitina	Antioxidantes Emulsionantes	<i>antioxidantes</i> <i>emulsionantes</i>
322(ii)	Lecitina parcialmente hidrolizada	Antioxidantes Emulsionantes	<i>antioxidantes</i> <i>emulsionantes</i>
323	Anoxómero	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
324	Etoxiquina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
325	Lactato de sodio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
326	Lactato de potasio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
327	Lactato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agente endurecedor	<i>Agente endurecedor</i>
328	Lactato de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
329	Lactato de magnesio, DL-	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
330	Ácido cítrico	agente de retención de color	<i>Agente de retención de color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
331	Citratos de sodio		
331 (i)	Citrato diácido sódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
331 (ii)	Citrato monoácido disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
331 (iii)	Citrato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
332	Citratos de potasio		
332(i)	Citrato diácido potásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
332(ii)	Citrato tripotásico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
333	Citratos de calcio		
333(i)	Citrato monocalcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
333(ii)	Citrato dicálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
333(iii)	Citrato tricálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
334	Ácido tartárico, L(+)-	Acentuadores del sabor	<i>aromatizante sinergista</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
335	Tartratos de sodio		
335(i)	Tartrato monosódico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336	Tartratos de potasio		
336(i)	Tartrato monopotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336(ii)	Tartrato dipotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
338	Ácido fosfórico	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
339	Fosfatos de sodio		
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>soluciones reguladoras</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
339(iii)	Fosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i> <i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sinergistas antimicrobianos</i>
340	Fosfatos de potasio		
340(i)	Fosfato diácido de potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i> <i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Reguladores de la acidez	<i>soluciones reguladoras</i>
340(iii)	Fosfato tripotásico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
341	Fosfatos de calcio		
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
341(iii)	Fosfato tricálcico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez soluciones reguladoras</i>
342	Fosfatos de amonio		
342(i)	Fosfato diácido de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
342(ii)	Hydrogenofosfato diamónico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
343	Fosfatos de magnesio		
343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
344	Citrato de lecitina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
345	Citrato de magnesio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
349	Malato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
350	Malatos de sodio		
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Humectantes Reguladores de acidez	<i>agentes humectantes</i> <i>reguladores de acidez</i>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Humectantes Reguladores de acidez	<i>agentes humectantes</i> <i>reguladores de acidez</i>
351	Malatos de potasio		
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
351(ii)	Malato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352	Malatos de calcio		
352(i)	Hidrogenmalato de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
353	Ácido metatartárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
354	Tartrato de calcio, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
355	Ácido adípico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
356	Adipatos de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
357	Adipatos de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
359	Adipatos de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
363	Ácido succínico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
364	Succinatos de sodio		
364(i)	Succinato monosódico	Acentuadores del sabor Reguladores de acidez	<i>acentuadores del sabor</i> <i>reguladores de acidez</i>
364(ii)	Succinato disódico	Acentuadores del sabor Reguladores de acidez	<i>acentuadores del sabor</i> <i>reguladores de acidez</i>
365	Fumaratos de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
366	Fumaratos de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
367	Fumaratos de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
368	Fumarato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
370	Heptanolactona, 1,4-	Reguladores de acidez Secuestrantes	<i>reguladores de acidez</i> <i>secuestrantes</i>
375	Ácido nicotínico	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
380	Citrato triamónico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
381	Citratos de amonio y hierro	Antiaگلutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
383	Glicerofosfato de calcio	Agentes gelificantes Espesantes Estabilizadores	<i>agentes gelificantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
384	Citratos de isopropilo	Antioxidantes Secuestrantes Sustancias conservadoras	<i>antioxidantes</i> <i>secuestrantes</i> <i>sustancias conservadoras</i>
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	Agentes de retención del color Antioxidantes Secuestrantes Sustancias conservadoras	<i>agentes de retención del color</i> <i>antioxidantes</i> <i>secuestrantes</i> <i>sustancias conservadoras</i>
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	Agentes de retención del color Antioxidantes Estabilizadores Secuestrantes Sustancias conservadoras	<i>estabilizador del color</i> <i>antioxidantes</i> <i>estabilizadores</i> <i>secuestrantes</i> <i>sustancias conservadoras</i>
387	Oxistearina	Antioxidantes Secuestrantes	<i>antioxidantes</i> <i>secuestrantes</i>
388	Ácido tioldipropiónico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
389	Tioldipropionato de dilaurilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
390	Tioldipropionato de distearilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
391	Ácido fítico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
392	Extracto de romero	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
399	Lactobionato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
400	Ácido algínico	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
401	Alginato de sodio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
402	Alginato de potasio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
403	Alginato de amonio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
404	Alginato de calcio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
405	Alginato de propilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
406	Agar	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
407	Carragenina	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
407a	Alga eucheuma elaborada	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
408	Glicano de levadura de panadería	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
409	Arabinogalactana	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
411	Goma de avena	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
412	Goma guar	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
413	Goma de tragacanto	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
415	Goma xantán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agente potenciador del volumen</i> <i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
416	Goma karaya	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
417	Goma tara	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
418	Goma gelán	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
419	Goma ghatti	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
420	Sorbitolos		
420(i)	Sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
421	Manitol	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
422	Glicerol	Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
424	Curdlan	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
425	Harina konjac	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
426	Hemicelulosa de soja	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
427	Goma de casia	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
428	Gelatina	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
429	Peptonas	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
430	Polioxietileno (8), estearato de	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
431	Polioxietileno (40), estearato de		<i>emulsionantes</i>
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
440	Pectinas	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
441	Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
443	Aceite vegetal bromado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
444	Acetato isobutirato de sacarosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
445	Ésteres de glicerol de colofonia		
445(i)	Éster de glicerol de colofonia de goma	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
446	Succistearina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
450	Difosfatos		
450(i)	Difosfato disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i> <i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
450(ii)	Difosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores reguladores de acidez</i>
450(iv)	Difosfato dipotásico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
450(vi)	Difosfato dicálcico	Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Regulador de acidez	<i>agentes reguladores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(viii)	Difosfato dimagnésico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
451	Trifosfatos		
451(i)	Trifosfato pentasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
451(iii)	Trifosfato de sodio y potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452	Polifosfatos		
452(i)	Polifosfato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
452(ii)	Polifosfato de potasio	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
452(iv)	Polifosfato de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
452(v)	Polifosfato de amonio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(vi)	Hexametáfosfato de sodio y de potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
453	Ortofosfato de hierro (III)	Colorante	<i>colorante</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
454	Pirofosfato de hierro (III)	Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizador	<i>estabilizador</i>
457	Ciclodextrina, <i>alfa</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
458	Ciclodextrina, <i>gamma</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
459	Ciclodextrina, <i>beta</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
460	Celulosas		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
			<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
			<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
460(ii)	Celulosa en polvo	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
			<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
462	Etilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes de relleno</i>
		Sustancias inertes	<i>diluyentes de otros aditivos alimentarios</i>
463	Hidroxilpropilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes formadores de película</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>estabilizadores de una suspensión</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
465	Metilcelulosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>estabilizadores de una suspensión</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
470	Sales de ácidos grasos, con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio		
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
472g	Monoglicéridos succinilados	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
474	Sucroglicéridos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
480	Dioctil sulfosuccinato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
481	Lactilatos de sodio		
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
481(ii)	Lactilato oleico de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
482	Lactilatos de calcio		
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
482(ii)	Lactilato oleico de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
483	Tartrato de estearilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
484	Citrato de estearilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
485	Estearoil fumarato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
486	Estearoil fumarato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
487	Sulfato de laurilo y sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
488	Mono- y di-glicéridos etoxilados	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
489	Éster metilglucósido del aceite de coco	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
492	Tristearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
493	Monolaurato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
494	Sorbitán monooleate	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
495	Monopalmitato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
496	Trioleato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
500	Carbonatos de sodio		
500(i)	Carbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
500(ii)	Hidrogenarbonato (Bicarbonato) de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
501	Carbonatos de potasio		
501(i)	Carbonato de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
501(ii)	Hidrogenarbonato (Bicarbonato) de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
503	Carbonatos de amonio		
503(i)	Carbonato de amonio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
503(ii)	Hidrogenarbonato (Bicarbonato) de amonio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
504	Carbonatos de magnesio		
504(i)	Carbonato de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
505	Carbonato ferroso	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
508	Cloruro de potasio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
511	Cloruro de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
512	Cloruro estañoso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
513	Ácido sulfúrico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
514	Sulfatos de sodio		
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
515	Sulfatos de potasio		
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
515(ii)	Hidrogensulfato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
516	Sulfato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
517	Sulfato de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
518	Sulfato de magnesio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
519	Sulfato de cobre	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
520	Sulfato de aluminio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
521	Sulfato de aluminio y sodio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
522	Sulfato de aluminio y potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
523	Sulfato de aluminio y amonio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Reguladores de la acidez	<i>agentes reguladores</i>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
526	Hidróxido de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
528	Hidróxido de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
529	Óxido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
535	Ferrocianuro de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
536	Ferrocianuro de potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
537	Hexacianomanganato ferroso	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
538	Ferrocianuro de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>antipardeamiento secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
541	Fosfato de aluminio y sodio		
541(i)	Fosfato de aluminio y sodio, ácido	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio, básico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
542	Fosfato de huesos	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
550	Silicatos de sodio		
550(i)	Silicato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
550(ii)	Metilsilicato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
553	Silicatos de magnesio		
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Agentes de polvo	<i>agentes de polvo</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
553(ii)	Trisilicato de magnesio	Agentes de polvo	<i>agentes de polvo</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de polvo	<i>agentes de acabado en superficie</i>
553(iii)	Talco	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
555	Silicato de aluminio y potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
556	Silicato de aluminio y calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
557	Silicato de zinc	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
558	Bentonita	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
559	Silicato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
560	Silicato de potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
570	Ácidos grasos	Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
574	Ácido glucónico, D-	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
575	Glucono delta-lactona	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
576	Gluconato de sodio	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
578	Gluconato de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
579	Gluconato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Agentes de retención del color	<i>estabilizador del color</i>
580	Gluconato de magnesio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
585	Lactato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
586	Hexilresorcinol, 4-	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
622	Glutamato monopotassium, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
623	Glutamato de calcio, di-L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
624	Glutamato monoamónico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
625	Glutamato de magnesio, di-L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
636	Maltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
637	Etilmaltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
638	Aspartato de sodio, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
639	Alanina, DL-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
640	Glicina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
641	Leucina, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
642	Hidrocloreuro de lisina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
650	Acetato de zinc	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
900a	Polidimetilsiloxano	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
900b	Metilfenilpolisiloxano	Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbadores</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
902	Cera candelilla	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado de superficies</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
903	Cera carnauba	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinante</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
904	Goma laca, blanqueada	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de revestimiento</i>
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905b	Vaselina (Gelatina de petróleo)	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
905c	Gelatina de petróleo (Vaselina)	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
905c(i)	Cera microcristalina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
905c(ii)	Cera de parafina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
905e	Aceite mineral, media viscosidad,	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase II	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase III	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
906	Goma de benzoína	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
907	Poli-1-deceno hidrogenado	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
908	Cera de salvado de arroz	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
909	Cera de esperma de ballena	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
910	Ésteres de cera	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
911	Ésteres metílicos de ácidos grasos	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
913	Lanolina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
915	Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
916	Iodato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
917	Iodato de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
918	Óxidos de nitrógeno	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
919	Cloruro de nitrosilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
920	Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
921	Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
922	Persulfato de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
923	Persulfato de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
925	Cloro	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>blanqueadores de las harinas</i>
926	Dióxido de cloro	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
927a	Azodicarbonamida	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
927b	Urea (Carbamida)	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
928	Peróxido de benzoilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
929	Peróxido de acetona	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
930	Peróxido de calcio		<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
940	Diclorodifluorometano	Propulsores	<i>propulsores</i>
941	Nitrógeno	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
942	Óxido nitroso	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
943 ^a	Butano	Propulsores	<i>propulsores</i>
943b	Isobutano	Propulsores	<i>propulsores</i>
944	Propano	Propulsores	<i>propulsores</i>
945	Cloropentafluoretano	Propulsores	<i>propulsores</i>
946	Octafluorociclobutano	Propulsores	<i>propulsores</i>
949	Hidrógeno	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
950	Acesulfame potásico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
951	Aspartamo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
952	Ciclamatos		
952(i)	Ácido ciclámico	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
952(ii)	Ciclamato de calcio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
952(iv)	Ciclamato de sodio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
954	Sacarinas		
954(i)	Sacarina	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954(ii)	Sacarina de calcio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954(iii)	Sacarina de potasio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954(iv)	Sacarina de sodio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
956	Alitame	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
957	Taumatina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
958	Glicirrizina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960	Glicósidos de esteviol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
961	Neotamo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
962	Acesulfamo aspartame, sal de	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
963	Tagatosa, D-	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
965	Maltitales		
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
965(i)	Maltitol		<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
966	Lactitolo	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
967	Xilitolo	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
968	Eritritolo	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Edulcorante	<i>edulcorante</i>
969	Advantame	Acentuador del sabor	<i>acentuador del sabor</i>
999	Extractos de quilaya		
999(i)	Extracto de quilaya tipo 1	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
999(ii)	Extracto de quilaya tipo 2	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
1000	Ácido cólico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001	Sales y ésteres de colina		
1001(i)	Acetato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001(ii)	Carbonato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001(iii)	Cloruro de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001(iv)	Citrato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001(v)	Tartrato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1001(vi)	Lactato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1100	Amilasas	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1101	Proteasas		
1101(i)	Proteasa	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(iii)	Bromelaína	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1101(iv)	Ficina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
1103	Invertasas	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1104	Lipasas	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1105	Lisozima	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
1200	Polidextrosas	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
1201	Polivinilpirrolidona	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1202	Polivinilpirrolidona, insoluble	Agentes de retención del color	<i>estabilizadores del color</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i> <i>estabilizadores coloidales</i>
1203	Alcohol polivinílico	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i> <i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes sellantes</i>
			<i>aglutinantes</i>
			<i>agentes formadores de película</i>
1204	Pululano	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiaglutinantes	<i>espesantes</i>
		Espesantes	<i>agentes antiaglutinantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
1503	Aceite de ricino	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1504(i)	Ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1505	Citrato de trietil	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
1517	Diacetato de glicerol	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1518	Triacetina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
1519	Alcohol de bencilo	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1520	Propilenglicol	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>agentes humectantes</i> <i>humectantes</i>
		Humectantes	<i>agentes antiespumantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
1521	Polietilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Sustancias inertes	<i>agentes encapsuladores</i> <i>sustancias inertes</i>
1522	Lignosulfonato de calico, 40-65	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS

Lista en orden numérico

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones Tecnológicas
1400	Dextrinas, almidón tostado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
1401	Almidón tratado con ácido	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
1402	Almidón tratado con alcalis	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1403	Almidón blanqueado	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1405	Almidones tratados con enzimas	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
1410	Fosfato de monoalmidón	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1411	Glicerolado de dialmidón	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1420	Acetato de almidón	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones Tecnológicas
1440	Almidón hidroxipropilado	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1450	Almidón octenil succinado sódico	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1451	Almidón oxidado de acetilato	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1452	Almidón octenilsuccinato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

SECCIÓN 4

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

Lista en orden alfabético

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
1503	Aceite de ricino	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sustancias inertes	<i>plastificantes</i>
			<i>disolventes inertes</i>
441	Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905e	Aceite mineral, viscosidad media	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase II	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase III	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
443	Aceite vegetal bromado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
950	Acesulfame potásico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
962	Acesulfamo aspartame, sal de	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
264	Acetato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
263	Acetato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
1001(i)	Acetato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
261(i)	Acetato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
650	Acetato de zinc	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
444	Acetato isobutirato de sacarosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
261	Acetatos de potasio		
262	Acetatos de sodio		
260	Ácido acético (glacial)	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
355	Ácido adipico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
400	Ácido algínico	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
300	Ácido ascórbico, L-	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
210	Ácido benzoico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
952(i)	Ácido ciclámico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
330	Ácido cítrico	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Agente de retención de color	<i>agente de retención de color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
330	Ácido cítrico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
507	Ácido clorhídrico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
1000	Ácido cólico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
265	Ácido dehidroacético	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
315	Ácido eritórbico (Ácido isoascórbico)	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
391	Ácido fítico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
236	Ácido fórmico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
338	Ácido fosfórico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
297	Ácido fumárico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
574	Ácido glucónico, D-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
353	Ácido metatartárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
375	Ácido nicotínico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
280	Ácido propiónico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
200	Ácido sórbico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
363	Ácido succínico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
513	Ácido sulfúrico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
181	Ácido tánico (Taninos)	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
334	Ácido tartárico, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores del sabor	<i>aromatizante sinergista</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
388	Ácido tioldipropiónico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
570	Ácidos grasos	Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes de glaseado</i>
359	Adipatos de amonio	Reguladores de acidez	<i>estabilizadores de espuma</i>
357	Adipatos de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
356	Adipatos de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
969	Advantame	Edulcorante	<i>reguladores de acidez</i>
		Acentuador del sabor	<i>edulcorante</i>
406	Agar	Agentes de glaseado	<i>acentuador del sabor</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
639	Alanina, DL-	Acentuadores del sabor	<i>incrementadores del volumen</i>
103	Alcanna	Colorantes	<i>sustancias inertes</i>
1519	Alcohol de bencilo	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1203	Alcohol polivinílico	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
407a	Alga eucheama elaborada	Espesantes	<i>agentes sellantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>aglutinantes</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>incrementadores del volumen</i>
		Agentes gelificantes	<i>sustancias inertes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes espumantes</i>
404	Alginato de calcio	Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
		Secuestrantes	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>secuestrantes</i>
		Agentes gelificantes	<i>sustancias inertes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
404	Alginato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
404	Alginato de calcio	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
402	Alginato de potasio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
405	Alginato de propilenglicol	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
401	Alginato de sodio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
956	Alitame	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
173	Aluminio en polvo	Colorantes	<i>colorantes</i>
123	Amaranto	Colorantes	<i>colorantes de superficies</i>
107	Amarillo 2G	Colorantes	<i>colorantes</i>
164	Amarillo de gardenia	Colorantes	<i>colorantes</i>
104	Amarillo de quinoleína	Colorantes	<i>colorantes</i>
110	Amarillo ocaño FCF	Colorantes	<i>colorantes</i>
1100	Amilasas	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
323	Anoxómero	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
163	Antocianinas		
409	Arabinogalactana	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
409	Arabinogalactana	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
303	Ascorbato de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
951	Aspartamo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
638	Aspartato de sodio, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
927a	Azodicarbonamida	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
122	Azorrubina (Carmoisina)	Colorantes	<i>colorantes</i>
133	Azul brillante FCF	Colorantes	<i>colorantes</i>
165	Azul de gardenia	Colorantes	<i>colorantes</i>
131	Azul patente V	Colorantes	<i>colorantes</i>
558	Bentonita	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
213	Benzoato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
212	Benzoato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
211	Benzoato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
170(ii)	Bicarbonato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes de superficies</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
228	Bisulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
1101(iii)	Bromelaína	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
943a	Butano	Propulsores	<i>propulsores</i>
320	Butilhidroxianisol	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
321	Butilhidroxitolueno	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
161g	Cantaxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
150a	Caramelo I – caramelo puro	Colorantes	<i>colorantes</i>
150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	Colorantes	<i>colorantes</i>
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	Colorantes	<i>colorantes</i>
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	Colorantes	<i>colorantes</i>
150	Caramelos		
153	Carbón vegetal	Colorantes	<i>colorantes</i>
503(i)	Carbonato de amonio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
			<i>agentes antiaglutinantes</i>
170(i)	Carbonato de calcio	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>
		Agentes endurecedor	<i>agentes endurecedor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
170(i)	Carbonato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1001(ii)	Carbonato de colina	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
501(i)	Carbonato de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
500(i)	Carbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
505	Carbonato ferroso	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
503	Carbonatos de amonio		
170	Carbonatos de calcio		
504	Carbonatos de magnesio		
501	Carbonatos de potasio		
500	Carbonatos de sodio		

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>estabilizadores de una suspensión</i>
			<i>espesantes</i>
			<i>estabilizadores</i>
			<i>agentes humectantes</i>
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
120	Carmines	Colorantes	<i>colorantes</i>
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	Colorantes	<i>colorantes</i>
160a	Carotenos		
160a(iv)	Carotenos, <i>beta</i> -, algas	Colorantes	<i>colorantes</i>
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	Colorantes	<i>colorantes</i>
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	Colorantes	<i>colorantes</i>
407	Carragenina	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
460(ii)	Celulosa en polvo	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Espumantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes espumantes</i>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
460	Celulosas		
902	Cera candelilla	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado de superficies</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiaadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
903	Cera carnauba	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinante</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
901	Cera de abejas	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiaadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
909	Cera de esperma de ballena	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905c(ii)	Cera de parafina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
908	Cera de salvado de arroz	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
905c(i)	Cera microcristalina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
952(ii)	Ciclamato de calcio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
952(iv)	Ciclamato de sodio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
952	Ciclamatos		
457	Ciclodextrina, <i>alfa</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
459	Ciclodextrina, <i>beta</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
458	Ciclodextrina, <i>gamma</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1504(i)	Ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
920	Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
921	Cisteína, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1001(iv)	Citrato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
484	Citrato de estearilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
344	Citrato de lecitina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
345	Citrato de magnesio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
1505	Citrato de trietil	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
332(i)	Citrato diácido potásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
331 (i)	Citrato diácido sódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
333(ii)	Citrato dicálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
331 (ii)	Citrato monoácido disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
333(i)	Citrato monocálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
380	Citrato triamónico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
333(iii)	Citrato tricálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
332(ii)	Citrato tripotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
331 (iii)	Citrato trisódico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antiaگلutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
381	Citratos de amonio y hierro	Antiaگلutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
333	Citratos de calcio		
384	Citratos de isopropilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
332	Citratos de potasio		
331	Citratos de sodio		
925	Cloro	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>blanqueadores de las harinas</i>
140	Clorofilas	Colorantes	<i>colorantes</i>
141	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos		
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	Colorantes	<i>colorantes</i>
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	Colorantes	<i>colorantes</i>
945	Cloropentafluoretano	Propulsores	<i>propulsores</i>
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1001(iii)	Cloruro de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
511	Cloruro de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
919	Cloruro de nitrosilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
508	Cloruro de potasio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
512	Cloruro estañoso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
163(v)	Colorante de col lombarda	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
163(iv)	Colorante de maíz morado	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
161c	Criptoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
100(ii)	Cúrcuma	Colorantes	<i>colorantes</i>
100(i)	Curcumina	Colorantes	<i>colorantes</i>
100	Curcuminas		
424	Curdlan	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
266	Dehidroacetato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
1517	Diacetato de glicerol	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
261(ii)	Diacetato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
262(ii)	Diacetato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
940	Diclorodifluorometano	Propulsores	<i>propulsores</i>
230	Difenilo	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
450(vi)	Difosfato dicálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(viii)	Difosfato dimagnésico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
450(iv)	Difosfato dipotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
450(i)	Difosfato disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(v)	Difosfato tetrapotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(ii)	Difosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450	Difosfatos		
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
242	Dimetilbicarbonato	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
480	Dioctil sulfosuccinato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
220	Dióxido de azufre	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
290	Dióxido de carbono	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
926	Dióxido de cloro	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
171	Dióxido de titanio	Colorantes	<i>colorantes</i>
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
968	Eritritolo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
127	Eritrosina	Colorantes	<i>colorantes</i>
305	Estearato ascórbico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
470(iii)	Estearato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
486	Estearoil fumarato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
485	Estearoil fumarato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
445(ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(i)	Éster de glicerol de colofonia de goma	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera	Emulsionantes	<i>correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	Colorantes	<i>colorantes</i>
489	Éster metilglucósido del aceite de coco	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
910	Ésteres de cera	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
445	Ésteres de glicerol de colofonia		
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
911	Ésteres metílicos de ácidos grasos	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
462	Etilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes de relleno</i>
		Sustancias inertes	<i>diluyentes de otros aditivos alimentarios</i>
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	Agentes de retención del color	<i>estabilizador del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
243	Etil-lauroil arginato	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
637	Etilmaltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
324	Etoxiquina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
163(iii)	Extracto de grosella negra	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(ii)	Extracto de piel de uva	Colorantes	<i>colorantes</i>
160c(ii)	Extracto de pimentón	Colorantes	<i>colorantes</i>
999(i)	Extracto de quilaya tipo 1	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
999(ii)	Extracto de quilaya tipo 2	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
392	Extracto de romero	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
161b(ii)	Extracto de tagetes	Colorantes	<i>colorantes</i>
160b	Extractos de annato		
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	Colorantes	<i>colorantes</i>
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	Colorantes	<i>colorantes</i>
999	Extractos de quilaya		
538	Ferrocianuro de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
536	Ferrocianuro de potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
535	Ferrocianuro de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
1101(iv)	Ficina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
161a	Flavoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
240	Formaldehído	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
238	Formiato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
237	Formiato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
541	Fosfato de aluminio y sodio		
541(i)	Fosfato de aluminio y sodio, ácido	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio, básico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
542	Fosfato de huesos	Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Emulsionantes	emulsionantes
		Humectantes	agentes de retención del humedad
342(ii)	Fosfato diácido de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	agentes de tratamiento de las harinas
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas
		Agentes endurecedores	agentes endurecedores
		Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Espesantes	agentes texturizadores
		Estabilizadores	estabilizadores
		Gasificantes	gasificantes
		Humectantes	agentes de retención del humedad agentes humectantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
		Secuestrantes	secuestrantes
343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
340(ii)	Fosfato diácido de potasio	Emulsionantes	emulsionantes
		Espesantes	agentes texturizadores
		Estabilizadores	estabilizadores
		Humectantes	agentes de retención del humedad
		Humectantes	agentes humectantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
		Reguladores de la acidez	soluciones reguladoras
		Secuestrantes	secuestrantes
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Emulsionantes	emulsionantes
		Espesantes	agentes texturizadores
		Estabilizadores	estabilizadores
		Gasificantes	gasificantes
		Humectantes	agentes de retención del humedad
		Humectantes	agentes humectantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez
		Reguladores de la acidez	soluciones reguladoras
		Secuestrantes	secuestrantes
341(iii)	Fosfato tricálcico	Agentes de tratamiento de las harinas	agentes de tratamiento de las harinas
		Agentes endurecedores	agentes endurecedores
		Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Emulsionantes	agentes enturbiadores
		Espesantes	agentes texturizadores
		Estabilizadores	estabilizadores
		Gasificantes	gasificantes
		Humectantes	agentes de retención del humedad
		Humectantes	agentes humectantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez soluciones reguladoras
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Antiaglutinantes	agentes antiaglutinantes
		Reguladores de acidez	reguladores de acidez

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
340(iii)	Fosfato tripotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
			<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
339(iii)	Fosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
			<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sinergistas antimicrobianos</i>
342	Fosfatos de amonio		
341	Fosfatos de calcio		
343	Fosfatos de magnesio		
340	Fosfatos de potasio		
339	Fosfatos de sodio		
368	Fumarato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
367	Fumaratos de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
366	Fumaratos de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
365	Fumaratos de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
312	Galato de dodecilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
313	Galato de etilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
311	Galato de octilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
310	Galato de propilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
428	Gelatina	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
905c	Gelatina de petróleo (Vaselina)	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
408	Glicano de levadura de panadería	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
383	Glicerofosfato de calcio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
422	Glicerol	Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
915	Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
640	Glicina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
958	Glicirrizina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
960	Glicósidos de esteviol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
578	Gluconato de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
580	Gluconato de magnesio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
577	Gluconato de potasio	Reguladores de acidez Secuestrantes	<i>reguladores de acidez</i> <i>secuestrantes</i>
576	Gluconato de sodio	Espesantes Estabilizadores Secuestrantes	<i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i> <i>secuestrantes</i>
579	Gluconato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i> <i>estabilizador del color</i>
575	Glucono delta-lactona	Gasificantes Reguladores de acidez Secuestrantes	<i>gasificantes</i> <i>reguladores de acidez</i> <i>secuestrantes</i>
623	Glutamato de calcio, di-L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
625	Glutamato de magnesio, di-L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
624	Glutamato monoamónico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
622	Glutamato monopotassium, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	Antiaglutinantes Emulsionantes Espesantes Estabilizadores Incrementadores del volumen Sustancias inertes	<i>agentes de glaseado</i> <i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i> <i>incrementadores del volumen</i> <i>sustancias inertes</i>
411	Goma de avena	Espesantes Estabilizadores	<i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
906	Goma de benzoína	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
427	Goma de casia	Agentes gelificantes Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>agentes gelificantes</i> <i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
241	Goma de guayaco	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
413	Goma de tragacanto	Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
418	Goma gelán	Espesantes Estabilizadores	<i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
419	Goma ghatti	Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
412	Goma guar	Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
416	Goma karaya	Emulsionantes Espesantes Estabilizadores	<i>emulsionantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>
904	Goma laca, blanqueada	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i> <i>agentes de revestimiento</i>
417	Goma tara	Antiaglutinantes Agentes gelificantes Espesantes Estabilizadores	<i>agentes de glaseado</i> <i>agentes gelificantes</i> <i>espesantes</i> <i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
415	Goma xantán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesasantes	<i>agente potenciador del volumen</i>
		Espumantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes espumantes</i>
			<i>estabilizadores</i>
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
425	Harina konjac	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesasantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
426	Hemicelulosa de soja	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesasantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
370	Heptanolactona, 1,4-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
537	Hexacianomanganato ferroso	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(vi)	Hexametáfosfato de sodio y de potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesasantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
239	Hexametenetetramina	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
586	Hexilresorcinol, 4-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
642	Hexilresorcinol, 4-	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
503(ii)	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de amonio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
501(ii)	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de potasio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
500(ii)	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de sodio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352(i)	Hidrogenmalato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
949	Hidrógeno	Reguladores de acidez	<i>agentes humectantes</i>
340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	Humectantes	<i>reguladores de acidez</i>
		Gases de envasado	<i>soluciones reguladoras</i>
		Emulsionantes	<i>secuestrantes</i>
		Espesasantes	
		Estabilizadores	

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i> <i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
515(ii)	Hidrogensulfato de potasio	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
227	Hidrogensulfito de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i> <i>sustancias conservadoras</i>
222	Hidrogensulfito de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
215	Hidroxibenzoato de etilo y sodio, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
214	Hidroxibenzoato de etilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
209	Hidroxibenzoato de heptilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
219	Hidroxibenzoato de metilo y sodio, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
218	Hidroxibenzoato de metilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
217	Hidroxibenzoato de propilo y sodium, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
216	Hidroxibenzoato de propilo, para-	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i> <i>agentes antiaglutinantes</i> <i>agentes de sacado</i>
		Antiaglutinantes	
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
526	Hidróxido de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
528	Hidróxido de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
463	Hidroxilpropilcelulosa	Agentes de revestimiento	<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes formadores de película	<i>agentes formadores de película</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores de una suspensión	<i>estabilizadores de una suspensión</i>
		Agglutinantes	<i>aglutinantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Agentes espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
342(ii)	Hydrogenofosfato diamónico	Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
341(ii)	Hydrogenfosfato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención del humedad agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
343(ii)	Hydrogenfosfato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
132	Indigotina (Carmine de indigo)	Colorantes	<i>colorantes</i>
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1103	Invertasas	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
916	Iodato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
917	Iodato de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
318	Isoascorbato de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
317	Isoascorbato de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
943b	Isobutano	Propulsores	<i>propulsores</i>
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes agentes de glaseado</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizador</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
		Agente texturizador	<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
964	Jarabe de poliglicitol	Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
328	Lactato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
327	Lactato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agente endurecedor	<i>Agente endurecedor</i>
1001(vi)	Lactato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
329	Lactato de magnesio, DL-	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
326	Lactato de potasio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Humectante	<i>humectante</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
325	Lactato de sodio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionante	<i>emulsionante</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
585	Lactato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
482(ii)	Lactilato oleico de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
481(ii)	Lactilato oleico de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
482	Lactilatos de calcio		
481	Lactilatos de sodio		
966	Lactitolo	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
399	Lactobionato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
913	Lanolina	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322	Lecitinas		
322(ii)	Lecitina parcialmente hidrolizada	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
641	Leucina, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
160d(iii)	Licopeno, <i>Blakeslea trispora</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	<i>colorantes</i>
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorantes	<i>colorantes</i>
160d	Licopenos		
1522	Lignosulfonato de calico, 40-65	Sustancias inertes	<i>agentes encapsuladores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1104	Lipasas	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1105	Lisozima	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
180	Litolrubina BK	Colorantes	<i>colorantes</i>
161b	Luteínas		
161b(i)	Luteínas de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
166	Madera de sándalo	Colorantes	<i>colorantes</i>
349	Malato de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
351(ii)	Malato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352	Malatos de calcio		
351	Malatos de potasio		
350	Malatos de sodio		

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
965(i)	Maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesante	<i>espesante</i>
		Estabilizadores	<i>agente texturizador</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
965	Maltitoles		<i>incrementadores del volumen</i>
636	Maltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
130	Manascorrubina	Colorantes	<i>colorantes</i>
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizador	<i>estabilizador</i>
421	Manitol	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
154	Marrón FK	Colorantes	<i>colorantes</i>
155	Marrón HT	Colorantes	<i>colorantes</i>
224	Metabisulfito de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
223	Metabisulfito de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
550(ii)	Metilsilicato de sodio	Decolorantes	<i>blanqueadores</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
461	Metilcelulosa	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
465	Metiletilcelulosa	Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
900b	Metilfenilpolisiloxano	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
488	Mono- y di-glicéridos etoxilados	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
472g	Monoglicéridos succinilados	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
493	Monolaurato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
495	Monopalmitato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
235	Natamicina (Pimaricina)	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
151	Negro brillante (Negro PN)	Colorantes	<i>colorantes</i>
152	Negro carbón (Hidrocarburo)	Colorantes	<i>colorantes</i>
961	Neotamo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
234	Nisina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
252	Nitrato de potasio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
251	Nitrato de sodio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
249	Nitrito de potasio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
250	Nitrito de sodio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
941	Nitrógeno	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
946	Octafluorociclobutano	Propulsores	<i>propulsores</i>
160c(i)	Oleoresina de pimentón	Colorantes	<i>colorantes</i>
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
182	Orchilla	Colorantes	<i>colorantes</i>
175	Oro, metálico	Colorantes	<i>colorantes</i>
231	Ortofenilfenol	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
232	Ortofenilfenol de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
453	Ortofosfato de hierro (III)	Colorante	<i>colorante</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
529	Óxido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	Colorantes	<i>colorantes</i>
172(i)	Óxido de hierro, negro	Colorantes	<i>colorantes</i>
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	Colorantes	<i>colorantes</i>
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
942	Óxido nitroso	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
		Propulsores	<i>propulsores</i>
172	Óxidos de hierro		
918	Óxidos de nitrógeno	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
387	Oxistearina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
304	Palmitato de ascorbilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
440	Pectinas	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
429	Peptonas	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
929	Peróxido de acetona	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
928	Peróxido de benzoilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
930	Peróxido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
923	Persulfato de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
922	Persulfato de potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
454	Pirofosfato de hierro (III)	Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
174	Plata	Colorantes	<i>colorantes</i>
907	Poli-1-deceno hidrogenado	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
1200	Polidextrosas	Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes humectantes</i>
			<i>incrementadores del volumen</i>
900a	Polidimetilsiloxano	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes antiespumantes</i>
			<i>emulsionantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
1521	Polietilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>plastificantes</i>
		Sustancias inertes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>sustancias inertes</i>
452(v)	Polifosfato de amonio	Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes texturizadores</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Emulsionantes	<i>secuestrantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes texturizadores</i>
452(iv)	Polifosfato de calcio	Gasificantes	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Secuestrantes	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>secuestrantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes texturizadores</i>
452(ii)	Polifosfato de potasio	Gasificantes	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Secuestrantes	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>secuestrantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>agentes texturizadores</i>
452(i)	Polifosfato de sodio	Gasificantes	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Secuestrantes	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>secuestrantes</i>
		Estabilizadores	<i>emulsionantes</i>
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Gasificantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Humectantes	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>gasificantes</i>
		Secuestrantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
452	Polifosfatos		<i>reguladores de acidez</i>
			<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Estabilizadores	<i>emulsionantes</i>
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	Emulsionantes	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Estabilizadores	<i>agentes dispersantes</i>
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
			<i>emulsionantes</i>
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Estabilizadores	<i>emulsionantes</i>
431	Polioxietileno (40), estearato de	Emulsionantes	<i>estabilizadores de emulsión</i>
430	Polioxietileno (8), estearato de	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1201	Polivinilpirrolidona	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1202	Polivinilpirrolidona, insoluble	Agentes de retención del color	<i>estabilizadores del color</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores coloidales</i>
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	Colorantes	<i>colorantes</i>
125	Ponceau SX	Colorantes	<i>colorantes</i>
944	Propano	Propulsores	<i>propulsores</i>
1520	Propilenglicol	Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
			<i>agentes humectantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
1101(i)	Proteasa	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1101	Proteasas		
1204	Pululano	Agentes de glaseado	<i>agentes formadores de película</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
314	Resina de guayaco	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
101(i)	Riboflavin, sintéticas	Colorantes	<i>colorantes</i>
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	Colorantes	<i>colorantes</i>
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
101	Riboflavinas		
634	Ribonucleótidos de calico, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
161f	Rodoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
128	Rojo 2G	Colorantes	<i>colorantes</i>
129	Rojo allura AC	Colorantes	<i>colorantes</i>
162	Rojo de remolacha	Colorantes	<i>colorantes</i>
121	Rojo limón 2	Colorantes	<i>colorantes</i>
161d	Rubixantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
954(i)	Sacarina	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954(ii)	Sacarina de calcio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954(iii)	Sacarina de potasio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
954(iv)	Sacarina de sodio	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
954	Sacarinas		
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
470	Sales de ácidos grasos, con base de aluminio, amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio		
1001	Sales y ésteres de colina		
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
559	Silicato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
556	Silicato de aluminio y calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
555	Silicato de aluminio y potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Agentes de empolvo	<i>agentes de empolvo</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
560	Silicato de potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
550(i)	Silicato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
557	Silicato de zinc	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
553	Silicatos de magnesio		
550	Silicatos de sodio		
203	Sorbato de calcio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
202	Sorbato de potasio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
201	Sorbato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
494	Sorbitán monooleate	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesante	<i>agente texturizador</i>
420(i)	Sorbitol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
420	Sorbitolos		
364(ii)	Succinato disódico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
364(i)	Succinato monosódico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
364	Succinatos de sodio		
446	Succistearina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
474	Sucroglicéridos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
520	Sulfato de aluminio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
523	Sulfato de aluminio y amonio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
			<i>agentes reguladores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
522	Sulfato de aluminio y potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
521	Sulfato de aluminio y sodio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
517	Sulfato de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
516	Sulfato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
519	Sulfato de cobre	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
487	Sulfato de laurilo y sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
518	Sulfato de magnesio	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
515	Sulfatos de potasio		
514	Sulfatos de sodio		
226	Sulfito de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
225	Sulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
221	Sulfito de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
963	Tagatosa, D-	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Agentes de empolvo	<i>agentes de empolvo</i>
553(iii)	Talco	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
102	Tartracina	Colorantes	<i>colorantes</i>
354	Tartrato de calcio, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
1001(v)	Tartrato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
483	Tartrato de estearilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336(ii)	Tartrato dipotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336(i)	Tartrato monopotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
335(i)	Tartrato monosódico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336	Tartratos de potasio		

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
335	Tartratos de sodio		
957	Taumatina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
319	Terbutilhidroquinona	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
233	Tiabendazol	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
389	Tiodipropionato de dilaurilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
390	Tiodipropionato de distearilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidantes	<i>antipardeamiento</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307a	Tocoferol, d- <i>alfa</i> -	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
309	Tocoferol, <i>delta</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307c	Tocoferol, dl- <i>alfa</i> -	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
308	Tocoferol, <i>gamma</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307	Tocoferoles		
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>plastificantes</i>
1518	Triacetina	Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
451(iii)	Trifosfato de sodio y potasio	Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
451(i)	Trifosfato pentasódico	Humectantes	<i>agentes de retención del humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
451	Trifosfatos		
496	Trioleato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
553(ii)	Trisilicato de magnesio	Agentes de empolvo	<i>agentes de empolvo</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
492	Tristearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
927b	Urea (Carbamida)	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
905b	Vaselina (Gelatina de petróleo)	Antiaglutinantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes de glaseado</i>
142	Verde S	Colorantes	<i>colorantes</i>
143	Verde sólido FCF	Colorantes	<i>colorantes</i>
161e	Violoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones tecnológicas
967	Xilitolo	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorantes	<i>colorantes</i>
161h(ii)	Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
161h	Zeaxantinas		

LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS

Lista en orden alfabético

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones Tecnológicas
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1450	Almidón octenil succinado sódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1452	Almidón octenilsuccinato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1451	Almidón oxidado de acetilato	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1402	Almidón tratado con alcalis	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1400	Dextrinas, almidón tostado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases Funcionales	Funciones Tecnológicas
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1411	Glicerolado de dialmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>