

## 10. composición:

- a) productos de Riesgo I: indicar principios activos y otros componentes de importancia toxicológica por el nombre técnico aceptado internacionalmente y los demás componentes por función;
- b) productos de Riesgo II: indicar principios activos y otros componentes de importancia toxicológica por el nombre técnico aceptado internacionalmente con la respectiva concentración y los demás componentes de la formulación por su función;

11. número telefónico de al menos un centro de intoxicaciones;

12. instrucciones para el almacenamiento del producto;

13. la frase "MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS" en un lugar destacado, en letras mayúsculas y en negrita y debe estar ubicada de acuerdo con lo establecido en cada RTM específico;

14. la frase "LEA ATENTAMENTE EL RÓTULO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO", destacada en letras mayúsculas y resaltada en negrita, y para los productos destinados a la venta profesional/industrial, la frase "VENTA Y USO RESTRINGIDOS A PROFESIONALES - PROHIBIDA SU VENTA LIBRE" y "LEA ATENTAMENTE EL RÓTULO Y FICHA DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO ANTES DE UTILIZARLO", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;

15. las frases "Mantener el producto en su envase original", "No reutilizar el envase vacío para otros fines";

16. las frases "En caso de contacto con ojos y/o piel, lave inmediatamente con abundante agua", "En caso de ingestión no provoque el vómito y consulte inmediatamente al Centro de Intoxicaciones o al Médico llevando el envase o rótulo del producto";

17. las frases de precauciones para aerosoles: "No perforar el envase", "No pulverizar cerca de llama", "No arrojar al incinerador", "Prohibido su relleno", "No exponer a temperatura mayor a 50°C";

18. las frases de precauciones para inflamables: "Cuidado, Inflamable!", "Mantenga lejos del fuego y de superficies calientes";

19. otras precauciones obligatorias, frases orientativas y/o pictogramas que deben constar conforme con RTM específicos por tipo de producto y tipo de formulado.

20. el nombre comercial del producto, su denominación y la información del numeral 14 que deben aparecer en el panel principal del rótulo, sin perjuicio de los requisitos de los RTM específicos.

Nota: cuando la superficie del envase primario no permita la inclusión de toda la información exigida por el presente RTM debe constar, como mínimo, en dicho envase lo siguiente:

- I. nombre comercial o marca del producto;
- II. denominación (finalidad de empleo);
- III. componente(s) activo(s) y cualquier otro componente de importancia toxicológica y sus concentraciones;
- IV. lote;
- V. número de registro de la empresa titular del registro/admisión/notificación e identificación de los elaboradores/fabricantes y número de registro/admisión/notificación del producto;
- VI. fecha de vencimiento o plazo de validez y fecha de elaboración;
- VII. en caso de productos de venta profesional/industrial, deben constar las frases previstas para dicha condición de venta en el presente RTM;
- VIII. la frase de advertencia: "ANTES DE USAR LEA LAS INSTRUCCIONES DEL PROSPECTO EXPLICATIVO", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;
- IX. número de contacto de, al menos, un centro de intoxicaciones;
- X. la frase "MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS", en letras mayúsculas y resaltada en negrita;
- XI. contenido neto.

## 6

## Decreto 112/024

Adóptase la Resolución GMC Nº 10/22, por la que se sustituye el Anexo de la versión en español de la Resolución GMC Nº 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", e incorpórasela al Reglamento Bromatológico Nacional, quedando derogado el Decreto 60/019, de fecha 19 de febrero de 2019.

(1.813\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 23 de Abril de 2024

**VISTO:** la Resolución GMC Nº 10/22 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**RESULTANDO:** I) que por la misma se dispuso sustituir el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC Nº 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos";

II) que la Resolución GMC Nº 63/18 se encuentra incorporada al ordenamiento jurídico nacional a través del Decreto Nº 60/019, de 19 de febrero de 2019;

**CONSIDERANDO:** I) que se estima necesario corregir la versión en español del Anexo de la Resolución GMC Nº 63/18;

II) que por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la estructura institucional del MERCOSUR- protocolo de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712, de 1º de setiembre de 1995, los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo preceptuado por los artículos 1º y siguientes de la Ley Nº 9202, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

## EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

## DECRETA:

**Artículo 1º.-** Adóptase la Resolución GMC Nº 10/22, por la que se sustituye el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC Nº 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", que consta como Anexo y forma parte del presente Decreto.

**Artículo 2º.-** Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994), la Resolución GMC Nº 10/22, por la que sustituye el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC Nº 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos".

**Artículo 3º.-** Derógase el Decreto Nº 60/019, de 19 de febrero de 2019.

**Artículo 4º.-** Comuníquese.

LACALLE POU LUIS; KARINA RANDO; OMAR PAGANINI; ELISA FACIO.



MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/22

**MODIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 63/18  
"REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE  
ADITIVOS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA  
DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS  
CÁRNICOS"**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98, 45/17 y 63/18 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la Resolución GMC N° 63/18 aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos".

Que resulta necesario corregir la versión en español del Anexo de la Resolución GMC N° 63/18.

**EI GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Sustituir el Anexo de la versión en idioma español de la Resolución GMC N° 63/18 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", por el que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Esta Resolución necesita ser incorporada sólo al ordenamiento jurídico interno de Argentina, Paraguay y Uruguay. Esta incorporación deberá ser realizada antes del 16/1/2023.

**GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Asunción, 20/VII/22.**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE  
ADITIVOS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA  
DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS  
CÁRNICOS**

1. Para fines de asignación de aditivos alimentarios se adoptan las siguientes categorías y definiciones:

1.1. Categoría 8.0 - Carne y productos cárnicos:

1.1.1. Categoría 8.1 - Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluido su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suínos y aves (excepto de la orden Struthioniformes) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. También se considera carne el diafragma. No son alcanzados por esta definición las carnes separadas mecánicamente.

1.1.1.1. Categoría 8.1.1 - Carne fresca: es la carne que no recibió ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantienen sus características naturales y sin la adición de ingredientes. No se autoriza la adición de aditivos.

1.1.2. Categoría 8.2. Productos cárnicos procesados:

1.1.2.1. Categoría 8.2.1 - Chacinados: son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles\*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.

(\*). Subproducto cárnico comestible: es cualquier parte del animal de faena declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. En los subproductos cárnicos frescos no está autorizado el uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoría 8.2.1.1 - Chacinado Fresco: es el chacinado crudo no sometido a procesos de cocción o secado.

1.1.2.1.2. Categoría 8.2.1.2 - Chacinado Seco: es el chacinado sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado.

1.1.2.1.3. Categoría 8.2.1.3 - Chacinado Cocido: es el chacinado que, cualquiera que sea su forma de elaboración, fue sometido a un proceso de cocción.

1.1.2.2. Categoría 8.2.2 - Salazón: es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles sometidos a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

1.1.2.2.1. Categoría 8.2.2.1 - Salazón Cruda: es la salazón no sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.2.2. Categoría 8.2.2.2 - Salazón Cocida: es la salazón que fue sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.3. Categoría 8.2.3 - Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas:

1.1.2.3.1. Categoría 8.2.3.1 - Conservas cárnicas y mixtas:

Conserva cárnica - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

1.1.2.3.2. Categoría 8.2.3.2 - Semiconservas cárnicas y mixtas:

Semiconserva cárnica - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

Semiconserva mixta - es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

1.1.3. Categoría 8.2.4 - Otros productos cárnicos:

1.1.3.1. Categoría 8.2.4.1 - Productos cárnicos deshidratados: es el producto cárnico obtenido a partir de un

proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.

- Se admite la presencia de aditivos alimentarios transferidos a través de los ingredientes, de acuerdo con el principio de transferencia de aditivos alimentarios.
- Asignación de aditivos alimentarios, funciones y límites máximos autorizados para la categoría 8: carnes y productos cárnicos:

| 8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS  |   |   |
|--|---|---|
| 8.1 CARNES   |   |   |
| 8.1.1 CARNES FRESCAS   |   |   |
| No se permite el uso de aditivos.  |   |   |
| 8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS  |   |   |
| 8.2.1 CHACINADOS   |   |   |
| 8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS   |   |   |
| INS  | Nombre del aditivo  | Límite máximo (g/100g)  |
| ACIDULANTE   |   |   |
| 260  | Ácido acético   | q.s.  |
| 270  | Ácido láctico (L-, D- y DL-)  | q.s.  |
| 330  | Ácido cítrico   | q.s.  |
| 575  | Glucono-delta-lactona   | q.s.  |
| REGULADOR DE ACIDEZ  |   |   |
| 325  | Sodio lactato   | 3,5   |
| 326  | Potasio lactato   | 3   |
| 327  | Calcio lactato  | q.s.  |
| 331iii   | Sodio (tri) citrato, sodio citrato  | q.s.  |
| 332ii  | Potasio (tri) citrato, potasio citrato                                    | q.s.  |
| 333  | Calcio (tri) citrato, calcio citrato                                      | q.s.  |
| 261  | Potasio acetato   | q.s.  |
| 262(i)   | Sodio acetato   | q.s.  |
| ANTIOXIDANTE   |   |   |
| 300  | Ácido ascórbico (L-)  | q.s.  |
| 301  | Sodio ascorbato   | q.s.  |
| 302  | Calcio ascorbato  | q.s.  |
| 303  | Potasio ascorbato   | q.s.  |
| 315  | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico                                      | q.s.  |
| 316  | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato                                      | q.s.  |
| 310  | Propil galato   | 0,01 (sobre el tenor de materia grasa).   |
| 320  | Butilhidroxianisól, BHA, hidroxianisól butilado                           | Solos o en combinación. Exclusivamente para elaboración de productos congelados.                |
| 307a   | Tocoferol, d-alfa   | 0,03 g/100g (sobre el tenor de materia grasa).  |
| 307 b  | Tocoferol concentrado   | Solos o combinados. Solo para productos a base de carne picada que contenga otros ingredientes. |
| AROMATIZANTE/SABORIZANTE   |   |   |
| Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes. |   |   |
| COLORANTE  |   |   |
| 100i   | Curcuma o curcumina   | 0,002 (expresado como curcumina).   |
| 120  | Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carminico).  |
| 150a   | Caramelo I – simples  | q.s.  |
| 150b   | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                    | q.s. (para uso en superficie) (*).  |
| 150c   | Caramelo III – proceso amonio   |   |
| 150d   | Caramelo IV – proceso sulfito- amonio                                     |   |
| 160aii   | Carotenos: extractos naturales  |   |

|      |  |  |
|------|--|--|
| 160b | Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K | 0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie. |
| 160c | Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina                      | 0,001 (expresado como capsantina).                                     |
| 162  | Rojo de remolacha, betaina   | q.s.   |

(\*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

| CONSERVADOR |  |           |
|-------------|--|-----------|
| 249         | Potasio nitrito                            | 0,015 (*) |
| 250         | Sodio nitrito                              |           |
| 251         | Sodio nitrato                              | 0,03 (*)  |
| 252         | Potasio nitrato                            |           |
| 262ii       | Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato | 0,1       |

(\*\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

| ESPESANTE |   |   |
|-----------|---|---|
| 407       | Carragenina (Incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés | 0,3 (expresado como carragenina).   |
| 407a      | Alga eucheama procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)            | 0,3 (expresado como alga eucheama).   |
| 401       | Alginato de sodio y sales de calcio   | 1,2<br>Solo para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne. |

| ESTABILIZANTE |   |   |
|---------------|---|---|
| 338           | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |
| 339i          | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato  |   |
| 339ii         | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |   |
| 339iii        | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |   |
| 340i          | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   |   |
| 340ii         | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |   |
| 340iii        | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |   |
| 341i          | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato  |   |

|        |  |
|--------|--|
| 341ii  | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato                                    |
| 341iii | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato   |
| 342i   | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato |
| 342ii  | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato  |
| 343ii  | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato                                |
| 343iii | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario   |
| 450i   | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido   |
| 450ii  | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  |
| 450iii | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |
| 450v   | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato  |
| 450vi  | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |
| 450vii | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato   |
| 451i   | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripilfosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripilfosfato   |
| 451ii  | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripilfosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripilfosfato   |
| 452i   | Sodio tetrapilfosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato  |
| 452ii  | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato  |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato   |

| RESALTADOR DE SABOR |  |      |
|---------------------|--|------|
| 620                 | Ácido glutámico (L(+)-)                      | q.s. |
| 621                 | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato      | q.s. |
| 622                 | Potasio (mono) glutamato                     | q.s. |
| 623                 | Calcio diglutamato                           | q.s. |
| 624                 | Monoammonio glutamato                        | q.s. |
| 625                 | Magnesio diglutamato                         | q.s. |
| 627                 | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato | q.s. |
| 628                 | Potasio 5-guanilato                          | q.s. |

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 629 | Calcio 5-guanilato                            | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico                               | q.s. |
| 631 | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato | q.s. |
| 632 | Potasio inosinato                             | q.s. |
| 633 | Calcio 5-inosinato                            | q.s. |

| HUMECTANTE |  |      |
|------------|--|------|
| 420        | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita | 2    |
| 422        | Glicerina, glicerol                      | q.s. |

| ESTABILIZANTE DEL COLOR |                  |                                 |
|-------------------------|------------------|---------------------------------|
| 375                     | Ácido nicotínico | 0,01<br>Solo para hamburguesas. |

**8.2.1.2 CHACINADOS SECOS**

| INS                 | Nombre del aditivo                     | Límite máximo (g/100g) |
|---------------------|--|------------------------|
| ACIDULANTE          |  |                        |
| 270                 | Ácido láctico (L-, D- y DL-)           | q.s.                   |
| 330                 | Ácido cítrico                          | q.s.                   |
| 575                 | Glucono-delta-lactona                  | q.s.                   |
| REGULADOR DE ACIDEZ |  |                        |
| 325                 | Sodio lactato                          | 3,5                    |
| 326                 | Potasio lactato                        | 3                      |
| 327                 | Calcio lactato                         | q.s.                   |
| 331iii              | Sodio (tri) citrato, sodio citrato     | q.s.                   |
| 332ii               | Potasio (tri) citrato, potasio citrato | q.s.                   |
| 333                 | Calcio (tri) citrato, calcio citrato   | q.s.                   |
| 261                 | Potasio acetato                        | q.s.                   |
| 262(i)              | Sodio acetato                          | q.s.                   |
| ANTIOXIDANTE        |  |                        |
| 300                 | Ácido ascórbico (L-)                   | q.s.                   |
| 301                 | Sodio ascorbato                        | q.s.                   |
| 302                 | Calcio ascorbato                       | q.s.                   |
| 303                 | Potasio ascorbato                      | q.s.                   |
| 315                 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico   | q.s.                   |
| 316                 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato   | q.s.                   |

| AROMATIZANTE/SABORIZANTE  |   |   |
|---|---|---|
| Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes. |   |   |
| COLORANTE   |   |   |
| 100i  | Curcuma o curcumina   | 0,002 (expresado como curcumina).   |
| 120   | Carmin, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carmínico).                                    |
| 150a  | Caramelo I – simples  | q.s.  |
| 150b  | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                    | q.s. (para uso en superficie) (*).  |
| 150c  | Caramelo III – proceso amonio   |   |
| 150d  | Caramelo IV – proceso sulfito-amonio                                      |   |
| 160aii  | Carotenos: extractos naturales  | 0,002   |
| 160b  | Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K        | 0,002 (expresado como norbixina).<br>Solo para tratamiento de superficie. |
| 160c  | Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina                             | 0,001 (expresado como capsantina).  |
| 162   | Rojo de remolacha, betaína  | q.s.  |

(\*). 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

| CONSERVADOR |                        |   |
|-------------|------------------------|---|
| 200         | Ácido sórbico          | 0,02 (expresado como ácido sórbico).<br>Solo para uso externo, tratamiento de superficie (ausencia en la masa).<br>Solos o en combinación.  |
| 201         | Sodio sorbato          |   |
| 202         | Potasio sorbato        |   |
| 203         | Calcio sorbato         | 0,002<br>Solo para tratamiento de la superficie de la pieza entera de productos embudidos, equivalente a 1 mg/dm <sup>2</sup> aplicado en la superficie a una profundidad máxima de 5 mm. |
| 235         | Pimaricina, natamicina |   |

|       |  |           |
|-------|--|-----------|
| 249   | Potasio nitrito                            | 0,015 (*) |
| 250   | Sodio nitrito                              |           |
| 251   | Sodio nitrato                              | 0,03 (**) |
| 252   | Potasio nitrato                            |           |
| 262ii | Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato | 0,1       |

(\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

| ESTABILIZANTE |   |  |
|---------------|---|--|
| 338           | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).<br>Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |
| 339i          | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato  |  |
| 339ii         | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |  |
| 339iii        | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |  |
| 340i          | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   |  |
| 340ii         | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |  |
| 340iii        | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |  |
| 341i          | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato  |  |
| 341ii         | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato   |  |
| 341iii        | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato  |  |
| 342i          | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato                |  |
| 342ii         | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato   |  |
| 343ii         | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato   |  |
| 343iii        | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario  |  |

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 450i   | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido |  |
| 450ii  | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato                    |  |
| 450iii | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |  |
| 450v   | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato                                  |  |
| 450vi  | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |  |
| 450vii | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato         |  |
| 451i   | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato               |  |
| 451ii  | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato       |  |
| 452i   | Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato |  |
| 452ii  | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato  |  |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato   |  |

| RESALTADOR DE SABOR        |   |  |
|----------------------------|---|--|
| 620                        | Ácido glutámico (L(+)-)   | q.s.   |
| 621                        | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato                           | q.s.   |
| 622                        | Potasio (mono) glutamato  | q.s.   |
| 623                        | Calcio diglutamato  | q.s.   |
| 624                        | Monoammonio glutamato   | q.s.   |
| 625                        | Magnesio diglutamato  | q.s.   |
| 627                        | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato                      | q.s.   |
| 628                        | Potasio 5-guanilato   | q.s.   |
| 629                        | Calcio 5-guanilato  | q.s.   |
| 630                        | Ácido inosínico   | q.s.   |
| 631                        | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato                     | q.s.   |
| 632                        | Potasio inosinato   | q.s.   |
| 633                        | Calcio 5-inosinato  | q.s.   |
| EMULSIFICANTE              |   |  |
| 472a                       | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético | q.s.<br>(solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final). |
| 8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS |   |  |
| INS                        | Nombre del aditivo  | Límite máximo  |

|   |   | (g/100g)                                      |
|---|---|---|
| ACIDULANTE  |   |   |
| 270   | Ácido láctico (L-, D- y DL-)                      | q.s.  |
| 330   | Ácido cítrico                                     | q.s.  |
| 575   | Glucono-delta-lactona                             | q.s.  |
| REGULADOR DE ACIDEZ   |   |   |
| 325   | Sodio lactato                                     | 3,5   |
| 326   | Potasio lactato                                   | 3,0   |
| 327   | Calcio lactato                                    | q.s.  |
| 331iii  | Sodio (tri) citrato, sodio citrato                | q.s.  |
| 332ii   | Potasio (tri) citrato, potasio citrato            | q.s.  |
| 333   | Calcio (tri) citrato, calcio citrato              | q.s.  |
| 281   | Potasio acetato                                   | q.s.  |
| 282i  | Sodio acetato                                     | q.s.  |
| ANTIOXIDANTE  |   |   |
| 300   | Ácido ascórbico (L-)                              | q.s.  |
| 301   | Sodio ascorbato                                   | q.s.  |
| 302   | Calcio ascorbato                                  | q.s.  |
| 303   | Potasio ascorbato                                 | q.s.  |
| 315   | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico              | q.s.  |
| 316   | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato              | q.s.  |
| 310   | Propil galato                                     | 0,01 (sobre el tenor de materia grasa).       |
| 320   | Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado   | Solos o combinados.                           |
| 321   | Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado | Solo para productos congelados.               |
| 330   | Ácido cítrico                                     | q.s.  |
| 307a  | Tocoferol, d-alfa                                 | 0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) |
| 307 b   | Tocoferol concentrado                             | Solos o combinados.                           |
| AROMATIZANTE/SABORIZANTE  |   |   |
| Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes. |   |   |
| CONSERVADOR   |   |   |
| 249   | Potasio nitrito                                   |   |
| 250   | Sodio nitrito                                     | 0,015 (*)                                     |

|       |  |                                  |
|-------|--|----------------------------------|
| 251   | Sodio nitrato                              |                                  |
| 252   | Potasio nitrato                            | 0,03 (**)                        |
| 282ii | Sodio diacetato, Sodio hidrogeno diacetato | 0,1                              |
| 234   | Nisina                                     | 0,0025g/100g (como nisina) (**)  |
| 280   | Ácido propiónico                           | 0,5g/100g como ácido propiónico. |
| 281   | Sodio propionato                           | 0,5g/100g como ácido propiónico. |
| 283   | Potasio propionato                         | 0,5g/100g como ácido propiónico. |

(\*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.  
(\*\*) excepto: salchicha tipo Frankfurt (Argentina y Brasil), salchicha frankfurter (Paraguay), salchicha tipo Frankfurter (Uruguay)

| COLORANTE   |   |   |
|---|---|---|
| 100i  | Cúrcuma, curcumina  | 0,002 (expresado como curcumina).   |
| 120   | Carmin, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carmínico).  |
| 150a  | Caramelo I – simple   | q.s.  |
| 150b  | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                    |   |
| 150c  | Caramelo III – proceso amonio   | q.s. (para uso en superficie) (*).  |
| 150d  | Caramelo IV – proceso sulfito- amonio                                     |   |
| 160aii  | Carotenos: extractos naturales  | 0,002   |
| 160b  | Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K        | 0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.  |
| 160c  | Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina                             | 0,001 (expresado como capsantina).  |
| 162   | Rojo de remolacha, betaína  | q.s.  |
| (*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición. |   |   |
| ESTABILIZANTE DE COLOR  |   |   |
| 338   | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico                                     | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |

| ESPESANTE |   |                                     |
|-----------|---|-------------------------------------|
| 400       | Ácido alginico  | 0,3                                 |
| 401       | Sodio alginato  | 0,3                                 |
| 402       | Potasio alginato  | 0,3                                 |
| 403       | Amonio alginato   | 0,3                                 |
| 404       | Calcio alginato   | 0,3                                 |
| 405       | Propilenglicol alginato   | 0,3                                 |
| 406       | Agar  | 0,3                                 |
| 407       | Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés | 0,5 (expresado como carragenina).   |
| 407a      | Alga eucheama procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)             | 0,3 (expresado como alga eucheama). |
| 410       | Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí                            | 0,3                                 |
| 412       | Goma guar   | 0,3                                 |
| 415       | Goma xántica, goma xantan, goma de xantano  | 0,3                                 |
| 461       | Metilcelulosa   | 0,3                                 |
| 464       | Hidroxipropilmetilcelulosa  | 0,3                                 |
| 466       | Carboximetilcelulosa  | 0,3                                 |

| EMULSIONANTE  |  |  |
|---------------|--|--|
| 450ii         | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).   |
| 452ii         | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato  | Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.                   |
| 471           | Mono y diglicéridos de ácidos grasos   | q.s.   |
| 472a          | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético  | q.s.<br>Solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final. |
| ESTABILIZANTE |  |  |
| 338           | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico  | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).   |
| 339i          | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato | Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.                   |
| 339ii         | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido,   |  |

|        |   |                       |
|--------|---|-----------------------|
| 339iii | sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato  | presente en la carne. |
| 339iii | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |                       |
| 340i   | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   |                       |
| 340ii  | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |                       |
| 340iii | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |                       |
| 341i   | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato  |                       |
| 341ii  | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato   |                       |

|        |  |  |
|--------|--|--|
| 341iii | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato   |  |
| 342i   | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato |  |
| 342ii  | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato  |  |
| 343ii  | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato                                |  |
| 343iii | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario   |  |
| 450i   | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido   |  |
| 450ii  | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  |  |
| 450iii | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |  |
| 450v   | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato  |  |
| 450vi  | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |  |
| 450vii | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato   |  |
| 451i   | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato   |  |
| 451ii  | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato   |  |
| 452i   | Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato   |  |

|        |   |  |
|--------|---|--|
| 452ii  | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato |  |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato  |  |

**RESALTADOR DE SABOR**

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 620 | Ácido glutámico (L(+)-)                        | q.s. |
| 621 | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato        | q.s. |
| 622 | Potasio (mono) glutamato                       | q.s. |
| 623 | Calcio diglutamato                             | q.s. |
| 624 | Monoamonio glutamato                           | q.s. |
| 625 | Magnesio diglutamato                           | q.s. |
| 627 | Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato | q.s. |
| 628 | Potasio 5-guanilato                            | q.s. |
| 629 | Calcio 5-guanilato                             | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico                                | q.s. |
| 631 | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato | q.s. |
| 632 | Potasio inosinato                              | q.s. |
| 633 | Calcio 5-inosinato                             | q.s. |

**HUMECTANTE**

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 420 | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita | 2,0  |
| 422 | Glicerina, glicerol                      | q.s. |

**8.2.2 SALAZONES**

**8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA**

| INS                        | Nombre del aditivo                     | Límite máximo (g/100g) |
|----------------------------|--|------------------------|
| <b>ACIDULANTE</b>          |  |                        |
| 270                        | Ácido láctico (L-, D- y DL-)           | q.s.                   |
| 330                        | Ácido cítrico                          | q.s.                   |
| 575                        | Glucono-delta-lactona                  | q.s.                   |
| <b>REGULADOR DE ACIDEZ</b> |  |                        |
| 325                        | Sodio lactato                          | 3,5                    |
| 326                        | Potasio lactato                        | 3,0                    |
| 327                        | Calcio lactato                         | q.s.                   |
| 331iii                     | Sodio (tri) citrato, sodio citrato     | q.s.                   |
| 332ii                      | Potasio (tri) citrato, potasio citrato | q.s.                   |
| 333                        | Calcio (tri) citrato, calcio citrato   | q.s.                   |

**ANTIOXIDANTE**

|     |                                      |      |
|-----|--------------------------------------|------|
| 300 | Ácido ascórbico (L-)                 | q.s. |
| 301 | Sodio ascorbato                      | q.s. |
| 302 | Calcio ascorbato                     | q.s. |
| 303 | Potasio ascorbato                    | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico                        | q.s. |

**AROMATIZANTE/SABORIZANTE**

Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

**CONSERVADOR**

|     |                 |  |
|-----|-----------------|--|
| 200 | Ácido sórbico   | 0,02 (expresado como ácido sórbico).<br>Solo para uso externo (ausencia en la masa).<br>Solo o en combinación. |
| 201 | Sodio sorbato   |  |
| 202 | Potasio sorbato |  |
| 203 | Calcio sorbato  |  |
| 249 | Potasio nitrito | 0,015 (*)  |
| 250 | Sodio nitrito   |  |
| 251 | Sodio nitrate   | 0,03 (*)   |
| 252 | Potasio nitrate |  |

(\*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrato de sodio.

**ESTABILIZANTE**

|        |   |  |
|--------|---|--|
| 338    | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).<br>Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |
| 339i   | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato    |  |
| 339ii  | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |  |
| 339iii | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |  |
| 340i   | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato                               |  |
| 340ii  | Potasio (di) fosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno |  |
|        | monofosfato   |  |
| 340iii | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |  |

**RESALTADOR DE SABOR**

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 620 | Ácido glutámico (L(+)-)                 | q.s. |
| 621 | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato | q.s. |
| 622 | Potasio (mono) glutamato                | q.s. |

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 623 | Calcio diglutamato                             | q.s. |
| 624 | Monoamonio glutamato                           | q.s. |
| 625 | Magnesio diglutamato                           | q.s. |
| 627 | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato  | q.s. |
| 628 | Potasio 5-guanilato                            | q.s. |
| 629 | Calcio 5-guanilato                             | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico                                | q.s. |
| 631 | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato | q.s. |
| 632 | Potasio inosinato                              | q.s. |
| 633 | Calcio 5-inosinato                             | q.s. |

**8.2.2.2 SALAZÓN COCIDA**

| INS   | Nombre del aditivo                         | Límite máximo (g/100g) |
|---|--|------------------------|
| <b>ACIDULANTE</b>   |  |                        |
| 270   | Ácido láctico (L-, D- y DL-)               | q.s.                   |
| 330   | Ácido cítrico                              | q.s.                   |
| 575   | Glucono-delta-lactona                      | q.s.                   |
| <b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>  |  |                        |
| 262ii   | Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato | 0,1                    |
| 325   | Sodio lactato                              | 3,5                    |
| 326   | Potasio lactato                            | 3,0                    |
| 327   | Calcio lactato                             | q.s.                   |
| 331iii  | Sodio (tri) citrato, sodio citrato         | q.s.                   |
| 332ii   | Potasio (tri) citrato, potasio citrato     | q.s.                   |
| 333   | Calcio (tri) citrato, calcio citrato       | q.s.                   |
| <b>ANTIOXIDANTE</b>   |  |                        |
| 300   | Ácido ascórbico (L-)                       | q.s.                   |
| 301   | Sodio ascorbato                            | q.s.                   |
| 302   | Calcio ascorbato                           | q.s.                   |
| 303   | Potasio ascorbato                          | q.s.                   |
| 315   | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico       | q.s.                   |
| 316   | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato       | q.s.                   |
| 330   | Ácido cítrico                              | q.s.                   |
| <b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>   |  |                        |
| Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes. |  |                        |
| <b>CONSERVADOR</b>  |  |                        |

|     |                 |           |
|-----|-----------------|-----------|
| 249 | Potasio nitrito | 0,015 (*) |
| 250 | Sodio nitrito   |           |
| 251 | Sodio nitrato   | 0,03 (*)  |
| 252 | Potasio nitrato |           |

(\*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.

| <b>COLORANTE</b> |   |  |
|------------------|---|--|
| 100i             | Cúrcuma, curcumina  | 0,002 (expresado como curcumina).      |
| 120              | Carmín, cochinitilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carminico). |
| 150a             | Caramelo I – simple   | q.s.                                   |
| 150b             | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                      | q.s. (para uso en superficie) (*).     |
| 150c             | Caramelo III – proceso amonio   |  |
| 150d             | Caramelo IV – proceso sulfito-amonio  |  |
| 160aii           | Carotenos: extractos naturales  | 0,002                                  |
| 160c             | Paprika, capsorubina, capsantina  | 0,001 (expresado como capsantina).     |
| 162              | Rojo de remolacha, betaína  | q.s.                                   |

(\*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

| <b>ESPELANTE</b> |   |                                   |
|------------------|---|-----------------------------------|
| 400              | Ácido alginico  | 0,3                               |
| 401              | Sodio alginato  | 0,3                               |
| 402              | Potasio alginato  | 0,3                               |
| 403              | Amonio alginato   | 0,3                               |
| 404              | Calcio alginato   | 0,3                               |
| 405              | Propilenglicol alginato   | 0,3                               |
| 406              | Agar  | 0,3                               |
| 407              | Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés | 0,5 (expresado como carragenina). |
| 407a             | Alga eucema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)              | 0,3 (expresado como alga eucema). |
| 410              | Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí                            | 0,3                               |
| 412              | Goma guar   | 0,3                               |
| 415              | Goma xántica, goma xantan, goma de xantano  | 0,3                               |

| <b>ESTABILIZANTE</b> |   |  |
|----------------------|---|--|
| 338                  | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).<br>Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |
| 339i                 | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato  |  |
| 339ii                | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |  |
| 339iii               | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |  |
| 340i                 | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   |  |
| 340ii                | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |  |

|        |  |
|--------|--|
| 340iii | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato  |
| 341i   | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato   |
| 341ii  | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato                                    |
| 341iii | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato   |
| 342i   | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato |
| 342ii  | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato  |
| 343ii  | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato                                |
| 343iii | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario   |
| 450i   | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido   |
| 450ii  | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  |
| 450iii | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |

|        |  |
|--------|--|
| 450v   | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato                                  |
| 450vi  | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |
| 450vii | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato         |
| 451i   | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato               |
| 451ii  | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato       |
| 452i   | Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato |
| 452ii  | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato  |
| 452iii | Calcio y sodio polifosfato   |

| <b>RESALTADOR DE SABOR</b> |   |      |
|----------------------------|---|------|
| 620                        | Ácido glutámico (L(+)-)                       | q.s. |
| 621                        | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato       | q.s. |
| 622                        | Potasio (mono) glutamato                      | q.s. |
| 623                        | Calcio diglutamato                            | q.s. |
| 624                        | Monoamonio glutamato                          | q.s. |
| 625                        | Magnesio diglutamato                          | q.s. |
| 627                        | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato  | q.s. |
| 628                        | Potasio 5-guanilato                           | q.s. |
| 629                        | Calcio 5-guanilato                            | q.s. |
| 630                        | Ácido inosínico                               | q.s. |
| 631                        | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato | q.s. |
| 632                        | Potasio inosinato                             | q.s. |
| 633                        | Calcio 5-inosinato                            | q.s. |

| <b>HUMECTANTE</b> |  |      |
|-------------------|--|------|
| 420               | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita | 2    |
| 422               | Glicerina, glicerol                      | q.s. |

**8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS**

**8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS**

| INS               | Nombre del aditivo           | Límite máximo (g/100g) |
|-------------------|------------------------------|------------------------|
| <b>ACIDULANTE</b> |                              |                        |
| 260               | Ácido acético                | q.s.                   |
| 270               | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | q.s.                   |
| 330               | Ácido cítrico                | q.s.                   |

|                            |  |      |
|----------------------------|--|------|
| 575                        | Glucono-delta-lactona                  | q.s. |
| <b>REGULADOR DE ACIDEZ</b> |  |      |
| 325                        | Sodio lactato                          | 3,5  |
| 326                        | Potasio lactato                        | 3,0  |
| 327                        | Calcio lactato                         | q.s. |
| 331iii                     | Sodio (tri) citrato, sodio citrato     | q.s. |
| 332ii                      | Potasio (tri) citrato, potasio citrato | q.s. |
| 333                        | Calcio (tri) citrato, calcio citrato   | q.s. |
| <b>ANTIOXIDANTE</b>        |  |      |
| 300                        | Ácido ascórbico (L-)                   | q.s. |
| 301                        | Sodio ascorbato                        | q.s. |
| 302                        | Calcio ascorbato                       | q.s. |
| 303                        | Potasio ascorbato                      | q.s. |
| 315                        | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico   | q.s. |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 316   | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato  | q.s.   |
| 310   | Propil galato   | 0,02 (sobre el tenor de materia grasa).  |
| 320   | Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado   | Solos o en combinación.<br>Solo para feijoadá.   |
| 307a  | Tocoferol, d-alfa   | 0,05g/100g (sobre el tenor de materia grasa).  |
| 307 b   | Tocoferol concentrado   | Solos o combinados.<br>Excepto para el corned beef, y para carne "luncheon" definido de acuerdo a CODEX STAN 89-1981 última revisión |
| <b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>   |   |  |
| Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.                               |   |  |
| <b>CONSERVADOR</b>  |   |  |
| 249   | Potasio nitrito   | 0,015 (*)  |
| 250   | Sodio nitrito   |  |
| 251   | Sodio nitrato   |  |
| 252   | Potasio nitrato   |  |
| (*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio. |   |  |
| <b>COLORANTE</b>  |   |  |
| 100i  | Cúrcuma, curcumina  | 0,002 (expresado como curcumina).  |
| 120   | Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca   | 0,01 (expresado como ácido carminico).   |
| 150a  | Caramelo I – simple   | q.s.   |
| 150b  | Caramelo II – proceso sulfito caustico  | q.s. (para uso en superficie) (*).   |
| 150c  | Caramelo III – proceso amonio   |  |
| 150d  | Caramelo IV – proceso sulfito- amonio   |  |
| 160aii  | Carotenos: extractos naturales  |  |
| 160b  | Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K  | 0,002 (expresado como norbixina)<br>Solo para uso en la superficie de saichichas en conserva.  |
| 160c  | Paprika, capsorrubina, capsantina   | 0,001 (expresado como capsantina).   |
| 162   | Rojo de remolacha, betaina  | q.s.   |
| (*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.   |   |  |
| <b>ESPESANTE</b>  |   |  |
| 400   | Ácido alginico  | 0,3  |
| 401   | Sodio alginato  | 0,3  |
| 402   | Potasio alginato  | 0,3  |
| 403   | Amonio alginato   | 0,3  |
| 404   | Calcio alginato   | 0,3  |
| 406   | Agar  | 0,3  |
| 407   | Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés   | 0,3 (expresado como carragenina).  |
| 407a  | Alga eucema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)  | 0,3 (expresado como alga eucema).  |
| 410   | Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai  | 0,3  |
| 412   | Goma guar   | 0,3  |
| 415   | Goma xántica, goma xantano, goma de xantano   | 0,3  |
| <b>ESTABILIZANTE</b>  |   |  |
| 338   | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).   |
| 339i  | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato  | Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente   |
| 339ii   | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |  |
| 339iii  | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |  |
| 340i  | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   | presente en la carne.  |
| 340ii   | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |  |
| 340iii  | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |  |
| 341i  | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato  |  |
| 341ii   | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato   |  |
| 341iii  | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato  |  |

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| 342i  | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato |                               |
| 342ii   | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato  |                               |
| 343iii  | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato                                |                               |
| 343iii  | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario   |                               |
| 450i  | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido   |                               |
| 450ii   | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  |                               |
| 450iii  | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |                               |
| 450v  | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato  |                               |
| 450vi   | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |                               |
| 450vii  | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato   |                               |
| 451i  | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato   |                               |
| 451ii   | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato   |                               |
| 452i  | Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato   |                               |
| 452ii   | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato  |                               |
| 452iii  | Calcio y sodio polifosfato   |                               |
| <b>RESALTADOR DE SABOR</b>  |  |                               |
| 620   | Ácido glutámico (L+)-  | q.s.                          |
| 621   | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato  | q.s.                          |
| 622   | Potasio (mono) glutamato   | q.s.                          |
| 623   | Calcio diglutamato   | q.s.                          |
| 624   | Monoamonio glutamato   | q.s.                          |
| 625   | Magnesio diglutamato   | q.s.                          |
| 627   | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato  | q.s.                          |
| 628   | Potasio 5-guanilato  | q.s.                          |
| 629   | Calcio 5-guanilato   | q.s.                          |
| 630   | Ácido inosínico  | q.s.                          |
| 631   | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato   | q.s.                          |
| 632   | Potasio inosinato  | q.s.                          |
| 633   | Calcio 5-inosinato   | q.s.                          |
| <b>HUMECTANTE</b>   |  |                               |
| 420   | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita   | 2                             |
| 422   | Glicerina, glicerol  | q.s.                          |
| <b>EMULSIFICANTE</b>  |  |                               |
| 471   | Mono y diglicéridos de ácidos grasos   | q.s.                          |
| <b>8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS</b>  |  |                               |
| <b>INS</b>  | <b>Nombre del aditivo</b>  | <b>Límite máximo (g/100g)</b> |
| <b>ACIDULANTE</b>   |  |                               |
| 260   | Ácido acético  | q.s.                          |
| 270   | Ácido láctico (L-, D- y DL-)   | q.s.                          |
| 330   | Ácido cítrico  | q.s.                          |
| 575   | Glucono-delta-lactona  | q.s.                          |
| <b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>  |  |                               |
| 262ii   | Sodio diacetato, sodio hidrogeno diacetato   | 0,1                           |
| 325   | Sodio lactato  | 3,5                           |
| 326   | Potasio lactato  | 3                             |
| 327   | Calcio lactato   | q.s.                          |
| 331iii  | Sodio (tri) citrato, sodio citrato   | q.s.                          |
| 332ii   | Potasio (tri) citrato, potasio citrato   | q.s.                          |
| 333   | Calcio (tri) citrato, calcio citrato   | q.s.                          |
| <b>ANTIOXIDANTE</b>   |  |                               |
| 300   | Ácido ascórbico (L-)   | q.s.                          |
| 301   | Sodio ascorbato  | q.s.                          |
| 302   | Calcio ascorbato   | q.s.                          |
| 303   | Potasio ascorbato  | q.s.                          |
| 315   | Ácido eritórbitico, ácido isoascórbico   | q.s.                          |
| 316   | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato   | q.s.                          |
| <b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>   |  |                               |
| Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes. |  |                               |
| <b>CONSERVADOR</b>  |  |                               |
| 249   | Potasio nitrito  | 0,015 (*)                     |
| 250   | Sodio nitrito  |                               |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 251   | Sodio nitrate   | 0,03 (*)                               |
| 252   | Potasio nitrate   |  |
| (*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrato de sodio. |   |  |
| <b>COLORANTE</b>  |   |  |
| 100i  | Curcuma, curcumina  | 0,002 (expresado como curcumina).      |
| 120   | Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carminico). |
| 150a  | Caramelo I – simple   | q.s.                                   |
| 150b  | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                    | q.s. (para uso en superficie) (*).     |
| 150c  | Caramelo III – proceso amonio   |  |
| 150d  | Caramelo IV – proceso sulfito- amonio                                     |  |
| 160aii  | Carotenos: extractos naturales  |  |
| 160b  | Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K        | 0,002 (expresado                       |

|      |                                   |  |
|------|-----------------------------------|--|
|      |                                   | como norbixina)<br>Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva. |
| 160c | Paprika, capsorrubina, capsantina | 0,001 (expresado como capsantina).   |
| 162  | Rojo de remolacha, betaina        | q.s.   |

(\*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

|                  |   |                                   |
|------------------|---|-----------------------------------|
| <b>ESPELANTE</b> |   |                                   |
| 400              | Acido alginico  | 0,3                               |
| 401              | Sodio alginato  | 0,3                               |
| 402              | Potasio alginato  | 0,3                               |
| 403              | Amonio alginato   | 0,3                               |
| 404              | Calcio alginato   | 0,3                               |
| 406              | Agar  | 0,3                               |
| 407              | Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés | 0,3 (expresado como carragenina). |
| 407a             | Alga eucema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)              | 0,3 (expresado como alga eucema). |
| 410              | Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai                            | 0,3                               |
| 412              | Goma guar   | 0,3                               |
| 415              | Goma xántica, goma xantan, goma de xantano  | 0,3                               |

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
| <b>ESTABILIZANTE</b> |   |  |
| 338                  | Acido fosfórico, ácido orto-fosfórico   | 0,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ).<br>Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne. |
| 339i                 | Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato  |  |
| 339ii                | Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato   |  |
| 339iii               | Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato  |  |
| 340i                 | Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato   |  |
| 340ii                | Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato |  |
| 340iii               | Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato   |  |

|        |  |
|--------|--|
| 341i   | Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato   |
| 341ii  | Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato                                    |
| 341iii | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato   |
| 342i   | Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato |
| 342ii  | Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato  |
| 343ii  | Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato                                |
| 343iii | Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario   |
| 450i   | Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido   |
| 450ii  | Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato  |
| 450iii | Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato  |
| 450v   | Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato  |
| 450vi  | Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato   |
| 450vii | Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato   |

|                            |  |      |
|----------------------------|--|------|
| 451i                       | Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato               |      |
| 451ii                      | Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato       |      |
| 452i                       | Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato |      |
| 452ii                      | Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato  |      |
| 452iii                     | Calcio y sodio polifosfato   |      |
| <b>RESALTADOR DE SABOR</b> |  |      |
| 620                        | Acido glutámico (L(+)-)  | q.s. |
| 621                        | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato  | q.s. |
| 622                        | Potasio (mono) glutamato   | q.s. |
| 623                        | Calcio diglutamato   | q.s. |
| 624                        | Monoamonio glutamato   | q.s. |

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 625 | Magnesio diglutamato                           | q.s. |
| 627 | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato  | q.s. |
| 628 | Potasio 5-guanilato                            | q.s. |
| 629 | Calcio 5-guanilato                             | q.s. |
| 630 | Acido inosínico                                | q.s. |
| 631 | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato | q.s. |
| 632 | Potasio inosinato                              | q.s. |
| 633 | Calcio 5-inosinato                             | q.s. |

|                   |  |      |
|-------------------|--|------|
| <b>HUMECTANTE</b> |  |      |
| 420               | Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita | 2    |
| 422               | Glicerina, glicerol                      | q.s. |

|                      |   |      |
|----------------------|---|------|
| <b>EMULSIFICANTE</b> |   |      |
| 471                  | Mono y diglicéridos de ácidos grasos                              | q.s. |
| 472b                 | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico | q.s. |
| 472c                 | Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico | q.s. |

**8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS**

**8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS**

| INS              | Nombre del aditivo  | Limite máximo (g/100g)                 |
|------------------|---|--|
| <b>COLORANTE</b> |   |  |
| 100i             | Curcuma o curcumina   | 0,002 (expresado como curcumina).      |
| 120              | Carmin, cochinilla, ácido carminico, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca | 0,01 (expresado como ácido carminico). |
| 150a             | Caramelo I – simple   | q.s.                                   |
| 150b             | Caramelo II – proceso sulfito caustico                                    | q.s. (para uso en superficie) (*).     |
| 150c             | Caramelo III – proceso amonio   |  |
| 150d             | Caramelo IV – proceso sulfito- amonio                                     |  |
| 160aii           | Carotenos: extractos naturales  |  |
| 160c             | Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina                             | 0,001 (expresado como capsantina).     |
| 162              | Rojo de remolacha, betaina  | q.s.                                   |

(\*) 1g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| <b>ANTIHUMECTANTE</b> |  |  |
| 551                   | Dióxido de Silicio   | q.s.   |
| 341 iii               | Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato | 1,5 (expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ). |

**AROMATIZANTE/SABORIZANTE**  
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.

|                            |  |      |
|----------------------------|--|------|
| <b>RESALTADOR DE SABOR</b> |  |      |
| 620                        | Acido glutámico (L(+)-)                        | q.s. |
| 621                        | Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato        | q.s. |
| 622                        | Potasio (mono) glutamato                       | q.s. |
| 623                        | Calcio diglutamato                             | q.s. |
| 624                        | Monoamonio glutamato                           | q.s. |
| 625                        | Magnesio diglutamato                           | q.s. |
| 627                        | Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato  | q.s. |
| 628                        | Potasio 5-guanilato                            | q.s. |
| 629                        | Calcio 5-guanilato                             | q.s. |
| 630                        | Acido inosínico                                | q.s. |
| 631                        | Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato | q.s. |
| 632                        | Potasio inosinato                              | q.s. |
| 633                        | Calcio 5-inosinato                             | q.s. |

|                     |                                      |      |
|---------------------|--------------------------------------|------|
| <b>ANTIOXIDANTE</b> |                                      |      |
| 300                 | Acido ascórbico (L-)                 | q.s. |
| 301                 | Sodio ascorbato                      | q.s. |
| 302                 | Calcio ascorbato                     | q.s. |
| 303                 | Potasio ascorbato                    | q.s. |
| 315                 | Acido eritórbito, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316                 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato | q.s. |

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 310   | Propil galato                                     | 0,01 (sobre el tenor de materia grasa).<br>Solos o combinados.          |
| 320   | Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado   |   |
| 321   | Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado |   |
| 307a  | Tocoferol, d-alfa                                 | 0,05 g/100g<br>(sobre el tenor de materia grasa)<br>Solos o combinados. |
| 307 b | Tocoferol concentrado                             |   |

**7**  
**Decreto 113/024**

Incorpórase en el Formulario Terapéutico de Medicamentos, aprobado por Decreto 130/017, de fecha 15 de mayo de 2017, la Insulina Glargina e Insulina Detemir, que deberán ser suministradas por los prestadores integrales de salud a pacientes con diabetes Mellitus.

(1.814\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Montevideo, 23 de Abril de 2024

**VISTO:** lo dispuesto por los Decretos N° 465/008, de 3 de octubre de 2008, N° 289/009, de 15 de junio de 2009 y N° 130/2017, de 15 de mayo de 2017;

**RESULTANDO:** que por las referidas normas, se aprobaron los Programas Integrales de Atención en Salud y el Catálogo de Prestaciones que fueron definidos por el Ministerio de Salud Pública y que son de cobertura preceptiva por parte de los prestadores de salud que integran el Sistema Nacional Integrado de Salud, reglamentándose asimismo el Formulario Terapéutico de Medicamentos (FTM) que alcanza las acciones que competen a los prestadores en salud;

**CONSIDERANDO:** I) que al Ministerio de Salud Pública le corresponde actualizar periódicamente las prestaciones de naturaleza obligatoria así como el Formulario Terapéutico de Medicamentos, el cual está destinado a resolver el tratamiento farmacológico de los problemas sanitarios relevantes, de acuerdo al perfil socio-epidemiológico nacional;

II) que el tratamiento de la diabetes Mellitus con insulina Glargina/ insulina Detemir forma parte del Plan Integral de Atención en Salud bajo la cobertura del Fondo Nacional de Recursos (FNR);

III) que si bien los fármacos de referencia se encuentran financiados por el FNR, actualmente se dan las condiciones necesarias para el traslado de la cobertura hacia los prestadores integrales de salud, manteniéndose las premisas terapéuticas que se encuentran establecidas en la normativa de cobertura del FNR;

IV) que a los efectos de concretar el cambio en el financiamiento, la Junta Nacional de Salud procedió a dar cumplimiento al procedimiento dispuesto en el Anexo IV del Contrato de Gestión suscripto con los prestadores de salud, aprobado por Decreto N° 81/012, de 13 de marzo de 2012;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto precedentemente y lo dispuesto por la Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública N° 9.202, de 12 de enero de 1934 y por los artículos N° 4, 5 y 45 de la Ley N° 18.211, de 5 de diciembre de 2007;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Incorpórase en el Anexo B del Capítulo II- Formulario Terapéutico de Medicamentos (medicamentos y productos afines que los prestadores de salud deben brindar a sus beneficiarios según los protocolos de cobertura definidos para cada caso) aprobado

por el Decreto N° 130/017, de 15 de mayo de 2017, la Insulina Glargina e Insulina Detemir, que deberán ser suministradas por los prestadores integrales de salud, para pacientes con diabetes Mellitus exclusivamente en las condiciones establecidas en el protocolo de cobertura contenido en el Anexo que forma parte del presente Decreto.

**Artículo 2°.-** Se faculta al Ministerio de Salud Pública a modificar el protocolo previsto en el artículo anterior, en función de las evidencias científicas y epidemiológicas que así lo indiquen.

**Artículo 3°.-** A partir de la entrada en vigencia de esta norma y por un período de tres años, el Fondo Nacional de Recursos seguirá autorizando las solicitudes de inicio de tratamiento de nuevos pacientes de acuerdo a los criterios de inclusión establecidos por el Ministerio de Salud Pública, según lo mencionado en el artículo 1° de la presente norma.

**Artículo 4°.-** Vencido el plazo de tres años, el Ministerio de Salud Pública evaluará el procedimiento implementado por esta norma, a efectos de determinar el pasaje definitivo de las autorizaciones de inicio de tratamiento a los prestadores integrales.

**Artículo 5°.-** La dispensación de los fármacos referidos en la presente norma estarán exonerados de tasas moderadoras, sin perjuicio del timbre profesional que corresponda.

**Artículo 6°.-** La presente incorporación dará lugar a los incrementos de las cápitas mensuales que reciben los prestadores integrales, por sus afiliados beneficiarios del Seguro Nacional de Salud, que se detallan en el siguiente cuadro en pesos uruguayos:

| <b>HOMBRES</b> |        |         |         |         |         |      |
|----------------|--------|---------|---------|---------|---------|------|
| 1 a 4          | 5 a 14 | 15 a 19 | 20 a 44 | 45 a 64 | 65 a 74 | >74  |
| 0,04           | 0,89   | 1,74    | 1,07    | 1,48    | 1,16    | 0,96 |
| <b>MUJERES</b> |        |         |         |         |         |      |
| 1 a 4          | 5 a 14 | 15 a 19 | 20 a 44 | 45 a 64 | 65 a 74 | >74  |
| 0,02           | 0,98   | 1,95    | 1,24    | 1,39    | 1,40    | 0,95 |

**Artículo 7°.-** Se habilita un incremento de las cuotas mensuales de afiliación individual y de convenios colectivos que no podrá ser superior a \$ 2,24 (pesos uruguayos, dos con veinticuatro centésimos).

**Artículo 8°.-** Se encomienda al Ministerio de Salud Pública la publicación de los valores definitivos de cápitas absolutas y relativas que resulten de los incrementos detallados en la presente norma.

**Artículo 9°.-** Comuníquese.  
**LACALLE POU LUIS; KARINA RANDO; AZUCENA ARBELECHE.**

**ANEXO**

**TRATAMIENTO DE LA DIABETES MELLITUS**

**CON INSULINA GLARGINA / INSULINA DETEMIR**

**Protocolo de Cobertura**

**INTRODUCCIÓN**

En el Uruguay, la prevalencia de la Diabetes se ubica en el orden del 6% para la población de 15 a 64 años (datos segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de Enfermedades No Transmisibles (ENFRENT 2013). La diabetes constituye la primera causa de ceguera adquirida en el adulto, es la primera causa de enfermedad renal terminal y de amputaciones no traumáticas de miembros inferiores. Las complicaciones macrovasculares constituyen una de las principales causas de muerte.

Estos hechos ponen de manifiesto el enorme impacto social y económico de esta enfermedad. Varios estudios demostraron que tanto en el diabético tipo 1 como en el diabético tipo 2, el buen control metabólico disminuye las complicaciones agudas y crónicas de la enfermedad.