

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NOMBRES GENÉRICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

CXG 36-1989

Adoptados en 1989. Revisados en 2008. Enmendados en 2018, 2019, 2021, 2023 y 2024.

1. INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

La finalidad del sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN)ⁱ es que sea un sistema de denominación armonizado 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) o que no figuran en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).¹

El SIN no contiene aromatizantesⁱⁱ, 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 (por ejemplo, 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 los 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 su función, 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_es.asp y http://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/es/

Las especificaciones del JECFA adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius están incluidas en el documento CXA 6 “Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios” que se encuentra en el sitio web del Codex en [CXA 6](#).

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.

ⁱ Las secciones 3 y 4 del “Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios” son actualizadas periódicamente.

ⁱⁱ Los aromatizantes están regulados por las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)

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, sinergista de sal emulsionante, sales de mezcla
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

CLASES FUNCIONALES	DEFINICIÓN	FUNCIONES TECNOLÓGICAS
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 este 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. Humectantes	Aditivos alimentarios que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de sequedad en la atmósfera	humectantes, agentes de retención de humedad, agentes humectantes
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, sinergistas estabilizadores, aglutinantes
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

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)	Riboflavinas, sintéticas	Colorantes	colorantes
101(ii)	Riboflavina 5'- fosfato de sodio	Colorantes	colorantes
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorantes	colorantes
101(iv)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Colorantes	colorantes
102	Tartracina	Colorantes	colorantes
103	Alcanna	Colorantes	colorantes
104	Amarillo de quinoleina	Colorantes	colorantes
105	Cártamo amarillo	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
129	Rojo allura AC	Colorantes	colorantes
130	Manascorrubina	Colorantes	colorantes
131	Azul patente V	Colorantes	colorantes
132	Indigotina (Carmin de indigo)	Colorantes	colorantes
133	Azul brillante FCF	Colorantes	colorantes
134	Extracto de espirulina	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

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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
152	Negro de carbón (hidrocarbano)	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)	Oleorresina de pimentón	Colorantes	colorantes
160c(ii)	Extracto de pimentón	Colorantes	colorantes
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
161b(iii)	Ésteres de luteínas de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	colorantes
161c	Criptoxantina	Colorantes	colorantes
161d	Rubixantina	Colorantes	colorantes
161e	Violoxantina	Colorantes	colorantes
161f	Rodoxantina	Colorantes	colorantes
161g	Cantaxantina	Colorantes	colorantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
161h	Zeaxantinas		
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorantes	<i>colorantes</i>
161h(ii)	Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
162	Rojo de remolacha	Colorantes	<i>colorantes</i>
163	Antocianinas		
163(ii)	Extracto de piel de uva	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(iii)	Extracto de grosella negra	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(iv)	Colorante de maíz morado	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(v)	Colorante de col lombarda	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(vi)	Extracto de zanahoria negra	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(vii)	Morado de batata	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(viii)	Rojo de rábano	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(ix)	Color de saúco	Colorante	<i>colorante</i>
163(x)	Color de hibisco	Colorante	<i>colorante</i>
163(xi)	Extracto de campanilla azul	Colorantes	<i>colorantes</i>
164	Amarillo de gardenia	Colorantes	<i>colorantes</i>
165	Azul de gardenia	Colorantes	<i>colorantes</i>
166	Madera de sándalo	Colorantes	<i>colorantes</i>
170	Carbonatos de calcio		
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
170(i)	Carbonato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes de superficie</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
170(ii)	Bicarbonato de calcio		
171	Dióxido de titanio	Colorantes	<i>colorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
172	Óxidos de hierro		
172(i)	Óxido de hierro, negro	Colorantes	<i>colorantes</i>
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	Colorantes	<i>colorantes</i>
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	Colorantes	<i>colorantes</i>
173	Aluminio en polvo	Colorantes	<i>colorantes</i> <i>colorantes de superficie</i>
174	Plata	Colorantes	<i>colorantes</i>
175	Oro, metálico	Colorantes	<i>colorantes</i>
176	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio		
176 (i)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio, Tipo I	Colorantes	<i>colorantes</i>
176 (ii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de óxido de hierro, Tipo II	Colorantes	<i>colorantes</i>
176 (iii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio y óxido de hierro, Tipo III	Colorantes	<i>colorantes</i>
180	Litolrubina BK	Colorantes	<i>colorantes</i>
181	Ácido tánico (taninos)	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
182	Orchilla	Colorantes	<i>colorantes</i>
183	Azul de jagua (genipina-glicina)	Colorantes	<i>colorantes</i>
200	Ácido sórbico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>decolorantes</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	<i>sustancias conservadoras</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		conservadoras	
227	Hidrogensulfito de calcio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
228	Bisulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</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>
243	Etil-lauroil arginato	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i> <i>conservadores antimicrobianos</i>
246	Glicolípidos	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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
251	Nitrato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
267	Vinagre tamponado	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		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	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		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>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</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>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
301	Ascorbato de sodio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		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-alfa-	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
307c	Tocoferol, <i>dl-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>
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 eritóbico (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		
322a	Lecitina de avena	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322(i)	Lecitina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i> <i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
322(ii)	Lecitina parcialmente hidrolizada	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322(iii)	Lecitina, hidroxilada	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<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>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</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>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</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	Agentes de retención de color	<i>agentes 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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
331 (iii)	Citrato trisódico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
332(ii)	Citrato tripotásico	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
333(iii)	Citrato tricálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
334	Ácido tartárico, L(+)-	Acentuadores del sabor	<i>aromatizantes sinergistas</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de 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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336(ii)	Tartrato dipotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales	<i>sales emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		emulsionantes	
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
338	Ácido fosfórico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
339	Fosfatos de sodio		
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
339(i)	Fosfato diácido de sodio		<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
			<i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico		<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
			<i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
339(iii)	Fosfato trisódico		<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

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

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
341	Fosfatos 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>
341(i)	Fosfato diácido de calcio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		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>
341(ii)	Hidrógenofosfato de calcio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
			<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sal emulsionantes</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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
342(ii)	Hidrógeno fosfato diamónico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
343	Fosfatos de magnesio		
343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
343(ii)	Hidrógeno fosfato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</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>
350	Malatos de sodio		
350(i)	Hidrógeno malato de sodio, DL-	Humectantes	<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Humectantes	<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
351	Malatos de potasio		
351(i)	Hidrógeno malato 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)	Hidrógeno malato de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352(ii)	Malato de calcio, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
353	Ácido metatartárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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	<i>acentuadores del sabor</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
364(ii)	Succinato disódico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Reguladores de acidez	<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	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<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	Citrato de amonio y hierro	Antiaگلutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
383	Glicerofosfato de calcio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
384	Citratos de isopropilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
385	Etilendiaminotetracetato de calcio disódico	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes de retención del color	<i>estabilizadores del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
386	Etilendiaminotetracetato disódico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
387	Oxiestearina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
388	Ácido tiodipropiónico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
389	Tiodipropionato de dilaurilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
390	Tiodipropionato de diestearilo	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>
400	Ácido algínico	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
402	Alginato de potasio	Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
403	Alginato de amonio	Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
404	Alginato de calcio	Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>antiespumantes</i>
404	Alginato de calcio	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
405	Alginato de propilenglicol	Humectantes	<i>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>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
406	Agar	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
407	Carragenina	Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
407a	Alga euchema elaborada	Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
407a	Alga euchema elaborada	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		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)	Agentes de glaseado	<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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
416	Goma karaya	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
			<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	Gelán		
418(i)	Goma gelán	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
418(ii)	Goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
419	Goma ghatti	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
420	Sorbitoles		
420(i)	Sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores	<i>incrementadores del</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
421	Manitol	del volumen	<i>volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
422	Glicerol	Sustancia inerte	<i>Sustancia inerte portadora de nutrientes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de acacia modificada	Humectantes	<i>humectantes</i>
		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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
427	Goma de casia	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
			<i>estabilizadores de espuma</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Humectante	<i>agente de retención de humedad</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
428	Gelatina	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	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán		<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán		<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán		<i>emulsionantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán		<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán		<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
			<i>estabilizadores de espuma</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
440	Pectinas	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
441	Aceite de semillas de colza superglicerinado hidrogenado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>agentes correctores de la densidad</i>
			<i>emulsionantes</i>
445(ii)	Éster de glicerol de colofonia de aceite de resina	Emulsionantes	<i>agentes correctores de la densidad</i>
			<i>emulsionantes</i>
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera	Emulsionantes	<i>agentes correctores de la densidad</i>
			<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
446	Succiestearina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
450	Difosfatos		
450(i)	Difosfato disódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i>
			<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(ii)	Difosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i> <i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
450(iv)	Difosfato dipotásico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(v)	Difosfato tetrapotásico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de 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(vi)	Difosfato dicálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(vii)	Difosfato diácido de cálcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de 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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>acidificantes reguladores de acidez</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
451	Trifosfatos		
451(i)	Trifosfato pentasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</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 de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452	Polifosfatos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(i)	Polifosfato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(ii)	Polifosfato de potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(iv)	Polifosfato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(v)	Polifosfato de amonio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</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 de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		acidez	
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
453	Ortofosfato de hierro (III)	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
454	Pirofosfato de hierro (III)	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
456	Poliaspartato de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</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		
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i> <i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
461	Metilcelulosa	Agentes de glaseado	<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>
462	Etilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Aglutinantes	<i>aglutinantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes de relleno</i>
463	Hidroxilpropilcelulosa	Sustancias inertes	<i>diluyentes de otros aditivos alimentarios</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes formadores de película</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		<i>estabilizadores de una suspensión</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			<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.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
465	Metiletilcelulosa	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>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</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)	Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y esteáricos con amoníaco, 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>
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Agente de glaseado	<i>agente de glaseado</i> <i>agentes de acacado en</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas	
			superficie	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
			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		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
			Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
472g	Monoglicéridos succinilados		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
			Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			Espumantes	<i>espumantes</i>
			Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
			Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
474	Sucroglicéridos		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			Estabilizadores	<i>estabilizadores</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		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
	propilenglicol		
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>agentes humectantes</i>
481	Lactilatos de sodio		
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
481(ii)	Lactilato oleico de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
482	Lactilatos de calcio		
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i>
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes de batido</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
482(ii)	Lactilato oleico de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
483	Tartrato de esteaorilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
484	Citrato de esteaorilo	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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
492	Triestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
493	Monolaurato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
494	Monooleate de sorbitán	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>
499	Fitoesteroles ricos en estigmasterol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
500	Carbonatos de sodio		
500(i)	Carbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sinergista de sal emulsionante</i>
500(ii)	Hidrogenarbonato (Bicarbonato) de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</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	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		acidez	
503(ii)	Hidrogenocarbonato (Bicarbonato) de amonio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
504	Carbonatos de magnesio		
		Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
504(i)	Carbonato de magnesio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i> <i>agentes de secado</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>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>sinergistas espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>sinergistas estabilizadores</i>
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>sinergistas espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>sinergistas estabilizadores</i>
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
511	Cloruro de magnesio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
		Colorantes	<i>colorantes</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	Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
522	Sulfato de aluminio y potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
523	Sulfato de aluminio y amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <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</i> <i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
534	Tartrato de hierro	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> <i>Agentes antipardeamiento</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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 de humedad</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
550	Silicatos de sodio		
550(i)	Silicato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
550(ii)	Metasilicato 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	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>polvos para empolver</i>
553(ii)	Trisilicato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>polvos para empolver</i>
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>polvos para empolver</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		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>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</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	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
574	Ácido glucónico, D-	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
575	Glucono delta-lactona	Leudantes	<i>leudantes</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>
579	Gluconato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
			<i>estabilizadores 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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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 monopotásico, 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	<i>acentuadores del sabor</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		del sabor	
641	Leucina, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
642	Hidrocloruro 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>
		Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
900b	Metilfenilpolisiloxano	Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>
901	Cera de abejas	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
902	Cera candelilla	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
903	Cera carnauba	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<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>
904	Goma laca, blanqueada	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
905b	Gel de petróleo	Agentes de	<i>agentes sellantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
			glaseado
			<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>
905c	Cera de petróleo	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
905c(i)	Cera microcristalina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>reductores de espuma</i>
905c(ii)	Cera de parafina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>reductores de espuma</i>
905e	Aceite mineral, media viscosidad	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase II	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase III	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
906	Goma de benzoína	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
907	Poli-1-deceno hidrogenado	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
908	Cera de salvado de arroz	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
909	Cera de esperma de ballena	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
910	Ésteres de cera	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
911	Ésteres metílicos de ácidos grasos	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
913	Lanolina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
915	Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana	Agentes de glaseado	<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	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		las harinas	
920	Cisteína, L- y sus hidroccloruros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
921	Cistina, L- y sus hidroccloruros, 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>
929	Peróxido de acetona	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
930	Peróxido de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
940	Diclorodifluorometano	Propulsores	<i>propulsores</i>
941	Nitrógeno	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		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>
943a	Butano	Propulsores	<i>propulsores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
			<i>aromatizantes sinergistas</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizador</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</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)	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960	Glicósidos de esteviol		
960a	Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de estevia)	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960b	Glicósidos de esteviol de fermentación	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960c	Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960d	Glicósidos glicosilados 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		
965(i)	Maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
966	Lactitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
967	Xilitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
968	Eritritol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
969	Advantame	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores 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		
1100 (i)	Alfaamilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (ii)	Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (iii)	Alfaamilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (iv)	Alfaamilasa de <i>Bacillus megaterium</i> como <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (v)	Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> como <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (vi)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1101	Proteasas		
1101(i)	Proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i> Var.	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		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
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(iii)	Bromelaína	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(iv)	Ficina	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(v)	Proteasa de <i>Streptomyces fradiae</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(vi)	Proteasas de <i>Bacillus subtilis</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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
1200	Polidextrosas		<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
1204	Pululano	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes formadores de película</i> <i>agentes de glaseado</i>
1205	Copolímero de metacrilato básico	Espesantes	<i>espesantes</i>
1206	Copolímero de metacrilato neutro	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
1207	Copolímero de metacrilato aniónico	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i> <i>agentes de recubrimiento</i>
1208	Copolímero de acetato de vinilo/polivinilpirrolidona	Agente de glaseado	<i>agente de glaseado</i>
1209	Copolímero con injerto de polivinialcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE)	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Estabilizadores	<i>aglutinantes</i> <i>estabilizadores</i>
1210	Poliacrilato de sodio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1503	Aceite de ricino	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
1504(i)	Ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
1505	Citrato de trietil	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>plastificantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
1517	Diacetato de glicerol	Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1518	Triacetina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>plastificantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
1519	Alcohol de bencilo	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1520	Propilenglicol	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
			<i>disolventes inertes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
			<i>humectantes</i>
1521	Polietilenglicol	Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>plastificantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1522	Lignosulfonato de calcio, 40-65	Sustancias inertes	<i>agentes encapsuladores</i> <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>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</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>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1404	Almidón oxidado	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>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>aglutinantes</i>
1420	Acetato de almidón	Espesantes	<i>espesantes</i>
			<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
1440	Almidón hidroxipropilado	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>aglutinantes</i>
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Espesantes	<i>espesantes</i>
			<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1450	Almidón octenil succinato sódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
1451	Almidón oxidado de acetilato	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancias inertes portadoras de nutrientes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1452	Almidón octenilsuccionato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

4. *Lista en orden alfabético*

SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
1503	Aceite de ricino	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Sustancias inertes	<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> <i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase II	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad, clase III	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
905e	Aceite mineral, media viscosidad	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i> <i>agentes de glaseado</i>
443	Aceite vegetal bromado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
962	Acesulfamo aspartame, sal de	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
950	Acesulfame potásico	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		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	<i>reguladores de acidez</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		acidez	
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
262(i)	Acetato de sodio	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 adípico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
400	Ácido algínico	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</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>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
210	Ácido benzoico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
952(i)	Ácido ciclámico	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
330	Ácido cítrico	Agentes de retención de color	<i>agentes de retención de color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
1000	Ácido cólico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
265	Ácido dehidroacético	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
315	Ácido eritóbico (Ácido isoascórbico)	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
391	Ácido fítico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
236	Ácido fórmico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
338	Ácido fosfórico	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
297	Ácido fumárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
574	Ácido glucónico, D-	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</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-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
353	Ácido metatartárico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
375	Ácido nicotínico	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
423	Ácido octenilsuccínico (OSA) goma de	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
	acacia modificada		
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
200	Ácido sórbico	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
363	Ácido succínico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
513	Ácido sulfúrico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
181	Ácido tánico (taninos)	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
334	Ácido tartárico, L(+)-	Acentuadores del sabor	<i>aromatizantes sinergistas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
388	Ácido tiodipropiónico	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
570	Ácidos grasos	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores de espuma</i>
359	Adipatos de amonio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</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	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
406	Agar	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores	<i>incrementadores del volumen</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		del volumen	
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
639	Alanina, DL-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
103	Alcanna	Colorantes	<i>colorantes</i>
1519	Alcohol de bencilo	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
			<i>agentes de acabado en superficie</i>
1203	Alcohol polivinílico	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes sellantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
1100 (i)	Alfaamilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (iv)	Alfaamilasa de <i>Bacillus megaterium</i> como <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (ii)	Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (iii)	Alfaamilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
1100 (v)	Alfaamilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> como <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
407a	Alga eucheama elaborada	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
403	Alginato de amonio	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
956	Alitame	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
173	Aluminio en polvo	Colorantes	<i>colorantes</i>
			<i>colorantes de superficie</i>
123	Amaranto	Colorantes	<i>colorantes</i>
164	Amarillo de gardenia	Colorantes	<i>colorantes</i>
104	Amarillo de quinoleína	Colorantes	<i>colorantes</i>
107	Amarillo 2G	Colorantes	<i>colorantes</i>
110	Amarillo ocazo FCF	Colorantes	<i>colorantes</i>
1100	Amilasas		
323	Anoxómero	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
163	Antocianinas		
409	Arabinogalactana	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		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	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
		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>
183	Azul de jagua (genipina-glicina)	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>
211	Benzoato de sodio	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
170(ii)	Bicarbonato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes de superficie</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
228	Bisulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(iii)	Bromelaína	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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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		
1100 (vi)	Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agente de tratamiento de las harinas</i>
153	Carbón vegetal	Colorantes	<i>colorantes</i>
503(i)	Carbonato de amonio	Gasificantes	<i>gasificantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
170(i)	Carbonato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Colorantes	<i>colorantes</i>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i> acondicionadores de masa</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
1001(ii)	Carbonato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
504(i)	Carbonato de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agente de tratamiento de las harinas</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Salas emulsionantes	<i>sinergistas de sal emulsionante</i>

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

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
105	Cártamo amarillo	Colorantes	<i>colorantes</i>
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</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>humectantes</i>		
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</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>		
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
460	Celulosas		
902	Cera candelilla	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado de superficie</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbiadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
903	Cera carnauba	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
901	Cera de abejas	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>agentes enturbadores</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	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
905c(ii)	Cera de parafina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
905c	Cera de petróleo	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
908	Cera de salvado de arroz	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
905c(i)	Cera microcristalina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>reductores de espuma</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> -	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
458	Ciclodextrina, <i>gamma</i> -	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</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	Cistina, L- y sus hidroclouros, sales de sodio y potasio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
381	Citrato de amonio y hierro	Antiaaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
1001(iv)	Citrato de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
484	Citrato de esteaorilo	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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
333(i)	Citrato monocálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
332(ii)	Citrato tripotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sal emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	Colorantes	<i>colorantes</i>
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	Colorantes	<i>colorantes</i>
141	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos		
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>sinergistas espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>sinergistas estabilizadores</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>
		Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>sinergistas espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>sinergistas estabilizadores</i>
512	Cloruro estañoso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
1001(iii)	Cloruro de colina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
163(iv)	Colorante de maíz morado	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(v)	Colorante de col lombarda	Colorantes	<i>colorantes</i>
1208	Copolímero de acetato de vinilo/polivinilpirrolidona	Agente de glaseado	<i>agente de glaseado</i>
1209	Copolímero con injerto de polivinialcohol (PVA)-polietilenglicol (PVE)	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Estabilizadores	<i>aglutinantes</i> <i>estabilizadores</i>
1207	Copolímero de metacrilato aniónico	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i> <i>agentes de recubrimiento</i>
1205	Copolímero de metacrilato básico	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
1206	Copolímero de metacrilato neutro	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
163(ix)	Color de saúco	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(x)	Color de hibisco	Colorantes	<i>colorantes</i>
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 de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de la acidez	<i>acidificantes</i> <i>reguladores de la acidez</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
450(vi)	Difosfato dicálcico	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i> <i>reguladores de acidez</i>
450(viii)	Difosfato dimagnésico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
450(iv)	Difosfato dipotásico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
450(i)	Difosfato disódico	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
450(i)	Difosfato disódico	Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i> <i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
450(v)	Difosfato tetrapotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
450(iii)	Difosfato tetrasódico	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
450(ii)	Difosfato trisódico	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>agentes reguladores</i> <i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		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>agentes 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	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		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>eliminadores de espuma</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>
127	Eritrosina	Colorantes	<i>colorantes</i>
968	Eritritol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</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>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
486	Estearoil fumarato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
485	Estearoil fumarato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	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(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>agentes correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(i)	Éster de glicerol de colofonia de goma	Emulsionantes	<i>agentes correctores de la densidad</i> <i>emulsionantes</i>
445(iii)	Éster de glicerol de colofonia de madera	Emulsionantes	<i>agentes 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>
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</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>
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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
910	Ésteres de cera	Agentes de glaseado	<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	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
134	Extracto de espirulina	Colorantes	<i>colorantes</i>
462	Etilcelulosa	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
		Aglutinantes	<i>aglutinantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>agentes de relleno</i>
		Sustancias inertes	<i>diluyentes de otros aditivos alimentarios</i>
637	Etilmaltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
385	Etilendiaminotetracetato de 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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
386	Etilendiaminotetracetato disódico	Agentes de retención del color	<i>estabilizadores del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</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> <i>conservadores antimicrobianos</i>
324	Etoxiquina	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
163(xi)	Extracto de campanilla azul	Colorantes	<i>colorantes</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 quila tipo 1	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
999(ii)	Extracto de quila 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>
163(vi)	Extracto de zanahoria negra	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 quila		
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>
499	Fitoesteres ricos en estigmasterol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
161a	Flavoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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 de humedad</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
			<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
340(i)	Fosfato diácido de potasio	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>espesantes</i>
			<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
			<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
			<i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
339(i)	Fosfato diácido de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
341(iii)	Fosfato tricálcico		<i>agentes humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		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>
343(iii)	Fosfato trimagnésico	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i> <i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
340(iii)	Fosfato tripotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i> <i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
339(iii)	Fosfato trisódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
			<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</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>
418	Gelán		
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>
905b	Gel de petróleo	Agentes de glaseado	<i>agentes sellantes</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Antiespumantes	<i>agentes antiespumantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>humectantes</i>
915	Glicerol-, metil-, o penta-eritritol ésteres de colofana	Agentes de glaseado	<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>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
246	Glicolípidos	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
960	Glicósidos de esteviol		
960b	Glicósidos de esteviol de fermentación	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960a	Glicósidos de esteviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glicósidos de esteviol de estevia)	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960c	Glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
960d	Glicósidos glicosilados de esteviol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
906	Goma de benzoína	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
904	Goma laca, blanqueada	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i>
			<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
575	Glucono delta-lactona	Leudantes	<i>leudantes</i>
		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.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
577	Gluconato de potasio	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>
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>
579	Gluconato ferroso	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i> <i>estabilizadores del color</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 monopotásico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
414	Goma arábica (goma de acacia)	Agentes de glaseado	<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>
411	Goma de avena	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
427	Goma de casia	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizantes</i> <i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i> <i>estabilizadores de espuma</i>
		Humectante	<i>agente de retención de</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
			<i>humedad</i>
241	Goma de guayaco	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
413	Goma de tragacanto	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
418(i)	Goma gelán	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
418(ii)	Goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
419	Goma ghatti	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
412	Goma guar	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
416	Goma karaya	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
417	Goma tara	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes potenciadores del volumen</i>
415	Goma xantán		<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
370	Heptanolactona, 1,4-	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
537	Hexacianomanganato ferroso	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
452(vi)	Hexametafosfato de sodio y de potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
239	Hexametenetetramina	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
586	Hexilresorcinol, 4-	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
642	Hidrocloreto de lisina	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
500(ii)	Hidrogencarbonato (Bicarbonato) de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
501(ii)	Hidrogencarbonato (Bicarbonato) de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
503(ii)	Hidrogencarbonato (bicarbonato) de amonio	Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
949	Hidrógeno	Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>
341(ii)	Hidrógenofosfato de calcio	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>acondicionadores de masa</i> <i>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>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i> <i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
343(ii)	Hidrógeno fosfato de magnesio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
342(ii)	Hidrógeno fosfato diamónico	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
340(ii)	Hidrógeno fosfato dipotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
			<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
339(ii)	Hidrógeno fosfato disódico	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i> <i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i> <i>soluciones reguladoras</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
352(i)	Hidrógeno malato de calcio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
351(i)	Hidrógeno malato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
350(i)	Hidrógeno malato de sodio, DL-	Humectantes	<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
515(ii)	Hidrogensulfato de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
222	Hidrogensulfito de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		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>
209	Hidroxibenzoato de heptilo, 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>
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>
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
524	Hidróxido de sodio	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>
504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio	Agentes de retención del color	<i>agentes de retención del color</i>
		Antiaگلutnantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
			<i>agentes de secado</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
463	Hidroxilpropilcelulosa		<i>agentes de revestimiento</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes formadores de película</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
			<i>emulsionantes</i>
		Emulsionantes	<i>estabilizadores de una suspensión</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <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>
132	Indigotina (carmín de índigo)	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)	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i> <i>aromatizantes sinergistas</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes aglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
1504(ii)	Jarabe de ciclotetraglucosa	Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
965(ii)	Jarabe de maltitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
			<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</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>
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>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Agentes endurecedores	<i>Agentes endurecedores</i>
		Espesantes	<i>espesantes</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>
326	Lactato de potasio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
325	Lactato de sodio	Antioxidantes	<i>sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes de soporte</i>
		Salas emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Humectantes	<i>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	Lactitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
399	Lactobionato de calcio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
913	Lanolina	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
322(i)	Lecitina	Agentes de tratamientos de harinas	<i>agentes de tratamientos de harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
			<i>Sinérgicos de antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322a	Lecitina de avena	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322(iii)	Lecitina, hidroxilada	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
322(ii)	Lecitina parcialmente hidrolizada	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
322	Lecitinas		
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 calcio, 40-65	Sustancias inertes	<i>agentes encapsuladores</i> <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, DL-	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>humectantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
352	Malatos de calcio		
351	Malatos de potasio		
350	Malatos de sodio		
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i> <i>agentes texturizadores</i>
965(i)	Maltitol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
965	Maltitoles		
636	Maltol	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
130	Manascorrubina	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
421	Manitol	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes portadoras de nutrientes</i>
455	Mannoproteínas de levadura	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
154	Marrón FK	Colorantes	<i>colorantes</i>
155	Marrón HT	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
224	Metabisulfito de potasio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
223	Metabisulfito de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
		Decolorantes	<i>decolorantes</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
550(ii)	Metasilicato de sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i> <i>agentes de glaseado</i>
461	Metilcelulosa	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
465	Metiletilcelulosa	Espesantes	<i>espesantes</i>
		Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
900b	Metilfenilpolisiloxano	Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i> <i>agentes de acabado en superficie</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
491	Monoestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</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>
494	Monooleate de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
495	Monopalmitato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
488	Mono- y di-glicéridos etoxilados	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
163(vii)	Morado de batata	Colorantes	<i>colorantes</i>
235	Natamicina (pimaricina)	Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
151	Negro brillante (negro PN)	Colorantes	<i>colorantes</i>
152	Negro de carbón (hidrocarbano)	Colorantes	<i>colorantes</i>
961	Neotamo	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
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	<i>fijadores del color</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		retención del color	
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
941	Nitrógeno	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		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>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
473a	Oligoésteres de la sacarosa, I y II	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</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)	Colorantes	<i>colorantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</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>
		Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
172	Óxidos de hierro		
918	Óxidos de nitrógeno	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
942	Óxido nitroso	Espumantes	<i>agentes espumantes</i>
		Gases de envasado	<i>gases de envasado</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Propulsores	<i>propulsores</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 de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
440	Pectinas	Agentes gelificantes	<i>agentes gelificantes</i>
		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>
		Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
928	Peróxido de benzoilo	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>
176	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio		
176 (i)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio, Tipo I	Colorantes	<i>colorantes</i>
176 (iii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de dióxido de titanio y óxido de hierro, Tipo III	Colorantes	<i>colorantes</i>
176 (ii)	Pigmentos nacarados de aluminosilicato de potasio recubiertos de óxido de hierro, Tipo II	Colorantes	<i>colorantes</i>
454	Pirofosfato de hierro (III)	Sustancia inerte	<i>sustancia inerte</i>
174	Plata	Colorantes	<i>colorantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
1210	Poliacrilato de sodio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
456	Poliaspartato de potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
907	Poli-1-deceno hidrogenado	Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
1200	Polidextrosas	Agentes de glaseado	<i>agentes de revestimiento</i>
			<i>agentes de glaseado</i>
		Espesasantes	<i>agentes texturizadores</i>
			<i>espesasantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
900a	Polidimetilsiloxano	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
1521	Poli-etilenglicol	Antiespumantes	<i>eliminadores de espuma</i>
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
			<i>plastificantes</i>
		Espesasantes	<i>aglutinantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
452(v)	Polifosfato de amonio	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesasantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
452(iv)	Polifosfato de calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(ii)	Polifosfato de potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(i)	Polifosfato de sodio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de 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	Polifosfatos		
430	Polioxietileno (8), estearato de	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
431	Polioxietileno (40), estearato de		<i>emulsionantes</i>
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>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>agentes dispersantes</i>
		Estabilizadores	<i>emulsionantes</i>
437	Polisacáridos de semillas de tamarindo	Agentes gelificantes	<i>estabilizadores de emulsión</i>
		Emulsionantes	<i>agentes gelificantes</i>
		Espesantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>espesantes</i>
1201	Polivinilpirrolidona	Agentes de glaseado	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>estabilizadores de espuma</i>
		Espesantes	<i>agentes de revestimiento</i>
		Estabilizadores	<i>agentes dispersantes</i>
1202	Polivinilpirrolidona, insoluble	Agentes de retención del color	<i>agentes de soporte</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	Colorantes	<i>estabilizadores coloidales</i>
125	Ponceau SX	Colorantes	<i>colorantes</i>
944	Propano	Propulsores	<i>colorantes</i>
1520	Propilenglicol	Agentes de glaseado	<i>propulsores</i>
		Emulsionantes	<i>agentes de glaseado</i>
			<i>agentes dispersantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i> <i>sustancias inertes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i> <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>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(i)	Proteasade <i>Aspergillus oryzae</i> Var.	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(v)	Proteasa de <i>Streptomyces fradiae</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
1101(vi)	Proteasas de <i>Bacillus subtilis</i>	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
1101	Proteasas		
		Agentes de glaseado	<i>agentes de glaseado</i> <i>agentes formadores de película</i>
1204	Pululano	Espesantes	<i>espesantes</i>
314	Resina de guayaco	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
101(i)	Riboflavin, sintéticas	Colorantes	<i>colorantes</i>
101(iv)	Riboflavina de <i>Ashbya gossypii</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
101(iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>
101(ii)	Riboflavina 5'- fosfato de sodio	Colorantes	<i>colorantes</i>
101	Riboflavinas		
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>
161f	Rodoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
129	Rojo allura AC	Colorantes	<i>colorantes</i>
163(viii)	Rojo de rábano	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>
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>
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
470(i)	Sales de ácidos mirísticos, palmíticos y esteáricos con amoníaco, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</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>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Leudantes	<i>leudantes</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>
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
555	Silicato de aluminio y potasio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i>
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	<i>agentes de secado</i>
			<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		

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
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>
420(i)	Sorbitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
		Incrementadores del volumen	<i>incrementadores del volumen</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
420	Sorbitoles		
446	Succiestearina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
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		
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	Acentuadores del sabor	<i>acentuadores del sabor</i>
		Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
474	Sucroglicéridos	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
520	Sulfato de aluminio	Agentes endurecedores	<i>agentes endurecedores</i>
523	Sulfato de aluminio y amonio	Agentes de retención del color	<i>fijadores del color</i>
		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>
522	Sulfato de aluminio y potasio	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de	<i>reguladores de acidez</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		acidez	
521	Sulfato de aluminio y sodio	Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
		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>
		Colorantes	<i>colorantes</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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
963	Tagatosa, D-	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i> <i>polvos para empolverar</i>
553(iii)	Talco	Agentes de glaseado	<i>agentes de acabado en superficie</i> <i>agentes de revestimiento</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
102	Tartracina	Colorantes	<i>colorantes</i>
534	Tartrato de hierro	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
335	Tartratos de sodio		
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
335(i)	Tartrato monosódico	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</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 esteaorilo	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
336(ii)	Tartrato dipotásico	Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
336(i)	Tartrato monopotásico	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
336	Tartratos de potasio		
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>
390	Tiodipropionato de diestearilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
389	Tiodipropionato de dilaurilo	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i> <i>antipardeamiento</i>
		Conservantes	<i>conservantes</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307a	Tocoferol, d-alfa-	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
309	Tocoferol, <i>delta</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307c	Tocoferol, dl-alfa-	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
308	Tocoferol, <i>gamma</i> -, sintético	Antioxidantes	<i>antioxidantes</i>
307	Tocoferoles		
1518	Triacetina	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i> <i>plastificantes</i>
		Humectantes	<i>agentes humectantes</i>
		Sustancias inertes	<i>disolventes inertes</i>
492	Triestearato de sorbitán	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizador	<i>estabilizador</i>
451(iii)	Trifosfato de sodio y potasio	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Leudantes	<i>leudantes</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>

N.° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de humedad</i>
		Reguladores de acidez	<i>reguladores de acidez</i>
		Secuestrantes	<i>secuestrantes</i>
451(i)	Trifosfato pentasódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Sales emulsionantes	<i>sales emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>agentes texturizadores</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>agentes de retención de 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	Antiaglutinantes	<i>agentes antiaglutinantes</i> <i>agentes de secado</i>
927b	Urea (carbamida)	Agentes de tratamiento de las harinas	<i>agentes de tratamiento de las harinas</i>
142	Verde S	Colorantes	<i>colorantes</i>
143	Verde sólido FCF	Colorantes	<i>colorantes</i>
267	Vinagre tamponado	Reguladores de la acidez	<i>reguladores de la acidez</i>
		Sustancias conservadoras	<i>sustancias conservadoras</i>
161e	Violoxantina	Colorantes	<i>colorantes</i>
967	Xilitol	Edulcorantes	<i>edulcorantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Humectantes	<i>humectantes</i>
161h	Zeaxantinas		

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
161h(i)	Zeaxantina, sintética	Colorantes	<i>colorantes</i>
161h(ii)	Zeaxantina-rica en extracto de <i>Tagetes erecta</i>	Colorantes	<i>colorantes</i>

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>
1452	Almidón octenil succinato de aluminio	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</i>
1450	Almidón octenil succinato sódico	Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes portadora de nutrientes</i>
1404	Almidón oxidado	Espesantes	<i>aglutinantes</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<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>

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Clases funcionales	Funciones tecnológicas
1402	Almidón tratado con alcalis		<i>espesantes</i>
		Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		Emulsionantes	<i>emulsionantes</i>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
1405	Almidones tratados con enzimas	Estabilizadores	<i>estabilizadores</i>
		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>
		Espesantes	<i>aglutinantes</i>
			<i>espesantes</i>
		Sustancias inertes	<i>sustancias inertes</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>
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	Antiaglutinantes	<i>antiaglutinantes</i>
		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>

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.