

NOTA SECTORIAL
ADITIVOS ALIMENTICIOS EN CHINA

Antena de IGAPE en China

Fecha: 31/01/2023

ÍNDICE

❖ Marco jurídico.....	P3
❖ Definiciones, funciones y uso práctico: GB 2760-2014.....	P4
Colorantes.....	P5
Potenciadores del sabor.....	P7
Emulsionante.....	P7
Agentes de recubrimiento.....	P9
Antiagromelantes.....	P9
Tratamiento de la harina.....	P11
Conservantes.....	P11
Estabilizantes y coagulantes.....	P12
Antiespumantes.....	P12
Retenedor de humedad.....	P13
Espesantes.....	P13
Estabilizadores.....	P15
Antioxidantes.....	P17
Edulcorantes.....	P18
Blanqueador.....	P19
Regulador de acidez.....	P19
Agente esponjante.....	P21
Coagulante.....	P22
Agente de base gomosa.....	P22
Protector de color.....	P23
Otros.....	P23
❖ Nuevos aditivos alimentarios.....	P25
❖ Requisitos de etiquetado.....	P26
❖ Ejemplos prácticos.....	P27
Vino.....	P27
Leche esterilizada.....	P28
Conservas de productos acuáticos.....	P28

MARCO JURÍDICO

El uso de aditivos alimenticios en China está relacionado con varias legislaciones sobre la seguridad alimentaria. Las regulaciones generales aplicables son:

- GB 2760-2014 Norma nacional de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios
- GB 14880-2012 Normas para el uso de sustancias de enriquecimiento nutricional en los alimentos

Dentro del ámbito de los aditivos alimenticios y en el nivel de especificación de la calidad, existe más de 200 normas para tipos específicos de aditivos alimentarios, como por ejemplo:

- Normas de especificación de calidad para aditivos alimentarios monovarietales, e.g.:
 - GB 1886.183-2016 Aditivo alimentario Ácido benzoico
 - GB 1886.288-2016 Aditivo alimentario Benzoato de etilo - ...
- GB 26687-2011 Normas generales para los aditivos alimentarios compuestos
- GB 29938-2020 Normas generales para las sustancias aromatizantes
- GB 30616-2020 Norma nacional de seguridad alimentaria para esencias aromatizantes alimentarias
- GB 1886.174-2016 Norma nacional de seguridad alimentaria para preparados enzimáticos ...

Más adelante, en cuanto al etiquetado sobre los alimentos aditivos en los alimentos, se encuentran las normas de etiquetado:

- GB 29924-2013 Normas generales para el etiquetado de aditivos alimentarios
- GB 7718-2011 Normas generales para el etiquetado de alimentos preenvasados

China también publicó algunas regulaciones complementarias para actualizar la legislación relativa las cuales tienen que considerarse también cuando se investigan el uso de los aditivos, e.g:

- Medidas administrativas sobre nuevos aditivos alimentarios
- Especificaciones para la supervisión de la inspección y cuarentena y la administración de la importación y exportación de aditivos alimentarios
- Anuncios de la Comisión Nacional de Salud (CNS) para "Tres nuevos alimentos"

Como las regulaciones son numerosas y complicadas, normalmente sería más conveniente y útil consultar la disponibilidad del uso de algún aditivo alimenticio en la Norma GB 2760-2014, la cuál es más general y práctica.

DEFINICIONES, FUNCIONES Y USO PRÁCTICO: GB 2760-2014

La regulación general para los aditivos alimentarios en China, GB 2760-2014 Norma nacional de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios, define claramente el producto como:

"Aditivo alimentario 食品添加剂 se refiere a una sustancia artificialmente quimiosintética o natural que se añade a los alimentos para mejorar su calidad, color, fragancia y sabor, y con fines de conservación y tecnología de procesamiento. También se incluyen en los aditivos alimentarios las sustancias aromatizantes, las sustancias a base de goma en los dulces a base de pasta y los auxiliares tecnológicos en la industria alimentaria".

Considerando que China cuenta con una cultura histórico de alimentación y los hábitos de consumir alimentos pueden tener mucha diferencia con los occidentales, hemos recopilado aquí una lista de todos los aditivos alimentarios permitidos en China, clasificados y agrupados por sus funciones.

Los aditivos alimentarios, que se clasifican por sus funciones, permitidos en China son:

CLASIFICACIÓN CN	CLASIFICACIÓN ES	CLASIFICACIÓN CN	CLASIFICACIÓN ES
着色剂	Colorantes	稳定剂	Estabilizadores
增味剂	Potenciadores del sabor	抗氧化剂	Antioxidantes
乳化剂	Emulsionante	甜味剂	Edulcorantes
被膜剂	Agentes de recubrimiento	漂白剂	Blanqueador
抗结剂	Antiagromelantes	酸度调节剂	Regulador de la acidez
面粉处理剂	Tratamientos de la harina	膨松剂	Agente esponjante
防腐剂	Conservantes	凝固剂	Coagulante
稳定剂和凝固剂	Estabilizantes y coagulantes	胶姆糖基础剂	Agente de base gomosa
消泡剂	Antiespumante	护色剂	Protector de color
水分保持剂	Retenedor de humedad	其他	Otros
增稠剂	Espesantes		

China tiene un sistema propio de referencias (CNS) y las listas actuales de aditivos alimenticios normalmente están con orden de los números del sistema chino, lo cual puede causar alguna dificultad de consultar para los usuarios extranjeros, la ANTENA CHINA ha recopilado de nuevo la lista y la hemos puesto por orden de funciones.

COLORANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
β-阿朴-8'-胡萝卜素醛	β-Apo-8'-carotenal	8.018	160e
赤藓红及其铝色淀	erythrosine, erythrosine aluminum lake	8.003	127
靛蓝及其铝色淀	indigotine, indigotine aluminum lake	8.008	132
二氧化钛	titanium dioxide	8.011	171
番茄红	tomato red	8.15	
番茄红素	lycopene	8.017	160d(i)
柑橘黄	orange yellow	8.143	
核黄素	riboflavin	8.148	101(i)
黑豆红	black bean red	8.114	—
黑加仑红	black currant red	8.122	—
红花黄	carthamins yellow	8.103	—
红米红	red rice red	8.111	—
红曲黄色素	monascus yellow pigment	8.152	—
红曲米, 红曲红	red kojic rice, monascus red	08.119, 08.120	—
β-胡萝卜素	beta-carotene	8.01	160a
花生衣红	peanut skin red	8.134	
姜黄	turmeric	8.102	100ii
姜黄素	curcumin	8.132	100i
焦糖色 (加氨生产)	caramel colour class III – ammonia process	8.11	150c
焦糖色 (苛性硫酸盐)	caramel colour class II – caustic sulfite	8.151	150b
焦糖色 (普通法)	caramel colour class I – plain	8.108	150a
焦糖色 (亚硫酸铵法)	caramel colour class IV – ammonia sulphite process	8.109	150d
金樱子棕	rose laevigata michx brown	8.131	—
菊花黄浸膏	coreopsis yellow	8.113	—
可可壳色	cocoa husk pigment	8.118	—
喹啉黄	quinoline yellow	8.016	104
辣椒橙	paprika orange	8.107	—
辣椒红	paprika red	8.106	—
辣椒油树脂	paprika oleoresin	0.012	160c
蓝锭果红	uguisukagura red	8.136	—

亮蓝及其铝色淀	brilliant blue, brilliant blue aluminum lake	8.007	133
萝卜红	radish red	8.117	—
落葵红	basella rubra red	8.121	—
玫瑰茄红	roselle red	8.125	—
密蒙黄	buddleia yellow	8.139	—
柠檬黄及其铝色淀	tartrazine, tartrazine aluminum lake	8.005	102
葡萄皮红	grape skin extract	8.135	163ii
日落黄及其铝色淀	sunset yellow, sunset yellow aluminum lake	8.006	110
桑椹红	mulberry red	8.129	—
沙棘黄	hippophae rhamnoides yellow	8.124	—
酸性红（又名偶氮玉红）	carmoisine(azorubine)	8.013	122
酸枣色	jujube pigment	8.133	—
天然苋菜红	natural amaranthus red	8.13	—
苋菜红及其铝色淀	amaranth, amaranth aluminum lake	08.001, 08.001	123
橡子壳棕	acorn shell brown	8.126	—
新红及其铝色淀	new red, new red aluminum lake	08.004, 08.004	—
胭脂虫红	carmine cochineal	8.145	120
胭脂红及其铝色淀	ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake	8.002	124
胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	annatto extract	8.144	160b
杨梅红	mynica red	8.149	—
氧化铁黑、氧化铁红	iron oxide black, iron oxide red	08.014, 08.015	172i, 172ii
叶黄素	lutein	8.146	161b
叶绿素铜	copper chlorophyll	8.153	141i
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	8.009	141ii
诱惑红及其铝色淀	allura red, allura aluminum lake	8.012	129
玉米黄	corn yellow	8.116	—
越橘红	cowberry red	8.105	—
藻蓝（淡、海水）	spirulina blue (algae blue, lina blue)	8.137	—
栀子黄	gardenia yellow	8.112	—
栀子蓝	gardenia blue	8.123	—
植物炭黑	vegetable carbon, carbon black	8.138	153
紫草红	gromwell red	8.14	—
紫甘薯色素	purple sweet potato colour	8.154	—

紫胶（又名虫胶）	shellac	14.001	904
紫胶红（又名虫胶红）	lac dye red (lac red)	8.104	—
高粱红	sorghum red	8.115	—
天然胡萝卜素	natural carotene	8.147	—
甜菜红	beet red	8.101	162
喹啉黄铝色淀	Quinoline yellow aluminum lake		

POTENCIADORES DEL SABOR

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
氨基乙酸（又名甘氨酸）	Glycine	12.007	640
L-丙氨酸	L-alanine	12.006	—
琥珀酸二钠	disodium succinate	12.005	—
辣椒油树脂	paprika oleoresin	0.012	160c
糖精钠	sodium saccharin	19.001	954
5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	disodium 5'-ribonucleotide	12.004	635
5'-肌苷酸二钠	disodium 5'-inosinate	12.003	631
5'-鸟苷酸二钠	disodium 5'-guanylate	12.002	627
谷氨酸钠	monosodium glutamate	12.001	621

EMULSIONANTE

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
铵磷脂	ammonium phosphatide	10.033	442
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
丙二醇脂肪酸酯	propylene glycol esters of fatty acid	10.02	477
单，双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	mono-and diglycerides of fatty acids	10.006	471
D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
果胶	pectins	20.006	440
海藻酸丙二醇酯	propylene glycol alginate	20.01	405
琥珀酸单甘油酯	succinylated monoglycerides	10.038	472g
聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）	polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)	10.029	476
聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)	10.022	475
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	polyoxyethylene xylitan monostearate	10.017	—

聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432, 434, 435, 433
卡拉胶	carrageenan	20.007	407
可溶性大豆多糖	soluble soybean polysaccharide	20.044	—
磷脂	phospholipid	4.01	322
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
木糖醇酐单硬脂酸酯	xylytan monostearate	10.007	—
柠檬酸脂肪酸甘油酯	citric and fatty acid esters of glycerol	10.032	472c
氢化松香甘油酯	glycerol ester of hydrogenated rosin	10.013	—
乳酸钙	calcium lactate	1.31	327
乳酸脂肪酸甘油酯	lactic and fatty acid esters of glycerol	10.031	472b
乳糖醇(又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	lactitol	19.014	966
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20), 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40), 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60), 山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65), 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	Sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate	10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005	493, 495, 491, 492, 494
山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)
双乙酰酒石酸单双甘油酯	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM)	10.01	472e
辛, 癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	10.018	—
辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)	10.03	1450
硬脂酸钙	calcium stearate	10.039	470
硬脂酸钾	potassium stearate	10.028	470
硬脂酸镁	magnesium stearate	2.006	470
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	sodium stearyl lactylate, calcium stearyl lactylate	10.011, 10.009	481i, 482i
蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	10.001	473

改性大豆磷脂	modified soybean phospholipid	10.019	—
甘油(又名丙三醇)	glycerine(glycerol)	15.014	422
酶解大豆磷脂	enzymatically decomposed soybean phospholipid	10.04	—
羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	10.027	472a
皂树皮提取物	Quillaia extract		
木松香甘油酯	glycerol ester of wood rosin		
达瓦树胶	Ghatti gum		

AGENTES DE RECUBRIMIENTO

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
巴西棕榈蜡	carnauba wax	14.008	903
白油（又名液体石蜡）	mineral oil, white (liquid paraffin)	14.003	905a
单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）	mono-and diglycerides of fatty acids	10.006	471
蜂蜡	beeswax	14.013	901
聚二甲基硅氧烷及其乳液	polydimethyl siloxane and emulsion	3.007	900a
聚乙二醇	polyethylene glycol	14.012	1521
聚乙烯醇	polyvinyl alcohol	14.01	1203
可溶性大豆多糖	soluble soybean polysaccharide	20.044	—
吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）	morpholine fatty acid salt (fruit wax)	14.004	—
普鲁兰多糖	pullulan	14.011	1204
松香季戊四醇酯	pentaerythritol ester of wood rosin	14.005	—
脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	deacetylated chitin(chitosan)	20.026	—
硬脂酸（又名十八烷酸）	stearic acid (octadecanoic acid)	14.009	570
紫胶（又名虫胶）	shellac	14.001	904

ANTIAGROMELANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
巴西棕榈蜡	carnauba wax	14.008	903
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520

二氧化硅	silicon dioxide	2.004	551
硅酸钙	calcium silicate	2.009	552
滑石粉	talc	2.007	553iii
聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)	10.022	475
可溶性大豆多糖	soluble soybean polysaccharide	20.044	—
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450 (v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii)
柠檬酸铁铵	ferric ammonium citrate	2.01	381
碳酸镁	magnesium carbonate	13.005	504i
亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠	potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide	02.001, 02.008	536, 535
硬脂酸钙	calcium stearate	10.039	470
硬脂酸钾	potassium stearate	10.028	470
硬脂酸镁	magnesium stearate	2.006	470
酒石酸铁	Iron tartrate		
纤维素	cellulose		

TRATAMIENTOS DE LA HARINA

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
L-半胱氨酸盐酸盐	L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts	13.003	920
抗坏血酸（又名维生素C）	ascorbic acid (vitamin C)	4.014	300
偶氮甲酰胺	azodicarbonamide	13.004	927a
碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	calcium carbonate	13.006	170i
碳酸镁	magnesium carbonate	13.005	504i

CONSERVANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
苯甲酸及其钠盐	benzoic acid, sodium benzoate	17.001, 17.002	210, 211
丙酸及其钠盐、钙盐	propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	17.029, 17.006, 17.005	280, 281, 282
单辛酸甘油酯	capryl monoglyceride	17.031	—
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）	p-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)	17.032, 17.007, 17.036	219, 214, 215
二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	dimethyl dicarbonate	17.033	242
2,4-二氯苯氧乙酸	2,4-dichlorophenoxy acetic acid	17.027	—
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —
二氧化碳	carbon dioxide	17.014	290
ε-聚赖氨酸	ε-polylysine	17.037	—
ε-聚赖氨酸盐酸盐	ε-polylysine hydrochloride	17.038	—
联苯醚（又名二苯醚）	diphenyl ether (diphenyl oxide)	17.022	—
硫磺	sulfur (sulphur)	5.007	—
纳他霉素	natamycin	17.03	235
溶菌酶	lysozyme	17.035	1105
乳酸链球菌素	nisin	17.019	234
山梨酸及其钾盐	sorbic acid, potassium sorbate	17.003, 17.004	200, 202
双乙酸钠（又名二醋酸钠）	sodium diacetate	17.013	262ii

脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	17.009(i),17.009 (ii)	265,266
稳定态二氧化氯	stabilized chlorine dioxide	17.028	926
硝酸钠，硝酸钾	sodium nitrate, potassium nitrate	09.001,09.003	251, 252
亚硝酸钠，亚硝酸钾	sodium nitrite, potassium nitrite	09.002,09.004	250, 249
液体二氧化碳（煤气化法）	carbon dioxide	17.034	—
乙二胺四乙酸二钠	disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	18.005	386
乙酸钠（又名醋酸钠）	sodium acetate	0.013	262i
乙氧基喹	ethoxy quin	17.01	—
肉桂醛	cinnamaldehyde	17.012	-

ESTABILIZANTES Y COAGULANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
谷氨酰胺转氨酶	glutamine transaminase	18.013	—
可得然胶	curdlan	20.042	424
硫酸钙（又名石膏）	calcium sulfate	18.001	516
氯化钙	calcium chloride	18.002	509
氯化镁	magnesium chloride	18.003	511
柠檬酸亚锡二钠	disodium stannous citrate	18.006	—
乳酸钙	calcium lactate	1.31	327
纤维素	cellulose		

ANTIESPUMANTE

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432,434,435,433

RETENEDOR DE HUMEDAD

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450 (v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii)
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)
甘油(又名丙三醇)	glycerine(glycerol)	15.014	422
乳酸钾	potassium lactate	15.011	326

ESPEZANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
刺云实胶	tara gum	20.041	417
醋酸酯淀粉	starch acetate	20.039	1420
淀粉磷酸酯钠	sodium starch phosphate	20.013	—
D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
瓜尔胶	guar gum	20.025	412
果胶	pectins	20.006	440

海萝胶	funoran (gloiopeltis furcata)	20.04	—
海藻酸丙二醇酯	propylene glycol alginate	20.01	405
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	sodium alginate	20.004	401
槐豆胶 (又名刺槐豆胶)	carob bean gum	20.023	410
β -环状糊精	beta-cyclodextrin	20.024	459
黄原胶 (又名汉生胶)	xanthan gum	20.009	415
甲壳素 (又名几丁质)	chitin	20.018	—
聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)	10.022	475
聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
决明胶	cassia gum	20.045	427
卡拉胶	carrageenan	20.007	407
可得然胶	curdlan	20.042	424
可溶性大豆多糖	soluble soybean polysaccharide	20.044	—
磷酸化二淀粉磷酸酯	phosphated distarch phosphate	20.017	1413
硫酸钙 (又名石膏)	calcium sulfate	18.001	516
氯化钙	calcium chloride	18.002	509
罗望子多糖胶	tamarind polysaccharide gum	20.011	—
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
普鲁兰多糖	pullulan	14.011	1204
羟丙基二淀粉磷酸酯	hydroxypropyl distarch phosphate	20.016	1442
乳酸钙	calcium lactate	1.31	327
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
乳糖醇 (又名4- β -D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	lactitol	19.014	966
沙蒿胶	rtemisia gum (sa-hao seed gum)	20.037	—
山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)
双乙酰酒石酸单双甘油酯	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM)	10.01	472e
羧甲基淀粉钠	sodium carboxy methyl starch	20.012	—
田菁胶	sesbania gum	20.021	—
脱乙酰甲壳素 (又名壳聚糖)	deacetylated chitin(chitosan)	20.026	—
亚麻籽胶 (又名富兰克胶)	linseed gum	20.02	—
皂荚糖胶	gleditsia sinensis lam gum	20.029	—
α -环状糊精	alpha -cyclodextrin	18.011	457
γ -环状糊精	gamma -cyclodextrin	18.012	458

阿拉伯胶	arabic gum	20.008	414
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	potassium alginate	20.005	402
甲基纤维素	methyl cellulose	20.043	461
结冷胶	gellan gum	20.027	418
聚丙烯酸钠	sodium polyacrylate	20.036	—
磷酸酯双淀粉	distarch phosphate	20.034	1412
明胶	gelatin	20.002	—
羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
羟丙基甲基纤维素 (HPMC)	hydroxypropyl methyl cellulose	20.028	464
琼脂	agar	20.001	406
酸处理淀粉	acid treated starch	20.032	1401
氧化淀粉	oxidized starch	20.03	1404
氧化羟丙基淀粉	oxidized hydroxypropyl starch	20.033	—
乙酰化二淀粉磷酸酯	acetylated distarch phosphate	20.015	1414
乙酰化双淀粉己二酸酯	acetylated distarch adipate	20.031	1422
海藻酸钙(又名褐藻酸 钙)	Calcium alginate		
纤维素	cellulose		
三赞胶	SANZAN GUM		

ESTABILIZADORES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
丙二醇脂肪酸酯	propylene glycol esters of fatty acid	10.02	477
刺梧桐胶	karaya gum	18.01	416
D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
果胶	pectins	20.006	440
海藻酸丙二醇酯	propylene glycol alginate	20.01	405
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	sodium alginate	20.004	401
黄原胶(又名汉生胶)	xanthan gum	20.009	415
甲壳素(又名几丁质)	chitin	20.018	—
聚甘油蓖麻醇酸酯 (PGPR)	polyglycerol polyricinoleate (polyglycer ol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)	10.029	476
聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)	10.022	475
聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200

聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	10.025, 10.026, 10.015, 10.016	432,434,435,433
卡拉胶	carrageenan	20.007	407
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)
硫酸钙(又名石膏)	calcium sulfate	18.001	516
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate	06.004, 06.005	522,523
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
乳糖醇(又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	lactitol	19.014	966
山梨酸及其钾盐	sorbic acid, potassium sorbate	17.003, 17.004	200,202

山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)
羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466
碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	calcium carbonate	13.006	170i
碳酸镁	magnesium carbonate	13.005	504i
微晶纤维素	microcrystalline cellulose	2.005	460i
乙二胺四乙酸二钠	disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	18.005	386
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate	10.011,10.009	481i,482i
α-环状糊精	alpha -cyclodextrin	18.011	457
γ-环状糊精	gamma -cyclodextrin	18.012	458
柠檬酸钠	trisodium citrate	1.303	331iii
羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
三赞胶	SANZAN GUM		

ANTIOXIDANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
茶多酚（又名维多酚）	tea polyphenol(TP)	4.005	—
茶多酚棕榈酸酯	Tea Polyphenol Palmitate	4.021	—
丁基羟基茴香醚（BHA）	butylated hydroxyanisole (BHA)	4.001	320
二丁基羟基甲苯（BHT）	butylated hydroxytoluene (BHT)	4.002	321
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠	sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —
甘草抗氧化物	antioxidant of glycyrrhiza	4.008	—
4-己基间苯二酚	4-hexylresorcinol	4.013	586
抗坏血酸（又名维生素C）	ascorbic acid (vitamin C)	4.014	300
抗坏血酸钠	sodium ascorbate	4.015	301
抗坏血酸钙	calcium ascorbate	4.009	302
抗坏血酸棕榈酸酯	ascorbyl palmitate	4.011	304
磷脂	phospholipid	4.01	322
硫代二丙酸二月桂酯	dilauryl thiodipropionate	4.012	389
没食子酸丙酯（PG）	propyl gallate (PG)	4.003	310
迷迭香提取物	rosemary extract	4.017	—
迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	rosemary extract	4.022	—
羟基硬脂精（又名氧化硬脂精）	oxystearin	0.017	387
乳酸钙	calcium lactate	1.31	327

乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
山梨酸及其钾盐	sorbic acid, potassium sorbate	17.003, 17.004	200,202
特丁基对苯二酚(TBHQ)	tertiary butylhydroquinone(TBHQ)	4.007	319
维生素 E (dl- α -生育酚, d- α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	vitamine E (dl- α -tocopherol ,d- α -tocopherol ,mixed tocopherol concentrate)	4.016	307
乙二胺四乙酸二钠	disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	18.005	386
乙二胺四乙酸二钠钙	calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	4.02	385
D-异抗坏血酸及其钠盐	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	04.004, 04.018	315,316
植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	phytic acid (inositol hexaphosphoric acid) ,sodium phytate	4.006	—
竹叶抗氧化物	antioxidant of bamboo leaves	4.019	—
茶黄素	Theaflavins		
抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法)	ascorbyl palmitate (enzymatic)		

EDULCORANTES

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯 (又名纽甜)	neotame	19.019	961
甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾	ammoniumglycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate	19.012, 19.010	958
D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	sodium cyclamate, calcium cyclamate	19.002	952
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
乳糖醇 (又名4- β -D吡喃半乳糖-D-山梨醇)	lactitol	19.014	966
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	sucralose	19.016	955
山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)
索马甜	thauartin	19.02	957
糖精钠	sodium saccharin	19.001	954

L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺 (又名阿力甜)	alitame	19.013	956
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) c	aspartame	19.004	951
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	aspartame-acesulfame salt	19.021	962
甜菊糖苷	steviol glycosides	19.008	960
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜)	acesulfame potassium	19.011	950
异麦芽酮糖	isomaltulose (palatinose)	19.003	—
赤藓糖醇 ⁴	erythritol	19.018	968
罗汉果甜苷	lo-han-kuo extract	19.015	—
木糖醇	xylitol	19.007	967
爱德万甜 (N-N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L- α -天冬氨酰-L-苯丙氨酸-1-甲酯)	N-[N-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl) propyl]-L- α -aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester		

BLANQUEADOR

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠	sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220, 224, 223, 221, 222, —
硫磺	sulfur (sulphur)	5.007	—

REGULADOR DE LA ACIDEZ

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
富马酸	fumaric acid	1.11	297
富马酸一钠	monosodium fumarate	1.311	365
己二酸	adipic acid	1.109	355
L (+)-酒石酸, dl-酒石酸	L (+)-tartaric acid, dl-tartaric acid	01.111, 01.313	334, —

磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450 (v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii)
硫酸钙（又名石膏）	calcium sulfate	18.001	516
柠檬酸及其钠盐、钾盐	citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate	01.101, 01.303, 01.304	330, 331iii, 332ii
偏酒石酸	metatartaric acid	1.105	353
氢氧化钙	calcium hydroxide	1.202	526
氢氧化钾	potassium hydroxide	1.203	525
乳酸	lactic acid	1.102	270
乳酸钙	calcium lactate	1.31	327
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
碳酸钾	potassium carbonate	1.301	501i
碳酸钠	sodium carbonate	1.302	500i
碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate	1.307	501ii
碳酸氢三钠（又名倍半碳酸钠）	sodium sesquicarbonate	1.305	500iii
盐酸	hydrochloric acid	1.108	507
乙酸钠（又名醋酸钠）	sodium acetate	0.013	262i
DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	1.309	—
L-苹果酸	L-malic acid	1.104	—
DL-苹果酸	DL-malic acid	1.309	—
冰乙酸（又名冰醋酸）	acetic acid	1.107	260
冰乙酸（低压羰基化法）	acetic acid	1.112	—

柠檬酸	citric acid	1.101	330
柠檬酸钾	tripotassium citrate	1.304	332ii
柠檬酸钠	trisodium citrate	1.303	331iii
柠檬酸一钠	sodium dihydrogen citrate	1.306	331i
葡萄糖酸钠	sodium gluconate	1.312	576
磷酸（湿法）	Phosphoric acid (Wet process)		
L-苹果酸钠	L-(-)-malic acid disodium salt		

AGENTE ESPONJANTE

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
酒石酸氢钾	potassium bitartrate	6.007	336
聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 45(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)
硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）	aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate	06.004, 06.005	522,523
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005, 19.022	965(i), 965(ii)
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006, 19.023	420(i), 420(ii)

碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	calcium carbonate	13.006	170i
碳酸镁	magnesium carbonate	13.005	504i
碳酸氢铵	ammonium hydrogen carbonate	6.002	503 ii
碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate	6.001	500ii
羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
碳酸铵	Ammonium Carbonate		

COAGULANTE

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙	Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450 (v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii)
乙二胺四乙酸二钠	disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	18.005	386
三赞胶	SANZAN GUM		

AGENTE DE BASE GOMOSA

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
松香季戊四醇酯	pentaerythritol ester of wood rosin	14.005	—
硬脂酸（又名十八烷酸）	stearic acid (octadecanoic acid)	14.009	570
紫胶（又名虫胶）	shellac	14.001	904

PROTECTOR DE COLOR

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
葡萄糖酸亚铁	ferrous gluconate	9.005	579
硝酸钠, 硝酸钾	sodium nitrate, potassium nitrate	09.001,09.003	251, 252
亚硝酸钠, 亚硝酸钾	sodium nitrite, potassium nitrite	09.002,09.004	250, 249
D-异抗坏血酸及其钠盐	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	04.004,04.018	315,316

OTROS

NOMBRE CHINO	NOMBRE INGLÉS	CNS	INS
冰结构蛋白	ice structuring protein	0.02	—
高锰酸钾	potassium permanganate	0.001	—
咖啡因	caffeine	0.007	—
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	sodium caseinate	10.002	—
硫酸镁	magnesium sulfate	0.021	518
硫酸锌	zinc sulfate	0.018	—
硫酸亚铁	ferrous sulfate	0.022	—
氯化钾	potassium chloride	0.008	508
乳糖酶	lactase	0.023	—
辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)	10.03	1450
异构化乳糖液	isomerized lactose syrup	0.003	—
半乳甘露聚糖	galactomannan	0.014	—
氮气	nitrogen		

USO DE APÉNDICES DE GB 2760-2014

Aparte de la lista general de todos aditivos, el estándar GB 2760-2014 tiene varios apéndices para especificar los aditivos cuyo uso está permitido en determinadas categorías de alimentos, así como la dosis máxima o el nivel de residuos correspondientes. Los apéndices más prácticos de uso es Apéndice A: Disposiciones relativas a la utilización de aditivos alimentarios (excepto las sustancias auxiliares tecnológicas)

El apéndice A tiene tres tablas prácticas. Por consultar las tres tablas, se puede determinar si el aditivo puede utilizarse en una categoría general de alimentos y si hay regulación de la dosis máxima de uso. La tercera tabla es para determinar las clasificaciones concretas en las cuales cierto tipo de aditivo no se puede utilizar aunque esté permitido utilizar para la categoría superior.

Por ejemplo, el emulsionante *propylene glycol esters of fatty acid* se puede utilizarse en

productos lácteos con una dosis máxima de 5g/kg, pero no se puede utilizar en leche pasteurizada, leche esterilizada ni alimentos de función especial.

Sin embargo, las tablas contienen mucha información en detalle y requieren el uso de referencias cruzadas. **Recomendamos que las empresas interesadas consulten a ANTENA CHINA para conocer la regulación de un aditivo concreto para una categoría específica de alimento.**

NUEVOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

La definición de nuevos aditivos alimentarios en China incluye 3 circunstancias:

- Aditivos alimentarios no enumerados en las normas nacionales de seguridad alimentaria pertinentes (así GB 2760-2014 para aditivos alimentarios o GB 14880-2012 para sustancias de enriquecimiento nutricional);
- Aditivos alimentarios no incluidos en los anuncios públicos de aditivos alimentarios autorizados del NHC;
- Aditivos alimentarios que solicitan una ampliación de su uso, ámbito o dosis.

Si el fabricante quiere exportar y distribuir un alimento que contiene algún aditivo no listado en China, tiene que solicitar primero la aprobación de las autoridades chinas.

Para solicitar el uso de nuevos aditivos alimentarios, el fabricante tiene que solicitar a NHC (National Health Commission of China) y CFSA (China National Center for Food Safety Risk Assessment) será la autoridad de valoración y aprobación.

El proceso de solicitud sería:



Recomendamos que las empresas interesadas consulten a ANTENA CHINA a conocer la documentación concreta, la duración y posibles costes para solicitar utilizar un aditivo alimenticio nuevo para China.

REQUISITOS DE ETIQUETADO DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

GB 7718-2011 Normas generales para el etiquetado de alimentos preenvasados:

- Los aditivos alimentarios deben enumerarse en orden descendente en función de la cantidad añadida.
- Para los alimentos que utilizan sustancias o esencias aromatizantes de alimentos, las etiquetas pueden indicar el nombre de los aromas o simplemente utilizar los términos genéricos "sustancias aromatizantes alimentarias (食用香料), o "esencias aromatizantes alimentarias" (食用香精), o "esencias y sustancias" (食用香精香料).
- No es necesario mencionar en la etiqueta los aditivos auxiliares para producción de alimentos.

Todos los aditivos alimentarios incluidos se indicarán con sus nombres comunes en GB 2760, que pueden marcarse:

1. Utilizando el nombre específico del aditivo alimentario
2. Utilizando la categoría funcional más el nombre específico del aditivo
3. Utilizando la categoría funcional más su código INS
4. Agrupados en el artículo



Ingredientes indicados en la etiqueta de Coca-cola:

Agua, jarabe de fructosa, azúcar, **aditivos alimentarios (dióxido de carbono, colorante caramelo, ácido fosfórico, cafeína)**, aroma alimentario.

EJEMPLOS PRÁCTICOS

Para simplificar la búsqueda de aditivos alimenticios permitidos en China, aquí listamos los aditivos permitidos en algunas bebidas y alimentos frecuentemente exportados de Galicia a China:

VINO

Categoría No. de Alimento		15.03.01			
Nombre de Alimento	Vino de Uvas				
Descripción de Nombre de Alimento	Vino fermentado con cierta graduación alcohólica, que se elabora a partir de uva fresca o zumo de uva mediante fermentación total o parcial.				
Fuente de Descripción de Nombre	GB/T 15037-2006 葡萄酒				
Norma alimentaria pertinente	GB/T 15037-2006 葡萄酒				
Aditivo Alimenticio	Función	Dosis Máxima de uso/ (g/kg)	CNS No.	INS No.	Notas
sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite	Blanqueantes, conservantes y antioxidantes	0.25 g/L	05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006	220,224,223,221,222 , —	Para las series de vino de uva dulce y vino de frutas, la cantidad máxima de uso es de 0,4 g/L, la cantidad máxima utilizada se basa en la cantidad residual de dióxido de azufre.
L (+) -tartaric acid, dl-tartaric acid	Regulador de acidez	4.0 g/L	01.111 , 01.313	334, —	Como ácido tartárico
sorbic acid, potassium sorbate	Conservante, antioxidante, estabilizador	0.2	17.003 , 17.004	200,202	Como ácido sórbico
D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	Fijador del color, antioxidante	0.15	04.004, 04.018	315,316	Como ácido sórbico

LECHE ESTIRILIZADA

Categoría No. de Alimento	
Categoría No. de Alimento	01.01.02
Nombre de Alimento	Leche esterilizada
Descripción de Nombre de Alimento	<p>La leche esterilizada incluye la leche tratada a temperatura ultra alta y la leche esterilizada en retorta.</p> <p>Leche esterilizada a temperatura ultraelevada: los productos líquidos elaborados con leche cruda de vaca (cabra) como materia prima, con o sin adición de leche reconstituida, calentados al menos a 132 °C en estado de flujo continuo y mantenidos durante un breve periodo de esterilización y mediante procesos de llenado aséptico y otros.</p> <p>Leche esterilizada en retorta: productos líquidos elaborados con leche cruda de vaca (cabra) como materia prima, con o sin adición de leche reconstituida, independientemente de que esté precalentada, mediante esterilización y otros procesos tras el llenado y el sellado.</p>
Fuente de Descripción de Nombre	GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳
Norma alimentaria pertinente	GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳
Aditivo no disponible	

CONSERVAS DE PRODUCTOS ACUATICOS

Categoría No. de Alimento	
Categoría No. de Alimento	9.05
Nombre de Alimento	Productos acuáticos en conserva
Descripción de Nombre de Alimento	<p>Productos acuáticos en conserva: incluidos los productos acuáticos en conserva sumergidos en aceite (ahumados), los productos acuáticos en conserva aromatizados y los productos acuáticos en conserva al vapor.</p> <p>Producto de origen animal acuático enlatado con aceite: Conservas elaboradas precocinando (o ahumando) las materias primas procesadas en latas y añadiendo aceite vegetal. Como caballa en aceite, anguila ahumada en aceite, etc. Conservas de productos animales agrícolas: conservas elaboradas deshidratando (o friendo) la sal de la materia prima procesada y añadiendo condimentos. Este tipo de productos también puede dividirse en estofados, jugo de berenjena, cebolleta asada, fritos frescos, especiados, salsa de bogavante, salsa de soja, etc., como caballa en conserva en salsa de berenjena, carpa crucian asada con cebolleta, dace en salsa de bogavante, etc. Producto enlatado de animales acuáticos: Conservas elaboradas a partir de materias primas procesadas que se hierven y deshidratan previamente (o se sumergen en agua con ácido cítrico), se enlatan y luego se les añade sal refinada y glutamato monosódico. Como gambas al vapor, cangrejos al vapor, mejillones crudos y otras latas.</p>
Fuente de Descripción de Nombre	GB/T 10784-2020 罐头食品分类

Norma alimentaria pertinente	GB/T 10784-2020 罐头食品分类				
Aditivo Alimenticio	Función	Dosis Máxima de uso/ (g/kg)	CNS No.	INS No.	Notas
tea polyphenol(TP)	Antioxidante	0.3	4.005	—	Como ácido catequínico en base grasa o aceite
neotame	Edulcorante	0.01	19.019	961	
beta-carotene	Colorante	0.5	8.01	160a	
Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate and calcium acid pyrophosphate	humectante, gasificante, regulador de la acidez, estabilizante, coagulante y antiaglomerante	1	01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016	338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450 (v), 450(ii), 452 (ii), 450(vii)	Se puede utilizar solo o en combinación, el nivel máximo se mide según el nivel de residuos del radical fosfato.
aspartame	Edulcorante	0.3	19.004	951	

aditivos alimentarios permitidos según la categoría superior					
Theaflavins	Antioxidante	0.3			Desde: No.8 2016 (2016.06.30)
monosodium fumarate	Regulador de acidez	GMP	1.311	365	(excepto los productos acuáticos frescos de 09.01).
diacetyl tartaric acid ester of mono(di) glycerides(DATEM)	Emulsionante, espesante	10	10.01	472e	(excepto los productos acuáticos frescos de 09.01).
antioxidant of bamboo leaves	Antioxidante	0.5	4.019	—	
stabilized chlorine dioxide	Conservante	0.05	17.028	926	(sólo para procesamiento de pescado)
aditivos alimentarios cuyo uso está permitido quantum satis según la tabla A.2. de Apéndice A					
starch acetate	Espesante	GMP	20.039	1420	
mono-and diglycerides of fatty acids	Emulsionante, agente de recubrimiento	GMP	10.006	471	
orange yellow	Colorante	GMP	8.143	—	
guar gum	Espesante	GMP	20.025	412	
pectins	Emulsionante, Agente de estabilidad, Espesante	GMP	20.006	440	
sodium alginate	Espesante, Estabilizador	GMP	20.004	401	Como estabilizador, desde: No.9 2020 (2021.01.07)
carob bean gum	Espesante	GMP	20.023	410	
xanthan gum	Espesante	GMP	20.009	415	
carrageenan	Emulsionante, Agente de estabilidad, Espesante	GMP	20.007	407	
ascorbic acid (vitamin C)	Antioxidante	GMP	4.014	300	
sodium ascorbate	Antioxidante	GMP	4.015	301	
calcium ascorbate	Antioxidante	GMP	4.009	302	
sodium caseinate	Otros	GMP	10.002	—	
phospholipid	Antioxidante, Emulsionante	GMP	4.01	322	

potassium chloride	Otros	GMP	0.008	508	
citric and fatty acid esters of glycerol	Emulsionante	GMP	10.032	472c	
hydroxypropyl distarch phosphate	Espesante	GMP	20.016	1442	
lactic acid	Regulador de acidez	GMP	1.102	270	
sodium lactate	Humectante, Regulador de la acidez, Antioxidante, Gasificante, Espesante, Estabilizador	GMP	15.012	325	
lactic and fatty acid esters of glycerol	Emulsionante	GMP	10.031	472b	
lactitol	Emulsionante, Estabilizador, Edulcorante, Espesante	GMP	19.014	966	
sodium carboxy methyl cellulose	Estabilizador	GMP	20.003	466	
calcium carbonate	Agentes de tratamiento de la harina, Agente leudante, Estabilizador	GMP	13.006	170i	
potassium carbonate	Regulador de acidez	GMP	1.301	501i	
sodium carbonate	Regulador de acidez	GMP	1.302	500i	
ammonium hydrogen carbonate	Agente recaudador	GMP	6.002	503 ii	
potassium hydrogen carbonate	Regulador de acidez	GMP	1.307	501ii	
sodium hydrogen carbonate	Agente recaudador	GMP	6.001	500ii	
microcrystalline cellulose	Estabilizador	GMP	2.005	460i	
starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)	Emulsionante, Otros	GMP	10.03	1450	
D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	Fijador del color, antioxidante	GMP	04.004,04 .018	315,316	
disodium 5'-ribonucleotide	Potenciador del sabor	GMP	12.004	635	
disodium 5'-inosinate	Potenciador del sabor	GMP	12.003	631	

disodium 5'-guanylate	Potenciador del sabor	GMP	12.002	627	
DL-disodium malate	Regulador de acidez	GMP	1.309	—	
L-malic acid	Regulador de acidez	GMP	1.104	—	
DL -malic acid	Regulador de acidez	GMP	1.309	—	
alpha -cyclodextrin	Espesante	GMP	18.011	457	
gamma -cyclodextrin	Espesante	GMP	18.012	458	
arabic gum	Espesante	GMP	20.008	414	
galactomannan	Otros	GMP	0.014	—	
acetic acid	Regulador de acidez	GMP	1.107	260	
acetic acid	Regulador de acidez	GMP	1.112	—	
erythritol	Edulcorante	GMP	19.018	968	Las cepas de producción son Moniliella pollinis, Trichosporonides megachiliensis y Candidalipolytica, respectivamente.
modified soybean phospholipid	Emulsionante	GMP	10.019	—	
glycerine(glycerol)	Humectante, Emulsionante	GMP	15.014	422	
sorghum red	Colorante	GMP	8.115	—	
monosodium glutamate	Potenciador del sabor	GMP	12.001	621	
potassium alginate	Espesante	GMP	20.005	402	
methyl cellulose	Espesante	GMP	20.043	461	
gellan gum	Espesante	GMP	20.027	418	
sodium polyacrylate	Espesante	GMP	20.036	—	
distarch phosphate	Espesante	GMP	20.034	1412	
lo-han-kuo extract	Edulcorante	GMP	19.015	—	
enzymatically decomposed soybean phospholipid	Emulsionante	GMP	10.04	—	
gelatin	Espesante	GMP	20.002	—	
xylitol	Edulcorante	GMP	19.007	967	
citric acid	Regulador de acidez	GMP	1.101	330	
tripotassium citrate	Regulador de acidez	GMP	1.304	332ii	
trisodium citrate	Regulador de la acidez, Estabilizador	GMP	1.303	331iii	

sodium dihydrogen citrate	Regulador de acidez	GMP	1.306	331i	
glucono delta-lactone	Estabilizador y coagulante	GMP	18.007	575	
sodium gluconate	Regulador de acidez	GMP	1.312	576	
hydroxypropyl starch	Espesante, gasificante, emulsionante, estabilizante	GMP	20.014	1440	
hydroxypropyl methyl cellulose	Espesante	GMP	20.028	464	
agar	Espesante	GMP	20.001	406	
potassium lactate	Humectante	GMP	15.011	326	
acid treated starch	Espesante	GMP	20.032	1401	
natural carotene	Colorante	GMP	8.147	—	
beet red	Colorante	GMP	8.101	162	
oxidized starch	Espesante	GMP	20.03	1404	
oxidized hydroxypropyl starch	Espesante	GMP	20.033	—	
acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	Emulsionante	GMP	10.027	472a	
acetylated distarch phosphate	Espesante	GMP	20.015	1414	
acetylated distarch adipate	Espesante	GMP	20.031	1422	
L-(-)-malic acid disodium salt	Regulador de acidez	GMP			Desde: No.8 2018 (2018.09.04)