

|                   |   |
|-------------------|---|
| Naranja.          | Eritrosina B.S.   |
| Rojo.             | Cochinilla o ácido carmínico.<br>Orchilla, orceína.<br>Rojo cochinilla 4 o Ponceau 4R.                      |
| Verde.            | Clorofila.<br>Compuestos cúpricos de clorofila y clorofilina.<br>Verde ácido brillante VS (verde lisamina). |
| Pardo.            | Caramelo.<br>Negro brillante BN.<br>Pardo chocolate FB.<br>Pardo chocolate HT.<br>Dióxido de titanio.       |
| Matices diversos. | Carotenoides:   |

- Alfa, beta y gamma, caroteno.
- Bixina, norbixina (bija, annato).
- Capsantina o capsorrubina.
- Licopeno.
- Beta-apo-8' carotenol.
- Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico.

## Xantofilas:

- Flavoxantina.
- Luteína.
- Criptoxantina.
- Rubixantina.
- Violaxantina.
- Rodoxantina.
- Cantaxantina.

Rojo remolacha o betanina.  
Antocianos.

## Dosis

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| Colorantes naturales .....    | B. P. F.               |
| Colorantes artificiales ..... | 300 p. p. m. (máximo). |

B. P. F. = Buena práctica de fabricación.

## Antioxidantes

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Galato de propilo.<br>Butilhidroxianisol.<br>Butilhidroxitoluol.<br>Acido l-ascórbico y sus sales sódica y cálcica.<br>Palmitato de ascorbilo.<br>Extractos de origen natural ricos en tocoferoles.<br>Alfa y gamma tocoferol sintéticos. | } 300 p. p. m. solos o combinados. |
|---|------------------------------------|

## Estabilizadores (emulgentes, espesantes)

|   |          |
|---|----------|
| Acido algínico y sus sales amónica, sódica, cálcica y potásica .....  | B. P. F. |
| Agar-agar .....   | B. P. F. |
| Carrageno y carragenatos alcalinos .....  | B. P. F. |
| Gomas arábica, guar, tragacanto y de garrofin .....   | B. P. F. |
| Celulosa microcristalina .....  | B. P. F. |
| Carboximetilcelulosa .....  | B. P. F. |
| Pectinas .....  | B. P. F. |
| Almidones comestibles .....   | B. P. F. |
| Gelatinas .....   | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites o grasas comestibles .....  | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos antes citados, esterificados con los siguientes ácidos: acético, acetiltartárico, cítrico, láctico tartárico y sus sales de sodio y calcio ..... | B. P. F. |
| Esteres de los ácidos grasos con sacarosa (incluidos los sucroésteres) .....  | B. P. F. |
| Lecitina y componentes de lecitina comercial .....  | B. P. F. |
| Monopalmitato, monoestearato y triestearato de sorbitano .....  | B. P. F. |

|  |          |
|--|----------|
| Citrato y tartrato de estearilo .....  | B. P. F. |
| Polifosfatos sódico y potásico (polifosfatos lineales con un máximo de 8 por 100 de polifosfatos cíclicos) ..... | B. P. F. |

## Acidulantes

|  |   |          |
|--|---|----------|
| Acido cítrico.<br>Acido málico.<br>Acido tartárico.<br>Acido láctico.<br>Acido fumárico. | } y sus sales sódicas, potásicas y cálcicas ..... | B. P. F. |
|--|---|----------|

## Antiaglutinantes

|  |          |
|--|----------|
| Dióxido de silicio y silicatos .....       | B. P. F. |
| Carbonato magnésico .....                  | B. P. F. |
| Fosfato tribásico de calcio y magnesio ... | B. P. F. |

## Antiespumantes

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Siliconas (dimetilpolisiloxano) | B. P. F. |
|---------------------------------|----------|

## Incrementadores de aroma

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Acido l-glutámico y sus sales ... | 12 gramos por litro de producto preparado.  |
| Acido inosínico y sus sales ..... | 1,2 gramos por litro de producto preparado. |
| Acido guanílico y sus sales ..... | 1,2 gramos por litro de producto preparado. |

## 3852

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para su uso en la elaboración de turrónes y mazapanes.

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, la Dirección General de Sanidad es el Organismo responsable de todo lo que afecte a los aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos o para casos concretos y determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de turrónes y mazapanes, aprobada por Decreto 2182/1975, de 12 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre),

Esta Dirección General de Sanidad, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Quedan aprobadas las listas positivas de aditivos para uso en la elaboración de turrónes y mazapanes, que figuran incluidos en el anexo de esta Resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos contenidos en estas listas podrá ser modificada por la Dirección General de Sanidad, en el caso de que posteriores conocimientos técnicos o científicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º El contenido de estas listas positivas no excluye del cumplimiento de las exigencias que establece, a efectos de registro de aditivos, el Decreto 797/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975, sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

Art. 4.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en las listas positivas que se incluyen como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a VV. SS. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. SS.

Madrid, 16 de diciembre de 1975.—El Director general, Federico Bravo Morate.

Sres. Subdirectores generales de Sanidad Veterinaria, de Farmacia y de Medicina Preventiva y Sanidad Ambiental.

**ANEXO**

**Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de turrones y mazapanes**

|  |  |
|--|--|
| <i>Colorantes</i>  |  |
| Amarillo.  | Curcumina.<br>Lactoflavina (Riboflavina).<br>Tartracina.<br>Crisoína S.<br>Amarillo de quinoleína.<br>Amarillo sólido.   |
| Naranja.   | Amarillo anaranjado S.<br>Naranja GGN.   |
| Rojo.  | Cochinilla, ácido carmínico.<br>Orchillaorceína.<br>Azorrubina.<br>Amaranto.<br>Rojo cochinilla 4 (Ponceau 4R).<br>Escarlata GN.<br>Ponceau 6R.<br>Eritrosina.   |
| Azul.  | Azul de antraquinona.<br>Azul patentado V.<br>Indigotina.  |
| Verde.   | Clorofilas.<br>Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.<br>Verde ácido brillante VS.  |
| Pardo.   | Caramelo.<br>Negro brillante BN.<br>Negro 7984.<br>Carbo medicinalis vegetalis.  |
| Matices diversos.  | Carotenoides:<br>a) Alfa, beta, gamma, carótenos.<br>b) Bixina, norbixina (bija, annato).<br>c) Capsantina, capsorrubina.<br>d) Licoperro.<br>e) Beta-apo-8' carotenal (C30).<br>f) Ester etílico del ácido beta-apo-8' carotenóico (C30). |
|  | Xantófilas:<br>a) Flavoxantina.<br>b) Luteína.<br>c) Criptoxantina.<br>d) Rubixantina.<br>e) Violaxantina.<br>f) Rodoxantina.<br>g) Cantaxantina.  |
|  | Rojo de remolacha o betanina.<br>Antocianos.   |
| <i>Dosis</i>   |  |
| Colorantes naturales   | B. P. F.   |
| Colorantes artificiales  | 300 p. p. m. (máximo).   |
| <i>Antioxidantes</i>   |  |
| Acido l-ascórbico y sus sales sódica y cálcica                             | 300 p. p. m.   |
| Acido diacetil 5,6-l-ascórbico   | 500 p. p. m.   |
| Acido palmític 6-l-ascórbico   | 500 p. p. m.   |
| Extractos de origen natural ricos en tocoferoles                           | B. P. F.   |
| Alfa y gamma tocoferoles sintéticos  | B. P. F.   |
| Galato de octilo y dodecilo.<br>Butilhidroxianisol.<br>Butilhidroxitoluol. | 0,1 grs. por Kg. de grasa que contenga el producto.  |
| Sinérgicos de los antioxidantes:   |  |
| Acido láctico y sus sales sódica y potásica                                | B. P. F.   |

|   |   |
|---|---|
| Acido cítrico y sus sales sódica y potásica   | B. P. F.  |
| Acido tartárico y sus sales sódica y potásica   | B. P. F.  |
| Tartrato doble de sodio y potasio   | B. P. F.  |
| Ortofosfatos de sodio, potasio y calcio   | B. P. F.  |
| <i>Estabilizadores (emulgentes espesantes)</i>  |   |
| Acido alginico y sus sales amónica, cálcica y potásica  | B. P. F.  |
| Alginato de propilenglicol  | B. P. F.  |
| Agar-agar   | B. P. F.  |
| Carrageno y carragenatos alcalinos  | B. P. F.  |
| Celulosa microcristalina  | B. P. F.  |
| Carboximetilcelulosa  | B. P. F.  |
| Pectinas  | B. P. F.  |
| Goma guar, goma arábica, goma de garrófín, almidones comestibles  | B. P. F.  |
| Caseinato cálcico   | B. P. F.  |
| Gelatina  | B. P. F.  |
| Mucilagos diversos  | B. P. F.  |
| Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles   | B. P. F.  |
| Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos antes citados, esterificados con los siguientes ácidos: acético, acetyl tartárico, cítrico, láctico, tartárico y sus sales, de sodio y calcio  | 10 grs/Kg. de grasa del producto.   |
| Esteres de los ácidos grasos citados con 1,2-propilenglicol   | 10 grs/Kg. de grasa del producto.   |
| Lecitina y componentes de lecitina comercial  | B. P. F.  |
| Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos los sucroglicéridos)   | 10 grs/Kg. de grasa del producto.   |
| Estearilactato cálcico y sódico.<br>Ortofosfato monosódico, disódico y trisódico.<br>Ortofosfato monopotásico, dipotásico y tripotásico.<br>Pirofosfato disódico y tetrasódico.<br>Trifosfato pentasódico.<br>Glicerol<br>Manitol<br>Sorbitol | 1.000 p. p. m. calculado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .<br>B. P. F.<br>B. P. F.<br>B. P. F. |

*Conservadores*

|   |   |
|---|---|
| Acido sórbico y sus sales sódica y potásica           | 1.000 p. p. m.  |
| Acido benzoico y sus sales sódica, potásica y cálcica | 1.000 p. p. m.  |
| Anhidrido sulfuroso y otros agentes productores       | 50 p. p. m., como cantidad residual en el producto como consecuencia de fenómenos de transferencia. |

**3853**

*RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se aprueban las listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de caramelos, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle).*

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, la Dirección General de Sanidad, es el Organismo responsable de todo lo que afecte a los aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos o para casos concretos y determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de caramelos y chicles, aprobada por Decreto 2179/1975, de 12 de septiembre («Boletín Oficial del Estado», del 13), esta Dirección