

Aditivo: Cascinato sódico. Número H 4512. Dosis: 5 g/Kg en producto final. Autorizado en cefalópodos congelados despiezados y/o troceados.

f) Apartado 6. *Reguladores del pH.*-El ácido ortofosfórico E 338 se autoriza también para su empleo en cefalópodos congelados en la dosis indicada. Se incluye en este apartado el siguiente:

Aditivo: Hidróxido cálcico. Número H 8002. Dosis: 5 g/Kg. en producto final. Autorizado en cefalópodos congelados despiezados y/o troceados.

g) Apartado 9. *Endurecedores.*-Se incluye este apartado con el siguiente producto:

Aditivo: Cloruro cálcico. Número H 10062. Dosis: 3 g/litro de agua. Autorizado en cefalópodos congelados despiezados y/o troceados.

h) Apartado 10. *Gasificantes.*-Se incluye este apartado con los siguientes productos:

Aditivo: Bicarbonato sódico. Número H 8186. Dosis: 3 g/litro de agua. Autorizado en cefalópodos congelados despiezados y/o troceados.

Aditivo: Pirofosfato ácido de sodio (difosfato disódico). Número E 450. Dosis: 5 g/Kg del producto final expresado en P₂O₅. Autorizado en cefalópodos congelados despiezados y/o troceados.

Segundo.-La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 24 de enero de 1985.

LLUCH MARTIN

2218 *ORDEN de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado.*

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las listas positivas de aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

La Dirección General de Salud Pública ha elaborado y propuesto la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado.

Segundo.-La relación de aditivos contenidos en esta lista positiva puede ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen, y será permanentemente revisable por razones de salud pública o interés sanitario.

Tercero.-El contenido de esta lista positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establece, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida en la elaboración de lomo embuchado la utilización de cualquier aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo a esta Orden, que deroga la Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 21 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de noviembre) en cuanto se refiere a los aditivos autorizados en la elaboración de lomo embuchado.

Madrid, 24 de enero de 1985.

LLUCH MARTIN

ANEXO

Lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado

	Dosis máximas
1. <i>Conservadores:</i>	
E-250. Nitrito sódico.....	150 p.p.m. (1)
E-251. Nitrato sódico.....	300 p.p.m. (1)
E-252. Nitrato potásico.....	300 p.p.m. (1)

	Dosis máximas
Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis máxima no podrá ser superior a 300 p.p.m., sin sobrepasar las dosis parciales.	
2. <i>Antioxidantes:</i>	
E-300. Acido L-ascórbico.....	500 p.p.m.
E-301. Ascorbato sódico.....	500 p.p.m.
3. <i>Reguladores de la maduración:</i>	
Azúcares (mono y disacáridos), expresados en glucosa.....	10 gr/Kg; masa
Cultivos microbianos especialmente autorizados.....	En las dosis autorizadas.

2219 *ORDEN de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón.*

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las Listas Positivas de Aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

La Dirección General de Salud Pública ha elaborado y propuesto la Lista Positiva de Aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón.

Segundo.-La relación de aditivos contenidos en esta Lista Positiva puede ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen, y será permanentemente revisable por razones de salud pública o interés sanitario.

Tercero.-El contenido de esta Lista Positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establecen, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida la utilización para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón, de cualquier aditivo que no figure en la Lista Positiva que se incluye como anexo a esta Orden.

Madrid, 24 de enero de 1985.

LLUCH MARTIN

A N E X O

Lista Positiva de aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón

	Dosis máximas
1. <i>Conservadores:</i>	
E-200 Acido sórbico.....	500 ppm (1)
E-210 Acido benzoico.....	500 ppm (1)
E-216 Parahidroxibenzoato de propilo.....	200 ppm (1)
E-214 Parahidroxibenzoato de etilo.....	200 ppm (1)
E-224 Disulfito de potasio (Metabisulfito potásico, Pirosulfito de potasio).....	400 ppm (1)
2. <i>Acidificantes:</i>	
E-330 Acido cítrico.....	B.P.F.
3. <i>Soportes:</i>	
Féculas.	
Harinas.	
Talco.	
E-170 Carbonato cálcico.	

(1) Cuando se emplean conjuntamente estos aditivos la dosis máxima total en el producto no será superior a 500 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.