

de les canonades i els broquets permet assegurar un règim de distribució uniforme de 10 l/m<sup>2</sup> per minut. L'accionament manual a distància s'installa de manera que es puguin posar en funcionament a distància les bombes que proveeixen el sistema d'aspersió d'aigua i accionar totes les vàlvules del sistema que normalment estan tancades, des d'un lloc adequat situat fora de la zona de la càrrega, adjacent als espais d'allotjament i de fàcil accés i accionament si es declara un incendi a les zones protegides. El sistema d'aspersió d'aigua es pot accionar manualment, tant in situ com a distància, i la instal·lació permet evacuar qualsevol vessament de la càrrega. A més, quan ho permeti la temperatura ambient, es connecta una mànega d'aigua amb broqueta a pressió que es pugui utilitzar immediatament en el curs de les operacions de càrrega i descàrrega.

4.1.22 Cap tanc de càrrega no s'omple de líquid per sobre del 98 per 100 de la seva capacitat a la temperatura de referència (R<sub>i</sub>).

4.1.23 El volum màxim (V<sub>L</sub>) de càrrega d'un tanc es determina mitjançant la fórmula següent:

$$V_L = 0,98 V \frac{P_R}{P_L}$$

on:

V = volum del tanc.

P<sub>R</sub> = densitat relativa de la càrrega a la temperatura de referència (R<sub>i</sub>).

P<sub>L</sub> = densitat relativa de la càrrega a la temperatura d'embarcament.

R = temperatura de referència, és a dir, temperatura a la qual la pressió del vapor de la càrrega correspon a la pressió de tara de la vàlvula reductora de pressió.

4.1.24 Els límits màxims admissibles de càrrega de cada tanc s'indiquen en una llista aprovada per l'Administració per a cada temperatura d'embarcament prevista i per a la temperatura màxima de referència aplicable. El capità porta permanentment un exemplar d'aquesta llista a bord.

4.1.25 Les zones de la coberta exposada, o els espais semitancats de la coberta exposada situats a menys de 3 metres d'un orifici de descàrrega d'un tanc, d'una sortida de gas o vapor, d'una brida de canonada de la càrrega o d'una vàlvula de càrrega d'un tanc certificat per transportar disulfur de carboni, compleixen les descripcions relatives a l'equip elèctric especificades per al disulfur de carboni a la columna "i" del capítol 17. A més, no s'admeten a la zona especificada altres fonts de calor, com ara canonades de vapor la superfície de les quals tingui una temperatura superior a 80 °C.

4.1.26 Es disposen mitjans per determinar l'espai buit del tanc i prendre mostres de la càrrega sense obrir el tanc o pertorbar el farcit aïllant de gas inert adequat amb pressió positiva.

4.1.27 El producte només es transporta de confortat amb un pla de manipulació de la càrrega aprovat per l'Administració. En el pla de manipulació de la càrrega figura el sistema de canonades de la càrrega en la seva totalitat. Es disposa a bord d'un exemplar de pla de manipulació de la càrrega aprovat. El certificat d'aptitud per al transport de productes químics perillosos a granel es ratifica de manera que inclogui una referència al pla aprovat de manipulació de la càrrega.»

## CAPÍTOL V

### Prescripcions d'ordre operacional

- L'actual paràgraf 5.3.3 se substitueix pel següent:
  - «5.3.3 Els oficials reben formació sobre els procediments d'emergència que s'han de seguir si es

produeixen fugues, vessaments o un incendi que afecti la càrrega, tenint en compte les directrius elaborades per l'organització\*, i a un nombre suficient d'oficials se'ls instrueix i forma en els aspectes essencials dels primers ajuts apropiats per a les càrregues transportades.»

\* Vegueu la guia de primers ajuts per a ús en cas d'accidents relacionats amb mercaderies perilloses (GPA), que dona indicacions per al tractament de les víctimes segons els símptomes que presentin i sobre l'equip i els antidòts que poden ser apropiats per al seu tractament, i vegueu a més els capítols pertinents de les parts A i B del Codi de formació.

Aquestes esmenes entren en vigor de forma general i per a Espanya l'1 de juliol de 2002 de conformitat amb el que disposa l'article 16.2.g)ii) del Conveni de 1973.

Es fa públic per a coneixement general.

Madrid, 24 d'abril de 2002.—El secretari general tècnic, Julio Núñez Montesinos.

## MINISTERI DE SANITAT I CONSUM

### 9238

*ORDRE SCO/1050/2002, de 7 de maig, per la qual es modifica l'annex del Reial decret 1917/1997, de 19 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i pureza dels additius alimentaris diferents de colorants i edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.* («BOE» 115, de 14-5-2002.)

La Directiva 89/107/CEE, del Consell, de 21 de desembre de 1988, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre additius alimentaris autoritzats en els productes alimentaris destinats al consum humà, va ser incorporada a l'ordenament jurídic intern pel Reial decret 1111/1991, de 12 de juliol, pel qual es modifica la Reglamentació tecnicosanitària d'additius alimentaris, aprovada pel Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, i modificada pel Reial decret 1339/1988, de 28 d'octubre.

Aquesta Directiva 89/107/CEE incloïa les diferents categories d'additius la regulació dels quals s'ha dut a terme mitjançant directives específiques.

Posteriorment a aquesta adequació quant a la utilització dels additius, es feia necessari establir-ne els criteris d'identitat i de pureza.

Quant als additius diferents de colorants i edulcorants, regulats mitjançant la Directiva 95/2/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de febrer de 1995, modificada per les directives 98/72/CE i 2001/5/CE, han estat incorporades al nostre dret intern mitjançant el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

S'han establert per a algunes categories d'aquests additius determinats criteris d'identitat i pureza. Així es va fer, en una primera etapa, mitjançant la Directiva 96/77/CE, de la Comissió, de 2 de desembre, per la qual s'estableixen els criteris específics de pureza en

relació amb determinats additius alimentaris diferents de colorants i edulcorants, utilitzats en els productes alimentaris, incorporada a la nostra ordenació interna mitjançant el Reial decret 1917/1997, de 19 de desembre.

La publicació de la Directiva 98/86/CE, de la Comissió, d'11 de novembre, per la qual es modifica la Directiva 96/77/CE, que estableix els criteris específics de puresa dels additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants, constitueix una segona etapa en l'establiment dels criteris de puresa esmentats, la transposició a la normativa nacional del qual es va fer mitjançant la posada en vigor del Reial decret 1802/1999, de 26 de novembre.

En una tercera etapa, s'estableixen els criteris de puresa de part dels additius esmentats a la Directiva 95/2/CE, mitjançant la publicació de la Directiva 2000/63/CE, de la Comissió, de 5 d'octubre, per la qual es modifica la Directiva 96/77/CE, incorporada al nostre ordenament jurídic per l'Ordre d'11 de juny de 2001.

En la quarta etapa actual, s'estableixen els criteris de puresa dels restants additius esmentats a la Directiva 95/2/CE mitjançant la publicació de la Directiva 2001/30/CE, de la Comissió, de 5 de maig, que modifica la Directiva 96/77/CE, que estableix els criteris específics de puresa dels additius alimentaris diferents de colorants i edulcorants.

Aquesta Ordre té com a objecte incorporar la dita Directiva 2001/30/CE, de la Comissió, de 5 de maig, al nostre ordenament jurídic.

Per fixar aquests criteris específics, s'han tingut en compte les especificacions i les tècniques analítiques que per a aquests additius ha preparat el Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA). Així mateix, s'ha consultat el Comitè Científic de l'Alimentació Humana.

Això no obstant, qualsevol additiu que hagi estat preparat mitjançant mètodes de producció o amb primeres

matèries, significativament diferents dels inclosos en l'avaluació del Comitè Científic de l'Alimentació Humana, o diferents dels esmentats en aquesta Ordre, s'ha de sotmetre a aquest Comitè perquè n'avalui la seguretat, prestant atenció sobretot als criteris de puresa.

Les mesures que preveu aquesta disposició s'ajusten al dictamen del Comitè Permanent de Productes Alimentaris.

Aquesta Ordre es dicta en ús de les facultats que atribueix la disposició final primera del Reial decret 1917/1997.

En virtut d'això, escoltats els sectors afectats i amb l'informe previ preceptiu de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària, disposo:

#### **Article únic.** *Objecte.*

L'annex del Reial decret 1917/1997, de 19 de desembre, queda modificat en els termes següents:

«S'incorporen a l'annex del Reial decret 1917/1997, i s'aproven, les normes d'identitat i puresa que conté l'annex d'aquesta disposició, per a determinats additius inclosos al Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.»

#### **Disposició final única.** *Entrada en vigor.*

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 7 de maig de 2002.

VILLALOBOS TALERÓ

## ANNEX

**E 170 (i) CARBONAT DE CALCI**

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2107/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels colorants utilitzats en els productes alimentaris.

**E 353 ÀCID METATARTÀRIC**

<b>Sinònims</b>	Àcid ditartàric
<b>Definició</b>	
Nom químic	Àcid metatartàric
Fórmula química	$C_4H_6O_6$
Contingut	No menys del 99,5%
<i>Descripció</i>	Forma cristal·lina o de pols de color blanc o groguenc. Molt deliquescents amb una lleugera olor de caramel
<b>Identificació</b>	
A.	Molt soluble en aigua i etanol
B.	Col·loqueu una mostra d'1-10 mg d'aquesta substància en un tub d'assaig amb 2 ml d'àcid sulfúric concentrat i 2 gotes de reactiu sulforesorcinic. Quan s'escalfa a 150°C, apareix una coloració violàcia intensa
<b>Puresa</b>	
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més de 1 mg/kg

**E 354 TARTRAT DE CALCI**

<b>Sinònims</b>	L-tartrat de calci
<b>Definició</b>	
Nom químic	L(+)-2,3-dihidroxiutanodioat de calci dihidrat
Fórmula química	$C_4H_4CaO_6 \cdot 2H_2O$
Pes molecular	224,18
Contingut	No menys del 98,0%
<i>Descripció</i>	Pols cristal·lina fina de color blanc o grisenc
<b>Identificació</b>	
A. Solubilitat	Lleugerament hidrosoluble. Solubilitat aproximada de 0,01 g/100 ml d'aigua (a 20°C). Poc soluble en etanol. Lleugerament soluble en èter dietílic. Soluble en àcids
B. Rotació específica $[\alpha]^{20}_D$	+ 7,0° a + 7,4° (0,1% en una dissolució 1N de HCl)
C. pH d'una suspensió al 5%	Entre 6,0 i 9,0
<b>Puresa</b>	
Sulfats ( $H_2SO_4$ )	No més de 1 g/kg
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més de 1 mg/kg
<b>E 356 ADIPAT DE SODI</b>	
<b>Definició</b>	
Nom químic	Adipat de sodi

<b>EINECS</b>	231-293-5
Fórmula química	$C_6H_8Na_2O_4$
Pes molecular	190,11
Contingut	No menys del 99,0% (quant a la massa anhidra)

*Descripció* Cristalls inodors blancs o pols cristal·lina

#### Identificació

A. Interval de fusió	151°C-152°C (àcid adípic)
B. Solubilitat	Aproximadament 50 g/100 ml d'aigua (a 20°C)
C. Prova positiva al sodi	

#### Puresa

Aigua	No més del 3% (Karl Fischer)
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

### E 357 ADIPAT DE POTASSI

#### Definició

Nom químic Adipat de potassi

**EINECS** 248-838-1

Fórmula química  $C_6H_8K_2O_4$

Pes molecular 222,32

Contingut No menys del 99,0% (quant a la massa anhidra)

*Descripció* Cristalls inodors blancs o pols cristal·lina

#### Identificació

A. Interval de fusió	151°C-152°C (àcid adípic)
B. Solubilitat	Aproximadament 60 g/100 ml d'aigua (a 20°C)
C. Prova positiva al potassi	

#### Puresa

Aigua	No més del 3% (Karl Fischer)
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

### E 420 (i) SORBITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

### E 420 (ii) XAROP DE SORBITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

### E 421 MANNITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

**E 425 (i) GOMA DE KONJAC****Definició**

La goma de konjac és un hidrocol-loide hidrosoluble obtingut de la farina de konjac per extracció aquosa. La farina de konjac és el producte cru no purificat de l'arrel de la planta perenne *Amorphophallus konjac*. El component principal és el polisacàrid d'alt pes molecular glucomanan, constituït per D-mannosa i D-glucosa en una proporció molar d'1,6:1,0, que formen cadenes unides per enllaços glicosídics  $\beta(1-4)$ . S'hi uneixen altres cadenes laterals, més curtes, unides per enllaços glicosídics  $\beta(1-3)$ ; per distribució aleatòria apareixen grups acetils a raó d'1 grup per cada 9 a 19 unitats de sucre

## Pes molecular

El component principal, glucomanan, té un pes molecular mitjà d'entre 200.000 i 2.000.000

## Contingut

No menys del 75% de carbohidrat

*Descripció*

Crema com a pols bronzejada, de color entre blanc i crema

**Identificació**

## A. Solubilitat

En aigua calenta o freda forma una dispersió molt viscosa amb un pH entre 4,0 i 7,0

## B. Formació del gel

Afegiu 5 ml de solució de borat de sodi al 4% a una solució a l'1% de la mostra en un tub d'assaig, i agiteu-la enèrgicament. Es forma un gel

## C. Formació d'un gel termoestable

Prepareu una solució al 2% de la mostra escalfant-la en un bany d'aigua bullint durant 30 minuts, amb agitació permanent; després refredeu la solució a temperatura ambient. Per cada gram de la mostra feta servir per preparar 30 g de solució al 2%, afegiu 1 ml de solució

## D. Viscositat (solució a l'1%)

de carbonat de potassi al 10% a la mostra completament hidratada a temperatura ambient. Escalfeu la mescla al bany maria a 85°C, i manteniu-l'hi 2 h sense agitar-la. Amb aquestes condicions es forma un gel termoestable

No menys de 3 kg m<sup>-1</sup> s<sup>-1</sup> a 25°C

**Puresa**

## Pèrdua en assecat-se

No més del 12% (105°C, 5 h)

## Midó

No més del 3%

## Proteïna

No més del 3% (N x 5,7)

Determineu el nitrogen pel mètode de Kjeldahl. El percentatge del nitrogen a la mostra multiplicat per 5,7 dóna el percentatge de proteïna a la mostra

## Màteria soluble en èter

No més del 0,1%

## Cendres totals

No més del 5,0% (800°C, 3-4 h)

## Arsènic

No més de 3 mg/kg

## Plom

No més de 2 mg/kg

## Salmonella spp.

Absent en 12,5 g

## E. coli

Absent en 5 g

**E 425 (ii) GLUCOMANAN DE KONJAC****Definició**

El glucomanan de konjac és una fibra hidrocol-loidea hidrosoluble obtinguda de la farina de konjac per rentatge amb etanol i aigua. La farina de konjac és el producte cru no purificat del tubercle de la planta perenne *Amorphophallus konjac*. El component principal és el polisacàrid d'alt pes molecular glucomanan, constituït per D-mannosa i D-glucosa en una proporció molar d'1,6:1,0, que formen cadenes unides per enllaços glicosídics  $\beta(1-4)$ , amb una ramificació en cada 50a o 60a unitat, aproximadament. Cada 19è residu de sucre, aproximadament, està acetilat

Pes molecular	500.000 a 2.000.000
Contingut	Fibra dietètica total: no menys del 95% del pes en sec
<i>Descripció</i>	Partícules fines de color entre blanc i marró, pols inodora que flueix lliurement

#### Identificació

A. Solubilitat	En aigua calenta o freda forma una dispersió molt viscosa amb un pH entre 5,0 i 7,0. La seva solubilitat augmenta per la calor i l'agitació mecànica
B. Formació d'un gel termoestable	Prepareu una solució al 2% de la mostra escalfant-la en un bany d'aigua bullint durant 30 minuts, amb agitació permanent; després refredeu la solució a temperatura ambient. Per cada gram de la mostra feta servir per preparar 30 g de solució al 2%, afegiu 1 ml de solució de carbonat de potassi al 10% de la mostra completament hidratada a temperatura ambient. Escalfeu la mescla al bany maria a 85°C, i manteniu-l'hi 2 h sense agitar-la. Amb aquestes condicions es forma un gel termoestable
C. Viscositat (solució a l'1%)	No menys de 20 kg m <sup>-1</sup> s <sup>-1</sup> a 25°C

#### Puresa

Pèrdua en assecar-se	No més del 8% (105°C, 3 h)
Midó	No més de l'1%
Proteïna	No més de l'1,5% (N x 5,7) Determineu el nitrogen pel mètode de Kjeldahl. El percentatge del nitrogen a la mostra multiplicat per 5,7 dóna el percentatge de proteïna a la mostra
Matèria soluble en èter	No més del 0,5%
Sulfit (expressat com a SO <sub>2</sub> )	No més de 4 mg/kg
Clorur	No més del 0,02%
Matèria soluble en alcohol al 50%	No més del 2,0%

Cendres totals	No més del 2,0% (800°C, 3-4 h)
Plom	No més d'1 mg/kg
Salmonella spp.	Absent en 12,5 g
E. coli	Absent en 5 g

#### E 504 (ii) CARBONAT ÀCID DE MAGNESI

<b>Sinònims</b>	Carbonat de magnesi hidrogenat, sub-carbonat de magnesi (lleuger o pesant), carbonat bàsic de magnesi hidratat, hidròxid de carbonat de magnesi
-----------------	---

#### Definició

Nom químic	Carbonat de magnesi hidròxid hidratat
------------	---------------------------------------

#### EINECS

235-192-7

Fórmula química	4MgCO <sub>3</sub> Mg(OH) <sub>2</sub> 5H <sub>2</sub> O
-----------------	--

Pes molecular	485
---------------	-----

Contingut	Contingut de Mg no inferior al 40,0% ni superior al 45,0% calculat com a MgO
-----------	--

<i>Descripció</i>	Massa blanca friable i lleugera, o pols blanca gruixuda
-------------------	---

#### Identificació

A. Proves positives per a magnesi i per a carbonat	
--	--

B. Solubilitat	Pràcticament insoluble en aigua. Insoluble en etanol
----------------	--

#### Puresa

Matèria insoluble en àcid	No més del 0,05%
Matèria soluble en aigua	No més de l'1,0%
Calci	No més de l'1,0%



Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 10 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

### E 553 b TALC

<b>Sinònims</b>	Talcum
<b>Definició</b>	Forma natural del silicat de magnesi hidratat, que conté proporcions diverses de minerals associats com ara quars alfa, calcita, clorita, dolomita, magnesita i flogopita
Nom químic	Metasilicat àcid de magnesi
<b>EINECS</b>	238-877-9
Fórmula química	$Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2$
Pes molecular	379,22
<i>Descripció</i>	Pols blanca o gairebé blanca, homogènia i lleugera, greixosa al contacte
<b>Identificació</b>	
A. Absorció IR	Valors màxims característics a 3677, 1018 i 669 $cm^{-1}$
B. Difracció de raigs X	Valors màxims a 9,34/4,66/3,12 Å
C. Solubilitat	Insoluble en aigua i en etanol
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecar-se	No més del 0,5% (105°C, 1 h)
Matèria soluble en àcid	No més del 6%
Matèria soluble en aigua	No més del 0,2%
Ferro soluble en aigua	No detectable

Arsènic	No més de 10 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg

### E 554 SILICAT DE SODI I ALUMINI

<b>Sinònims</b>	Silicoaluminat de sodi, aluminosilicat de sodi, silicat sòdic d'alumini
<b>Definició</b>	
Nom químic	Silicat de sodi i alumini
Contingut	Quant a la massa anhidra calculada com a $SiO_2$ : no menys del 66,0% ni més del 88,0%; calculada com a $Al_2O_3$ : no menys del 5,0% ni més del 15,0%
<i>Descripció</i>	Pols fina blanca amorfa o perles
<b>Identificació</b>	
A. Proves positives per a sodi, alumini i silicat	
B. pH d'una suspensió al 5%	Entre 6,5 i 11,5
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecar-se	No més del 8,0% (105°C, 2 h)
Pèrdua per combustió	No menys del 5,0% ni més de l'11,0% quant a la massa anhidra (1000°C, pes constant)
Sodi	No menys del 5% ni més del 8,5% (calculat com a $Na_2O$ ) pel que fa a la massa anhidra
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

**E 555 SILICAT DE POTASSI I ALUMINI**

<b>Sinònims</b>	Mica
<b>Definició</b>	La mica natural està composta principalment de silicat de potassi i alumini (moscovita)
<b>EINECS</b>	310-127-6
Nom químic	Silicat de potassi i alumini
Fórmula química	$KAl_2[AlSi_3O_{10}](OH)_2$
Pes molecular	398
Contingut	No menys del 98%
<i>Descripció</i>	Plaquetes cristal·lines de color entre gris clar i blanc, o pols
<b>Identificació</b>	
A. Solubilitat	Insoluble en aigua, en àcids i àlcalis diluïts i en dissolvents orgànics
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecar-se	No més del 0,5% (105°C, 2 h)
Antimoni	No més de 20 mg/kg
Zinc	No més de 25 mg/kg
Bari	No més de 25 mg/kg
Crom	No més de 100 mg/kg
Coure	No més de 25 mg/kg
Níquel	No més de 50 mg/kg
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg
Cadmi	No més de 2 mg/kg
Plom	No més de 10 mg/kg

**E 556 SILICAT DE CALCI I ALUMINI**

<b>Sinònims</b>	Aluminosilicat de calci, silicoaluminat de calci, silicat d'alumini
<b>Definició</b>	
Nom químic	Silicat de calci i alumini
Contingut	Pel que fa a la massa anhidra: - calculat com a $SiO_2$ , no menys del 44,0% ni més del 50,0% - calculat com a $Al_2O_3$ , no menys del 3,0% ni més del 5,0% - calculat com a $CaO$ , no menys del 32,0% ni més del 38,0%
<i>Descripció</i>	Pols blanca, fina, que flueix lliurement
<b>Identificació</b>	
A. Proves positives per a calci, alumini i silicat	
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecar-se	No més del 10,0% (105°C, 2 h)
Pèrdua per combustió	No menys del 14,0% ni més del 18,0% quant a la massa anhidra (1000°C, pes constant)
Fluorur	No més de 50 mg/kg
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 10 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

**E 558 BENTONITA**

<b>Definició</b>	La bentonita és una argila natural amb un gran contingut en esmectita, un silicat
------------------	---



hidratat natiu d'alumini en què alguns àtoms d'alumini i silici es van reemplaçar naturalment per altres àtoms, com ara magnesi i ferro. Els ions de calci i de sodi estan atrapats entre les capes minerals. Hi ha quatre tipus comuns de bentonita: bentonita natural de sodi, bentonita natural de calci, bentonita activada per sodi i bentonita acidoactivada

<b>EINECS</b>	215-108-5
Fórmula química	$(Al, Mg)_8(Si_4O_{10})_4(OH)_8 \cdot 12H_2O$
Pes molecular	819
Contingut	Esmectita: no menys del 80%
<i>Descripció</i>	Pols molt fina, de color groguenc o blanc grisenc. L'estructura de la bentonita li permet absorbir aigua a l'interior i en superfície (propietats d'inflament)

#### Identificació

A. Prova del blau de metilè	
B. Difracció de raigs X	Valors màxims característics a 12,5/15 Å
C. Absorció IR	Valors màxims a 428/470/530/1110-1020/3750 - 3400 $cm^{-1}$

#### Puresa

Pèrdua en assecar-se	No més del 15,0% (105°C, 2 h)
Arsènic	No més de 2 mg/kg
Plom	No més de 20 mg/kg

#### E 559 SILICAT D'ALUMINI (CAOLÍ)

<b>Sinònims</b>	Caolí, lleuger o pesant
-----------------	-------------------------

#### Definició

El silicat d'alumini hidratat (caolí) és una argila plàstica blanca purificada composta per caolinita, silicat de potassi i alumini, feldespat i quars. El tractament no ha d'incloure la calcinació

#### EINECS

215-286-4 (caolinita)

Fórmula química

$Al_2Si_2O_5(OH)_4$  (caolinita)

Pes molecular

264

Contingut

No menys del 90% (suma de sílice i alumina, després de la combustió)

Sílice ( $SiO_2$ ) Entre un 45% i un 55%  
Alúmina ( $Al_2O_3$ ) Entre un 30% i un 39%

*Descripció*

Pols untuosa fina, blanca o blanca grisenca. El caolí està compost per agregats solts de blocs orientats aleatòriament d'escates de caolinita o d'escates hexagonals aïllades

#### Identificació

A. Proves positives per a alumina i silicat	
B. Difracció de raigs X	Valors màxims característics a 7,18/3,58/2,38/1,78 Å
C. Absorció IR	Valors màxims a 3700 i 3620 $cm^{-1}$

#### Puresa

Pèrdua per combustió	Entre un 10% i un 14% (1000°C, pes constant)
Matèria soluble en aigua	No més del 0,3%
Matèria soluble en àcid	No més del 2,0%
Ferro	No més del 5%
Òxid de potassi ( $K_2O$ )	No més del 5%
Carboni	No més del 0,5%
Arsènic	No més de 3 mg/kg

Plom	No més de 5 mg/kg
Mercuri	No més d'1 mg/kg

## E 620 ÀCID GLUTÀMIC

<b>Sinònims</b>	Àcid L-glutàmic, àcid L- $\alpha$ -aminoglutàric
<b>Definició</b>	
Nom químic	Àcid L-glutàmic, àcid L-2-aminopen-tanodioic
<b>EINECS</b>	200-293-7
Fórmula química	C <sub>5</sub> H <sub>9</sub> NO <sub>4</sub>
Pes molecular	147,13
Contingut	No menys del 99,0% ni més del 101,0% quant a la massa anhidra
<i>Descripció</i>	Pols cristal·lina o cristalls blancs
<b>Identificació</b>	
A. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina	
B. Rotació específica $[\alpha]_D^{20}$	Entre + 31,5° i + 32,2° [10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]
C. pH d'una solució saturada	Entre 3,0 i 3,5
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecat-se	No més del 0,2% (80°C, 3 h)
Cendra sulfatada	No més del 0,2%
Clorur	No més del 0,2%
Àcid carboxílic pirrolidona	No més del 0,2%
Plom	No més de 2 mg/kg

## E 621 GLUTAMAT DE MONOSODI

<b>Sinònims</b>	Glutamat de sodi, monoglutamat de sodi
<b>Definició</b>	
Nom químic	L-glutamat de monosodi monohidratat
<b>EINECS</b>	205-538-1
Fórmula química	C <sub>5</sub> H <sub>8</sub> NaNO <sub>4</sub> · H <sub>2</sub> O
Pes molecular	187,13
Contingut	No menys del 99,0% ni més del 101,0% quant a la massa anhidra
<i>Descripció</i>	Cristalls blancs, pràcticament inodors, o pols cristal·lina
<b>Identificació</b>	
A. Prova positiva per al sodi	
B. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina	
C. Rotació específica $[\alpha]_D^{20}$	Entre + 24,8° i + 25,3° [10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]
D. pH d'una solució al 5%	Entre 6,7 i 7,2
<b>Puresa</b>	
Pèrdua en assecat-se	No més del 0,5% (98°C, 5 h)
Clorur	No més del 0,2%
Àcid carboxílic pirrolidona	No més del 0,2%
Plom	No més de 2 mg/kg

**E 622 GLUTAMAT DE MONOPOTASSI**

**Sinònims** Glutamat de potassi, monoglutamat de potassi

**Definició**

Nom químic L-glutamat de monopotassi monohidratat

**EINECS** 243-094-0

Fórmula química  $C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$

Pes molecular 203,24

Contingut No menys del 99,0% ni més del 101,0% quant a la massa anhidra

*Descripció* Cristalls blancs, pràcticament inodors, o pols cristal·lina

**Identificació**

A. Prova positiva per al potassi

B. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina

C. Rotació específica  $[\alpha]_D^{20}$  Entre + 22,5° i + 24,0°  
[10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]

D. pH d'una solució al 2% Entre 6,7 i 7,3

**Puresa**

Pèrdua en assecar-se No més del 0,2% (80°C, 5 h)

Clorur No més del 0,2%

Àcid carboxílic pirrolidona No més del 0,2%

Plom No més de 2 mg/kg

**E 623 DIGLUTAMAT DE CALCI**

**Sinònims** Glutamat de calci

**Definició**

Nom químic Di-L-glutamat de monocalci

**EINECS** 242-905-5

Fórmula química  $C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \cdot x H_2O$  (x=0,1,2 o 4)

Pes molecular 332,32 (anhidre)

Contingut No menys del 98,0% ni més del 102,0% quant a la massa anhidra

*Descripció* Cristalls blancs, pràcticament inodors, o pols cristal·lina

**Identificació**

A. Prova positiva per al calci

B. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina

C. Rotació específica  $[\alpha]_D^{20}$  Entre + 27,4° i 29,2° (per a diglutamat de calci, on x=4)  
[10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]

**Puresa**

Aigua No més del 19,0% (per a diglutamat de calci, on x=4) (Karl Fischer)

Clorur No més del 0,2%

Àcid carboxílic pirrolidona No més del 0,2%

Plom No més de 2 mg/kg

**E 624 GLUTAMAT DE MONOAMONI**

**Sinònims** Glutamat d'amoni

**Definició**

Nom químic L-glutamat de monoamoni monohidratat

**EINECS** 231-447-1

Fórmula química  $C_5H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$

Pes molecular 182,18

Contingut No menys del 99,0% ni més del 101,0% quant a la massa anhidra

*Descripció* Cristalls blancs, pràcticament inodors, o pols cristal·lina

**Identificació**

A. Prova positiva per a l'amoni

B. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina

C. Rotació específica  $[\alpha]D^{20}$  Entre + 25,4° i + 26,4°  
[10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]

D. pH d'una solució al 5% Entre 6,0 i 7,0

**Puresa**

Pèrdua en assecar-se No més del 0,5% (50°C, 4 h)

Cendra sulfatada No més del 0,1%

Àcid carboxílic pirrolidona No més del 0,2%

Plom No més de 2 mg/kg

**E 625 DIGLUTAMAT DE MAGNESI**

**Sinònims** Glutamat de magnesi

**Definició**

Nom químic Di-L-glutamat de monomagnesi tetrahidratat

**EINECS** 242-413-0

Fórmula química  $C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$

Pes molecular 388,62

Contingut No menys del 95,0% ni més del 105,0% quant a la massa anhidra

*Descripció* Cristalls o pols inodors, de color blanc o grisenc

**Identificació**

A. Prova positiva per al magnesi

B. Proves positives per a l'àcid glutàmic mitjançant cromatografia en capa fina

C. Rotació específica  $[\alpha]D^{20}$  Entre + 23,8° i + 24,4°  
[10% de solució (base anhidra) en HCl 2N, en un tub de 200 mm]

D. pH d'una solució al 10% Entre 6,4 i 7,5

**Puresa**

Aigua No més del 24% (Karl Fischer)

Clorur No més del 0,2%

Àcid carboxílic pirrolidona No més del 0,2%

Plom No més de 2 mg/kg

**E 626 ÀCID GUANÍLIC**

**Sinònims** Àcid 5'-guanílic

**Definició**

Nom químic Guanosina àcid-5'-monofosfòric

<b>EINECS</b>	201-598-8
Fórmula química	$C_{10}H_{14}N_5O_8P$
Pes molecular	363,22
Contingut	No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls inodors, incolors o blancs, o pols cristal·lina blanca

**Identificació**

A. Prova positiva per a la ribosa i per al fosfat orgànic

B. pH d'una dissolució al 0,25% Entre 1,5 i 2,5

C. Espectrometria Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

**Puresa**

Pèrdua en assecat-se No més de l'1,5% (120°C, 4 h)

Altres nucleòsids No detectables mitjançant cromatografia en capa fina

Plom No més de 2 mg/kg

**E 627 GUANILAT DISÒDIC**

**Sinònims** Guanilat de sodi, 5'-guanilat de sodi

**Definició**

Nom químic Guanosina-5'-monofosfat de disodi

**EINECS** 221-849-5

Fórmula química  $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot x H_2O$  (x=ca.7)

Pes molecular 407,19 (anhidre)

Contingut No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)

*Descripció* Cristalls inodors, incolors o blancs, o pols cristal·lina blanca

**Identificació**

A. Prova positiva per a la ribosa i per al fosfat orgànic i el sodi

B. pH d'una dissolució al 5% Entre 7,0 i 8,5

C. Espectrometria Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

**Puresa**

Pèrdua en assecat-se No més del 25% (120°C, 4 h)

Altres nucleòsids No detectables mitjançant cromatografia en capa fina

Plom No més de 2 mg/kg

**E 628 GUANILAT DIPOTÀSSIC**

**Sinònims** Guanilat de potassi, 5'-guanilat de potassi

**Definició**

Nom químic Guanosina-5'-monofosfat de dipotassi

**EINECS** 226-914-1

Fórmula química  $C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$

Pes molecular 439,40

Contingut No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)

*Descripció* Cristalls inodors, incolors o blancs, o pols cristal·lina blanca

**Identificació**

A. Prova positiva per a la ribosa i per al fosfat orgànic i el potassi	
B. pH d'una dissolució al 5%	Entre 7,0 i 8,5
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

**Puresa**

Pèrdua en assecar-se	No més del 5% (120°C, 4 h)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

**E 629 GUANILAT DE CALCI****Sinònims**

5'-guanilat de calci

**Definició**

Nom químic	Guanosina-5'-monofosfat de calci
Fórmula química	$C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$
Pes molecular	401,20 (anhidre)
Contingut	No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, de color blanc grisenc

**Identificació**

A. Prova positiva per a la ribosa i per al fosfat orgànic i el calci	
B. pH d'una dissolució al 0,05%	Entre 7,0 i 8,0
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 256 nm

**Puresa**

Pèrdua en assecar-se	No més del 23,0% (120°C, 4 h)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

**E 630 ÀCID INOSÍNIC****Sinònims**

Àcid 5'-inosinic

**Definició**

Nom químic Inosina àcid-5'-monofosfòric

**EINECS**

205-045-1

Fórmula química

 $C_{10}H_{13}N_4O_8P$ 

Pes molecular

348,21

Contingut

No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)

*Descripció*

Cristalls o pols inodors, incoloros o blancs

**Identificació**

A. Prova positiva per a la ribosa i el fosfat orgànic	
B. pH d'una dissolució al 5%	Entre 1,0 i 2,0
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm

**Puresa**

Pèrdua en assecar-se	No més del 3,0% (120°C, 4 h)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg



**E 631 INOSINAT DISÒDIC**

<b>Sinònims</b>	Inosinat de sodi, 5'-inosinat de sodi
<b>Definició</b>	
Nom químic	Inosina-5'-monofosfat de disodi
<b>EINECS</b>	225-146-4
Fórmula química	$C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$
Pes molecular	392,17 (anhidre)
Contingut	No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, incoloros o blancs
<b>Identificació</b>	
A. Prova positiva per a la ribosa, el fosfat orgànic i el sodi	
B. pH d'una dissolució al 5%	Entre 7,0 i 8,5
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm
<b>Puresa</b>	
Aigua	No més del 28,5% (Karl Fischer)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

**E 632 INOSINAT DIPOTÀSSIC**

<b>Sinònims</b>	Inosinat de potassi, 5'-inosinat de potassi
<b>Definició</b>	

Nom químic	Inosina-5'-monofosfat de dipotassi
<b>EINECS</b>	243-652-3
Fórmula química	$C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$
Pes molecular	424,39
Contingut	No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, incoloros o blancs
<b>Identificació</b>	
A. Prova positiva per a la ribosa, el fosfat orgànic i el potassi	
B. pH d'una dissolució al 5%	Entre 7,0 i 8,5
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm
<b>Puresa</b>	
Aigua	No més del 10,0% (Karl Fischer)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

**E 633 INOSINAT CÀLCIC**

<b>Sinònims</b>	5'-inosinat de calci
<b>Definició</b>	
Nom químic	Inosina-5'-monofosfat de calci
Fórmula química	$C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$
Pes molecular	386,19 (anhidre)

Contingut	No menys del 97,0% (quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, incoloros o blancs
<b>Identificació</b>	
A. Prova positiva per a la ribosa, el fosfat orgànic i el calci	
B. pH d'una dissolució al 0,05%	Entre 7,0 i 8,0
C. Espectrometria	Absorció màxima d'una dissolució de 20 mg/l en HCl 0,01N a 250 nm
<b>Puresa</b>	
Aigua	No més del 23,0% (Karl Fischer)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

#### E 634 5'-RIBONUCLEÒSIDS DE CALCI

##### Definició

Nom químic	El 5'-ribonucleòsid de calci és essencialment una mescla d'inosina- 5'-monofosfat i de guanosina- 5'-monofosfat de calci
Fórmula química	$C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ i $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$
Contingut	No menys del 97,0% d'amdós components principals, i no menys del 47,0% ni més del 53% de cada component (sempre quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, blancs o gairebé blancs

##### Identificació

A. Prova positiva per a la ribosa, el fosfat orgànic i el calci

B. pH d'una dissolució al 0,05% Entre 7,0 i 8,0

##### Puresa

Aigua	No més del 23,0% (Karl Fischer)
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina
Plom	No més de 2 mg/kg

#### E 635 5'-RIBONUCLEÒSIDS DISÒDICS

**Sinònims** 5'-ribonucleòsids de sodi

##### Definició

Nom químic	El 5'-ribonucleòsid de disodi és essencialment una mescla d'inosina- 5'-monofosfat de disodi i de guanosina- 5'-monofosfat de disodi
Fórmula química	$C_{10}H_{11}N_4O_8P \cdot nH_2O$ i $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$
Contingut	No menys del 97,0% d'amdós components principals, i no menys del 47,0% ni més del 53% de cada component (sempre quant a la massa anhidra)
<i>Descripció</i>	Cristalls o pols inodors, blancs o gairebé blancs

##### Identificació

A. Prova positiva per a la ribosa, el fosfat orgànic i el sodi

B. pH d'una dissolució al 5%	Entre 7,0 i 8,5	nm	Absorció màxima per cm de camí òptic
<b>Puresa</b>			
Aigua	No més del 26,0% (Karl Fischer)	280-289	0,15
Altres nucleòsids	No detectables mitjançant cromatografia en capa fina	290-299	0,12
		300-359	0,08
		360-400	0,02
Plom	No més de 2 mg/kg		

**E 905 CERA MICROCRISTAL·LINA**

<b>Sinònims</b>	Parafina bruta
<b>Definició</b>	La cera microcristal·lina és una mescla refinada d'hidrocarburs sòlids saturats, principalment parafina ramificada, obtinguda del petroli
<i>Descripció</i>	Cera inodora de color entre blanc i ambre
<b>Identificació</b>	
A. Solubilitat	Insoluble en aigua, gairebé no soluble en etanol
B. Índex de refracció	$n_D^{100}$ 1,434-1,448
<b>Puresa</b>	
Pes molecular	Com a mitjana, no menys de 500
Viscositat a 100°C	No menys d' $1,1 \cdot 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$
Residu de combustió	No més del 0,1%
Nombre de carbonis al punt 5% de destil·lació	No més d'un 5% de molècules amb menys de 25 carbonis
Color	Passa la prova
Sofre	No més del 0,4%
Arsènic	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 3 mg/kg
Compostos aromàtics policíclics	Els hidrocarburs aromàtics policíclics, obtinguts per extracció amb dimetil-sulfòxid, són als límits d'absorbància d'ultraviolats següents:

**E 912 ÈSTERS D'ÀCID MONTÀNIC**

<b>Definició</b>	Àcids i/o èsters d'àcid montànic amb etilenglicol i/o 1,3-butanodiol i/o glicerol
Nom químic	Èsters d'àcid montànic
<i>Descripció</i>	Flocs, pols, grànuls o glòbuls de color gairebé blanc o groguenc
<b>Identificació</b>	
A. Densitat (20°C)	Entre 0,98 i 1,05
B. Punt de fusió	Més de 77°C
<b>Puresa</b>	
Índex d'acidesa	No més de 40
Glicerol	No més de l'1% (mitjançant cromatografia de gasos)
Altres polialcohols	No més de l'1% (mitjançant cromatografia de gasos)
Altres tipus de ceres	No detectables (mitjançant calorimetria d'exploració diferencial i/o espectroscòpia infraroja)
Arsènic	No més de 2 mg/kg
Crom	No més de 3 mg/kg
Plom	No més de 2 mg/kg

## E 914 CERA DE POLIETILÈ OXIDADA

<b>Definició</b>	Productes polars de reacció de l'oxidació suau de polietilè
Nom químic	Polietilè oxidat
<i>Descripció</i>	Escates pols, grànuls o glòbuls gairebé blancs
<b>Identificació</b>	
A. Densitat (20°C)	Entre 0,92 i 1,05
B. Punt de fusió	Més de 95°C
<b>Puresa</b>	
Índex d'acidesa	No més de 70
Viscositat a 120°C	No menys de $8,1 \cdot 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$
Altres tipus de ceras	No detectables (mitjançant calorimetria d'exploració diferencial i/o espectroscòpia infraroja)
Oxigen	No més del 9,5%
Crom	No més de 5 mg/kg
Plom	No més de 2 mg/kg

## E 950 ACESULFAM K

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 951 ASPARTAM

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 953 ISOMALTOSA

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen

les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 957 TAUMATINA

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 959 NEOHESPERIDINA DIHIDROCALCONA

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 965 (i) MALTITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 965 (ii) XAROP DE MALTITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 966 LACTITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

## E 967 XILITOL

Els criteris de puresa d'aquest additiu són els mateixos que els que estableix l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.