

Guía de Productos Ingredion con Referencia al Acuerdo de Aditivos 2012



Ingredion™

LO QUE NOS DISTINGUE

Somos una compañía global líder en soluciones de ingredientes, construida sobre un rico legado de desempeño excepcional y liderazgo en innovación. Nuestro alcance geográfico y diversidad organizacional nos da la capacidad de entregar soluciones a escala global y la agilidad para conocer las necesidades del mercado local.

Nuestro negocio se basa en conocer las tendencias de la industria y los retos de nuestros clientes, con la seguridad de anticiparnos y entregar constantemente productos de alta calidad y soluciones innovadoras.

Cada día, vivimos nuestros valores—Seguridad, Calidad, Integridad, Respeto, Excelencia e Innovación creando una relación de valor duradero y mutuo con nuestros clientes, socios, comunidad, colegas y accionistas.

NUESTROS VALORES

SEGURIDAD

Estamos comprometidos a crear y mantener un ambiente de trabajo seguro y a esforzarnos para lograr un lugar de trabajo libre de accidentes.

CALIDAD

Establecemos los estándares más exigentes y nos esforzamos por ser consistentes y precisos en todo lo que hacemos. Estamos comprometidos con la mejora continua de nuestras capacidades.

INTEGRIDAD

Asumimos una responsabilidad individual y colectiva por mantener nuestras promesas, actuando con ética y demostrando una conducta en los negocios ejemplar en todo momento por que es la forma correcta de hacerlo.

RESPECTO

Tenemos éxito mediante la creación de relaciones de confianza y duraderas con nuestros clientes, colegas y comunidades para lograr nuestros objetivos comunes.

EXCELENCIA

Nos esforzamos apasionadamente para superar las expectativas de nuestros clientes, colegas y accionistas y ser líderes en el mercado.

INNOVACIÓN

Estamos determinados en buscar innovación para crear valor a nuestros clientes y accionistas.

NUESTRAS CAPACIDADES DE INNOVACIÓN A SU SERVICIO



DULZOR

Aproveche nuestra experiencia en dulzor y nuestro portafolio de más de 280 ingredientes especializados para conseguir el balance perfecto entre sabor y textura en bebidas, productos de confitería y otros alimentos.



NUTRICIÓN

Desarrolle productos que proporcionen beneficios probados a la salud sin comprometer el sabor o textura.



TEXTURA

Alcance la textura perfecta de un alimento en una fracción de tiempo con nuestro enfoque robusto basado en datos.



ETIQUETADO LIMPIO

Ofrezca etiquetas simples en sus alimentos y bebidas con nuestra gama de ingredientes naturales y funcionales.



EMULSIÓN Y ENCAPSULADO

Alcance nuevos niveles de eficiencia y eficacia con nuestros sistemas de emulsión y encapsulado.



SOLUCIONES VERDES

Reemplace ingredientes a base de petróleo por empaques y productos que cumplan con sus objetivos amigables con el medio ambiente.



SUSTENTABILIDAD

Tenemos un profundo compromiso con la sustentabilidad y es la base de nuestro trabajo con ustedes.

INTRODUCCIÓN

Durante el 2013, el Acuerdo de Aditivos permitidos para alimentos, bebidas y suplementos alimenticios estará en transición y como parte del compromiso que tenemos con usted como nuestro cliente, Ingredion México ha participado activamente en los comités técnicos formados por las cámaras industriales, con el fin de revisar y actualizar el acuerdo de aditivos, efectivo a partir de Octubre de 2012, que cambió su estructura y ahora especifica los niveles de uso y las categorías de productos en que es posible usar aditivos alimenticios.

El nuevo acuerdo de aditivos y coadyuvantes generado por la industria y por COFEPRIS, como órgano desconcentrado de la Secretaria de Salud, es un documento alineado al contexto regulatorio internacional de los aditivos dirigidos para consumo humano, que abrirá paso a la innovación con procesos más sencillos para la aprobación de nuevos ingredientes.

Ingredion México ha desarrollado la presente guía para facilitar la interpretación del nuevo Acuerdo a clientes y usuarios, la cual es un resumen del estatus regulatorio de los aditivos y coadyuvantes en un formato de “antes y después” para 5 segmentos de mercado (Bebidas, Lácteos, Cárnicos, Alimentos Procesados y Panificación) considerando 8 familias de productos de Ingredion:

- I. Edulcorantes de alta intensidad (Glucósidos de Esteviol, Aspartame, Sacarina, Sucralosa, Acesulfame K)
- II. Polioles (Sorbitol, Eritritol, Manitol, Maltitol, Poliglicitol)
- III. Almidones modificados químicamente y enzimáticamente
- IV. Color caramelo (clase III y IV)
- V. Maltodextrinas
- VI. Dextrinas
- VII. Emulsificantes (Extracto de Quilaia)
- VIII. Hidrocoloides (Goma Gellana, Goma Xantana, Carragenina, Pectina, CMC)

El estatus identificado en las tablas como Acuerdo 2006 y 2009 se define como sigue

ACUERDO 2006, 2009	NORMAS OFICIALES MEXICANAS	ESTATUS
✓	✓	✓
✓	X	X
X	✓	X

La guía que se mostrará a continuación fue realizada con base en el nuevo acuerdo de aditivos y coadyuvantes publicado en el diario oficial de la federación el 16 de Julio de 2012 y las siguientes normas mexicanas:

1.

NOM-218 Bebidas no alcohólicas
2.

NOM-142 Bebidas alcohólicas
3.

NOM-243 Lácteos
4.

NOM-213 Cárnicos
5.

NOM-130 Alimentos Procesados
6.

NOM-247 Panificación
7.

NOM-086 Alimentos modificados en su composición

FAMILIA	PROPIEDADES ESPECIALES	ADITIVO	BEBIDAS									
			NO ALCOHÓLICAS			ALCOHÓLICAS		NO ALCOHÓLICAS			ALCOHÓLICAS	
			BEBIDAS SABORIZADAS	POLVOS PARA PREPARAR	CONCENTRADOS DE MANUFACTURA	CERVEZA	COCTELES	BEBIDAS SABORIZADAS	POLVOS PARA PREPARAR	CONCENTRADOS DE MANUFACTURA	CERVEZA	COCTELES
Edulcorantes de alta Intensidad	Edulcorante de bajo aporte calórico	Glucósidos de Esteviol	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Aspartame	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Sacarina	X	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Sucralosa	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	X*	X*
		Acesulfame K	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Polioles	Edulcorante de bajo aporte calórico, Agente de volumen	Sorbitol	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Eritritol	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Manitol	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Maltitol	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Poliglicitol	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Almidones Modificados	Agente de textura, Agente de viscosidad, Emulsificante Encapsulante, Retención de humedad, Estabilidad en vida de anaquel	Almidones tratados con ácidos	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con álcalis	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón blanqueado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con enzimas	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de Monoalmidón	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón fosfatado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Acetato de almidón	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Adipato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Hidroxipropil almidón	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón octenil succinato sódico	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado acetilado	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Color caramelo	Colorante	Color caramelo Clase III	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Color caramelo Clase IV	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maltodextrinas	Encapsulante, agente de volumen	Maltodextrina	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Dextrinas	Agente de textura, adhesión de partículas	Dextrina	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Emulsificantes	Emulsificante	Extracto de Quilaia	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	X*	X*
Hidrocoloides	Agente de textura, estabilización	Goma Gellana	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Goma Xantana	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Carragenina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Pectina	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		CMC	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	✓	✓

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

PERMITIDO
✓

NO PERMITIDO
X

ARTÍCULO QUINTO. ADITIVO PERMITIDO EN REGULACIÓN INTERNACIONAL
X*

FAMILIA	PROPIEDADES ESPECIALES	ADITIVO	LÁCTEOS									
			QUESO			YOGURT	HELADO	QUESO			YOGURT	HELADO
			FRESCOS	PROCESADOS	TIPO PETIT	LECHE FERMENTADA O ACIDIFICADA		FRESCOS	PROCESADOS	TIPO PETIT	LECHE FERMENTADA O ACIDIFICADA	
Edulcorantes de alta Intensidad	Edulcorante de bajo aporte calórico	Glucósidos de Esteviol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Aspartame	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Sacarina	X	X	X	X	X	X	X	X	✓	✓
		Sucralosa	X	X	X	X	X	X*	X*	X*	✓	✓
		Acesulfame K	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Polioles	Edulcorante de bajo aporte calórico, Agente de volúmen	Sorbitol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Eritritol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Manitol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Maltitol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Poliglicitol	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Almidones Modificados	Agente de textura, Agente de viscosidad, Emulsificante Encapsulante, Retención de humedad, Estabilidad en vida de anaquel	Almidones tratados con ácidos	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con álcalis	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón blanqueado	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado	X	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con enzimas	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de Monoalmidón	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón fosfatado	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Acetato de almidón	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Adipato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Hidroxipropil almidón	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón octenil succinato sódico	X	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado acetilado	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
Color caramelo	Colorante	Color caramelo Clase III	X	X	✓	✓	✓	X*	X*	✓	✓	✓
		Color caramelo Clase IV	X	X	✓	✓	✓	X*	X*	✓	✓	✓
Maltodextrinas	Encapsulante, agente de volúmen	Maltodextrina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dextrinas	Agente de textura, adhesión de partículas	Dextrina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Emulsificantes	Emulsificante	Extracto de Quilaia	X	X	X	X	X	X*	X*	X*	X*	X*
Hidrocoloides	Agente de textura, estabilización	Goma Gellana	X	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Goma Xantana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Carragenina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Pectina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		CMC	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

PERMITIDO

✓

NO PERMITIDO

X

ARTÍCULO QUINTO. ADITIVO PERMITIDO EN REGULACIÓN INTERNACIONAL

X*

FAMILIA	PROPIEDADES ESPECIALES	ADITIVO	CÁRNICOS					
			COCIDOS CURADOS	COCIDOS TROCEADOS	MARINADOS	COCIDOS CURADOS	COCIDOS TROCEADOS	MARINADOS
			JAMÓN	SALCHICHA	MARINADOS	JAMÓN	SALCHICHA	MARINADOS
Edulcorantes de alta Intensidad	Edulcorante de bajo aporte calórico	Glucósidos de Esteviol	X	X	X	✓	✓	X
		Aspartame	X	X	X	✓	✓	✓
		Sacarina	X	X	X	✓	✓	✓
		Sucralosa	X	X	X	X*	X*	X*
		Acesulfame K	X	X	X	✓	✓	✓
Polioles	Edulcorante de bajo aporte calórico, Agente de volumen	Sorbitol	X	X	X	✓	✓	✓
		Eritritol	X	X	X	✓	✓	✓
		Manitol	X	X	X	✓	✓	✓
		Maltitol	X	X	X	✓	✓	✓
		Poliglicitol	X	X	X	✓	✓	✓
Almidones Modificados	Agente de textura, Agente de viscosidad, Emulsificante Encapsulante, Retención de humedad, Estabilidad en vida de anaquel	Almidones tratados con ácidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con álcalis	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón blanqueado	X	X	X	✓	✓	✓
		Almidón oxidado	X	X	X	✓	✓	✓
		Almidones tratados con enzimas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de Monoalmidón	X	X	X	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón	X	X	X	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón fosfatado	X	X	X	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón acetilado	X	X	X	✓	✓	✓
		Acetato de almidón	X	X	X	✓	✓	✓
		Adipato de dialmidón acetilado	X	X	X	✓	✓	✓
		Hidroxipropil almidón	X	X	X	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	X	X	X	✓	✓	✓
		Almidón octenil succinato sódico	X	X	X	✓	✓	✓
		Almidón oxidado acetilado	X	X	X	✓	✓	✓
Color caramelo	Colorante	Color caramelo Clase III	X	X	X	X*	X*	X*
		Color caramelo Clase IV	X	X	X	X*	X*	X*
Maltodextrinas	Encapsulante, agente de volumen	Maltodextrina	X	X	X	✓	✓	✓
Dextrinas	Agente de textura, adhesión de partículas	Dextrina	X	X	X	✓	✓	✓
Emulsificantes	Emulsificante	Extracto de Quilaia	X	X	X	X*	X*	X*
Hidrocoloides	Agente de textura, estabilización	Goma Gellana	X	X	X	✓	✓	✓
		Goma Xantana	X	X	X	✓	✓	✓
		Carragenina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Pectina	X	X	X	✓	✓	✓
		CMC	X	X	X	✓	✓	✓
			ACUERDO (2006, 2009) y NOMs			ACUERDO 2012		

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

PERMITIDO ✓

NO PERMITIDO X

ARTÍCULO QUINTO. ADITIVO PERMITIDO EN REGULACIÓN INTERNACIONAL X*

FAMILIA	PROPIEDADES ESPECIALES	ADITIVO	ALIMENTOS PROCESADOS			
			SALSAS	SOPAS	SALSAS	SOPAS
Edulcorantes de alta Intensidad	Edulcorante de bajo aporte calórico	Glucósidos de Esteviol	X	X	✓	✓
		Aspartame	X	X	✓	✓
		Sacarina	X	X	✓	✓
		Sucralosa	X	X	✓	✓
		Acesulfame K	X	X	✓	✓
Polioles	Edulcorante de bajo aporte calórico, Agente de volúmen	Sorbitol	X	X	✓	✓
		Eritritol	X	X	✓	✓
		Manitol	X	X	✓	✓
		Maltitol	X	X	✓	✓
		Poliglicitol	X	X	✓	✓
Almidones Modificados	Agente de textura, Agente de viscosidad, Emulsificante, Encapsulante, Retención de humedad, Estabilidad en vida de anaquel	Almidones tratados con ácidos	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con álcalis	✓	✓	✓	✓
		Almidón blanqueado	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con enzimas	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de Monoalmidón	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón fosfatado	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓
		Acetato de almidón	✓	✓	✓	✓
		Adipato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓
		Hidroxipropil almidón	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	✓	✓	✓	✓
		Almidón octenil succinato sódico	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado acetilado	X	X	✓	✓
Color caramelo	Colorante	Color caramelo Clase III	X	X	X*	X*
		Color caramelo Clase IV	X	X	X*	X*
Maltodextrinas	Encapsulante, agente de volúmen	Maltodextrina	X	X	✓	✓
Dextrinas	Agente de textura, adhesión de partículas	Dextrina	✓	✓	✓	✓
Emulsificantes	Emulsificante	Extracto de Quilaia	X	X	X*	X*
Hidrocoloides	Agente de textura, estabilización	Goma Gellana	X	X	✓	✓
		Goma Xantana	✓	X	✓	✓
		Carragenina	X	✓	✓	✓
		Pectina	✓	✓	✓	✓
		CMC	✓	X	✓	✓

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

ACUERDO (2006, 2009) y NOMs

ACUERDO 2012

PERMITIDO

✓

NO PERMITIDO

X

ARTÍCULO QUINTO. ADITIVO PERMITIDO EN REGULACIÓN INTERNACIONAL

X*

FAMILIA	PROPIEDADES ESPECIALES	ADITIVO	PANIFICACIÓN					
			PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	ALIMENTOS A BASE DE CEREALES	HARINAS DE CEREALES	PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	ALIMENTOS A BASE DE CEREALES	HARINAS DE CEREALES
			GALLETAS	CEREALES PARA DESAYUNO	HARINAS PREPARADAS	GALLETAS	CEREALES PARA DESAYUNO	HARINAS PREPARADAS
Edulcorantes de alta Intensidad	Edulcorante de bajo aporte calórico	Glucósidos de Esteviol	X	X	X	X	✓	X*
		Aspartame	X	X	X	✓	✓	✓
		Sacarina	X	X	X	✓	✓	✓
		Sucralosa	X	X	X	✓	✓	✓
		Acesulfame K	X	X	X	✓	✓	✓
Polioles	Edulcorante de bajo aporte calórico, Agente de volumen	Sorbitol	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Eritritol	X	X	X	✓	✓	✓
		Manitol	X	X	X	✓	✓	✓
		Maltitol	X	X	X	✓	✓	✓
		Poliglicitol	X	X	X	✓	✓	✓
Almidones Modificados	Agente de textura, Agente de viscosidad, Emulsificante Encapsulante, Retención de humedad, Estabilidad en vida de anaquel	Almidones tratados con ácidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con álcalis	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón blanqueado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidones tratados con enzimas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de Monoalmidón	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón fosfatado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Acetato de almidón	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Adipato de dialmidón acetilado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Hidroxipropil almidón	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón octenil succinato sódico	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Almidón oxidado acetilado	X	X	X	✓	✓	✓
Color caramelo	Colorante	Color caramelo Clase III	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Color caramelo Clase IV	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maltodextrinas	Encapsulante, agente de volumen	Maltodextrina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dextrinas	Agente de textura, adhesión de partículas	Dextrina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Emulsificantes	Emulsificante	Extracto de Quilaia	X	X	X	X*	X*	X*
Hidrocoloides	Agente de textura, estabilización	Goma Gellana	X	✓	✓	✓	✓	✓
		Goma Xantana	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Carragenina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		Pectina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		CMC	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			ACUERDO (2006, 2009) y NOMs			ACUERDO 2012		

La Información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

PERMITIDO

✓

NO PERMITIDO

X

ARTÍCULO QUINTO. ADITIVO PERMITIDO EN REGULACIÓN INTERNACIONAL

X*

REFERENCIAS

ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Publicado el 17 de Julio de 2006, modificado el 8 de abril de 2009.

ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado el 16 de Julio de 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada el 10 de febrero de 2012 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995 Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada el 9 de Julio de 1997 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias Métodos de prueba. Publicada el 27 de septiembre de 2010 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada el 11 de julio del 2005 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Publicada el 21 de Noviembre de 1997 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Publicada el 27 de julio de 2009 y sus posteriores modificaciones al 2012.

NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada el 26 de Junio de 1996 y sus posteriores modificaciones al 2012.

Referencias Internacionales:

Codex General Standard for Food Additives, CODEX STAN 192-1995, (2012)

Food Additive Status List, U.S. Food and Drug Administration, (2012)

List of Permitted Food Additives, Health Canada, (2012)

Official Journal of the European Union, L 295, Vol. 54, European Food Safety Authority. (2011)

Fecha de Impresión - Mayo de 2013.

NUESTRAS SOLUCIONES EN INGREDIENTES

LÍNEA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Almidones Nativos
- Almidones Modificados
- Dextrosa
- Glucosa
- Alta fructosa
- Color Caramelo
- Maltodextrina
- Aceite de Maíz
- Polioles
 - Sorbitol Líquido
 - Sorbitol Cristalino
 - Manitol
 - Maltitol
 - Eritritol
 - Jarabe de Poliglicitol
- Hidrocoloides
 - Goma Xantana
 - Carragenina
 - CMC
 - Pectina
 - Goma Gellana
- BIOAGAVE SW - Miel de agave

INGREDIENTES FUNCIONALES

- NUTRAFLORA® - Fibra soluble prebiótica
- BIOAGAVE® - Fibra activa de agave
- HI-MAIZE® - Almidón resistente natural
- NUTRIOSE*® - Fibra soluble

EDULCORANTES DE ALTA INTENSIDAD

- ENLITEN® - Estevia
- DULCENT 200® - Aspartame
- DULCENT 400® - Sacarina
- DULCENT 600® - Sucralosa
- DULCENT MIX® - Mezclas

*Nutriose es distribuido en México por Ingredion Mexico S.A de C.V

Soluciones inspiradas **por ti.**



MEX: (55) 53 33 50 00 | **GDL:** (33) 10 78 31 00 | **MTY:** (81) 11 56 00 30

ingredion.mx

Ingredion México S.A de C.V

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados.
Derechos reservados 2013

