



Tipo Norma	:Decreto 106
Fecha Publicación	:23-04-2009
Fecha Promulgación	:18-12-2008
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
Título	:MODIFICA DECRETO N° 977, DE 1996, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS
Tipo Versión	:Única De : 23-04-2009
Inicio Vigencia	:23-04-2009
Id Norma	:1001385
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=1001385&f=2009-04-23&p=

MODIFICA DECRETO N° 977, DE 1996, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

Núm. 106.- Santiago, 18 de diciembre de 2008.- Visto: lo establecido en los artículos 2°, 3° y en el Libro IV del Código Sanitario, aprobado por DFL N° 725, de 1967, del Ministerio de Salud; en los artículos 4° y 7° del DFL N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, y las facultades que me confiere el artículo 32 N° 6 de la Constitución Política de la República, y

Considerando: La necesidad de actualizar las normas que regulan los alimentos, en relación con los avances científicos,

Decreto:

Artículo 1°.- Modifícase el decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en la forma que a continuación se indica:

1.- Reemplázase el artículo 136 por el siguiente:

Artículo 136.- Los aditivos deberán declararse obligatoriamente en la rotulación, en orden decreciente de proporciones, y en cualquiera de estas formas: a) con su nombre específico según el Codex Alimentarius; b) con el sinónimo correspondiente consignado en el presente reglamento, o c) con el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen expresado en este Párrafo de los aditivos alimentarios, en singular o plural, según sea el caso. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el Artículo 155 de este reglamento.

Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico, letras en negrilla y de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.

2.- Reemplázase en el Artículo 140, la lista de aditivos por la siguiente, con los límites máximos que se indican :



N° SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LÍMITE MÁXIMO
260	Acido ascórbico, gineal		BPF
261	Asotatos de potasio		
261 I	Asotato de potasio		BPF
261 II	Disotato de potasio		BPF
262	Asotatos de sodio		
262 I	Asotato de sodio		BPF
262 II	Disotato de sodio	Acetato ácido de sodio	BPF
263	Asotato de calcio		BPF
264	Asotato de amonio		BPF
270	Acido láctico		BPF
296	Acido málico		BPF
297	Acido fumárico		BPF
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
325	Lactato de sodio		BPF
326	Lactato de potasio		BPF
327	Lactato de calcio		BPF
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331 I	Citrato diácido sódico	Citrato monodisódico	BPF
331 II	Citrato monodisódico	Citrato diácido Citrato monohidrógeno diácido	BPF
331 III	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 I	Citrato diácido potásico	Citrato monopotásico	BPF
332 II	Citrato tripotásico		BPF
334	Acido tartárico		BPF
335	Tartratos de sodio		
335 I	Tartrato monosódico		BPF
335 II	Tartrato disódico		BPF
336	Tartratos de potasio		
336 I	Tartrato monopotásico		BPF
336 II	Tartrato dicotésico		BPF
337	Tartrato de potasio y sodio	Tartrato doble de sodio y potasio	BPF
338	Acido ortofosfórico	Acido fosfónico	BPF
339	Fosfatos de sodio	Ortofosfatos de sodio	
339 I	Ortofosfato monosódico	Sodio hidrógeno fosfato Fosfato monobásico de sodio	BPF
339 II	Ortofosfato disódico	Dicloro hidrógeno fosfato Dicloro hidrógeno ortofosfato Fosfato dibásico de sodio	BPF
339 III	Ortofosfato trisódico	Fosfato trisódico	BPF
340	Fosfatos de potasio	Ortofosfatos de potasio	
340 I	Ortofosfato monopotásico	Fosfato monopotásico Potasio dihidrógeno fosfato Fosfato monobásico de potasio	BPF
340 II	Ortofosfato dipotásico	Fosfato dibásico de potasio Dipotasio hidrógeno fosfato Fosfato dipotásico	BPF
340 III	Ortofosfato tripotásico	Fosfato tripotásico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	
341 I	Ortofosfato monocalcico	Calcio dihidrógeno fosfato Fosfato monocalcico	BPF
341 II	Ortofosfato dicalcico	Calcio hidrógeno fosfato Fosfato de calcio Fosfato dicalcico	BPF
341 III	Ortofosfato tricalcico	Fosfato tricalcico	BPF
342	Fosfatos de amonio	Ortofosfatos de amonio	
342 I	Ortofosfato monoamónico	Amonio dihidrógeno fosfato Amonio dihidrógeno ortofosfato Fosfato monobásico de amonio Fosfato monoamónico	BPF
342 II	Ortofosfato diamónico	Diamonio hidrógeno fosfato Diamonio hidrógeno ortofosfato Fosfato diamónico	BPF
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	
343 I	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343 II	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343 III	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
350	Malatos de sodio	Malato ácido de sodio Malato monosódico	BPF
350 I	Hidrogenmalato de sodio	Malato disódico	BPF
350 II	Malato de sodio	Malato ácido de sodio	BPF
351	Malatos de potasio	Malato ácido de potasio Malato monopotásico	BPF
351 I	Hidrogenmalato de potasio	Malato dipotásico	BPF
351 II	Malato de potasio	Malato dipotásico	BPF

N° SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LÍMITE MÁXIMO
355	Acido adipico		BPF
356	Adipato de sodio	Adipato ácido	BPF
357	Adipato de potasio	Adipato potásico	BPF
359	Adipato de amonio		BPF
363	Acido succínico		BPF
364	Succinatos de sodio		
364 I	Succinato monosódico		BPF
364 II	Succinato diácido		BPF
365	Fumarato de sodio		BPF
366	Fumarato de potasio		BPF
367	Fumarato de calcio		BPF
368	Fumarato de amonio		BPF
380	Citrato de amonio	Citrato triamónico	BPF
500	Carbonatos de sodio		
500 I	Carbonato de sodio		BPF
500 II	Carbonato Hidrógeno de sodio	Carbonato ácido de sodio Bicarbonato de sodio	BPF
500 III	Sesquicarbonato de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		
501 I	Carbonato de potasio		BPF
501 II	Carbonato Hidrógeno de potasio	Carbonato ácido de potasio Bicarbonato de potasio	BPF
503	Carbonatos de amonio		
503 I	Carbonato de amonio		BPF
503 II	Carbonato Hidrógeno de amonio	Carbonato ácido de amonio Bicarbonato de amonio	BPF
507	Acido clorhídrico		BPF
509	Cloruro de calcio		BPF
511	Cloruro de magnesio		BPF
514	Sulfato de sodio		BPF
515	Sulfato de potasio		BPF
516	Sulfato de calcio		BPF
517	Sulfato de amonio		BPF
518	Sulfato de magnesio		BPF
521	Sulfato de aluminio y sodio		BPF
522	Sulfato de aluminio y potasio		BPF
523	Sulfato de aluminio y amonio		BPF
524	Hidróxido de sodio		BPF
525	Hidróxido de potasio		BPF
526	Hidróxido de calcio		BPF
527	Hidróxido de amonio		BPF
528	Hidróxido de magnesio		BPF
529	Oxido de calcio		BPF
541	Fosfatos de aluminio y sodio		
541 I	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF
541 II	Fosfato de aluminio y sodio básico		BPF
574	Acido glucónico		BPF
575	Glucosido de la lactona	GOL	BPF
578	Gluconato de calcio		BPF
580	Gluconato de magnesio		BPF

SIN: Sistema Internacional de Numeración



3.- Reemplázase en el Artículo 141, la lista de aditivos por la siguiente:



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
170	Carbonatos de calcio		
170i	Carbonato de calcio	Carbonato cálcico	BPF
170 ii	Bicarbonato de calcio	Carbonato ácido de calcio	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
381	Citrato de amonio y hierro		BPF
504	Carbonatos de magnesio		
504 i	Carbonato de magnesio		BPF
504 ii	Hidrogencarbonato de magnesio	Carbonato ácido de magnesio Bicarbonato de magnesio	BPF
530	Oxido de magnesio		BPF
535	Ferrocianuro de sodio	Prusiato amarillo de soda	BPF
536	Ferrocianuro de potasio	Prusiato amarillo de potasio	BPF
538	Ferrocianuro de calcio	Prusiato amarillo de lima	BPF
550	Silicatos de sodio		
550 i	Silicato de sodio		BPF
550 ii	Metasilicato de sodio		BPF
551	Dióxido de silicio amorfo		BPF
552	Silicato de calcio		BPF
553	Silicatos de magnesio		
553 i	Silicato de magnesio		BPF
553 ii	Trisilicato de magnesio		BPF
553 iii	Talco	Metasilicato acido de magnesio	BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Silico aluminato de sodio	BPF
555	Silicato de aluminio y potasio		BPF
556	Silicato de aluminio y calcio		BPF
557	Silicato de Zinc		BPF
558	Bentonita		BPF
559	Silicato de aluminio	Caolín	BPF
560	Silicato de potasio		BPF



4.- Reemplázase en el Artículo 142, la lista de aditivos por las siguientes:

a) Antiespumantes

b) Espumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
900	Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
1521	Polietilenglicol	Macrogol, PEG	BPF

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
999	Extractos de quilaya	Bois de Panama, extracto de corteza de Panama	
999 i	Extracto de quilaya, tipo 1		200 mg/kg
999 ii	Extracto de quilaya, tipo 2		200 mg/kg

5.- Reemplázase la lista de aditivos del Artículo 143, por las siguientes tablas:

a) Antioxidantes para materias grasas

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
306	Concentrado de Tocoferoles mixtos		BPF
307	Tocoferoles, alfa	Tocoferol	BPF
308	Tocoferol sintético , gamma		BPF
309	Tocoferol sintético, delta		BPF
310	Propil galato	Galato de propilo	100mg/kg
311	Octil galato	Galato de octilo	100mg/kg
312	Galato de dodecilo	Lauril Galato	100mg/kg
313	Galato de etilo		100mg/kg
314	Resina de guayaco	Goma guayaco	1000mg/kg
319	Terbutil hidroquinona	TBHQ	200mg/kg
320	Butil hidroxianisol	BHA	200mg/kg
321	Butil hidroxitolueno	BHT	100mg/kg
387	Oxistearina		1250 mg/kg

b) Antioxidantes para otros productos



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
304	Palmitato de ascorbilo		500mg/kg
305	Estearato de ascorbilo		500mg/kg
315	Acido isoascórbico	Acido eritórbico	BPF
316	Isoascorbato de sodio	Eritorbato de sodio	BPF
317	Isoascorbato de potasio	Eritorbato de potasio	BPF
318	Isoascorbato de calcio	Eritorbato de calcio	BPF

6.- Reemplázase en el Artículo 144, la lista de aditivos por las siguientes:

- a) Sinergistas de antioxidantes



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331i	Citrato diácido sódico	Dihidrógeno citrato de sodio Citrato monosódico	BPF
331ii	Citrato monoácido disódico	Citrato disódico	BPF
331iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 i	Citrato diácido potasico	Citrato monopotásico	BPF
332ii	Citrato tripotasico		BPF
333	Citrato de calcio		
333i	Citrato monocálcico		BPF
333ii	Citrato dicálcico		BPF
333iii	Citrato tricálcico		BPF
384	Citratos de isopropilo	Mezcla isopropil citrato	100mg/kg
385	Etilendiaminatetraacetato disódico cálcico	EDTA disódico cálcico	250mg/kg
512	Cloruro estanoso	Dicloruro de estaño	25 mg/kg

h) Secuestrantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
576	Gluconato de sodio		BPF
577	Gluconato de potasio		BPF

7.- Reemplázase en el Artículo 145, la lista de aditivos por la siguiente:



N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
100	Curcuminas		
100 i	Curcumina		BPF
100 ii	Curcuma		BPF
101	Riboflavin	Lactoflavina	
101 i	Riboflavina		BPF
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sodio		BPF
102	Tartrazina (3)		BPF
104	Amarillo de quinoleína		BPF
110	Amarillo ocazo (3)	Amarillo crepúsculo	BPF
120	Carmines	Carmin de cochinilla Acido carminico	BPF
122	Azorrubina	Carmoisina	BPF
124	Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	BPF
127	Eritrosina (1)		BPF
129	Rojo allura AC	Rojo 40	BPF
131	Azul patente V		BPF
132	Indigotina	Indigo carmin Carmin de indigo	BPF
133	Azul brillante FCF		BPF
140	Clorofilas		BPF
141	Clorofilas de cobre		
141 i)	Complejo cúprico de clorofilina		BPF
141 ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		BPF
142	Verde S		BPF
143	Verde sólido FCF	Verde FCF	
150	Color caramelo		
150 a	Caramelo I - puro	Color caramelo natural, clase I	BPF
150 b	Caramelo II - proceso sulfito cáustico	Color caramelo, clase II, proceso al sulfito caustico	BPF
150 c	Caramelo III - proceso al amoniaco	Color caramelo clase III, proceso al amoniaco	BPF
150 d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	Color caramelo, clase IV, proceso al sulfito amónico	BPF
151	Negro brillante BN	Negro BN	BPF
155	Marrón HT	Café HT	BPF
160 a	Carotenos		
160 a i)	Betacaroteno (sintético)	Caroteno (sintético), Beta	BPF
160 a ii)	Extractos naturales	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	BPF
160 b	Extractos de bija	Annato, bixina, norbixina	BPF
160 c	Oleoresinas de pimentón		BPF
160 d	Licopeno		BPF
160 e	Beta-apo-carotenal	Carotenal, beta-apo-8	BPF
161 a	Flavoxantina		BPF
161 b	Luteína		BPF
161 g	Cantaxantina		
162	Rojo de remolacha	Betanina	BPF
163	Antocianinas		BPF
171	Dioxido de titanio		
172	Oxidos de hierro		
172 i	Oxido de hierro, negro		50 mg/kg
172 ii	Oxido de hierro, rojo		50 mg/kg
172 iii	Oxido de hierro, amarillo		50 mg/kg
173	Aluminio (2)		BPF



- (1) Sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino
- (2) Sólo para decoraciones
- (3) Rotular en forma destacada de acuerdo al Art. 136

8 - Reemplázase en el Artículo 146 la lista de aditivos por la siguiente:

N° SIN	NOMBRE	SINONIMO	IDA mg/kg peso corporal
950	Acesulfamo potásico	Acesulfamo K Acesulfamo de potasio	0 - 15
951	Aspartamo		0 - 40
952	Acido ciclámico (y sales de sodio, potasio y calcio)	Ciclamatos de sodio, de potasio y de calcio Acido ciclohexilsulfámico	0 - 7
954	Sacarina (sales de sodio, potasio y calcio)		0 - 5
955	Sucralosa	Triclorogalactosacarina	0 - 15
956	Alitamo		0 - 1
961	Neotamo		0 - 2
960	Glicosidos de esteviol	Estevia, Extractos de Estevia, Estevia Rebaudiana, Esteviosido, Rebaudiosido A Stevioside	0 - 4 (expresado como esteviol)

9.- Agrégase, en el Artículo 146, el siguiente último inciso nuevo:

"Ninguna forma de bebidas o refrescos, tanto líquidos como en polvo para preparación, podrán contener más de 250 mg/litro de ácido ciclámico o de sus sales".

10.- Reemplázase en el Artículo 147, la lista de aditivos por la siguiente:



N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
322	Lecitinas	Fosfátidos Fosfolípidos	B.P.F.
430	Estearato de polioxietileno (8)	Estearato (8) de polioxilo	B.P.F.
431	Estearato de polioxietileno (40)	Estearato (40) de polioxilo Monoestearato (40) polioxietileno	B.P.F.
432	Monolaurato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 20	5g/kg
433	Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 80	5g/kg
434	Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 40	5g/kg
435	Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 60	5g/kg
436	Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 65	5g/kg
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera o Goma Rosin Abietato de glicerilo	150 mg/kg
470	Sales de ácidos grasos (con base de Al, Ca, Na, Mg, K y NH ₄)		B.P.F.
470 i	Sales de ácidos mirístico, palmítico y estearico con Ca, Na, K y NH ₄	Sai mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	B.P.F.
470 ii	Sales de ácido oléico con Ca, Na y K		B.P.F.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Monoestearato de glicerilo Monopalmitato de glicerilo Monooleato de glicerilo Monoestearina Monopalmitina Monooleina	B.P.F.
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ac. acético	B.P.F.
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ac. láctico	B.P.F.
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ac. cítrico	B.P.F.
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de mono y diglicérido de ácidos grasos y ac. Tartárico	B.P.F.
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ac. diacetiltartárico DATEM	B.P.F.
472f	Mezcla de Ésteres tartáricos, acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres ácidos de mono y diglicéridos de ácido grasos mezclados con ácidos tartárico y acético	B.P.F.
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Ésteres de sacarosa con ácidos grasos comestibles, mono y diglicéridos. Sucroésteres de ácidos grasos	B.P.F.
474	Sucroglicéridos		B.P.F.
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos Ésteres de glicerina de ácidos grasos	B.P.F.
476	Ésteres de poliglicerol interesterificados con ácido ricinoleico	Poliricinoleato de poliglicerol Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados con aceite de castor	B.P.F.
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos		B.P.F.
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol		B.P.F.
480	Diocetil-sulfosuccinato de sodio (DSS)	Docusato de sodio	B.P.F.
481	Lactilatos de sodio		
481i	Estearoil lactilato de sodio	Estearoil lactato de sodio	5g/kg
482	Lactilatos de calcio		
482i	Estearoil lactilato de calcio	Estearoil-2- lactilato de calcio	5g/kg
483	Tartrato de estearoil	Tartrato de estearoil palmítico Tartrato de di-estearoil/palmítico	3 g/kg
484	Citrato de estearoil		B.P.F.
491	Monoestearato de sorbitán		5g/kg
492	Triestearato de sorbitán		5g/kg
493	Monolaurato de sorbitán	Laurato de sorbitán	5g/kg
494	Monooleato de sorbitán		5g/kg
495	Monopalmitato de sorbitán		5g/kg



11.- Reemplázase el Artículo 148, por el siguiente:

"Artículo 148.- Sólo podrán usarse como sales emulsionantes aquellas que se indican en este artículo y sus concentraciones no podrán ser mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo en la siguiente tabla:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
450	Difosfatos		
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 ii	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 iii	Difosfato tetrasódico	Pirofosfato tetrasódico	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 iv	Difosfato dipotásico	Pirofosfato dipotásico	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 v	Difosfato tetrapotásico	Pirofosfato tetrapotásico	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 vi	Difosfato dicálcico	Pirofosfato dicálcico	5 g/kg expresado como P_2O_5
450 vii	Difosfato dihidrógeno cálcico	Difosfato dihidrógeno monocálcico	5 g/kg expresado como P_2O_5
451	Trifosfatos		
451 i	Trifosfato pentasódico	Tripolifosfato de sodio	5 g/kg expresado como P_2O_5
451 ii	Trifosfato pentapotásico	Tripolifosfato de potasio	5 g/kg expresado como P_2O_5
452	Polifosfatos		
452 i	Polifosfato de sodio	Hexametafosfato de sodio	5 g/kg expresado como P_2O_5
452 ii	Polifosfato de potasio	Metafosfato de potasio	5 g/kg expresado como P_2O_5
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio		5 g/kg expresado como P_2O_5
452 iv	Polifosfato de calcio		5 g/kg expresado como P_2O_5
452 v	Polifosfato de amonio		5 g/kg expresado como P_2O_5

Los emulsionantes fabricados en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

El límite máximo de fósforo expresado como P_2O_5 , corresponde sólo al agregado como aditivo, sin considerar el propio de las materias primas utilizadas en la elaboración del alimento.
Para su cálculo se debe restar del fósforo total, el aportado por el alimento."

12.- Reemplázase el Artículo 149, por el siguiente:

"Artículo 149.- Sólo podrán usarse como aditivos enturbiantes los que se indican en la presente tabla, en concentraciones no mayores a las señaladas:

13.- Reemplázase el Artículo 150, por el siguiente:



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera de Rosin Abietato de glirerilo	150 mg/kg

"Artículo 150.- Sólo se podrán usar como sustancias espesantes o estabilizadores, aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación:



N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
400	Acido alginico		BPF
401	Alginato de sodio	Sal de sodio del ácido alginico	BPF
402	Alginato de potasio	Sal de potasio del ácido alginico	BPF
403	Alginato de amonio	Sal de amonio del ácido alginico	BPF
404	Alginato de calcio	Sal de calcio del ácido alginico	BPF
405	Alginato de propilenglicol	Hidroxipropil alginato	BPF
406	Agar	Agar-Agar	BPF
407	Carragenina	Furcelano Agar danés	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Goma garrofin Locust bean gum (LBG)	BPF
412	Goma guar		BPF
413	Goma tragacanto		BPF
414	Goma arabiga	Goma de acacia	BPF
415	Goma xantán	Goma xántica Goma Xanthan	BPF
416	Goma karaya	Goma esterculia	BPF
417	Goma tara		BPF
418	Goma gelán		BPF
419	Goma Ghatti	Goma india	BPF
440	Pectinas		BPF
457	Alfa-ciclodextrina	Ciclohexaamilosa	BPF
458	Gamma-ciclodextrina		BPF
459	Beta-ciclodextrina		BPF
460	Celulosa		
460 I	Celulosa microcristalina	Gel de celulosa	BPF
460 (II)	Celulosa en polvo		BPF
461	Metilcelulosa		BPF
462	Etilcelulosa		BPF
463	Hidroxipropilcelulosa		BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		BPF
465	Metilcelulosa	Etilmetilcelulosa	BPF
466	Carboximetil celulosa sódica (CMC)	Goma de celulosa	BPF
467	Etil hidroxietil celulosa		BPF
468	Carboximetil celulosa sódica reticulada	Goma de celulosa reticulada CMC reticulada Croscarmelosa	BPF
1400	Dextrinas	Almidón tostado blanco y amarillo	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	Almidón acidificado	BPF
1402	Almidones tratados con alcali	Almidón alcalinizado	BPF
1403	Almidón blanqueado		BPF
1404	Almidón oxidado		BPF
1405	Almidón tratados con enzimas		BPF
1410	Fosfato de monoalmidón		BPF
1411	Glicerolato de dialmidón		BPF
1412	Fosfato de dialmidón		BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado		BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		BPF
1420	Acetato de almidón	Almidón acetilado	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado		BPF
1423	Glicerolato de dialmidón acetilado		BPF
1440	Almidón hidroxipropilado		BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1443	Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	Octilensulfosuccinato sódico de almidón	BPF
1451	Almidón acetilado oxidado		BPF
1452	Almidón octenil succinato de aluminio		BPF



Los almidones indicados en este artículo se podrán rotular en forma genérica como almidones modificados."

14.- Reemplázase el Artículo 151, por el siguiente:

"Artículo 151.- Sólo podrán usarse como sustancias estabilizadoras de humedad, agentes de relleno y/o edulcorantes aquellas que se indican en este artículo de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación."

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	D-glucitol, jarabe de D-glucitol, sorbol, D-Sorbitol	BPF
421	Manitol	D-Manitol	BPF
422	Glicerol	Glicerina	BPF
953	Isomaltol	Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada	BPF
965	Maltitol y jarabe de maltitol	D_Maltitol, maltosa hidrogenada, jarabe de glucosa hidrogenada	BPF
966	Lactitol	Lactositol, lactobiosit	BPF
967	Xilitol		BPF
1200	Polidextrosa A y N	Polidextrosas, Polidextrosas modificadas	BPF
1520	Propilenglicol		BPF
968	Eritritol		BPF

15.- Reemplázase el Artículo 152, por el siguiente:

"Artículo 152.- Sólo podrán usarse como aditivos impermeabilizantes o sustancias de recubrimiento aquellas que se indican en este artículo y en concentración no mayor que la señalada en forma específica:



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)		B.P.F.
902	Cera candelilla		B.P.F.
903	Cera carnauba		B.P.F.
904	Goma laca	Laca decolorante Shellac	B.P.F.
905 (a, d, e, f, g)	Aceite mineral (alta, media y baja viscosidad)	Parafina líquida Aceite mineral grado alimenticio Aceite mineral blanco Petrolato líquido	3g/kg
905b	Vaselina	Gelatina de petróleo	3g/kg
905c	Cera de parafina	Cera de vaselina Cera de petróleo Cera microcristalina Parafina sólida	3g/kg
906	Goma de benzoina	Resina de Benjuí Resina benzoica Goma de Benjuí	B.P.F.

16.- Reemplázase en la letra a) del Artículo 153, la lista de aditivos por la siguiente:

a) Leudantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
336	Tartrato ácido de potasio	Bitartrato de potasio Cremor tártaro Tártaro	B.P.F.
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	B.P.F.
500ii	Carbonato hidrógeno de sodio	Bicarbonato de sodio Carbonato ácido de sodio	B.P.F.
501ii	Carbonato hidrógeno de potasio	Bicarbonato de potasio Carbonato ácido de potasio	B.P.F.
503ii	Carbonato hidrógeno de amonio	Bicarbonato de amonio Carbonato ácido de amonio	B.P.F.
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF

17.- Reemplázase en el Artículo 153, la lista de aditivos de su letra b) por la siguiente:

b) Blanqueadores o mejoradores de panificación



N° SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Ácido ascórbico		B.P.F.
927a	Azodicarbonamida (ADA)	Azobisformamida Diamida del ácido azodicarboxílico	45mg/kg
928	Peróxido de benzoilo	Superóxido de benzoilo Peróxido de dibenzoilo	60mg/kg

18.- Reemplázase en el Artículo 154, la lista de aditivos por la siguiente:



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
200	Acido sórbico		2 g/kg
201	Sorbato de sodio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
210	Acido benzoico		1 g/kg
211	Benzoato de sodio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
212	Benzoato de potasio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
213	Benzoato de calcio	Benzoato monocalcico	1 g/kg expresado como ácido benzoico
214	Etil p-hidroxibenzoato	Etilparabeno	1 g/kg
216	Propil p-hidroxibenzoato	Propilparabeno	1 g/kg
218	Metil p-hidroxibenzoato	Metilparabeno	1 g/kg
220	Dioxido de azufre	Anhidrido sulfuroso	1,5 g/kg alimentos deshidratados 100 mg/kg para otros alimentos
221	Sulfito de sodio	Sulfito disódico	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
222	Sulfito ácido de sodio	Bisulfito de Na	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
223	Metabisulfito de sodio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
224	Metabisulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
225	Sulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
226	Sulfito de calcio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
227	Sulfito ácido de calcio	Bisulfito de calcio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
228	Sulfito ácido de potasio	Bisulfito de potasio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
234	Nisina		12,5mg/kg en quesos
235	Pimaricina	Natamicina	BPF. Aplicación externa en quesos duros
242	Dimetil dicarbonato	DMDC Dimetilpirocarbonato	250 mg/kg
249	Nitrito de potasio		125mg/kg en pescados y carnes
250	Nitrito de sodio		125mg/kg en pescados y carnes
251	Nitrato de sodio		500mg/kg
252	Nitrato de Potasio		500mg/kg
280	Acido propionico		1g/kg
281	Propionato de sodio		1g/kg expresado como ácido propiónico
282	Propionato de calcio		1g/kg expresado como ácido propiónico
283	Propionato de potasio		1g/kg expresado como ácido propiónico



19.- Reemplázase el Artículo 156, por el siguiente:

"Artículo 156.- Podrán usarse disolventes portadores o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes y de antioxidantes, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración esté de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación."

20.- Reemplázase en el Artículo 157, la lista de aditivos por la siguiente:



Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Acido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico Glutamato de sodio MSG	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico Glutamato de potasio MPG	BPF
623	Glutamato cálcico	Di- L- glutamato cálcico Glutamato de Calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico Glutamato de amonio	BPF
625	Glutamato magnésico	Di- L-Glutamato magnésico Glutamato de Magnesio	BPF
626	Acido guanilico	Acido 5 guanilico GMP Guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico Guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico Guanilato de potasio	BPF
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico Guanilato de calcio	BPF
630	Acido Inosínico	Acido 5 Inosínico IMP Inosinato 5 monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico Inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico Inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico Inosinato de calcio	BPF
634	Ribonucleótido cálcico (Mezcla de Inosinato y Guanilato de calcio)	5 Ribonucleótido cálcico	BPF
635	Ribonucleótido de sodio (Mezcla de Inosinato y Guanilato de sodio)	5 Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/Kg
637	Etilmaltol		200 mg/Kg
957	Taumatina		BPF

21.- En el artículo 173, punto 5.1, Harinas y Almidones, eliminase el parámetro correspondiente a las enterobacteriaceas.

22.- En el artículo 216, agrégase el siguiente inciso final nuevo:



"Podrá adicionársele fluoruro bajo los marcos de la Norma Técnica, que para estos efectos dicte el Ministerio de Salud."

23.- Agrégase en el artículo 248 el siguiente inciso final nuevo:

"El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto."

24.- Agrégase en el artículo 268, el siguiente inciso segundo nuevo:

"Las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el presente reglamento y a la norma técnica dictada para éstas, aprobada por decreto del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial."

25.- Reemplázase el artículo 276, por el siguiente:

"Artículo 276.- Carne marinada de res es aquella carne proveniente de las reses de abasto, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura menor o igual a 7° C.

Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rótulo con caracteres visibles, en la cara principal del envase, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán informar además la proporción del peso que representa el marinado con respecto al peso total del producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: "Marinado al X %" o Contiene hasta un X% de marinado. "

En el caso de las carnes marinadas de reses que se vendan a granel, directamente al público, la información sobre el porcentaje de marinado se colocará en un cartel, junto al nombre del producto, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

26.- Reemplázase el artículo 277, por el siguiente:

"Artículo 277.- Sólo en establecimientos autorizados se permitirá la tenencia, almacenamiento, distribución y venta de carnes de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos y otras especies aptas para el consumo humano.

Su venta directa al público, mediante sistema de autoservicio, se realizará en envases individuales, los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envase y rotulación de este reglamento.

Los establecimientos que expendan carnes de especies diferentes al bovino, deberán indicar claramente al consumidor la especie de que se trata.

27.- Reemplázase el artículo 291, por el siguiente:

"Artículo 291.- Las aves enfriadas, refrigeradas o congeladas, enteras o trozadas de venta directa al público, mediante sistema de autoservicio, se comercializarán en envases individuales, los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envases y rotulación de este reglamento.

Las aves faenadas refrigeradas o congeladas se podrán comercializar con sus menudencias, siempre que éstas estén incorporadas en la cavidad torácica, envasadas en bolsas de material plástico cerradas.

28.- Reemplázase el artículo 292, por el siguiente:

"Artículo 292.- Carne marinada de ave, es aquella carne proveniente de las aves de corral, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carcasa haya alcanzado una temperatura igual o menor a 6° C.



Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rótulo con caracteres visibles, en la cara principal del envase, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán informar además, la proporción del peso que representa el marinado con respecto al peso total del producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: "Marinado al X %" o "Contiene hasta un X % de marinado".

En el caso de las carnes marinadas de aves que se vendan a granel, directamente al público, dicha información se colocará en un cartel, junto al nombre del producto, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

29.- Reemplázase el artículo 293, por el siguiente:

"Artículo 293.- En las aves faenadas refrigeradas o congeladas no se permitirá porcentajes de agua residual mayores a los establecidos en este artículo. Se entiende por agua residual, el contenido de agua admitida en las carcasas, cuya absorción en el proceso de enfriado es técnicamente inevitable:

Aves refrigeradas

Enfriado por Aire	3%
Enfriado Mixto (Agua y Aire)	6%
Enfriado por Agua	8%

Aves congeladas

Enfriado por Aire	1.5%
Enfriado Mixto (Agua y Aire)	3.3%
Enfriado por Agua	5.1%

La medición del contenido de agua residual, será realizada por metodologías analíticas validadas por el Instituto de Salud Pública de Chile.

30.- Reemplázase el artículo 395, por el siguiente:

"Artículo 395.- Productos de confitería son las preparaciones de diferentes formas de presentación y consistencia, que contienen azúcares como materia básica característica, o en su reemplazo total o parcial edulcorantes no nutritivos, con o sin adición de miel, leche, materias grasas, frutas al estado natural o elaboradas, semillas u otros ingredientes y aditivos permitidos."

31.- Reemplázase en el artículo 488 la primera frase por la siguiente:

"Alimentos para regímenes especiales son aquellos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades fisiológicas particulares de nutrición y/o enfermedades o trastornos específicos determinadas por condiciones físicas, fisiológicas o metabólicas específicas."

32.- Agréganse en el Artículo 491 los siguientes incisos tercero y cuarto nuevos:

" La información y rotulación nutricional de las fórmulas para lactantes, del párrafo II de este Título, deberá expresarse por cada 100 gramos de polvo (si corresponde), por cada 100 kilocalorías (kcal) utilizables del producto y por cada porción del producto listo para el consumo.

Las fórmulas para lactantes con necesidades nutricionales especiales deberán indicar en el rótulo, en forma clara y destacada, la necesidad especial para la que debe emplearse, la o las propiedades específicas en que se basa, recomendaciones especiales y advertencias en relación a su consumo si fuese necesario."

33.- Agrégase en el Artículo 494, la siguiente letra c), nueva:

"c) fórmulas para lactantes con necesidades nutricionales especiales, tales



como, intolerancia a la lactosa, intolerancia al gluten, fenilcetonuria u otros problemas metabólicos. Estas deberán indicar en el rótulo en forma clara y destacada la necesidad especial para la que debe emplearse, las propiedades específicas en que se basa y recomendaciones concretas y advertencias en relación a su consumo, si fuese necesario."

34.- Reemplázase el artículo 495 por el siguiente:

"Artículo 495.- La fórmula de iniciación reconstituida deberá presentar la siguiente composición básica:

- a) energía: mínimo 60 kcal/100 ml
 máximo 70 kcal/100 ml
- b) proteínas: mínimo 1,8 g/100 kcal
 máximo 3,0 g/100 kcal

El índice químico de las proteínas presentes será equivalente, por lo menos, al 85% de las proteínas de referencia (leche humana). No obstante, para efectos de cálculo, podrán sumarse las concentraciones de metionina y cistina.

Contenido de aminoácidos de la leche humana

	Contenido medio de aminoácidos		
mg de aminoácido por	g nitrógeno	g proteína	100 kcal
Arginina	196	31	56
Cistina	131	21	38
Histidina	141	23	41
Isoleucina	319	51	92
Leucina	586	94	169
Lisina	395	63	114
Metionina	85	14	24
Fenilalanina	282	45	81
Treonina	268	43	77
Triptofano	114	18	33
Tirosina	259	42	75
Valina	315	50	90

- c) lípidos: mínimo: 4,4 g/100 kcal
 máximo: 6,0 g/100 kcal

-ácido linoleico: (en forma de linoleatos)

mínimo: 300 mg/100 kcal
máximo: 1400 mg/100 kcal

- ácido α linolénico:

mínimo: 50 mg/100 kcal
máximo: NE (No Especificado)

Proporción de ácido linoleico/ α linolénico

mínimo 5:1
máximo 15:1

Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón.

Los ácidos láurico y mirístico en conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido



total de ácidos grasos.

El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300 mg/100 kcal.

En los preparados para lactantes no se utilizarán aceites y grasas hidrogenadas comercialmente.

d) carbohidratos: mínimo: 9g/100 kcal
máximo: 14g/100 kcal

e) sales minerales por cada 100 kcal utilizables:

	Mín.	Máx.
Sodio (mg)	20	60
Potasio (mg)	60	180
Cloro (mg)	50	160
Calcio (mg)	50	140
Fósforo (mg)	25	100
Magnesio (mg)	5	15
Zinc (mg)	0,5	1,5
Cobre (mcg)	35	120
Yodo (mcg)	10	60
Manganeso (mcg)	1	100
Selenio (mcg)	1	9

relación calcio/fósforo 1:1 2:1

En el caso de las fórmulas en que se haya agregado hierro, los límites aplicables serán los siguientes

	Mín.	Máx.
Hierro (mg)	0,45	3

f) vitaminas por cada 100 kcal utilizables

	Mín.	Máx.
Vitamina A (mcg retinol)	60	180
Vitamina D (mcg colecalciferol)	1	2,5
Tiamina (mcg)	60	300
Riboflavina (mcg)	80	500
Nicotinamida (mcg niacina)	300	1500
Ácido pantoténico (mcg)	400	2000
Vitamina B6 (mcg)	35	175

los preparados deberán contener un mínimo de 15 mcg de vitamina B6/g de proteína

Biotina (mcg)	1,5	10
Ácido fólico (mcg)	10	50
Vitamina B12 (mcg)	0,1	1,5
Vitamina C (mg)	10	70
Vitamina K (mcg)	4	27
Vitamina E (mg-tocoferol)	0,5	5

mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.

Otras sustancias:

	Mín.	Máx.
Colina (mg)	7	50
mioinositol (mg)	4	40



L- carnitina (mg) 1,2 NE

Ingredientes facultativos:

	Mín.	Máx.
Taurina (mg)	--	12

Ac. docosahexaenoico (% de ácidos grasos)	0,5
--	-----

Cuando se use ácido docosahexaenoico (DHA) (22:6-3) en los preparados para lactantes, el contenido de ácido araquidónico (20:4n-6) deberá alcanzar por lo menos la misma concentración que el DHA.

Nucleótidos: mg/100 kcal	Mín.	Máx.
	-	16

g) Aditivos



N° SIN	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	justificación tecnológica
Espesantes			
412	Goma guar	0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas	Mantiene la homogeneidad
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	0,1 g en todos los preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
1412	Fosfato dialmidón	0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Mantiene la homogeneidad
1414	Fosfato dialmidón acetilado	0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Mantiene la homogeneidad
1413	Fosfato dialmidón fosfatado	2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados	Mantiene la homogeneidad
1440	Almidón hidroxipilado	2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados	Mantiene la homogeneidad
407	Carragenina	0,03 g en los preparados líquidos normales para lactantes a base de leche o de soja solamente. 0,1 g en los preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente.	Mantiene la homogeneidad
Emulsionantes			
322	Lecitinas	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
471	Mono y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
Reguladores de acidez			
524	Hidróxido de sodio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
500ii	Hidrogeno-carbonato de sodio	0,2 g solos o en combinación y dentro de los límites para sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
500i	Carbonato de sodio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
525	Hidróxido de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
501ii	Hidrogeno-carbonato de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
501i	Carbonato de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
526	Hidróxido de calcio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
270	Ácido L(+) láctico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
331	Citratos de sodio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
332	Citratos de potasio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
Antioxidantes			
307 b	Concentrado de tocoferoles mixtos	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	Protege de la oxidación
304i	Palmitato de L-ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	Protege de la oxidación
Gases de envasado			
290	Dióxido de carbono	BPF	Utilizado en el envasado de atmósfera inerte. Protegen la calidad de los nutrientes y garantizan la conservación del producto durante su almacenamiento.
941	Nitrógeno	BPF	Utilizado en el envasado de atmósfera inerte. Protegen la calidad de los nutrientes y garantizan la conservación del producto durante su almacenamiento.



35.- Reemplázase el artículo 496 por el siguiente:

"Artículo 496.- La fórmula de continuación reconstituida deberá presentar la siguiente composición básica:

a) energía: mínimo 60 kcal/100 ml
máximo 85 kcal/100 ml

b) proteínas: mínimo 3 g/100 kcal
máximo 5,5 g/100 kcal

c) lípidos: mínimo 3,0 g/100 kcal
máximo 6,0 g/100 kcal

-ácido linoleico:
mínimo : 300 mg/100 kcal
máximo : 1400 mg/100Kcal.

- ácido α -linolénico
mínimo : 50 mg/100 kcal
máximo : N.E. (No Especificado)

Proporción de ácido linoleico/ α -linolénico
mínimo 5:1
máximo 15:1

Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón.
Los ácidos láurico y mirístico en conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300 mg/100 kcal.

En los preparados para lactantes no se utilizarán aceites y grasas hidrogenadas comercialmente

d) carbohidratos: mínimo 7 g/100 kcal.
máximo 14 g/100 kcal.
-Lactosa: mínimo 1,8 g/100 kcal.
-Sacarosa,
glucosa, fructosa,
miel: máximo 20% del contenido total
de carbohidratos por separado o
en conjunto.

e) sales minerales por cada 100 kcal utilizables:

	Mín.	Máx.
Hierro (mg)	0,45	3
Sodio (mg)	20	60
Potasio (mg)	60	180
Cloro (mg)	50	160
Calcio (mg)	50	140
Fósforo (mg)	25	100
Magnesio (mg)	5	15
Zinc (mg)	0,5	1,5
Cobre (mcg)	35	120
Yodo (mcg)	10	60
Manganeso (mcg)	1	100

	Mín.	Máx.
Relación calcio/fósforo	1:1	2:1

f) vitaminas por cada 100 kcal utilizables.

	Mín.	Máx.
Vitamina A (mcg retinol)	75	225



Vitamina D (mcg colecalciferol)	1	3
Tiamina (mcg)	40	300
Riboflavina (mcg)	60	500
Nicotinamida (mcg niacina)	250	1500
Ácido pantoténico (mcg)	300	2000
Vitamina B6 (mcg)	45	175

los preparados
deberán contener un
mínimo de 15 mcg de
vitamina B6/g de
proteína

Biotina (mcg)	1,5	10
Ácido fólico (mcg)	4	50
Vitamina B12 (mcg)	0,2	1,5
Vitamina C (mg)	8	70
Vitamina K (mcg)	4	27
Vitamina E (mg-tocoferol)	0,5	5 mg/g de ácidos grasos poliinsaturados expresados como ácido linoleico. En ningún caso será inferior a 0,5 mg/100 kcal disponibles.

Otras sustancias	Mín.	Máx.
Mioinositol (mg)	4	40
L- carnitina (mg)	1,2	NE

Ingredientes facultativos	Mín.	Máx.
Taurina (mg)	-	12
Ac. docosaheptaenoico	-	0,5 porcentaje de ácidos grasos

Nucleótidos: mg/100kcal	Mín.	Máx.
	-	16

g) aditivos



N° SIN	Aditivo	Cantidad máxima en 100 de producto listo para el consumo	justificación tecnológica
Espesantes			
412	Goma guar	0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas	Mantiene la homogeneidad
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	0,1 g en todos los preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
1412	Fosfato dialmidón	0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Mantiene la homogeneidad
1414	Fosfato dialmidón acetilado	0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	Mantiene la homogeneidad
1413	Fosfato dialmidón fosfatado	2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados	Mantiene la homogeneidad
1440	Almidón hidroxipilado	2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados	Mantiene la homogeneidad
Emulsionantes			
322	Lecitinas	0,5 en todos los tipos de preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
471	Mono y diglicéridos	0,4 en todos los tipos de preparados para lactantes	Mantiene la homogeneidad
Reguladores de acidez			
524	Hidróxido de sodio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
500ii	Hidrogeno-carbonato de sodio	0,2 g solos o en combinación y dentro de los límites para sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
500i	Carbonato de sodio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
525	Hidróxido de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
501ii	Hidrogeno-carbonato de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
501i	Carbonato de potasio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
526	Hidróxido de calcio	0,2 g sólo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el artículo 495	Regulación de pH
270	Ácido L(+) láctico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
330	Ácido cítrico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
331	Citratos de sodio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
332	Citratos de potasio	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	Regulación de pH
Antioxidantes			
307 b	Concentrado de tocoferoles mixtos	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	Protege de la oxidación
304i	Palmitato de L-ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	Protege de la oxidación
Gases de envasado			
290	Dióxido de carbono	BPF	Utilizados en el envasado de atmósfera inerte. Protegen la calidad de los nutrientes y garantizan la conservación del producto durante su almacenamiento.



36.- Reemplázase el artículo 497 por el siguiente:

"Artículo 497.- Además de lo dispuesto en el presente reglamento para etiquetado general y para regímenes especiales, en la rotulación y/o publicidad de cualquier tipo de las fórmulas para lactantes sólo podrá proveerse la siguiente información, la que, además, tiene el carácter de obligatoria:

- a) origen de las proteínas que contiene el producto. Si el 90% de las proteínas como mínimo, procede de leche deberá denominarse "Fórmula para lactantes a base de leche"; si el producto no contiene leche ni ninguno de sus derivados deberá indicarse "no contiene leche ni productos lácteos".
- b) rotulación del valor energético disponible (expresado en kcal), contenido de proteínas, lípidos y carbohidratos disponibles (expresados en gramos), los que deberán expresarse según Artículo 491 del presente Reglamento.
- c) rotulación de otros nutrientes opcionales, los que deberán rotularse de acuerdo al Artículo 491 del presente reglamento
- d) los productos que contengan un mínimo de 1 mg de hierro por 100 kcal utilizables deberán tener la denominación "Fórmula con hierro para lactantes".
- e) deberá indicarse en caracteres destacados que la fórmula "NO SUSTITUYE A LA LECHE MATERNA".
- f) En la rotulación y publicidad de las fórmulas para lactantes queda totalmente prohibido el uso de los términos "humanizada", "maternalizada" u otros similares y de imágenes que puedan inducir a la indebida comparación con la lactancia materna o a desalentar su práctica, como por ejemplo, lactantes, mujeres, biberones, entre otros.
- g) Asimismo la etiqueta de cada envase deberá contener un mensaje claro, visible y fácilmente legible que incluya las palabras "AVISO IMPORTANTE: LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA SU NIÑO/A" o una declaración equivalente que exprese inequívocamente la superioridad de la leche materna por sobre las fórmulas para lactantes.
- h) Deberá advertirse la necesidad de combinar el alimento para lactantes con alimentación complementaria adecuada al desarrollo del menor, a partir de los 6 meses de edad.
- i) el producto destinado a lactantes con necesidades especiales de nutrición, deberá indicar la necesidad especial para la que va a emplearse la fórmula y la propiedad o las propiedades dietéticas en que se basa.
- j) Deberá informarse que el producto debe ser usado únicamente bajo indicación de un profesional de la salud.
- k) Deberá rotularse, además, la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento e instrucciones sobre su correcta preparación y uso, así como su almacenamiento y conservación antes y después de abrir el envase.

37.- Sustitúyese en el Artículo 498, la expresión "hasta de tres años de edad" por "hasta los 36 meses de edad".

38.- Reemplázanse en el artículo 502 las letras a) y c) por las siguientes:

"a) energía : mínimo 70 kcal/100 g con
 excepción de los postres y
 jugos.
 mínimo 60 kcal/100 g para
 colados y picados de
 verduras."

"c) materia grasa: Se prohíbe la utilización de aceite de sésamo y aceite de algodón. Los ácidos láurico y mirístico en conjunto no deberán superar el 20% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácidos grasos trans no deberá ser superior al 3% del contenido total de ácidos grasos. El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos. El contenido total de fosfolípidos no deberá superar los 300mg/100kcal.

39.- Reemplázase el artículo 503, por el siguiente:

"Artículo 503.- Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos, en la cantidad que se indica por 100 g del producto listo para el consumo:



Función	Aditivo	Por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario
Emulsionantes	Lecitina	0,5 g
	Mono y diglicéridos	0,15
Reguladores de acidez	Bicarbonato de Sodio	B.P.F. (dentro del límite del sodio, 230 mg Na/100 kcal)
	Bicarbonato de Potasio	
	Carbonato de Calcio	
Reguladores de acidez	Ácido L (+) láctico	0,2 g
	Ácido cítrico y su sal de sodio	0,5 g (dentro del límite del sodio, 230 mg Na/100 kcal)
	Ácido acético	0,5 g
	Carbonato de potasio y de sodio	BPF (dentro del límite del sodio, 230 mg Na/100 kcal)
Antioxidantes	Concentrado de varios tocoferoles Alfa-tocoferol	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
Antioxidantes	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
Antioxidantes	Ácido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio expresado en ácido ascórbico	500 mg/kg (dentro del límite del sodio, 230 mg Na/100 kcal)
Aromatizantes	Extracto de vainilla	BPF
	Etilvainillina	7mg
	Vainillina	7mg
Espesantes	Goma de semilla de algarrobo Goma guar	0,2 g
Espesantes	Pectinas (aminadas y no aminadas)	1 g sólo pectina no aminada en alimentos en base a frutas
Espesantes	Fosfato dialmidón fosfatado	6 g
	Fosfato dialmidón acetilado	6 g
	Adipato de dialmidón acetilado	6 g
Espesantes	Dialmidón fosfato	6 g
	Hidroxipropil almidón	6 g
	Dialmidón glicerol	6 g
	Dialmidón glicerol acetilado	6 g
Gases de envasado	Dióxido de carbono	BPF
	Nitrógeno	

40.- Reemplázase en el artículo 506 la expresión "de este grupo de población." por "de niños desde los 6 meses hasta los 36 meses de edad."

41.- Reemplázase el artículo 507, por el siguiente:

"Artículo 507.- Los alimentos elaborados a base de cereales están preparados principalmente con uno o más cereales molidos que se procesan para lograr un escaso contenido de humedad y se fragmentan para ser consumidos diluidos con agua, leche u otro líquido conveniente o sin dilución como galletas, bizcochos o pastas y se consumen de acuerdo a las instrucciones que el fabricante debe indicar en el rótulo del producto.

El contenido de cereales en el producto deberá alcanzar por lo menos el 25 por ciento de la mezcla final en relación con el peso en seco. De acuerdo a su preparación se distinguen las siguientes categorías:

- a) Productos que consisten en cereales que se preparan para el consumo añadiendo leche u otros líquidos nutritivos idóneos.
- b) Cereales con adición de alimentos de alto valor proteínico, que se preparan para el consumo con agua u otros líquidos apropiados exentos de proteínas."

42.- Reemplázase el artículo 508 por el siguiente:



" Artículo 508.- Las categorías descritas en artículo 507 se preparan principalmente con uno o más productos molidos de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz o sorgo. También podrán contener leguminosas previamente tratadas para eliminar factores antinutricionales (según las buenas prácticas de fabricación), raíces amiláceas como arroz o mandioca, tallos amiláceos y semillas oleaginosas en menor proporción."

43.- Reemplázase el artículo 509 por el siguiente:

"Artículo 509.- Los requisitos relativos al contenido energético y de nutrientes se refieren al producto listo para el consumo tal como se vende, o preparado de conformidad con las instrucciones del fabricante, a menos que se especifique otra cosa y deberán ajustarse a lo siguiente:

Contenido energético

El contenido energético de los alimentos elaborados a base de cereales no deberá ser inferior a 0,8 kcal/g.

Proteínas

En aquellos que se consumen de acuerdo a lo descrito en el punto b) del art. 507, el índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento de la calidad de la caseína. El contenido de proteína no deberá ser inferior a 2 g/100 kcal ni superior a 5,5 g/100 kcal.

Se permite la adición de aminoácidos sólo con el fin de mejorar el valor nutricional de la mezcla proteínica y en las proporciones necesarias para tal fin. Podrán emplearse únicamente formas naturales de L-aminoácidos.

Lípidos

Para los productos mencionados en punto b) del artículo 507, el contenido de lípidos no deberá ser superior a 4,5 g/100 kcal. Sin embargo, si el contenido de lípidos es superior a 3,3 g/100 kcal:

- la cantidad de ácido linoleico (en forma de triglicéridos = linoleatos) no deberá ser inferior a 300 mg/100 kcal. ni superior a 1200 mg/100 kcal.
- la cantidad de ácido láurico no deberá exceder del 15% del contenido lipídico total;
- la cantidad de ácido mirístico no deberá exceder del 15% del contenido lipídico total.

Las categorías de productos a que se refiere la letra a) del artículo 507 no deberán exceder de un contenido máximo de lípidos de 3,3 g/100 kcal.

Hidratos de Carbono

Si a los productos mencionados en el punto a) artículo 507 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no deberá ser superior a 7,5 g/100 kcal
- la cantidad de fructosa añadida no deberá ser superior a 3,75 g/100 kcal.

Si a los productos mencionados en el punto b) del artículo 507 se añade sacarosa, fructosa, glucosa, jarabe de glucosa o miel:

- la cantidad de carbohidratos añadidos procedentes de estas fuentes no deberá ser superior a 5 g/100 kcal.
- la cantidad de fructosa añadida no deberá ser superior a 2,5 g/100 kcal.

Minerales

- El contenido de calcio de los productos mencionados en el punto b) del artículo 507 no deberá ser inferior a 80 mg/100 kcal.
- El contenido de sodio de los productos descritos en el artículo 507 podrá ser como máximo de 100 mg/100 kcal del producto listo para el consumo.

Vitaminas

La cantidad de vitamina B1 (tiamina) no deberá ser inferior a 50 mcg/100 kcal.

En lo que respecta a los productos mencionados en punto b) del artículo 507 la cantidad de vitamina A y de vitamina D deberá mantenerse dentro de los límites siguientes:

Vitamina



Vitamina A (en mcg de retinol equivalente)	mcg/100 kcal
Vitamina D	60 - 180
	1 - 3

Los productos señalados en el punto a) del artículo 507 a los que se adicione vitamina A o vitamina D deberán cumplir con los límites de esas vitaminas descritos para los productos mencionados en la letra f) del artículo 496.

Las vitaminas y minerales no mencionados en el presente artículo podrán ser agregadas de acuerdo a los límites establecidos en el artículo 496 del presente reglamento.

Humedad

El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía deberá ser tal que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos.

44.- Reemplázase el artículo 510 por el siguiente:

"Artículo 510.- Tanto el producto como sus componentes no deberán haberse tratado con radiaciones ionizantes.

Queda prohibido el uso de grasas hidrogenadas y parcialmente hidrogenadas en estos productos.

El contenido máximo de fibra dietaria total será de 2g/100g de producto listo para el consumo conforme a las instrucciones sugeridas por el fabricante."

45.- Reemplázase el artículo 511 por el siguiente:

"Artículo 511.- Todos los ingredientes, incluso los facultativos, deberán estar limpios y ser inocuos, apropiados y de buena calidad.

Todos los procedimientos de elaboración y desecación deberán llevarse a cabo de forma que sean mínimas las pérdidas del valor nutritivo, especialmente en la calidad de sus proteínas.

Los productos que contengan miel o jarabe de arce deberán tratarse de manera que se destruyan las esporas de *Clostridium botulinum*, si las hubiere.

Sólo podrán utilizarse cultivos productores de ácido láctico. "

46.- Reemplázase el artículo 512 por el siguiente:

"Artículo 512.- Sólo se permitirá el uso de los siguientes aditivos y en las cantidades indicadas por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación contraria de su médico.



Emulsionantes	Lecitina	1500 mg/100 g
	Mono y diglicéridos	1500 mg/100 g
	Ésteres de ác. acéticos y grasos de glicerol	500 mg solos o combinados
Reguladores de pH	Ésteres de ác. lácticos y grasos de glicerol	
	Ésteres de ác. cítricos y grasos de glicerol	
	Bicarbonato de Sodio	B.P.F.
	Bicarbonato de Potasio	
	Carbonato de Calcio	
	Ácido L (+) láctico	
	Ácido cítrico	
	Ácido acético	B.P.F.
	Acetatos de potasio	
	Acetato de sodio	
	Acetato de calcio	
	Ácido málico, únicamente la forma (DL) - L(+)	
	Láctato de sodio (solución) únicamente L(+)	
	Lactato de potasio (solución) únicamente L(+)	
	Lactato de calcio - únicamente la forma L(+)	
	Citrato monosódico	
	Citrato trisódico	
	Citrato monopotásico	
	Citrato tripotásico	B.P.F.
	Citrato de calcio	
	Ácido clorhídrico	
	Hidróxido de sodio	
	Hidróxido de potasio	
	Hidróxido de calcio	
	Glucono delta-lactona	
	Ácido L(+)tartárico, únicamente la forma L(+)	500 mg. sólo o en combinación. Tartratos como residuos de bizcochos y crutones
	Tartrato monosódico	
	Tartrato disódico	
	Tartrato monopotásico, únicamente L(+)	
	Tartrato dipotásico - únicamente L(+)	
	Tartrato de sodio y potasio, únicamente L(+)	
	Ácido ortofosfórico	Únicamente para regular la acidez. 440 mg sólo o en combinación como fósforo
	Ortofosfato monosódico	
	Ortofosfato disódico	
	Ortofosfato trisódico	
	Ortofosfato monopotásico	
	Ortofosfato dipotásico	
	Ortofosfato tripotásico	
	Ortofosfato monocálcico	
	Ortofosfato dicálcico	
Antioxidantes	Tocoferoles y •-tocoferol	300 mg/kg en la grasa o aceite, solos o combinados
	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
	Ácido L-ascórbico y sus sales de Na y K	50 mg expresado en ácido ascórbico dentro de los límites para el sodio
	Ascorbato de calcio	20 mg, expresado como ácido ascórbico
Aromatizantes	Extractos de frutas	B.P.F.
	Extracto de vainilla	B.P.F.
	Etilvainillina	7 mg/100 g RTU (listos para el uso).
	Vainillina	B.P.F.
	Extractos naturales de fruta	B.P.F. (modif en texto de Cons P.)
Espesantes	Goma de semillas de algarrobo	1000 mg solos o combinados.
	Goma guar	
	Goma arábiga (goma de acacia)	
	Goma xantán	2000 mg en alimentos a base de cereales exentos de gluten
	Pectinas (amidadas y no amidadas)	
	Almidón oxidado	
	Fosfato de monoalmidón	5000 mg solos o combinados
	Fosfato de dialmidón	
	Fosfato de dialmidón fosfatado	
	Fosfato de dialmidón acetilado	
	Adipato de dialmidón acetilado	
	Acetato de almidón esterificado con anh. Acético	
	Almidón octenil succinato sódico	
	Almidón oxidado acetilado	
Antiaaglutinantes Gases de envasado (propulsores)	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg sólo para cereales secos
	Dióxido de carbono	B.P.F.
	Nitrógeno	
Gasificantes	Hidrogen-carbonato de amonio	B.P.F.
	Carbonatos de sodio	
	Hidrogen-carbonato de sodio	



47.- Reemplázase el artículo 513 por el siguiente:

"Artículo 513.- Además de lo dispuesto para etiquetado general y para regímenes especiales en el artículo 491 en la etiqueta de estos alimentos se indicará lo siguiente:

- la frase "para niños mayores de seis meses";
- Instrucciones sobre su preparación y uso, así como de su almacenamiento y conservación;
- Cuando el producto no haya sido fabricado para ser preparado acorde a lo descrito en el punto b) del artículo 507, deberá indicar el uso de leche para diluirlo o mezclarlo.
- Si el producto contiene cacao se indicará "Para niños mayores de 12 meses de edad".

Los productos contenidos en este párrafo no son sustitutos de la leche materna y no deberán presentarse como tales ni podrán declarar propiedades saludables. "

48.- Remplázase el artículo 516 por el siguiente:

"Artículo 516.- Un alimento libre de gluten es aquel que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de fabricación - que impidan la contaminación cruzada - no contiene prolaminas procedentes de trigo, de todas las especies de triticum como la escaña común (*Triticum spelta* L.), el kamut (*Triticum polonicum* L.), trigo duro, centeno, cebada, ni sus variedades cruzadas, así como también de la avena.

Para efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Libre de Gluten", los elaboradores de alimentos libres de gluten deberán cumplir con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, así como contar con un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con los derivados de trigo, centeno, cebada y avena en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final."

49.- Remplázase el artículo 517 por el siguiente:

"Artículo 517.- Las harinas libres de gluten destinadas a la panificación, así como el pan libre de gluten, deberán contener las vitaminas y minerales establecidas en el artículo 350 de este Reglamento. Todos los alimentos libres de gluten deberán etiquetarse nutricionalmente de acuerdo a lo establecido en el etiquetado general y en el artículo correspondiente de este Reglamento."

50.- Remplázase el artículo 518 por el siguiente:

"Artículo 518.- El término "Libre de gluten" y el logo o símbolo de la espiga tachada, sólo podrán utilizarse cuando el resultado del análisis de laboratorio del producto alimenticio sea no detectable para prolaminas de los cereales establecidos en el artículo 516, de acuerdo a la técnica analítica que para estos efectos determine el Instituto de Salud Pública. La frase "libre de gluten" se rotulará en las proximidades del nombre del producto, con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad".

51.- Sustitúyese en el artículo 526 la frase "es decir como una porción," por "es decir como reemplazo de una de las principales comidas del día, desayuno, almuerzo, once o cena,".

52.- Sustitúyese la primera frase del artículo 531, por la siguiente: "Para sustituir parcial o totalmente las grasas se podrán utilizar alimentos o nutrientes tales como:"

Artículo 2º.- El presente decreto entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial. Sin perjuicio de ello, la norma sobre ácidos grasos trans que se agrega en el inciso final del artículo 248 del Reglamento Sanitario de los Alimentos entrará en vigencia, en lo que respecta a aceites y margarinas de uso doméstico, en el plazo de dos años y respecto de los demás alimentos, en el plazo de cinco años, ambos términos contados desde la publicación en el Diario Oficial del presente decreto.

Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA, Presidenta de



la República.- Álvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud.

Lo que transcribo para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Jeanette Vega Morales, Subsecretaria de Salud Pública.