

Bruselas, 23 de octubre de 2025
(OR. en)

14386/25
ADD 1

DENLEG 55
FOOD 93
SAN 664

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Por la secretaria general de la Comisión Europea, D. ^a Martine DEPREZ, directora
Fecha de recepción:	22 de octubre de 2025
A:	D. ^a Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea
N.º doc. Ción.:	D(2025) 109690 annex
Asunto:	ANEXOS del REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de carragenanos (E 407), goma garrofín (E 410), goma guar (E 412), goma arábica (E 414), goma xantana (E 415), pectinas (E 440) y octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450), y el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones de la goma garrofín (E 410), la goma guar (E 412), la goma arábica (E 414), la goma xantana (E 415), las pectinas (E 440) y el octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450)

Adjunto se remite a las delegaciones el documento D(2025) 109690 annex.

Adj.: D(2025) 109690 annex



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, XXX
PLAN/2024/2042 ANNEX REV.1
(POOL/E2/2024/2042/2042 R1-EN
ANNEX.docx) D109690/02
[...] (2025) XXX draft

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

del

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de carragenanos (E 407), goma garrofin (E 410), goma guar (E 412), goma arábica (E 414), goma xantana (E 415), pectinas (E 440) y octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450), y el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones de la goma garrofin (E 410), la goma guar (E 412), la goma arábica (E 414), la goma xantana (E 415), las pectinas (E 440) y el octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450)

ANEXO I

La parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

1) En la categoría 01.10 (Bebidas a base de leche y productos similares destinados a niños de corta edad):

a) la entrada E 407 (Carragenanos) se sustituye por el texto siguiente:

«E 407	Carragenanos	300	(X)»	
--------	--------------	-----	------	--

;

b) la entrada E 410 (Goma garrofin) se sustituye por el texto siguiente:

«E 410	Goma garrofin	10 000	(X)»	
--------	---------------	--------	------	--

;

c) la entrada E 412 (Goma guar) se sustituye por el texto siguiente:

«E 412	Goma guar	10 000	(X)»	
--------	-----------	--------	------	--

;

d) la entrada E 414 (Goma arábica) se sustituye por el texto siguiente:

«E 414	Goma arábica	10 000	(X)»	
--------	--------------	--------	------	--

;

e) la entrada E 415 (Goma xantana) se sustituye por el texto siguiente:

«E 415	Goma xantana	10 000	(X)»	
--------	--------------	--------	------	--

;

f) la entrada E 440 (Pectinas) se sustituye por el texto siguiente:

		«E 440	Pectinas	5 000	(X)»	
--	--	--------	----------	-------	------	--

;

g) se suprime la nota a pie de página 21;

h) se inserta la nueva nota a pie de página (X) después de la nota a pie de página (44):

«(X): Si se añade a un alimento más de una de las sustancias E 407, E 410, E 412, E 414, E 415 y E 440, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.».

2) En la categoría 13.1.1 [Preparados para lactantes, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013], se suprime la entrada E 412 Goma guar.

3) En la categoría 13.1.5.1 [Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, destinados a lactantes]:

a) la primera frase se sustituye por el texto siguiente:

«Se aplican los aditivos de las categorías 13.1.1 y 13.1.2, excepto E 412.»;

b) la entrada E 410 (Goma garrofin) se sustituye por el texto siguiente:

«E 410	Goma garrofin	5 300		desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico»
--------	---------------	-------	--	--

;

c) se suprime la entrada E 412 (Goma guar);

d) la entrada E 440 (Pectinas) se sustituye por el texto siguiente:

«E 440	Pectinas	4 000		desde el nacimiento, en productos utilizados en caso de trastornos gastrointestinales»
--------	----------	-------	--	--

;

e) la entrada E 1450 (Octenilsuccinato sódico de almidón) se sustituye por el texto siguiente:

«E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	20 000		solo en preparados para lactantes y preparados de continuación Período de aplicación: hasta [veinticuatro meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	10 000		solo en preparados para lactantes y preparados de continuación Período de aplicación: desde [veinticuatro meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]»

- 4) En la categoría 13.1.5.2 [Alimentos para usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013, destinados a lactantes a partir de los cuatro meses de edad y niños de corta edad]:

a) la primera frase se sustituye por el texto siguiente:

«Se aplican los aditivos de las categorías 13.1.2 y 13.1.3, excepto E 270, E 333, E 341 y E 412.»;

b) la entrada E 410 (Goma garrofin) se sustituye por el texto siguiente:

«E 410	Goma garrofin	5 300	desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico»
--------	---------------	-------	--

;

c) la entrada E 412 (Goma guar) se sustituye por el texto siguiente:

«E 412	Goma guar	10 000	desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados Período de aplicación: hasta el 27 de abril de 2027»
--------	-----------	--------	--

;

d) la entrada E 440 (Pectinas) se sustituye por el texto siguiente:

«E 440	Pectinas	4 000	desde el nacimiento, en productos utilizados en caso de trastornos gastrointestinales»
--------	----------	-------	--

;

e) la entrada E 1450 (Octenilsuccinato sódico de almidón) se sustituye por el texto siguiente:

«E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	20 000	Período de aplicación: hasta [veinticuatro meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento]
E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	10 000	Período de aplicación: desde [veinticuatro meses después de la entrada en vigor del presente

				<i>Reglamento]</i> »
--	--	--	--	----------------------

.

ANEXO II

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica como sigue:

1) La entrada «E 410 GOMA GARROFÍN» se sustituye por el texto siguiente:

«E 410 GOMA GARROFÍN

Sinónimos	Goma de semillas de algarrobo; goma de algarrobas
Definición	La goma garrofin es el endospermo triturado de semillas de cepas del algarrobo, <i>Ceratonia siliqua</i> (L.) Taub. (familia de las leguminosas). Las semillas se descascarillan tratando los granos con ácido sulfúrico diluido o mediante tratamientos térmicos mecánicos, se elimina el germen, y a continuación se realiza la molienda y el cribado del endospermo para obtener la goma garrofin natural. La goma garrofin consiste principalmente en un polisacárido hidrocoloidal de alto peso molecular, compuesto de unidades de galactopiranosas y de manopiranosas unidas por enlaces glicosídicos, que, desde el punto de vista químico, puede describirse como galactomanano.
EINECS	232-541-5
Número CAS	9000-40-2
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	50 000-3 000 000
Análisis	Contenido en galactomanano no inferior al 75 %
Descripción	Polvo prácticamente inodoro de color blanco a blanco amarillento
Identificación	
Prueba de galactosa	Positiva
Prueba de manosa	Positiva
Examen al microscopio	Se diluye una muestra triturada en una solución acuosa de yodo al 0,5 % y yoduro de potasio al 1 %, se coloca en un portaobjetos de vidrio y se examina al microscopio. La goma garrofin contiene células alargadas, delgadas y tubulares, separadas o parcialmente despegadas. Su contenido marrón tiene una forma mucho menos regular que en la goma guar. La goma guar presenta grupos compactos de células de forma redondeada o de pera. Su contenido es de color amarillo a marrón.
Solubilidad	Completamente dispersable en agua caliente, insoluble en etanol

Pureza	
Pérdida de secación por	No más del 15 % (a 105 °C, 5 h)
Cenizas	No más del 1,2 % a 800 °C
Proteínas (N × 6,25)	No más del 7 %
Materia insoluble en ácido	No más del 4 %
Almidón	No detectable con el siguiente método: en 1 de cada 10 dispersiones de la muestra se añaden unas gotas de solución yodada; no se formará ninguna coloración azul.
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,4 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg
Cadmio	No más de 0,1 mg/kg
Etol y propan-2-ol	No más del 1 %, por separado o en conjunto
Criterios microbiológicos	
Recuento total en placa	No más de 5 000 ufc/g
Levaduras y mohos	No más de 500 ufc/g
Enterobacterias	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes en 25 g
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Ausentes en 10 g (solo si se añaden a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)»

- 2) La entrada «E 412 GOMA GUAR» se sustituye por el texto siguiente:
«E 412 GOMA GUAR

Sinónimos	Goma de <i>Cyamopsis</i> ; harina de guar
Definición	La goma guar es el endospermo triturado de semillas de cepas de <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (familia de las leguminosas). El germen y el endospermo se separan mediante molienda y tamizado. La vaina se retira mediante tratamiento con aire húmedo o seco, aire caliente y tamizado. Consiste principalmente en un polisacárido hidrocoloidal de alto peso molecular, compuesto de unidades de galactopiranosas y manopiranosas unidas por enlaces glicosídicos, que, desde el punto de vista químico, puede describirse como galactomanano. La goma puede estar parcialmente hidrolizada, por tratamiento térmico, ácido suave o tratamiento oxidante alcalino para ajustar la viscosidad.
EINECS	232-536-0
Número CAS	9000-30-0
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	50 000–8 000 000
Análisis	Contenido en galactomanano no inferior al 75 %
Descripción	Polvo prácticamente inodoro de color blanco a blanco amarillento
Identificación	
Prueba de galactosa	Positiva
Prueba de manosa	Positiva
Solubilidad	Dispersable en agua fría
Pureza	
Pérdida por desecación	No más del 15 % (a 105 °C, 5 h)
Cenizas	No más del 5,5 % a 800 °C
Materia insoluble en ácido	No más del 7 %
Proteínas	No más del 10 % (factor N × 6,25) (método de Kjeldahl)
Almidón	No detectable con el siguiente método: en 1 de cada 10 dispersiones de la muestra se añaden unas gotas de solución yodada; no se formará ninguna coloración azul.

Peróxidos orgánicos	No más de 0,7 meq de oxígeno activo por kg de muestra
Furfural	No más de 1 mg/kg
Pentaclorofenol	No más de 0,01 mg/kg
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,2 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg
Cadmio	No más de 0,1 mg/kg
Criterios microbiológicos	
Recuento total en placa	No más de 5 000 ufc/g
Levaduras y mohos	No más de 500 ufc/g
Enterobacterias	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes en 25 g»

3) La entrada «E 414 GOMA ARÁBIGA» se sustituye por el texto siguiente:

«E 414 GOMA ARÁBIGA

Sinónimos	
Definición	La goma arábiga es un exudado desecado de tallos y ramas de cepas de <i>Acacia senegal</i> (L.) Willdenow y otras especies emparentadas del género <i>Acacia</i> (familia de las leguminosas). Se compone principalmente de polisacáridos de alto peso molecular y de sus sales de calcio, magnesio y potasio, que por hidrólisis dan arabinosa, galactosa, ramnosa y ácido glucurónico.
EINECS	232-519-5
Número CAS	9000-01-5
Denominación química	
Fórmula química	

Peso molecular	Aproximadamente 350 000
Análisis	
Descripción	La goma arábica no triturada se presenta en forma de lágrimas esferoides de color blanco o blanco amarillento de tamaño variable o en forma de fragmentos angulosos, y en ocasiones está mezclada con fragmentos más oscuros. También puede obtenerse en forma de copos, de gránulos, en polvo o como material secado por pulverización, de color blanco a blanco amarillento.
Identificación	
Solubilidad	Se disuelve 1 g en 2 ml de agua fría y se forma una dispersión fluida ácida frente al papel tornasol e insoluble en etanol.
Pureza	
Pérdida desecación por	Ni más del 17 % (a 105 °C, 5 h) en forma de gránulos ni más del 10 % (a 105 °C, 4 h) como material secado por pulverización
Cenizas totales	No más del 4 %
Cenizas insolubles en ácido	No más del 0,5 %
Materia insoluble en ácido	No más del 1 %
Almidones y dextrinas	Se lleva a ebullición 1 de cada 50 dispersiones de la goma y se deja enfriar. A 5 ml se les añade una gota de solución yodada. No aparecerá ninguna coloración azulada o rojiza.
Taninos	A 10 ml de 1 de cada 50 dispersiones se añaden alrededor de 0,1 ml de una solución acuosa de cloruro férrico (9 g de $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ se llevan hasta 100 ml con agua). No aparecerá ninguna coloración negruzca ni ningún precipitado negruzco.
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,05 mg/kg
Mercurio	No más de 0,05 mg/kg
Cadmio	No más de 0,05 mg/kg
Aluminio	No más de 100 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 200 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)

Productos obtenidos por hidrólisis	Ausencia de manosa, xilosa y ácido galacturónico (determinación por cromatografía)
Proteínas	No más del 3,5 % Las oxidasas y peroxidasas presentes en la goma arábica de forma natural o como resultado de la transformación deben inactivarse durante el proceso de fabricación de la goma arábica utilizada en alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad.
Criterios microbiológicos	
Recuento total en placa	No más de 10 000 ufc/g
Levaduras y mohos	No más de 10 000 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes en 25 g
Enterobacterias	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 5 g
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Ausentes en 10 g (solo si se añaden a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)»

- 4) La entrada «E 415 GOMA XANTANA» se sustituye por el texto siguiente:
«E 415 GOMA XANTANA

Sinónimos	
Definición	La goma xantana es una goma polisacáridica de alto peso molecular producida por una fermentación en cultivo puro de hidratos de carbono con cepas de <i>Xanthomonas campestris</i> , inequívocamente determinadas y que cumplen los criterios para obtener el estatus de QPS (es decir, ausencia de genes de resistencia adquirida a los antimicrobianos), purificada por recuperación con etanol o propan-2-ol, desecada y molida. Contiene D-glucosa y D-manosa como principales unidades de hexosa, así como ácido D-glucurónico, ácido pirúvico y ácido acético, y se prepara en forma de sales de sodio, potasio o calcio. Sus dispersiones en el agua son neutras. El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

EINECS	234-394-2
Número CAS	11138-66-2
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	Aproximadamente 1 000 000
Análisis	La sustancia anhidra no desprenderá menos del 4,2 % ni más del 5 % de CO ₂ , lo que corresponde a no menos del 91 % y no más del 108 % de goma xantana.
Descripción	Polvo de color crema
Identificación	
Solubilidad	Dispersable en agua. Insoluble en etanol.
Pureza	
Pérdida por desecación	No más del 15 % (a 105 °C, 2,5 h)
Cenizas totales	No más del 16 % en sustancia anhidra, determinado a 650 °C después de desecar a 105 °C durante 4 horas
Acido pirúvico	No menos del 1,5 %
Nitrógeno	No más del 1,5 % (método de Kjeldahl)
Etanol y propan-2-ol	No más de 500 mg/kg por separado o en conjunto
Arsénico	No más de 0,1 mg/kg
Plomo	No más de 0,5 mg/kg
Mercurio	No más de 0,05 mg/kg
Cadmio	No más de 0,3 mg/kg
Criterios microbiológicos	
Recuento total en placa	No más de 5 000 ufc/g
Levaduras y mohos	No más de 300 ufc/g
Enterobacterias	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para

	lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes en 25 g
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Ausentes en 10 g (solo si se añaden a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)
<i>Xantomonas campestris</i>	Ausencia de células viables en 1 g»

5) La entrada «E 440 i PECTINA» se sustituye por el texto siguiente:

«E 440 i PECTINA

Sinónimos	
Definición	La pectina está constituida esencialmente por los ésteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico así como por sus sales de sodio, de potasio, de calcio y de amonio. Se obtiene a partir de materias primas vegetales comestibles de variedades apropiadas, generalmente cítricos o manzanas, por extracción en medio acuoso. El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual. No se emplearán precipitantes orgánicos distintos del metanol, el etanol y el propan-2-ol.
EINECS	232-553-0
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	
Análisis	Contenido de no menos del 65 % de ácido galacturónico calculado en sustancia anhidra libre de cenizas, después de un lavado con ácido y alcohol
Descripción	Polvo blanco, amarillo claro, gris claro o pardo claro
Identificación	
Solubilidad	Dispersable en agua, donde forma una solución coloidal opalescente. Insoluble en etanol.
Pureza	

Pérdida de secación	por	No más del 12 % (a 105 °C, 2 h)
Cenizas insolubles en ácido		No más del 1 % (insoluble en ácido clorhídrico 3 N aproximadamente)
Dióxido de azufre		No más de 50 mg/kg en sustancia anhidra
Contenido de nitrógeno	de	No más del 1,0 %, determinado después de un lavado con ácido y etanol
Total de insolubles		No más del 3 %
Residuos disolventes	de	No más de 1 % de metanol, etanol y propan-2-ol libres, por separado o en conjunto, en sustancia libre de materias volátiles
Arsénico		No más de 0,1 mg/kg
Plomo		No más de 0,3 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 1 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Mercurio		No más de 0,1 mg/kg
Cadmio		No más de 0,1 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 0,5 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Aluminio		No más de 120 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 200 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Criterios microbiológicos		
Enterobacterias		Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>		Ausente en 10 g
<i>Salmonella</i> spp.		Ausentes en 25 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)

<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Ausentes en 10 g (solo si se añaden a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)»
--	---

6) La entrada «E 440 ii PECTINA AMIDADA» se sustituye por el texto siguiente:

E 440 ii PECTINA AMIDADA

Sinónimos	
Definición	La pectina amidada está constituida esencialmente por los ésteres metílicos parciales y las amidas del ácido poligalacturónico, así como por sus sales de amonio, de sodio, de potasio y de calcio. Se obtiene a partir de materias primas vegetales comestibles de variedades apropiadas, generalmente cítricos o manzanas, por extracción en medio acuoso y tratamiento con amoniaco en condiciones alcalinas. El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual. No se emplearán precipitantes orgánicos distintos del metanol, el etanol y el propan-2-ol.
EINECS	
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	
Análisis	Contenido de no menos del 65 % de ácido galacturónico calculado en sustancia anhidra libre de cenizas, después de un lavado con ácido y alcohol
Descripción	Polvo blanco, amarillo claro, grisáceo claro o parduzco claro
Identificación	
Solubilidad	Dispersable en agua, donde forma una solución coloidal opalescente. Insoluble en etanol.
Pureza	
Pérdida por desecación	No más del 12 % (a 105 °C, 2 h)
Cenizas insolubles en ácido	No más del 1 % (insoluble en ácido clorhídrico 3 N aproximadamente)
Grado de amidación	No más del 25 % del total de grupos carboxilo

Dióxido de azufre		No más de 50 mg/kg en sustancia anhidra
Contenido de nitrógeno		No más del 2,5 % determinado después de un lavado con ácido y etanol
Total de insolubles		No más del 3 %
Residuos disolventes	de	No más del 1 % de metanol, etanol y propan-2-ol, por separado o en conjunto, en sustancia libre de materias volátiles
Arsénico		No más de 0,1 mg/kg
Plomo		No más de 0,3 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 1 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Mercurio		No más de 0,1 mg/kg
Cadmio		No más de 0,1 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 0,5 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Aluminio		No más de 120 mg/kg (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 200 mg/kg (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Criterios microbiológicos		
Enterobacterias		Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>		Ausente en 10 g
<i>Salmonella</i> spp.		Ausentes en 25 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Cronobacter</i> (Enterobacter sakazakii) spp.		Ausentes en 10 g (solo si se añaden a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)»

- 7) La entrada «E 1450 OCTENILSUCCINATO SÓDICO DE ALMIDÓN» se sustituye por el texto siguiente:

«E 1450 OCTENILSUCCINATO SÓDICO DE ALMIDÓN

Sinónimos	SSOS
Definición	El octenilsuccinato sódico de almidón es un almidón modificado. Se fabrica mediante el tratamiento de una suspensión de almidón alimentario con anhídrido octenilsuccínico. Una vez alcanzado el grado adecuado de esterificación, el almidón modificado se recupera mediante neutralización con ácido, se lava con agua, se seca y se deshidrata.
EINECS	
Denominación química	
Fórmula química	
Peso molecular	
Análisis	
Descripción	Polvo, gránulos o escamas (si están pregelificadas), polvo amorfo o partículas gruesas, de color blanco o casi blanco
Identificación	
Observación microscópica	Positiva (en estado no pregelificado)
Tinción de yodo	Positiva (de azul oscuro a rojo claro)
Pureza	
Pérdida de secación por	No más del 15,0 % en el almidón de cereales No más del 21,0 % en el almidón de patata No más del 18,0 % en otros almidones
Grupos octenilsuccínicos	No más del 3 % (en sustancia anhidra)
Residuos de ácido octenilsuccínico	No más del 0,3 % (en sustancia anhidra)
Dióxido de azufre	No más de 10 mg/kg en sustancia anhidra
Arsénico	No más de 0,05 mg/kg (en sustancia anhidra) (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 0,1 mg/kg (en sustancia anhidra) (para todos los usos,

	excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Plomo	No más de 0,03 mg/kg (en sustancia anhidra) (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 0,2 mg/kg /en sustancia anhidra) (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Mercurio	No más de 0,05 mg/kg (en sustancia anhidra)
Cadmio	No más de 0,01 mg/kg (en sustancia anhidra) (solo si se añade a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad) No más de 0,1 mg/kg (en sustancia anhidra) (para todos los usos, excepto para alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad)
Gluten	Sin gluten, únicamente en preparados para lactantes y preparados de continuación, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015
Criterios microbiológicos	
Enterobacterias	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 10 g (solo si se añade a alimentos destinados a lactantes)
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes en 25 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes, alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses y preparados deshidratados de continuación)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Ausentes en 10 g (solo si se añade a preparados deshidratados para lactantes y alimentos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses)»