Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b02229	(-)-3,7-Dimetil-6-octen-1-ol / No. CAS 7540-51-4 / No. Flavis 02.229	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08064	Ácido (2E)-metilcrotónico / CAS No. 80-59-1 / Flavis No. 08.064	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02058	(Z)-Nerol / CAS No. 106-25-2 / Flavis No. 02.058	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b06001	1,1-dietoxietano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b06006	1,1-Dimetoxi-2-feniletano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04016	1,3-Dimetoxibenceno / CAS No. 151-10-0 / Flavis No. 04.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04034	1,4-Dimetoxibenceno / No. CAS 150-78-7 / No. Flavis 04.034	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b03001	1,8-cineol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b06081	1-etoxi-1-(3-hexeniloxi)etano / No. CAS 28069-74-1 / No. Flavis 06.081	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b01010	1-isopropenil-4-metilbenceno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b01002	1-isopropil-4-metilbenceno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04043	1-isopropil-2-metoxi-4-metilbenceno / CAS No. 1076-56-8 / Flavis No. 04.043	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04010	1-metoxi-4-(prop-1(trans)-enil)benceno CAS No. 4180-23-8 / Flavis No. 04.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04015	1-metoxi-4-metilbenceno / CAS No. 104-93-8 / Flavis No. 04.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12071	1-propano-1-tiol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b5169	12-Metiltridecanal / No. CAS 75853-49-5 / No. Flavis 05.169	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14056	2,3-Dietil-5-metilpirazina / CAS No. 18138-04-0 / Flavis No. 14.056	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14005	2,3-Dietilpirazina / CAS No. 15707-24-1 / Flavis No. 14.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15019	2,4,5-Trimetiltiazol / CAS No. 13623-11-5 / Flavis No. 15.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12118	2,4-ditiapentano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14025	2,5 o 6-metoxi-3-metilpirazina / CAS No. 63450-30-6 / Flavis No. 14.025	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b4019	2,5-Dimetilfenol / CAS No. 95-87-4 / Flavis No. 04.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07109	2,6,6-Trimetilciclohex-2-en-1,4-diona / No. CAS 1125-21-9 / No. Flavis 07.109	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05074	2,6-Dimetilhept-5-enal / CAS No. 106-72-9 / Flavis No. 05.074	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13037	2-(2-Metilprop-1-enil)-4-metiltetrahidropirano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02042	2-(4-Metilfenil)propan-2-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14062	2-(sec-Butil)-3-metoxipirazina / No. CAS 24168-70-5 / No. Flavis 14.062	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14049	2-Acetil-3-etilpirazina / No. CAS 32974-92-8 / No. Flavis 14.049	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b13054	2-acetilfurano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b14038	2-Acetilpiridina No. CAS 1122-62-9 / No. Flavis 14.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14047	2-Acetilpirrol / N° CAS 1072-83-9 / N° Flavis 14.047	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15020	2-Acetiltiazol / N° CAS 24295-03-2 / N° Flavis 15.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15033	2-etil 4-metiltiazol / CAS No. 15679-12-6 / Flavis No. 15.033	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14112	2-etil-3-metoxipirazina / CAS No. 25680-58-4 / Flavis No. 14.112	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13084	2-etil-4-hidroxi-5-metil-3(2H)-furanona / CAS No. 27538-09-6 / Flavis No. 13.084	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08045	Ácido 2-etilbutírico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02082	2-etilhexan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14022	2-etilpirazina / CAS No. 13925-00-3 / Flavis No. 14.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13026	2-furanometanotiol / CAS No. 98-02-2 / Flavis No. 13.026	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b15013	2-Isobutiltiazol / CAS No. 18640-74-9 / Flavis No. 15.013	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05129	2-metoxibenzaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b03006	2-Metoxietilbenceno / CAS No. 3558-60-9 / Flavis No. 03.006	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12168	2-Metil-2-(metilditio)propanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08055	Ácido 2-metil-2-pentenoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b16030	2-Metil-4-propil-1,3-oxatiano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12027	2-metilbenceno-1-tiol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09659	Butirato de 2-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09531	Isovalerato de 2-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05049	2-metilbutiraldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08046	Ácido 2-metilbutírico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13055	2-Metilfuran-3-tiol / No. CAS 28588-74-1 / No. Flavis 13.055	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08047	Ácido 2-metilheptanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02001	2-Metilpropan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05004	2-Metilpropanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12173	2-Metilpropano-1-tiol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05077	2-Metilundecanal / CAS No. 110-41-8 / Flavis No. 05.077	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08031	Ácido 2-metilvalérico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13059	2-pentilfurano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b05038	2-Fenilpropanal / CAS No. 93-53-8 / Flavis No. 05.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13009	3,4-Dihidrocumarina	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07075	3,4-Dimetilciclopentan-1,2-diona / No. CAS 13494-06-9 / No. Flavis 07.075	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04048	3,4-Dimetilfenol / CAS No. 95-65-8 / Flavis No. 04.048	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b15025	3,5-dimetil-1,2,4-tritiolano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07076	3,5-Dimetilciclopentan-1,2-diona / No. CAS 13494-07-0 / No. Flavis 07.076	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02029	3,7,11-Trimetildodeca-2,6,10-trien-1-ol / No. CAS 4602-84-0 / No. Flavis 02.029	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02026	3,7-dimetiloctan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12063	3-(Metiltio)hexan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12062	3-(Metiltio)propan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12001	3-(Metiltio)propionaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05045	3-(p-Cumenil)-2-metilpropionaldehído / CAS No. 103-95-7 / Flavis No. 05.045	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07057	3-Etilciclopentan-1,2-diona No. CAS 21835-01-8 / No. Flavis 07.057	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07051	3-Hidroxibutan-2-ona No. CAS 513-86-0 / No. Flavis 07.051	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07094	3-Metil-2(pent-2(cis)-enil)ciclopent-2-en-1-ona / N° CAS 488-10-8 / N° Flavis 07.094	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05006	3-metilbutanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09103	Dodecanoato de 3-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09162	Formiato de 3-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09070	Hexanoato de 3-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09120	Octanoato de 3-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09136	Propionato de 3-metilbutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b11001	3-Metilbutilamina / CAS No. 107-85-7 / Flavis No. 11.001	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08008	Ácido 3-metilbutírico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14004	3-Metilindol / CAS No. 83-34-1 / Flavis No. 14.004	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07184	3-Metilnona-2,4-diona / No. CAS 113486-29-6 / No. Flavis 07.184	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04026	3-Metilfenol / CAS No. 108-39-4 / Flavis No. 04.026	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02031	3-Fenilpropan-1-ol / CAS No. 122-97-4 / Flavis No. 02.031	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05080	3-Fenilpropanal / CAS No. 104-53-0 / Flavis No. 05.080	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09428	Isobutirato de 3-fenilpropilo / CAS No. 103-58-2 / Flavis No. 09.428	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
28	3-Fitasa/EC 3.1.3.8 producida por Trichoderma reesei (CBS 528.94)			enzimas
4c1	3-nitrooxipropanol (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd, representada en la Unión por DSM Nutritional Products Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Sustancias que afectan favor	sustancias que afectan favorablemente al medio ambiente. (reducción de la producción de metano entérico)
4a25	3-fitasa EC 3.1.3.8 producida por Komagataella pastoris (CECT 13094) (Titular de la autorización Fertinagro Nutrientes SL)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a25	3-fitasa EC 3.1.3.8 producida por Komagataella pastoris (CECT 13094) (Titular de la autorización Fertinagro Nutrientes SL)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
4a25	3-fitasa EC 3.1.3.8 producida por Komagataella phaffii (CECT 13094) (Titular de la autorización Fertinagro Biotech SL)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
4a25	3-fitasa EC 3.1.3.8 producida por Komagataella phaffii (CECT 13094) (Titular de la autorización Fertinagro Nutrientes SL)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
4a1600	3-fitasa producida por Aspergillus niger (CBS 101.672) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
2b13042	4,5-Dihidro-2-metilfuran-3(2H)-ona No. CAS 3188-00-9 / No. Flavis 13.042	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15012	4,5-Dihidrotiofen-3(2H)-ona / No. CAS 1003-04-9 / No. Flavis 15.012	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07029	4-(4-metoxifenil)butan-2-ona / CAS No. 104-20-1 / Flavis No. 07.029	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04051	4-alil-2,6-dimetoxifenol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13010	4-Hidroxi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-ona No. CAS 3658-77-3 / / Flavis No. 13.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05022	4-isopropilbenzaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02039	Alcohol 4-isopropilbencílico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07038	4-Metoxiacetofenona / CAS No. 100-06-1 / Flavis No. 07.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07022	4-Metilacetofenona / CAS No. 122-00-9 / Flavis No. 07.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08062	Ácido 4-metilnonanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08063	Ácido 4-metiloctanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08023	Ácido 4-oxovalérico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14015	5,6,7,8-Tetrahidroquinoxalina / No. CAS 34413-35-9 / No. Flavis 14.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15113	5,6-Dihidro-2,4,6,tris(2-metilpropil)4H-1,3,5-ditiazina / No. CAS 74595-94-1 / No. Flavis 15.113	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b15014	5-(2-Hidroxietil)-4-metiltiazol / N° CAS 137-00-8 /N° Flavis 15.014	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10023	5-etil-3-hidroxi-4-metilfuran-2(5H)-ona / CAS No. 698-10-2 / Flavis No. 10.023	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b14028	5-Metilquinoxalina / CAS No. 13708-12-8 / Flavis No. 14.028	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07099	6-Metil-hepta-3,5-dien-2-ona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a1640	6-Fitasa / EC 3.1.3.26 producida por Schizosaccharomyces pombe (ATCC 5233) Forma líquida y sólida: 5 000 FTU/g; (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
4a24	6-fitasa EC 3.1.3.26 producida por Trichoderma reesei (ATCC SD-6528) Forma líquida (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
4a24	6-fitasa EC 3.1.3.26 producida por Trichoderma reesei (ATCC SD-6528) Forma sólida (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Potenciadores de la digestibi	Potenciadores de la digestibilidad
2b12038	8-Mercapto-p-mentan-3-ona / CAS No. 38462-22-5 / Flavis No. 12.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Abies alba Mill., A. sibirica Ledeb.: Aceite de aguja de pino CAS 8021-29-2 FEMA 2905 CoE 5 EINECS 294-351-9	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 414	Acacia (goma arábiga)	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b05001	acetaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1a260	Ácido acético	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
2b08002	Ácido acético	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 260	Ácido acético	Aditivos tecnológicos	Conservantes	
E-406	Si	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Agathosma betulina, sinónimo Barosma betulina Bartl. et Wendl.: Aceite de hojas de Buchu CAS 68650-46-4 FEMA 2169 CoE 85 EINECS 283-474-3	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Allium cepa L.: Oleorresina de cebolla CoE 24 / Aceite de cebolla CAS 8002-72-0 FEMA 2817 CoE 24 EINECS 232-498-2 / Tintura de cebolla CoE 24	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	Allium sativum L.: Oleorresina de ajo CAS 8000-78-0 CoE 26 EINECS 232-371-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a129	Rojo Allura AC	Aditivos sensoriales	Sustancias que añaden o res	i) sustancias que añaden o restauran el color de los piensos
2a129	Rojo Allura AC	Aditivos sensoriales	Sustancias que añaden o res	i) sustancias que añaden o restauran el color de los piensos
2b12025	isotiocianato de alilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12037	Disulfuro de alilmetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12004	Aliltiol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1k103	Alfa-amilasa EC 3.2.1.1 de Aspergillus oryzae ATCC SD-5374	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
.	Alfa-amilasa EC 3.2.1.1 de Aspergillus oryzae CBS 585.94	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	1 – Enzimas
1k1---2	Alfa-amilasa EC 3.2.1.1 de Aspergillus oryzae DS114	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	1 – Enzimas
1k101	Bacillus amyloliquefaciens DSM 9553 alfa-amilasa EC 3.2.1.1	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k102	Bacillus amyloliquefaciens Alfa-amilasa EC 3.2.1.1 NCIMB 30251	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1---5	Alfa-amilasa EC 3.2.1.1 de Bacillus subtilis DS098	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	1 – Enzimas
1b307	Alfa-tocoferol	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
	Althaea officinalis L.: tintura de Althaea CoE 31	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
4d8	Cloruro de amonio (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (reducción del pH urinario
4d7	Cloruro de amonio (Titular de la autorización Latochema Co. Ltd)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d7	Cloruro de amonio (Titular de la autorización Latochema Co. Ltd)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
E295	Amonio formateado	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a295	Formiato de amonio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	
1k284	propionato de amonio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k284	propionato de amonio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k284	propionato de amonio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
51777	Clorhidrato de amprolio (COXAM) (Titular de la autorización Huvepharma NV.)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
	Andrographis paniculata Nees: Rey del extracto amargo CoE 37	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
Código de Europa 42	Anethum graveolens L.: aceite de hierbas de eneldo CAS 8006-75-5 FEMA 2383 CoE 42 EINECS 289-790-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
Código de Europa 42	Anethum graveolens L.: aceite de hierbas de eneldo CAS 8006-75-5 FEMA 2383 CoE 42 EINECS 289-790-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
-	Angelica sinensis (Oliv.) Diels: tintura de Dong quai	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
-	Angelica sinensis (Oliv.) Diels: tintura de Dong quai	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Anthemis nobilis L.: Tintura de flor de manzanilla CoE 48	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Apium graveolens L.: Aceite de semilla de apio CAS 8015-90-5 FEMA 2271 CoE 52 EINECS 289-668-4	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Arctium majus Bernh. = A. lappa L.: Gran extracto de bardana CoE 57	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Armoracia lapathifolia Gilib. = A. rusticana (Gaertner) B. Meyer et Scherbius: Tintura de rábano picante CoE 145	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Artemisia absinthium L.: Tintura de ajenjo CoE 61	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Artemisia annua L.: Extracto anual de artemisa (wb) / Aceite anual de artemisa	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Artemisia cina Berg.: tintura de semillas de gusano de Artemisia CoE 63	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Artemisia dracunculus L.: Aceite de estragón CAS 8016-88-4 FEMA 3043 CoE 64 EINECS 290-356-5	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b196-eo	Aceite esencial de asafoetida de Ferula-assa-foetida L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
3a300	Ácido ascórbico	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
3a300	Ácido ascórbico o vitamina C	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
1b304	Palmitate de ascorbilo	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2a161j	Astaxantina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
2a161j	Astaxantina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Colorantes (iii) sustancias que afectan favorablemente el color de los peces o aves ornamentales.
2a165	dimetildisuccinato de astaxantina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
E 161y	Phaffia rhodozyma rica en astaxantina (ATCC SD-5340)			Carotenoides y xantofilas
	Astragalus membranaceus L. = A. pycnocladus Boiss.et Haussk. ex Boiss.: tintura de Astragalus	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Astragalus membranaceus L. = A. pycnocladus Boiss.et Haussk. ex Boiss.: tintura de Astragalus	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
4b1827	Bacillus amyloliquefaciens (PTA-6507), Bacillus amyloliquefaciens (NRRL B-50013) y Bacillus amyloliquefaciens (NRRL B-50104) (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1822	Bacillus amyloliquefaciens CECT 5940 (Titular de la autorización Evonik Operations GmbH)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1901	Bacillus amyloliquefaciens DSM 25840 (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1893	Bacillus amyloliquefaciens NRRL B-50508, Bacillus amyloliquefaciens NRRL B-50509 y Bacillus subtilis NRRL B-50510 (Titular de la autorización Cargill Incorporated, representada por Provimi Holding BV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1900	Bacillus coagulans DSM 32016 (Titular de la autorización Biochem Zusatzstoffe Handels- und Produktionsges. mbH)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1828	Bacillus licheniformis (DSM 28710) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1828	Bacillus licheniformis (DSM 28710) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1828	Bacillus licheniformis (DSM 28710) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4d12	Bacillus licheniformis ATCC 53757 y su proteasa EC 3.4.21.19 (Titular de la autorización Novus Europe NV)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4b1826	Bacillus subtilis (DSM 27273) (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1825	Bacillus subtilis (DSM 28343) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1825	Bacillus subtilis (DSM 28343) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1825	Bacillus subtilis (DSM 28343) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1823	Bacillus subtilis ATCC PTA-6737 Bacillus velezensis ATCC PTA-6737 (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1823	Bacillus subtilis ATCC PTA-6737 Bacillus velezensis ATCC PTA-6737 (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1823	Bacillus subtilis ATCC PTA-6737 Bacillus velezensis ATCC PTA-6737 (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1823	Bacillus subtilis ATCC PTA-6737 Bacillus velezensis ATCC PTA-6737 (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1821	Bacillus subtilis DSM 17299 (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1902	Bacillus subtilis DSM 25841 (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1829	Bacillus subtilis DSM 29784 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1829	Bacillus subtilis DSM 29784 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1894	Bacillus subtilis DSM 32324, Bacillus subtilis DSM 32325 y Bacillus amyloliquefaciens DSM 25840 (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1827i	Bacillus velezensis (PTA-6507), Bacillus velezensis (NRRL B-50013) y Bacillus velezensis (NRRL B-50104) (Titular de la autorización Danisco Animal Nutrition representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1823i	Bacillus velezensis ATCC PTA-6737 (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1822i	Bacillus velezensis CECT 5940 (Titular de la autorización Evonik Operations GmbH)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1820	Bacillus velezensis DSM 15544 (Titular de la autorización Asahi Biocycle Co. Ltd, representada en la Unión por Pen & Tec Consulting SLU)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1820	Bacillus velezensis DSM 15544 (Titular de la autorización Asahi Biocycle Co. Ltd., representada en la Unión Europea por Pen & Tec Consulting SLU)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1820	Bacillus velezensis DSM 15544 (Titular de la autorización Asahi Biocycle Co. Ltd., representada en la Unión Europea por Pen & Tec Consulting SLU)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1820	Bacillus velezensis DSM 15544 (Titular de la autorización Asahi Biocycle Co. Ltd., representada en la Unión Europea por Pen & Tec Consulting SLU)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
.	Bambusa sp.: tintura	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1m558i	Bentonita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
1m558i	Bentonita	Aditivos tecnológicos	Agentes antiaglomerantes	Agentes antiaglomerantes
1m558	Bentonita	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (aflatoxina B1)
1m558i	Bentonita	Aditivos tecnológicos	Sustancias para el control de	Sustancias para el control de la contaminación por radionucleidos (134/137Cs)
2b05013	benzaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08021	Ácido benzoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4d210	Ácido benzoico (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros zootécnicos: aumento de peso o índice de ganancia de alimento)

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4d210	Ácido benzoico (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros zootécnicos: aumento de peso o índice de ganancia de alimento)
4d210	Ácido benzoico (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros zootécnicos: aumento de peso o índice de ganancia de alimento)
4d210	Ácido benzoico (VevoVitall) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d210	Ácido benzoico (VevoVitall) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
2b09014	acetato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02010	Alcohol de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09051	butirato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09077	formiato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09316	hexanoato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09426	isobutirato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09458	isovalerato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12077	Sulfuro de bencilo metilo / CAS No. 766-92-7 / Flavis No. 12.077	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09705	Fenilacetato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09132	propionato de bencilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Berberis vulgaris L.: concentrado de agracejo CoE 86	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3a160(a)	Betacaroteno	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a920	Betaína anhidra	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a921i	Betaína anhidra producida a partir de remolacha azucarera modificada genéticamente	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a925	Clorhidrato de betaína	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
4b1890	Bifidobacterium animalis ssp. animalis (DSM 16284), Lactobacillus salivarius ssp. salivarius DSM 16351 y Enterococcus faecium DSM 21913 (Titular de la autorización Biomin GmbH)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1890	Bifidobacterium animalis ssp. animalis (DSM 16284), Lactobacillus salivarius ssp. salivarius DSM 16351 y Enterococcus faecium DSM 21913 (Titular de la autorización Biomin GmbH)	Aditivos zootécnicos	Estabilizadores de la flora int	Estabilizadores de la flora intestinal
3a880	Biotina	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
2b13016	Disulfuro de bis-(2-metil-3-furilo) / No. CAS 28588-75-2 / No. Flavis 13.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b136-ex	Extracto de naranja amarga del fruto de Citrus x aurantium L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b347-eo	Aceite esencial de pimienta negra de Piper nigrum L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b347-o	Pimienta negra oleorresina de Piper nigrum L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b347-ex	Extracto supercrítico de pimienta negra de Piper nigrum L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Boswellia serrata Roxb. ex Colebr.: tintura de olibanum	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Boswellia serrata Roxb. ex Colebr.: tintura de Olibanum	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a133	Azul brillante FCF	Aditivos sensoriales	Sustancias que añaden o res	i) sustancias que añaden o restauran el color de los piensos
2b85c-eo	Aceite esencial de hoja de Buchu obtenido de las hojas de Agathosma betulina (PJ Bergius) Pillans Número CAS: 68650-46-4 Número CoE: 85c Número FEMA: 2169	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Bupleurum rotundifolium L.: tintura de oreja de liebre	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b02004	Butano-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07053	Butan-2-ona / CAS No. 78-93-3 / Flavios No. 07.053	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05003	Butanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09519	Butil 2-metilbutirato / CAS No. 15706-73-7 / Flavis No. 09.519	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09004	Acetato de butilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09042	Butirrato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09449	isovalerato de butilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09434	lactato de butilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09148	valerato de butilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09491	Butil-O-butirillactato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1b320	Butilhidroxianisol (BHA) Número CAS: 25013-16-5	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
1b320	Butilhidroxianisol (BHA) Número CAS: 25013-16-5	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
E 321	Butilhidroxitolueno (BHT)	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	
E 321	Butilhidroxitolueno (BHT)	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	
2b10006	Butyr-1,4-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12005	No. CAS 100-53-8 / Fenilmetanotiol / No. Flavios 12.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02035	CAS No. 100-86-7 / 2-Metil-1-fenilprofan-2-ol / No. Flavis 02.035	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 101-41-7 / Metilfenilacetato / Flavis No. 09.783	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b04035	CAS No. 101-84-8 / Difenil éter / Flavis No. 04.035	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05041	α-Hexilcinnamaldehído CAS No. 101-86-0 / Flavis No. 05.041	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 101-97-3 / Etilfenilacetato / Flavis No. 09.784	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 102-13-6 / Isobutyl fenilacetato / Flavis No. 09.788	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 102-19-2 / 3-Metilbutil fenilacetato / Flavis No. 09.789	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 102-20-5 / Fenetil fenilacetato / Flavis No. 09.707	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09739	No. CAS 103-41-3 / cinamato de bencilo / No. Flavis 09.738	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 103-45-7 / Acetato de fenetil / Flavis No. 09.031	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 103-82-2 / Ácido fenilacético / Flavis No. 08.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09019	CAS No. 104-21-2 / p-anisil acetato / Flavis No. 09.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS nº 104-50-7 / Octano-1,4-lactona / Flavis nº 10.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS nº 104-55-2 / Cinnamaldehído / Flavis nº 05.014	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS nº 104-61-0 / Nonano-1,4-lactona / Flavis nº 10.001	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	CAS Nº 104-67-6 / Undecano-1,4-lactona / Flavis Nº 10.002	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02128	CAS No. 105-13-5 / alcohol p-anisílico / Flavios No. 02.128	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09039	CAS nº 105-54-4 / Butírito de etil / Flavis nº 09.039	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b10004	CAS No. 106-02-5 / Pentadecano-1,15-lactona / Flavis No. 10,004	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09055	CAS No. 106-27-4 / 3-metilbutil butirato / Flavis No. 09.055	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09093	CAS No. 106-30-9 / Heptanoato de Etil / Flavis No. 09.093	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 106-44-5 / 4-Metilfenol / Flavis No. 04.028	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07062	No. CASO 106-68-3 / Octan-3-ona / No. Flavios 07.062	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b08005	CAS No. 107-92-6 / Ácido Butírico / Flavis No. 08.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 108-46-3 / Benzene-1,3-diol / Flavis No. 04.047	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 108-48-5 / 2,6-Dimetilpiridina / Flavis No. 14.065	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 108-50-9 / 2,6-Dimetilpirazina / Flavis No. 14.021	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09447	CAS No. 108-64-5 / Isovalerato de etilo / Flavis No. 09.447	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 108-95-2 / Phenol / Flavios No. 04.041	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 108-99-6 / picolina beta (3-metilpiridina) / Flavis No. 14.135	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 109-08-0 / 2-Metilpirazina / Flavis No. 14.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 109-73-9 / Butilamina / Flavis No. 11.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 110-42-9 / Decanoato de metilo / Flavis No. 09.251	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b07015	No. CAS 110-93-0 / 6-metilhept-5-en-2-ona / No. Flavios 07.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07019	CAS No. 111-13-7 / Octan-2-ona / Flavios No. 07.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09192	CAS No. 111-62-6 / Ethyl Oleate / No. Flavis 09.192	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07016	CAS No. 112-12-9 / Undecan-2-ona / Flavis No. 07.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 112-45-8 / Undec-10-enal / Flavis No. 05.035	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b14038	2-Acetilpiridina CAS Nº 1122-62-9 / Flavis Nº 14.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 1124-11-4 / 2,3,5,6-Tetrametilpirazina / Flavis No. 14.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09080	CAS No. 115-99-1 / Formiato de linalilo / Flavis No. 09.080	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09752	CAS No. 118-58-1 / Salicilato de bencilo / Flavis No. 09.752	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09748	CAS No. 118-61-6 / Salicilato de etilo / Flavis No. 09.748	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 118-71-8 / Maltol / Flavis No. 07.014	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 119-36-8 / Salicilato de metil / Flavis No. 09.749	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07032	CAS No. 119-61-9 / Benzofenona / Flavios No. 07.032	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 1193-79-9 / 2-Acetil-5-metilfurano / Flavis No. 13.083	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09727	CAS No. 120-51-4 / Benzoato de bencilo / Flavis No. 09.727	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05016	CAS Nº 120-57-0 / Piperonal / Flavis Nº 05.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05018	CAS No. 121-33-5 / Vainillina / Flavios No. 05.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	α-Penticinnamaldehído CAS Nº 122-40-7 / Flavis Nº 05.040	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b07024	No. CAS 122-57-6 / 4-fenilbut-3-en-2-ona / No. Flavios 07.024	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 122-70-3 / Fenetil propionato / Flavis No. 09.137	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 122-78-1 / Fenilacetaldehído / Flavis No. 05.030	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 123-07-9 / 4-Etilfenol / Flavis No. 04.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05015	No. CAS 123-11-5 / 4-metoxibenzaldehído / No. Flavis 05.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 123-32-0 / 2,5-Dimetilpirazina / Flavis No. 14.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b01008	CAS No. 123-35-3 / Mirceno / Flavis No. 01.008	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09244	CAS nº 123-68-2 / Allyl Hexanoate / Flavis nº 09.244	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09024	CAS No. 123-92-2 / Acetato de isopentil / Flavis No. 09.024	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 124-76-5 / Isoborneol / Flavios No. 02.059	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 125-12-2 / Acetato de isobornilo / Flavis No. 09.218	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07007	CAS No. 127-41-3 / alfa-Ionona / Flavios No. 07.007	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 13678-67-6 / Sulfuro de difurfurilo / No. Flavis 13.056	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b01018	No. CAS 13877-91-3 / beta-Ocimeno / No. Flavios 01.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 13925-07-0 / 2-Etil-3,5-dimetilpirazina / Flavis No. 14.024	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09466	No. CAS 140-26-1 / isovalerato de fenetilo / No. Flavis 09.466	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09097	CAS nº 142-19-8 / Allyl Heptanoate / Flavis nº 09.097	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b5057	No. CAS 142-83-6 / Hexa-2(trans),4(trans)-dienal / No. Flavios 05.057	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b09130	CAS No. 144-39-8 / Propionato de linalilo / Flavis No. 09.130	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 14667-55-1 / 2,3,5-Trimetilpirazina / Flavis No. 14.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07008	CAS No. 14901-07-6 / beta-ionona / Flavios No. 07.008	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b15026	No. CAS 15679-13-7 / 2-isopropil-4-metiltiazol / No. Flavios 15.026	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 15707-23-0 / 2-Etil-3-metilpirazina / Flavis No. 14.006	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02050	No. CAS 1576-95-0 / Pent-2-en-1-ol / No. Flavios 02.050	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS Nº 17369-59-4 / 3-Probolideneftaluro / Flavis Nº 10.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05172	No. CAS 17587-33-6 / Nona-2(trans),6(trans)-dienal / No. Flavios 05.172	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 1759-28-0 / 4-Metil-5-viniliazol / Flavis No. 15.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05150	No. CAS 18829-55-5 / Hept-2(trans)-enal / No. Flavios 05.150	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05072	No. CAS 18829-56-6 / trans-2-Nonenal / No. Flavios 05.072	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05144	No. CAS 20407-84-5 / Dodec-2(trans)-enal / No. Flavios 05.144	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 21834-92-4 / 5-Methyl-2-fenylhex-2-enal / Flavis No. 05.099	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	3-etilciclopentán-1,2-dión CAS Nº 21835-01-8 / Flavis Nº 07.057	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 22047-25-2 / Acetilpirazina / Flavis No. 14.032	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 2216-51-5 / L-Mentol / No. Flavios 02.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 2305-05-7 / Dodecano-1,4-lactona / No. Flavis 10.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02020	No. CAS 2305-21-7 / Hex-2-en-1-ol / No. Flavis 02.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b05081	No. CAS 2363-88-4 / 2,4-Decadienal / No. Flavios 05.081	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	N° CAS 2363-89-5 / Oct-2-enal / N° Flavios 05.060	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07108	No. CAS 23696-85-7 / beta-Damascenona / No. Flavios 07.108	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07224	No. CAS 23726-91-2 / tr-1-(2,6,6-Trimetil-1-ciclohexen-1-il)but-2-en-1-ona / No. Flavios 07.224	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07108	No. CAS 23726-92-3 / beta-Damascona / No. Flavios 07.083	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 23747-48-0 / 5H-5-metil-6,7-dihidrociclopenta (b)pirazina / Flavis No. 14.037	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 23787-80-6 / 2-Acetil-3-Metilpirazina / No. Flavis 14.082	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 2442-10-6 / Oct-1-en-3-il acetato / Flavis No. 09.281	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05171	No. CAS 2463-53-8 / No-2-enal / No. Flavios 05.171	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05184	No. CAS 2463-77-6 / Undec-2(trans)-enal / No. Flavios 05.184	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 24683-00-9 / 2-isobutil-3-metoxipirazina / No. Flavios 14.043	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09520	CAS No. 24851-98-7 / 3-oxo-2-pentil-1-metalicoleto de ciclopentil / No. Flavis 09.520	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09394	CAS No. 2497-18-9 / Hex-2(trans)-Acetato de fenil / Flavis No. 09.394	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05140	No. CAS 25152-84-5 / Deca-2(trans),4(trans)-dienal / No. Flavis 05.140	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05190	No. CAS 2548-87-0 / trans-2-Octenal / No. Flavios 05.190	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b10016	CAS No. 2721-22-4 / Tetradecano-1,5-lactona / No. Flavis 10.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07112	No. CAS 2758-18-1 / 3-Metil-2-ciclopenten-1-ona / No. Flavios 07.112	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS Nº 2785-89-9 / 4-Ethylguaiacol / Nº Flavis 04.008	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	No. CAS 2785-89-9 / p-metilanisol, 1-metoxi-4-metilbenceno / No. Flavis 04.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 2847-30-5 / 2-metaxi-3-metilpirazina / No. Flavis 14.126	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 28664-35-9 / 3-Hidroxi-4,5-dimetilfuran-2(5H)-onda / No. Flavios 10.030	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 29606-79-9 / Isopulegone / Flavis No. 07.067	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 30086-02-3 / 3,5-octadieno-2-ona / No. Flavios 07.247	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05196	Bueno. CAS 30361-29-6 / tr-2, tr-4-Undecadienal / Nº Flavis 05.196	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 3188-00-9 / 4,5-Dihidro-2-metilfuran-3(2H)-onda / No. Flavios 13.042	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 3188-00-9 / 4,5-Dihidro-2-metilfuran-3(2H)-onda / No. Flavios 13.042	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 3391-86-4 / Oct-1-en-3-ol / No. Flavis 02.023	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 3658-77-3 / 4-Hidroxi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-onda / No. Flavios 13.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 3658-77-3 / 4-Hidroxi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-onda / No. Flavios 13.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	N° CAS 3913-71-1 / Dic-2-enal / N° Flavios 05.076	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05191	No. CAS 3913-81-3 / trans-2-Decenal / No. Flavios 05.191	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 3913-85-7 / Ácido Dec-2-enoico / Flavis No. 08.073	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 41453-56-9 / No-2(cis)-en-1-ol / No. Flavis 02.112	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 4166-20-5 / 4-acetoxi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-onda / No. Flavios 13.099	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 4180-23-8 / 1-metoxi-4-(cerca-1(trans)-enil)benceno / No. Flavios 04.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 4180-23-8 / 1-metoxi-4-(cerca-1(trans)-enil)benceno / No. Flavios 04.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	No. CAS 43039-98-1 / 2-Propioniltiazol / No. Flavis 15.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	CAS No. 43052-87-5 / alfa-Damascona / Flavis No. 07.134	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 431-03-8 / Diacetil / Flavis No. 07.052	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07081	CAS No. 4312-99-6 / Oct-1-en-3-one / Flavis No. 07.081	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05084	No. CAS 4313-03-5 / 2,4-heptadienal, Hepta-2,4-dienal / No. Flavios 05.084	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	CAS nº 4437-22-3 / Éter Difurfurilo / Flavis nº 13.061	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b01017	CAS Nº 4630-07-3 / Valenceno / Flavis Nº 01.017	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 464-49-3 / (1R)-1,7,7-trimetilbiciclo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07089	No. CAS 4674-50-4 / Nootkatone / Flavis Nº 07.089	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07159	No. CAS 4695-62-9 / d-Fenchone / No. Flavios 07.159	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05037	CAS Nº 4826-62-4 / 2-Dodecenal / Flavis Nº 05.037	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09186	CAS Nº 4906-24-5 / Sec-Butan-3-Acetato de Onil / Flavis Nº 09.186	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	CAS RN 499-75-2 / Carvacrol / Flavis Nº 04.031	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	N° CAS 505-57-7/2-Hexenal; hex-2-enal / Flavis nº 05.189	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 507-70-0 / Borneol / No. Flavios 02.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09396	CAS No. 53398-83-7 / Hex-2-Fenil Butírato / Flavis No. 09.396	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 534-22-5 / 2-Metilfurano / Flavis No. 13.030	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 536-78-7 / 3-Etilpiridina / Flavis No. 14.061	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	No. CAS 541-31-1 / 3-Metilbutano-1-tiol / No. Flavios 12.171	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07055	No. CAS 5471-51-2 / 4-(p-Hidroxifenil)butan-2-ona / No. Flavios 07.055	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 55031-15-7 / 2-etil-3,(5or6)dimetilpirazina / Flavis No. 14.100	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 551-08-6 / 3-butilideneftalida / Flavis No. 10.024	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 5550-12-9 / Guanosina 5'-Monofosfato Sódico (GMP)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09462	No. CAS 556-24-1 / Isovalerato de metilo / No. Flavis 09.462	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05058	No. CAS 557-48-2 / Nona-2(trans),6(cis)-dienal / No. Flavios 05.058	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b620	No. CAS 56-86-0 / ácido L-glutámico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02072	No. CAS 562-74-3 / 4-Terpinenol / No. Flavios 02.072	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 576-26-1 / 2,6-Dimetilfenol / No. Flavios 04.042	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 586-62-9 / Terpinoleno / Flavis No. 01.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05194	No. CAS 5910-87-2 / tr-2, tr-4-Nonadienal / No. Flavios 05.194	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 5910-89-4 / 2,3-Dimetilpirazina / Flavis No. 14.050	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07103	CAS No. 593-08-8 / Tridecan-2-ona / Flavios No. 07.103	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 5989-54-8 / l-Limonene / Flavis No. 01.046	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02019	CAS No. 60-12-8 / 2-feniletano-1-ol / No. Flavis 02.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b13002	CAS No. 611-13-2 / 2-metil furoato / Flavis No. 13.002	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	N° CAS 616-25-1 / Pent-1-en-3-ol / N° Flavios 02.099	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b13001	CAS No. 620-02-0 / 5-Metilfural / Flavis No. 13.001	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	No. CAS 623-15-4 / 4-(2-Furil)but-3-en-2-ona / No. Flavios 13.044	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09286	CAS No. 624-41-9 / 2-acetato de metilbutil / Flavis No. 09.286	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 6485-40-1 / L-Carvona / No. Flavios 07.147	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09463	CAS No. 659-70-1 / 3-metilbutirato 3-metilbutirato / No. Flavis 09.463	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05073	No. CAS 6728-26-3 / Hex-2(trans)-enal / No. Flavios 05.073	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b05071	No. CAS 6750-03-4 / Nona-2,4-dienal / No. Flavios 05.071	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS Nº 706-14-9 / Dean-1,4-lactona / Nº Flavis 10.017	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b10008	CAS No. 713-95-1 / Dodecano-1,5-lactona / No. Flavis 10.008	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 7367-88-6 / Dic-2-ethyl enoate / Flavis No. 09.283	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09409	CAS No. 7452-79-1 / 2-etil metilbutirato / Flavis No. 09.409	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 76-49-3 / Acetato de bornilo / Flavis No. 09.017	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 76649-16-6 / Dic-4-ethyl enoate / Flavis No. 09.284	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02049	No. CAS 7786-44-9 / Nona-2,6-dien-1-ol / No. Flavios 02.049	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 7786-61-0 / 2-metoxi-4-vinilfenol / No. Flavios 04.009	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09423	CAS No. 78-35-3 / Isobutirato de Linalilo / Flavis No. 09.423	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09050	CAS Nº 78-36-4 / Butírato Lineal / Flavis Nº 09.050	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07126	No. CAS 78-59-1 / 3,5,5-Trimetilciclohex-2-en-1-ona / No. Flavios 07.126	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b02013	CAS No. 78-70-6 / Linalool / Flavis No. 02.013	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b08006	CAS No. 79-31-2 / Ácido 2-metilpropiónico / Flavis No. 08.006	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07011	No. CAS 79-69-6 / 4-(2,5,6,6-Tetrametil-2-ciclohexenil)-3-buten-2-onda / No. Flavios 07.011	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 80-71-7 / 3-Metilciclopentán-1,2-dione / Flavis No. 07.056	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 8007-35-0 / Acetato de terpineol / No. Flavis 09.830	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07139	No. CAS 81925-81-7 / 5-metilhept-2-en-4-onda / No. Flavios 07.139	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b07020	No. CAS 821-55-6 / Nonan-2-ona / No. Flavios 07.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09750	CAS No. 87-19-4 / Salicilato de isobutilo / Flavis No. 09.750	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09751	CAS No. 87-20-7 / Salicilato de isopentilo / Flavis No. 09.751	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 88-69-7 / 2-isopropilfenol / No. Flavios 04.044	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 89-78-1 / DL-Mentol (racémico) / Flavis No.02.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02067	No. CAS 89-79-2 / Isopulegol / No. Flavios 02.067	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 89-80-5 / trans-Mentona / Flavios No. 07.176	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 89-83-8 / Timol / No. Flavios 04.006	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 90-05-1 / 2-metoxifenol / No. Flavios 04.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 91-10-1 / 2,6-Dimetoxifenol / No. Flavios 04.036	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b04074	CAS No. 93-04-9 / 2-Metoxinaftaleno / Flavis No. 04.074	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b04013	No. CAS 93-16-3 / 1,2-Dimetoxi-4-(cerca-1-enil)benceno / No. Flavios 04.013	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	No. CAS 93-51-6 / 2-metoxi-4-metilfenol / No. Flavios 04.007	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 93-92-5 / 1-Feniletil Acetato / Flavis No. 09.178	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 95-16-9 / Benzotiazol / No. Flavios 15.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CASO 95-48-7 / 2-Metilfenol / No. Flavios 04.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	N° CAS 97-53-0 / Eugenol / N° Flavios 04.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
.	N° CAS 97-53-0 / Eugenol / N° Flavios 04.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09413	CAS No. 97-62-1 / Isobutirato de Etil / Flavis No. 09.413	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	CAS No. 98-86-2 / Acetofenona / Flavios No. 07.004	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 99-83-2 / alfa-felandreno / No. Flavis 01.006	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 99-85-4 / gamma-terpineno / No. Flavis 01.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
	No. CAS 99-86-5 / alfa-terpineno / No. Flavis 01.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b02231	No. CAS 28069-72-9 / tr-2, cis-6-nonadien-1-ol / No. Flavis 02.231	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
1a263	acetato de calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
E 263	acetato de calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	
1b302	ascorbato de calcio	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
1a238	Formiato de Calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
3b202	Yodato de calcio anhidro	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemen	Compuestos de oligoelementos.
1a327	Lactato de calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
E 327	Lactato de calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a282	propionato de calcio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
3c308	Sal de calcio del análogo hidroxi de la metionina.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
E 552	Silicato de calcio, sintético	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
3a841	Calcio-D-pantotenato	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
2b01009	canfeno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b130-eo	Aceite esencial de alcanfor blanco obtenido de la planta entera Cinnamomum camphora (L.) J. Presl. Número CAS: 8008-51-3 Número Einecs: 294-760-2 Número FEMA: 2231 Número CoE: 130	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Cananga odorata (Lam.) Gancho. et Thoms.: Aceite de ylang-ylang CAS 8006-81-3 FEMA 3119 CoE 103 EINECS 297-681-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a161g	Canthaxantina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
2a161g	Canthaxantina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que afectan favorablemente el color de los peces o pájaros ornamentales.
4d161g	Cantaxantina (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
	Capsicum annuum L., C. frutescens L.: Oleorresina de Capsicum CAS 8023-77-6 FEMA 2234 CoE 108 EINECS 283-256-8 / Oleorresina de pimentón CAS 84625-29-6 FEMA 2834 CoE 107 EINECS 283-403-6 / Capsicum extracto CAS 8023-77-6 FEMA 2233 CoE 108 EINECS 283-256-8 / tintura de pimiento / pimentón CoE 107/108	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 466	Carboximetilcelulosa (Sal sódica del carboximetil éter de celulosa)	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Carlina acaulis L.: tintura de cardo carlino	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 120	Carmín (Carmine Lake WSP 50%) como colorante autorizado para colorear productos alimenticios por la normativa comunitaria			Otros colorantes
	Carum carvi L. = Apium carvi L.: extracto de semilla de alcaravea /oleorresina CAS 8000-42-8 CoE 112 EINECS 288-921-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b09215	Acetato de carvillo / CAS No. 97-42-7 / Flavis No. 09.215	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1f499	goma de casia	Aditivos tecnológicos	Aditivos gelificantes	Agentes gelificantes
	Castanea sativa Mill.: extracto de castaña	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1k1---7	Celulasa EC 3.2.1.4 de Trichoderma longibrachiatum ATCC 74252	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	1 – Enzimas
1k1---8	Celulasa EC 3.2.1.4 de Trichoderma longibrachiatum ATCC PTA-10001	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	1 – Enzimas
	Chamomilla recutita (L.) Rauschert.: Aceite de flor de manzanilla CAS 8022-66-2 FEMA 2273 CoE 273 EINECS 282-006-5	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 141	Complejo de clorofilina y cobre como colorantes autorizados para colorear productos alimenticios por la normativa comunitaria			Otros colorantes
3a890	Cloruro de colina	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
	Cimicifuga simplex (Wormsk. ex DC) Ledeb. = C. racemosa (L.) Nutt.: extracto de Sarashina shoma	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b08022	Ácido cinámico / CAS No. 621-82-9 / Flavis No. 08.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Cinnamomum aromaticum Nees, C. CASsia Nees ex Blume: Aceite CASsia CAS 8007-80-5 FEMA 2258 CoE 131 EINECS 284-635-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Cinnamomum camphora L.: Aceite de alcanfor blanco CAS 8008-51-3 FEMA 2231 CoE 130 EINECS 294-760-2 / Aceite de alcanfor marrón CAS 8008-51-3 CoE 130 EINECS 294-760-2 / Aceite de alcanfor amarillo CAS 8008-51 -3 CoE 130 EINECS 294-760-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Cinnamomum zeylanicum Bl., C. verum J.S. Presl: Aceite de corteza de canelaCAS 8015-91-6FEMA 2291CoE 133EINECS 283-479-0 / Aceite de hoja de canelaCAS 8015-91-6FEMA 2292CoE 133EINECS 284-635-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b2289-t	Tintura de canela obtenida de la corteza de Cinnamomum verum (L.) J. Presl. Número FEMA canela: 2289	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09018	Acetato de cinamilo / CAS No. 103-54-8 / Flavis No. 09.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02017	Alcohol cinamílico / CAS No. 104-54-1 / Flavios No. 02.017	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09053	Butirato de cinamilo / CAS No. 103-61-7 / Flavis No. 09.053	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09470	Isobutirato de cinamilo / CAS No. 103-59-3 / Flavis No. 09.470	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09459	Isovalerato de cinamilo / CAS No. 140-27-2 / Flavis No. 09.459	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05020	Citral / CAS No. 5392-40-5 / Flavis No. 05.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 161i	citranaxantina			Carotenoides y xantofilas
1a330	Ácido cítrico Producido por: - Aspergillus niger DSM 25794 o - Aspergillus niger CGMCC 4513 / CGMCC 5751 o - Aspergillus niger CICC 40347 / CGMCC 5343	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a330	Ácido cítrico Producido por: - Aspergillus niger DSM 25794 o - Aspergillus niger CGMCC 4513/CGMCC 5751 o - Aspergillus niger CICC 40347/CGMCC 5343, fue autorizado para otro grupo de funciones antes	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Reguladores de acidez
2b05021	Citronelal / CAS No. 106-23-0 / Flavios No. 05.021	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08036	Ácido citronélico / CAS No. 502-47-6 / Flavis No. 08.036	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02011	Citronelol / CAS No. 106-22-9 / Flavios No. 02.011	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09012	Acetato de citronelilo / CAS No. 150-84-5 / Flavis No. 09.012	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09049	Butirato de citronelilo / CAS No. 141-16-2 / Flavis No. 09.049	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09078	Formiato de citronelilo / CAS No. 105-85-1 / Flavis No. 09.078	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09129	Propionato de citronelilo / CAS No. 141-14-0 / Flavis No. 09.129	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle: Aceite de cal expresado CAS 8008-26-2 FEMA 2631 CoE 141 EINECS 290-010-3 Aceite de lima expresado sin terpenos CAS 68916-84-7 FEMA 2632 CoE 141 Aceite de esencia de lima CoE 141	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
.	Citrus aurantium L. var myrtifolia Ker-Gawl. = C. aurantium L. spp. Amara var. pumilia: extracto de naranja amarga de fruta entera CoE 138	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Aceite esencial de petitgrain bigarade; Citrus aurantium L.: CAS 8014-17-3 EINECS 283-881-6 FEMA 2855 CoE 136	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Limón cítrico (L.) Burm.: Aceite de limón destilado CAS 8008-56-8 CoE 139 EINECS 284-515-8 Aceite de limón expresado CAS 84929-31-7 FEMA 2625 CoE 139 EINECS 284-515-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Citrus sinensis (L.) Pers. = C. aurantium L. var. dulcis: Terpenos naranjas CAS 8028-48-6 CoE 143 EINECS 232-433-8 Aceite de naranja prensado en frío CAS 8028-48-6 FEMA 2825 CoE 143 EINECS 232-433-8 Aceite de naranja destilado CAS 68606-94-0 FEMA 2821 CoE 143 EINECS 304-454-3 Aceite de naranja sin terpenos CAS 8008-57-9 FEMA 2822/2826 CoE 143 EINECS 232-433-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1g568	Clinoptilolita de origen sedimentario	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
1g568	Clinoptilolita de origen sedimentario	Aditivos tecnológicos	Antiaglomerantes	Agentes antiaglomerantes
E 567	Clinoptilolita de origen volcánico	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
3b203	Yodato de calcio granulado recubierto, anhidro	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b304	Carbonato de cobalto(II) granulado recubierto	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b802	Selenito de sodio granulado recubierto	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b301	Acetato de cobalto (II) tetrahidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b302	Carbonato de cobalto (II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b303	Hidróxido de carbonato de cobalto (II) (2:3) monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b305	Sulfato de cobalto (II), heptahidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 551b	Sílice coloidal	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
4b1852	Companilactobacillus farciminis CNCM I-3740 (titular de la autorización: ChemVet dk A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intestinal	
4d895	Éster metílico del ácido linoleico conjugado (t10, c12) (ácido graso omega-6 como t10,c12-éster metílico del ácido octadecadienoico (ácido linoleico conjugado) (CLA(t10,c12)-ME))	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros/rendimiento zootécnicos)
3b412	Óxido de cobre(I)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b411	Bilisinato de cobre	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b410i	Quelato de cobre del análogo hidroxi de la metionina.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b415	Quelato de cobre de lisina y ácido glutámico.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b402	Carbonato de cobre (II) dihidroxi monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b414	Quelato de Hidrato de Glicina de Cobre(II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b413	Quelato de Hidrato de Glicina de Cobre(II) (Sólido)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b407	Quelato de cobre(II) de hidrolizados proteicos.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b403	Cloruro de cobre (II) dihidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b401	Diacetato de cobre (II) monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b404	Óxido de cobre(II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b405	Sulfato de cobre (II) pentahidratado	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
	Coriandrum sativum L.: Aceite de cilantro CAS 8008-52-4 FEMA 2334 CoE 154 EINECS 283-880-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Crataegus oxyacantha L.p.p. et auct.: Tintura de Hawthorne CoE 156	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b161-eo	Aceite esencial de comino procedente de Cuminum cyminum L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Cuminum cyminum L.: Aceite de comino CAS 8014-13-9 FEMA 2340, 2343 CoE 161 EINECS 283-881-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b161	Cuminum cyminum L.: tintura de comino, CoE 161	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09027	Acetato de ciclohexilo / CAS No. 622-45-7 / Flavis No. 09.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Cymbopogon citratus (DC.) Staph = C. flexuosus L.: Aceite de hierba limón CAS 8007-02-1 FEMA 2624 CoE 38 EINECS 289-752-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Cymbopogon nardus (L.) W. Wats.: Aceite de citronela CAS 8000-29-1 FEMA 2308 CoE 39 EINECS 289-753-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Cynara scolymus L.: Extracto de alcachofa CoE 565	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Cytisus scoparius (L.) Enlace: Tintura de escoba común CoE 170	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b17010	D,L-isoleucina / No. CASO 443-79-8 / No. Flavios 17.010	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17020	D,L-Serina / No. CASO 302-84-1 / No. Flavios 17.020	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a842	D-pantenol	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
296	Ácido DL- y L-málico	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Reguladores de acidez
1a296	Ácido DL-málico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
3c303	DL-metionina protegida con copolímero vinilpiridina/estireno	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c304	DL-metionina protegida con etilcelulosa	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c301	DL-metionina, técnicamente pura	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c306	DL-metionil-DL-metionina	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3b816	DL-selenometionina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
2b07150	Decanato-2-uno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b02024	Decan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05010	Decanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10007	Decano-1,5-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08011	ácido decanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
51756ii	Decoquinato (Avi-Deccox 60G) (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51756i	Decoquinate(Deccox) (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
2b09009	acetato de decilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12008	disulfuro de dialilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12088	Sulfuro de dialilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12009	Trisulfuro de dialilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12007	Sulfuro de dibutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
5 1 771	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 % Premix) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51771	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51775	Diclazuril 0,5 g/100 g (Coxiril) (Titular de la autorización Huvepharma NV.)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51775	Diclazuril 0,5 g/100 g (Coxiril) (Titular de la autorización Huvepharma NV.)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
3b409	Trihidróxido de cloruro de dicobre	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
2b09490	Malonato de dietilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09444	succinato de dietilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13050	Sulfuro de difurfurilo / CAS No. 4437-20-1 / Flavis No. 13.050	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09216	Acetato de dihidrocarvillo / CAS No. 20777-49-5 / Flavis No. 09.216	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b42-eo	Aceite esencial de hierba de eneldo de Anethum graveolens L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b42-t	Tintura de eneldo de Anethum graveolens L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
3b507	Trihidróxido de cloruro de dimanganeso	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
2b12026	Disulfuro de dimetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12006	Sulfuro de dimetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12013	Trisulfuro de dimetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4d4	Sal sódica de dimetilglicina (Titular de la autorización Taminco BV)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
2b12014	disulfuro de dipropilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b627i	5'-guanilato disódico (forma hidratada) (GMP) producido con Corynebacterium stationis KCCM 10530 y Escherichia coli K-12 KFCC 11067	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b631i	5'-inosinato disódico producido por fermentación con Corynebacterium stationis KCCM 80161	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b627	5’-guanilato disódico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b631	5’-inosinato disódico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b631i	5’-inosinato disódico producido por fermentación con Corynebacteriumstationis KCCM 80235	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b635	5’-ribonucleótido disódico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b143-di	Destilado (fracción volátil) de aceite esencial de naranja, que se obtiene de la cáscara del fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck (Citrus sinensis (L.) Pers., Citrus aurantium (L.) Dulcis.) Número CAS: 8028-48- 6 Número de CoE: 143	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b139-di	Aceite esencial de limón destilado (fracción volátil) obtenido mediante la extracción del aceite esencial de limón a partir de la cáscara del fruto de Citrus limon (L.) Osbeck Número CoE: 139	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b141-eo	Aceite esencial de lima destilada obtenido por destilación al vapor de frutos sin pelar de la especie vegetal Citrus aurantiifolia (Christm.) Número CoE Swingle: 141	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02008	Dodecan-1-OL	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05011	Dodecanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08012	ácido dodecanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09010	acetato de dodecilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1g598	Dolomita-Magnesita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Agentes antiaglomerantes
1g598	Dolomita-Magnesita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Agentes antiaglomerantes
2b92456-t	Tintura de dong quai de Angelica sinensis (Oliv.) Diels	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b2816-ex	Extracto seco de olibanum de Boswellia serrata Roxb. ex Colebr.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Equinácea angustifolia DC.: tintura de equinácea negra	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Echinacea angustifolia DC.: tintura de equinácea Blacksamson	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Equinácea purpurea (L.) Moench.: Equinácea absoluta	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Equinácea purpurea (L.) Moench.: tintura de equinácea	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Eleutherococcus senticosus Rupr. y Maxim. = Acantopanax s. Daños: extracto de raíz de taiga (sb)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k106	Endo-1,3(4)-beta-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Aspergillus neoniger MUCL 39199	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4a1601	Endo-1,3(4)-beta-glucanasa / EC 3.2.1.6 / Endo-1,4-beta-xilanasa / EC 3.2.1.8 producida por Aspergillus niger (NRRL 25541) (Titular de la autorización Andrés Pintaluba SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
E-1603	Endo-1,3(4)-beta-glucanasa / EC 3.2.1.6 producida por Aspergillus aculeatus (CBS 589.94)			enzimas
E-1603	Endo-1,3(4)-beta-glucanasa / EC 3.2.1.6 producida por Aspergillus aculeatus (CBS 589.94)			enzimas
1k105	Endo-1,4-beta-glucanasa (EC 3.2.1.4) producida por Aspergillus niger CBS 120604	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k104	Endo-1,4-beta-glucanasa EC 3.2.1.4 de Trichoderma reesei ATCC PTA-10001	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4a3i	Endo-1,4-beta-mananasa EC 3.2.1.78 (Hemicell) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1606i	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Bacillus subtilis LMG-S 15136 (Titular de la autorización Beldem, una división de Puratos NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1606i	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Bacillus subtilis LMG-S 15136 (Titular de la autorización Beldem, una división de Puratos NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1606i	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Bacillus subtilis LMG-S 15136 (Titular de la autorización Beldem, división de Puratos NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a35	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Komagataella phaffii DSM 33574	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
4a1617	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma citrinoviride Bisset (IM SD135) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1617	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma citrinoviride Bisset (IM SD135) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a1617	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma citrinoviride Bisset (IM SD135) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
1k108	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma citrinoviride CBS 614.94	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k107	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma citrinoviride MUCL 39203	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4a9	Endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma longibrachiatum MUCL 49755 y endo-1,3(4)-beta-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Trichoderma longibrachiatum MUCL 49754 (Titular de la autorización Aveve NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
ES 1613	Endo-1,4-beta-xilanasa / EC 3.2.1.8 producida por Trichoderma longibrachiatum (CNCM MA 6-10 W)			enzimas
4a62	Endo-1,4-beta-xilanasa producida por Aspergillus niger (CBS 109.713) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a33	Endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma longibrachiatum CBS 139997 y alfa-galactosidasa producida por Aspergillus tubingensis ATCC SD 6740 (titular de la autorización Industrial Técnica Pecuaria SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a42	Endo– 1,4-beta-mananasa (EC 3.2.1.78) (título de la autorización: Kerry Ingredients and Flavors Ltd)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
22	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Bonvital) (Titular de la autorización Lactosan Starterkulturen GmbH & Co)			Microorganismos
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Bonvital) (Titular de la autorización Lactosan Starterkulturen GmbH & Co)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Bonvital) (Titular de la autorización Lactosan Starterkulturen GmbH & Co)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Bonvital) (Titular de la autorización Lactosan Starterkulturen GmbH & Co)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co KG)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co KG)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1841	Enterococcus faecium (DSM 7134) (Titular de la autorización Lactosan GmbH & Co KG)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
	Enterococcus faecium CCM 6226	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
4b1713	Enterococcus faecium CECT 4515 (Titular de la autorización Evonik Operations GmbH)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1707	Enterococcus faecium DSM 10663/ NCIMB 10415 (Titular de la autorización Chevita Tierarzneimittel-GmbH)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
ES 1707	Enterococcus faecium DSM 10663/NCIMB 10415			Microorganismos
ES 1707	Enterococcus faecium DSM 10663/NCIMB 10415			Microorganismos
1k20602	Enterococcus faecium DSM 22502	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1706	Enterococcus faecium DSM 7134, Lactobacillus rhamnosus DSM 7133	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
1k20601	Enterococcus faecium NCIMB 10415	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de las condiciones intestinales)
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1705	Enterococcus faecium NCIMB 10415 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1708	Enterococcus faecium NCIMB 11181 (Forma sólida Forma sólida soluble en agua) (Titular de la autorización Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
	Enterococcus fecium SF202 DSM 4788 ATCC 53519	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
	Enterococcus faecium SF301 DSM 4789 ATCC 55593	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
	Equisetum arvense L.: Tintura de equiseta	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a127	eritrosina	Aditivos sensoriales	e añaden o restauran el color	i) sustancias que añaden o restauran el color de los piensos
E 127	eritrosina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Otros colorantes
E 127	Eritrosina como colorante autorizado para colorear productos alimenticios por la normativa comunitaria			Otros colorantes
	Eschscholzia californica Cham.: tintura de amapola de California	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b317-eoi	Aceite esencial de Origanum vulgare L., subsp. hirtum, (Enlace) letsw.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b317eo	Aceite esencial de Origanum vulgare L., subsp. hirtum, (Enlace) letsw. Var. Vulcano (DOS 00001)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b180	Aceite esencial de semillas de Elettaria cardamomum (L.) Maton CAS 8000-66-6 FEMA 2241 CoE 180 EINECS 288-922-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b02078	Etanol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09260	(E,Z)-deca-2,4-dienoato de etil / CAS No. 3025-30-7 / Flavis No. 09.260	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09435	4-oxovalerato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09001	Acetato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09402	acetoacetato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09037	Acrilato de etilo / CAS No. 140-88-5 / Flavis No. 09.037	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09726	Benzoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09730	Etyl Cinnamate / CAS No. 103-36-6 / Flavis No. 09.730	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09059	Decanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09099	Dodecanoato de etil	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2a160f	Éster etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico			Colorantes. (ii) sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b09072	Formiquio de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09191	Hex-3-enoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09193	hexadecanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09060	Hexanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09433	lactato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09107	Nonanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09111	Octanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09121	propionato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09104	Tetradecanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09248	Etil trans-2-butenoato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09274	undecanoato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09147	valerato de etilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 462	Etilcelulosa	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Eucalipto globulus Labill.: Aceite de eucalipto CAS 8000-48-4 FEMA 2466 CoE 185 EINECS 283-406-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Eugenia caryophyllus (C. Sprengn.) Mentira. = Caryophyllus aromaticum L. = Syzygium aromaticum L.:Aceite de hoja de clavo CAS 8000-34-8FEMA 2325CoE 188EINECS 284-638-7Aceite de tallo de clavo CAS 8000-34-8FEMA 2328CoE 188 Aceite de capullo de clavo CAS 8000-34-8FEMA 2323CoE 188EINECS 284-638-7	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b04003	Eugenol N° CAS 97-53-0 / N° Flavios 04.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09020	acetato de eugenilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b139-eo	Aceite esencial de limón expresado obtenido por expresión en frío de la cáscara de la fruta de Citrus limon (L.) Osbeck Número CAS 84929-31-7 Número FEMA 2625 Número CoE: 139	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b142-eo	Aceite esencial de mandarina expresado. Citrus reticulata Blanco CAS 8008-31-9 FEMA 2657 CoE 142	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b143-eo	Aceite esencial de naranja expresado a partir de cáscaras de frutas de Citrus sinensis (L.) Osbeck (Citrus sinensis (L.) Pers., Citrus aurantium (L.) Dulcis.) Número CAS: 8028-48-6 Número Einecs: 232-433-8 Número FEMA: 2825 Número CoE: 143	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09269	Acetato de fenchil / CAS No. 13851-11-1 / Flavis No. 09.269	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02038	Alcohol fenchílico / CAS No. 1632-73-1 / Flavios No. 02.038	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1,1	Hexacianoferrato (II) de amonio férrico (III)	Aditivos tecnológicos	control de la contaminación r	Aglutinantes de cesio radiactivo (137C y 134C)

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
.	Ferula assa-foetida L.: extracto de asafoetida/aceite de asafoetida CAS 9000-04-8 FEMA 2108 CoE 196	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Ferula assa-foetida L.: extracto de asafoetida/aceite de asafoetida CAS 9000-04-8 FEMA 2108 CoE 196	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Filipendula ulmaria (L.) Maxim.: Tintura de gota-gota-herba CoE 199	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Foeniculum vulgare Mill.: Aceite de hinojo amargo CAS 8006-84-6 CoE 201 EINECS 283-414-6 / Aceite de hinojo dulce CAS 8006-84-6 FEMA 2483 CoE 200 EINECS 282-892-3	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b143-f	Aceite plegado producido por la destilación fraccionada de un aceite esencial de naranja exprimido obtenido de la cáscara del fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck Número CAS: 8028-48-6 Número FEMA: 2822	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b143-f-ii	Aceite plegado producido por la destilación fraccionada de un aceite esencial de naranja exprimido que se obtiene de la cáscara del fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck Número CAS: 8028-48-6 Número FEMA: 2822	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a316	Ácido fólico	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
1k236	Ácido fórmico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k236	Ácido fórmico	Aditivos tecnológicos	adores de las condiciones de h	Mejoradores de las condiciones de higiene
1k236	Ácido fórmico	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
2b08001	Ácido fórmico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Fucus vesiculosus L.: Algas absolutas CAS 68917-51-1 CoE 206 EINECS 283-633-7	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1a297	Ácido fumárico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
2b08025	Ácido fumárico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1m03	Fumonisina esterasa EC 3.1.1.87 producida por Komagataella pastoris DSM 26643	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (fumonisinas)

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1m03	Fumonisina esterasa EC 3.1.1.87 producida por Komagataella pastoris DSM 26643	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (fumonisinas)
1m03i	Fumonisina esterasa EC 3.1.1.87 producida por Komagataella phaffii (DSM 32159)	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (fumonisinas)
1m03i	Fumonisina esterasa EC 3.1.1.87 producida por Komagataella phaffii (DSM 32159)	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (fumonisinas)
2b13018	Furfural / CAS No. 98-01-1 / Flavios No. 13.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13128	Acetato de furfurilo / CAS No. 623-17-6 / Flavis No. 13.128	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13019	Alcohol furfurílico / CAS No. 98-00-0 / Flavios No. 13.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08080	ácido gálico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Garcinia cambogia Desrouss.: Extracto de Garcinia	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Gaultheria procumbens L.: Aceite de wintergreen CAS 90045-28-6 FEMA 3113 CoE 211 EINECS 289-888-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Gentiana lutea L. = G. purpurea L.: tintura de genciana CoE 214	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Gentiana lutea L. = G. purpurea L.: tintura de genciana CoE 214	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b02012	Geraniol / CAS No. 106-24-1 / Flavios No. 02.012	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09011	Acetato de Geranyl / CAS No. 105-87-3 / Flavis No. 09.011	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09048	Geranyl Butyrate / CAS No. 106-29-6 / Flavis No. 09.048	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b09076	Geranyl Formate / CAS No. 105-86-2 / Flavis No. 09.076	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuesto de aromas
2b09431	Geranil Isobutirato / CAS No. 2345-26-8 / Flavis No. 09.431	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09128	Propionato de geranilo / CAS No. 105-90-8 / Flavis No. 09.128	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 484	Ricinoleato de polietilenglicol de glicerilo	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b09211	tributirato de glicerilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17034	Glicina / CAS No. 56-40-6 / Flavios No. 17.034	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Glycyrrhiza glabra L.: Extracto de regaliz (sb) CAS 97676-23-8 FEMA 2628 CoE 218 Einecs 272-837-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b16060	Ácido glicirrícico amoniacal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b475(m)-t	Gran tintura de gordolobo derivada de Verbascum thapsus L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4d372	Ácido guanidinoacético (titular de la autorización: Alzchem Trostberg GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4d372i	Ácido guanidinoacético (titular de la autorización: Alzchem Trostberg GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4d372i	Ácido guanidinoacético (titular de la autorización: Alzchem Trostberg GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4d372	Ácido guanidinoacético (titular de la autorización: Alzchem Trostberg GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
E 412	Goma de guar	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Gymnostemma pentaphyllum Makino: Tintura de hierbas de la inmortalidad	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
51764	Bromhidrato de halofuginona (Stenorol) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos y otras sustancias medicinales.
	Harpagophytum procumbens DC.: Extracto de garra del diablo / gancho	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Hedera helix L.: Extracto de hiedra común (a base de agua)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Helianthus annuus L.: Absoluto de girasol / Aceite de girasol / Tintura de girasol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b05085	Hept-4-enal / No. CAS 6728-31-0 / No. Flavios 05.085	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02021	Heptan-1-OL	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07002	heptan-2-uno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05031	heptanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10020	Heptano-1,4-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08028	ácido heptanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09022	acetato de heptilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02056	Hex-3(cis)-en-1-ol / No. CASO 928-96-1 / No. Flavios 02.056	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05075	Hex-3(cis)-enal / CAS No. 6789-80-6 / Flavios No. 05.075	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09197	Hex-3(cis)-acetato de enilo / CAS No. 3681-71-8 / Flavis No. 09.197	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09240	Formiato de hex-3(cis)-enilo / No. CAS 33467-73-1 / No. Flavios 09.240	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09563	Isobutirato de hex-3(cis)-enilo / No. CAS 41519-23-7 / No. Flavis 09.563	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09270	Butirato de hex-3-enilo / CAS No. 16491-36-4 / Flavis No. 09.270	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09271	Hex-3-Fenil Hexanoato / CAS No. 31501-11-8 / Flavis No. 09.271	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b09505	Isovalerato de hex-3-enilo / CAS No. 10032-11-8 / Flavis No. 09.505	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09545	Lactato de hex-3-enilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08014	ácido hexadecanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Hexametilentetramina	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	3 - Sustancias
2b02005	Hexano-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07077	Hexan-3,4-diona / CAS No. 4437-51-8 / Flavios No. 07.077	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05008	Hexanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10021	Hexano-1,4-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08009	ácido hexanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09507	Hexil 2-metilbutirato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09006	acetato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09045	butirato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09066	hexanoato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09478	isobutirato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09529	isovalerato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09580	lactato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09804	Hexyl Fenilacetato / CAS No. 5421-17-0 / Flavis No. 09.804	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09581	salicilato de hexilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b233	Humulus lupulus L. flos: Extracto de lúpulo (estróbilos) rico en betaácidos	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Humulus lupulus L. flos: Extracto de lúpulo (estróbilos) rico en betaácidos	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Humulus lupulus L.: Hop. Tintura CoE 233	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3c307	Análogo hidroxi de la metionina.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c310	Análogo hidroxi de la metionina y su sal de calcio.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3b814	Análogo hidroxi de la selenometionina.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 463	Hidroxipropilcelulosa	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
Código de Europa 234	Hypericum perforatum L.: tintura de hierba de San Juan CoE 234	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Illicium verum Hook, Anisum stellatum: Aceite de estrella de anís CAS 8007-70-3 CoE 238 EINECS 283-518-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1g599	Illita-montmorillonita-kaolinita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Agentes antiaglomerantes
1g599	Illita-montmorillonita-kaolinita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Agentes antiaglomerantes
E 132	indigotina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Otros colorantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
E 132	Indigotina como colorante autorizado para colorear productos alimenticios por la normativa comunitaria			Otros colorantes
2b14007	Indol / CAS No. 120-72-9 / Flavios No. 14.007	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a900	Inositol	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
	Inula helenium L.: Tintura de raíz de elecampano CoE 240	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3b106	Quelato de hierro (II) de aminoácidos hidratado Preparación de complejo de aminoácidos de hierro (II) donde el hierro y los aminoácidos derivados de la proteína de soja se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido mínimo de 9 % de hierro.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b106i	Quelato de hierro (II) de aminoácidos hidrato Preparación de complejo de aminoácidos de hierro (II), donde el hierro y los aminoácidos se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido de hierro del 9 al 10 % y un mínimo del 18 % aminoácidos libres.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 172	Óxido de Hierro Rojo, Negro y Amarillo como colorantes autorizados para colorear productos alimenticios por la normativa comunitaria			Otros colorantes
E 172	Óxido de hierro rojo, negro y amarillo	Aditivos sensoriales	Pigmentos	
3b111	Quelato de hierro de lisina y ácido glutámico.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b110	Hierro dextrano 10%	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 172	Óxido de hierro, rojo	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Otros colorantes
1i534	Tartratos de hierro y sodio	Aditivos tecnológicos	Antiaglomerantes	Agentes antiaglomerantes
3b101	Carbonato de hierro (II) (siderita)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b108	Quelato de hierro (II) de hidrato de glicina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b107	Quelato de hierro (II) de hidrolizados de proteínas.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b105	Fumarato de hierro (II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b104	Heptahidrato de sulfato de hierro (II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b103	Sulfato de hierro (II) monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b102	Cloruro de hierro (III) hexahidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
4d22	Quelato de citrato de hierro (III) (Titular de la autorización Akeso Biomedical, Inc. USA, representada en la Unión por Pen & Tec Consulting SLU)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros de rendimiento)
2b09005	acetato de isobutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09757	Benzoato de isobutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09043	butirato de isobutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09417	isobutirato de isobutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09472	isovalerato de isobutilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b04004	Isoeugenol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02003	isopentanol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09530	2-isopentil metilbutirato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09755	Benzoato de isopentilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09742	Isopentil Cinnamato / CAS No. 7779-65-9 / Flavis No. 09.742	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09419	isobutirato de isopentilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02079	Isopropanol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c309	Éster isopropílico del análogo hidroxi de la metionina.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
2b09105	Tetradecanoato de isopropilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Juniperus communis L.: Juniper berry oil CAS 8002-68-4 FEMA 2604 CoE 249 EINECS 283-268-3	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Juniperus mexicana Schiede: Aceite de cedro de Texas	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 559	Arcillas caoliníticas, libres de amianto	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
4d13	Lectinas de frijol (lectinas de Phaseolus vulgaris), (Titular de la autorización Biolek Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
E 551c	Kieselgur (tierra de diatomeas, purificada)	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
2b17002	L-Alanina / CAS No. 56-41-7 / Flavios No. 17.002	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17003	L-Arginina / CAS No. 74-79-3 / Flavios No. 17.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17005	Ácido L-aspártico / CAS No. 56-84-8 / Flavis No. 17.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17033	L-Cisteína N° CAS 52-90-4 / N° Flavios 17.033	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b920	Clorhidrato de L-cisteína monohidrato / CAS No. 7048-04-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b620i	Ácido L-glutámico producido por Corynebacterium glutamicum NITE BP-01681 Número CAS: 56-86-0 Número Einecs: 200-293-7	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b620i	Ácido L-glutámico producido por Corynebacterium glutamicum NITE BP-01681 Número CAS: 56-86-0 Número Einecs: 200-293-7, primero como aromatizante	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
2b17008	L-Histidina / N° CAS 71-00-1 / N° Flavios 17.008	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17012	L-Leucina / CAS No. 61-90-5 / Flavios No. 17.012	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17027	L-Metionina / N° CAS 63-68-3 / N° Flavios 17.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17018	L-Fenilalanina / CAS No. 63-91-2 / Flavios No. 17.018	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17019	L-Prolina / N° CAS 147-85-3 / N° Flavios 17.019	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17022	L-Tirosina / CAS No. 60-18-4 / Flavios No. 17.022	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17028	L-Valina / CAS No. 72-18-4 / Flavios No. 17.028	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c365	L-arginina (ácido (S)-2-amino-5-guanidinopentanoico) producida por Corynebacterium glutamicum CGMCC 20516	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	
3c362	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum KCCM 10741P	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c362	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum (KCCM 80099.)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c361	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum (KCTC 10423BP)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c362	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum KCCM 80182	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c362	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum KCCM 80182	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c364	L-arginina producida por Corynebacterium glutamicum NITE SD 00285	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c363	L-arginina producida por Escherichia coli (NITE BP-02186)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c363	L-arginina producida por Escherichia coli NITE BP-02186)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a910	L-carnitina	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3a911	L-L-carnitina L-tartrato (LCLT)	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
2b920	Clorhidrato de L-cisteína monohidrato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b920i	Clorhidrato de L-cisteína monohidrato Producido por fermentación con Escherichia coli KCCM 80109 y Escherichia coli KCCM 80197	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b920i	Clorhidrato de L-cisteína monohidrato Producido por fermentación con Escherichia coli KCCM 80180 y Escherichia coli KCCM 80181	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c391	L-cistina	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c392	L-cistina producida por fermentación con Pantoea ananatis NITE BP-02525	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c392	L-cistina producida por fermentación con Pantoea ananatis NITE BP-02525 El número está bien, porque tiene la misma regulación que el aminoácido	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c451	L-glutamina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicum NITE BP-02524.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c451	L-glutamina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicumNITE BP-02524	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
3c352i	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por Escherichia coli KCCM 80212	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c351i	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por Escherichia coli NITE SD 00268	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c351	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por Escherichia coli NITE SD 00268	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c351i	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por Escherichia coli NITE SD 00268	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c352	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80172 o Corynebacterium glutamicum KCCM 80179 o Escherichia coli NITE BP-02526	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3c352	Monoclorhidrato de L-histidina monohidrato producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80172 o Corynebacterium glutamicum KCCM 80179 o Escherichia coli NITE BP-02526 EL NÚMERO ESTÁ BIEN, primera autorización. como aminoácidos, sus sales y análogos	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c384	L-isoleucina producida por Corynebacterium glutamicum KCCM 80185	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	
3c383	L-isoleucina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80189	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c381	L-isoleucina producida por fermentación con Escherichia coli FERM ABP-10641	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3c381	L-isoleucina producida por fermentación con Escherichia coli FERM ABP-10641	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c382	L-leucina producida por fermentación con Escherichia coli NITE BP-02351	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c382	L-leucina producida por fermentación con Escherichia coli NITE BP-02351	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
3c320	Base de L-lisina, líquida producida por fermentación con: Corynebacterium casei KCCM 80190	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c320	Base de L-lisina, líquida producida por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80183	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c326	Base de L-lisina, líquida producida por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80216 o Corynebacterium glutamicum KCTC 12307BP	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c320	Base de L-lisina, líquida. L-lisina producida por fermentación con Escherichia coli FERM BP-10941 o Escherichia coli FERM BP-11355 o Corynebacterium glutamicum KCCM 11117P o Corynebacterium glutamicum NRRL B-50547 o Corynebacterium glutamicum NRRL B-50775 o Corynebacterium glutamicum KCCM 10227	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3c322IV	Monoclorhidrato de L-lisina producido por Corynebacterium glutamicum CGMCC 17927	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	
3c322i	Monoclorhidrato de L-lisina producido por fermentación con Corynebacterium glutamicum DSM 32932	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c322iii	Monoclorhidrato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum CGMCC 14498 Número CAS: 657-27-2	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c322ii	Monoclorhidrato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80183 o Corynebacterium glutamicum CCTCC M 2015595	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c322	Monoclorhidrato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum NRRL-B-67439 o Corynebacterium glutamicum NRRL B- 67535 o Corynebacterium glutamicum CGMCC 7.266	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c321	Monoclorhidrato de L-lisina producido por fermentación con: Escherichia coli FERM BP-10941 o Escherichia coli FERM BP-11355	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c322	Monoclorhidrato de L-lisina, técnicamente puro, producido por fermentación con Escherichia coli FERM BP-10941 o Escherichia coli FERM BP-11355 o Escherichia coli CGMCC 3705 o Escherichia coli CGMCC 7.57 o Corynebacterium glutamicum NRRL B- 50547 o Corynebacterium glutamicum NRRL B- 50775 o Corynebacterium glutamicum KCCM 11117P o Corynebacterium glutamicum KCCM 10227	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c327	Monoclorhidrato de L-lisina, técnicamente puro producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80216 o Corynebacterium glutamicum KCTC 12307BP	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c322	Monoclorhidrato de L-lisina, técnicamente puro producido por fermentación con: Corynebacterium casei KCCM 80190	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3c320	L-lisina producida por fermentación con: Corynebacterium glutamicum NRRL-B- 67439 o Corynebacterium glutamicum NRRL B- 67535.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c329	L-lisina sulfato	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	
3c325i	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con Corynebacterium glutamicum CCTCCM 2015595	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c323	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con Corynebacterium glutamicum KFCC 11043	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c323	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con Escherichia coli CGMCC 3705	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c323i	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con Escherichia coli CGMCC 7.398	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c328	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum CGMCC 14498 Número CAS: 60343-69-3	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c325	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum CGMCC 7.266	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c324	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 10227 o Corynebacterium glutamicum DSM 24990	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c324i	Sulfato de L-lisina producido por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80227	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c305	L-metionina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80 184 y Escherichia coli KCCM 80 096	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c305ii	L-metionina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80245 y Escherichia coli KCCM 80246 (90 %, en forma de polvo) Fórmula química: C5H11NO2S Número CAS: 63-68-3	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3c305	L-metionina producida por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80245 y Escherichia coli KCCM 80246 (98,5%, forma de polvo) Fórmula química: C5H11NO2S Número CAS: 63-68-3	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c305	L-metionina producida por fermentación con Escherichia coli (KCCM 11252P y KCCM 11340P)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3b815	L-selenometionina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3c411	L-treonina producida por fermentación con Escherichia coli CGMCC 13325	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c410	L-treonina producida por fermentación con Escherichia coli CGMCC 7.232	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c410	L-treonina producida por fermentación con Escherichia coli DSM 25086 o Escherichia coli FERM BP-11383 o Escherichia coli FERM BP-10942 o Escherichia coli NRRL B-30843 o Escherichia coli KCCM 11133P o Escherichia coli DSM 25085 o Escherichia coli CGMCC 3703 o Escherichia coli CGMCC 7.58.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c410	L-treonina producida por fermentación con: Corynebacterium glutamicum KCCM 80117 o Corynebacterium glutamicum KCCM 80118	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c411	L-treonina producida por fermentación con: Escherichia coli CGMCC 11473	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c441	L-triptófano producido por fermentación con Escherichia coli CGMCC 7.267 o Escherichia coli KCCM 10 534 o Escherichia coli CGMCC 11674.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c440	L-triptófano producido por fermentación con Escherichia coli KCCM 11132P o Escherichia coli DSM 25084 o Escherichia coli FERM BP-11200 o Escherichia coli FERM BP-11354 o Escherichia coli CGMCC 7.59 o Escherichia coli CGMCC 3667.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3c441	L-triptófano producido por fermentación con Escherichia coli KCCM 80135 o Escherichia coli KCCM 80152 o Escherichia coli CGMCC 7.248 o Corynebacterium glutamicum KCCM 80176.	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c440i	L-triptófano producido por fermentación con Escherichia coli KCCM 80210	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c401	L-tirosina	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c370	L-valina producida por Corynebacterium glutamicum (DSM 25202)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c370	L-valina producida por Corynebacterium glutamicum (KCCM 80058)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c371i	L-valina producida por Corynebacterium glutamicum CGMCC 7.358	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c371ii	L-valina producida por Corynebacterium glutamicum CGMCC 7.366	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c371	L-valina producida por Corynebacterium glutamicum KCCM 11201P	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c371ii	L-valina producida por Escherichia coli CCTCC M2020321 (ácido (2S)-2-amino-3-metilbutanoico)	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c370	L-valina producida por Escherichia coli KCCM 80159	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
3c370	L-valina producida por Escherichia coli NITE SD 00066 o Escherichia coli NITE BP-01755	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
2b08004	Ácido láctico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E-270	Ácido láctico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	
1a270	Ácido láctico Producido por fermentación de: - Bacillus coagulans (LMG S-26145 o DSM 23965), o - Bacillus smithii (LMG S-27890) o - Bacillus subtilis (LMG S-27889)	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a270i	Ácido láctico producido por Weizmannia coagulans DSM 32789	Aditivos tecnológicos	Conservantes	
1k2076	Lacticaseibacillus paracasei DSM 16245	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21701	Lacticaseibacillus rhamnosus IMI 507023	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20711	Lacticaseibacillus rhamnosus NCIMB 30121	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1604	Lactiplantibacillus plantarum (DSM 26571)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k20812	Lactiplantibacillus plantarum (DSM 8862 y DSM 8866)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	
1k20761	Lactiplantibacillus plantarum ATCC 55058	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20762	Lactiplantibacillus plantarum ATCC 55942	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2078	Lactiplantibacillus plantarum DSM 12836	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2079	Lactiplantibacillus plantarum DSM 12837	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20718	Lactiplantibacillus plantarum DSM 19457	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21601	Lactiplantibacillus plantarum IMI 507026	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21602	Lactiplantibacillus plantarum IMI 507027	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21603	Lactiplantibacillus plantarum IMI 507028	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1715	Lactobacillus acidophilus CECT 4529 (Titular de la autorización Centro Sperimentale del Latte)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1715	Lactobacillus acidophilus CECT 4529 (Titular de la autorización Centro Sperimentale del Latte)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1715	Lactobacillus acidophilus CECT 4529 (forma sólida) (Titular de la autorización Centro Sperimentale del Latte Srl)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1715	Lactobacillus acidophilus CECT 4529 (forma sólida) (Titular de la autorización Centro Sperimentale del Latte)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1715	Lactobacillus acidophilus CECT 4529 (forma sólida) (Titular de la autorización Centro Sperimentale del Latte)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
1k20715	Lactobacillus brevis (DSM 21982)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20744	Lactobacillus brevis (DSM 23231)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20745	Lactobacillus brevis DSMZ 16680	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20733	Lactobacillus buchneri (DSM 13573)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20738	Lactobacillus buchneri DSM 22501	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20759	Lactobacillus buchneri DSM 29026	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20740	Lactobacillus buchneri LN 40177 / ATCC PTA-6138	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20741	Lactobacillus buchneri LN4637/ATCC PTA-2494	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20734	Lactobacillus buchneri NCIMB 30139	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k20758	Lactobacillus buchneri NRRL B-50733	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
.	Lactobacillus casei ATCC 7469	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
1k20735	Lactobacillus casei ATTC PTA 6135	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20755	Lactobacillus casei DSM 28872	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20752	Lactobacillus diolivorans DSM 32074	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20752	Lactobacillus diolivorans DSM 32074	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
12	Lactobacillus farciminis CNCM MA 67/4R	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Microorganismos
1a0001	Lactobacillus fermentum (NCIMB 41636), Lactobacillus plantarum (NCIMB 41638) y Lactobacillus rhamnosus (NCIMB 41640)	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k20747	Fermentum Lactobacillus NCIMB 30169 DSMZ 16680	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20742	Lactobacillus kéfiri DSM 19455	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20748	Lactobacillus paracasei NCIMB 30151	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20760	Lactobacillus parafarraginis DSM 32962	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20729	Lactobacillus plantarum (ATCC 55943) = Lactobacillus plantarum LP346 DSM 4787 ATCC 55943	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20730	Lactobacillus plantarum (ATCC 55944) = Lactobacillus plantarum LP347 DSM 5284	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20725	Lactobacillus plantarum (ATCC PTSA-6139) = Lactobacillus plantarum 24011	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20726	Lactobacillus plantarum (DSM 18112) = Lactobacillus plantarum LP286 DSM 4784 ATCC 53187	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20727	Lactobacillus plantarum (DSM 18113) = Lactobacillus plantarum LP318 DSM 4785	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20728	Lactobacillus plantarum (DSM 18114) = Lactobacillus plantarum LP319 DSM 4786	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2071	Lactobacillus plantarum (DSM 21762)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20750	Lactobacillus plantarum (DSM 29025)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20731	Lactobacillus plantarum (DSM 3676)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20732	Lactobacillus plantarum (DSM 3677)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k20721	Lactobacillus plantarum (LMG-21295) = Lactobacillus plantarum MiLAB 393	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20736	Lactobacillus plantarum (NCIMB 30083)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20737	Lactobacillus plantarum (NCIMB 30084)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2073	Lactobacillus plantarum (NCIMB 30236)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20751	Lactobacillus plantarum (NCIMB 42150)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
	Lactobacillus plantarum C KKP/788/p	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
1k20746	Lactobacillus plantarum CECT 4528	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20753	Lactobacillus plantarumDSM 29024	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20749	Lactobacillus plantarum DSMZ 16627	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20754	Lactobacillus plantarum KKP/593/p Lactobacillus plantarum KKP/788/p Lactobacillus buchneri KKP/907/p	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20743	Lactobacillus plantarum NCIMB 40027	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20756	Lactobacillus rhamnosus DSM 29226	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2081	Lactococcus lactis (DSM 11037)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2083	Lactococcus lactis (NCIMB 30117)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2082	Lactococcus lactis (NCIMB 30160)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1892	Lactococcus lactis PCM B/00039, Carnobacterium divergens PCM KKP 2012p, Lactobacillus casei PCM B/00080, Lactobacillus plantarum PCM B/00081 y Saccharomyces cerevisiae PCM KKP 2059p (Titular de la autorización JHJ Ltd)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4d21	Citrato de lantánido (Titular de la autorización Treibacher Industrie AG)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros de rendimiento)
4d23	Carbonato de lantano octahidrato (Titular de la autorización Porus Gmbh)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d1	Carbonato de lantano octahidrato (Lantharenol) (Titular de la autorización Bayer HealthCare AG)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
5 1 763	Lasalocid A sódico 15 g/100 g (Avatec 150 G) Número CAS: 25999-20-6 (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
5 1 763	Lasalocid A sódico 15 g/100 g (Avatec 150 G) Número CAS: 25999-20-6 (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
	Laurus nobilis L.: Laurel deja petróleoCAS 8002-41-3CoE 255EINECS 283-272-	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Lavandula angustifolia Mill., L. angustifolia x L. latifolia: Tintura de lavanda CoE 257	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1c322	Lecitinas. Preparación de lecitinas que contengan un mínimo de: - fosfolípidos ≥ 18 %, - lisofosfolípidos ≥ 11 % Lecitinas (n.º CAS 8002-43-5) extraídas de la soja	Aditivos tecnológicos	Emulsionantes	Emulsionantes
1c322i	Lecitinas. Preparados de: - lecitinas y lecitinas hidrolizadas en forma líquida (de plástico a fluido); - lecitinas desengrasadas y lecitinas hidrolizadas desengrasadas en forma sólida	Aditivos tecnológicos	Emulsionantes	Emulsionantes
2b139a-ex	Extracto de limón derivado del fruto de Citrus limon (L.) Osbeck (Sinónimo Citrus Limon (L.) Burm. f.) con ácido propiónico ≤ 1 % Número CAS: 84929-31-7 Número Einecs: 284-515-8 FEMA número: 2623 número CoE: 139a	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1k2075	Lentilactobacillus buchneri (DSM 12856)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2074	Lentilactobacillus buchneri DSM 16774	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21901	Lentilactobacillus diolivorans DSM 33625	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	
1k20710	Levilactobacillus brevis DSM 12835	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
	Levisticum officinale Koch: aceite de raíz de liviño CAS 8016-31-7 FEMA 2651 CoE 261 EINECS 284-292-7	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 565	Lignosulfonatos	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
4b1850	Limosilactobacillus reuteri DSM 32203 (Titular de la autorización NBF Lanes srl)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1851	Limosilactobacillus reuteri DSM 32264 (Titular de la autorización NBF Lanes srl)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
2b13140	Óxido de linalol / CAS No. 1365-19-1 / Flavis No. 13.140	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b09013	acetato de linalilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
Código de Europa 263	Linum usitatissimum L.: Tintura de linaza CoE 263	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b491-eo	Aceite esencial de baya de Litsea Aceite esencial obtenido de los frutos de Litsea cubeba (Lour.) Pers. CAS 68855-99-2 EINECS 290-018-7 FEMA 3846 CoE 491	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 410	Goma de garrofín (goma de algarroba)	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
E 161b	Luteína			Carotenoides y xantofilas
2a161b	Extracto rico en luteína de Tagetes erecta	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
2a161bi	Extracto de luteína/zeaxantina de Tagetes erecta	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
	Lythrum salicaria L.: Tintura de loosestrife púrpura	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3b502	Óxido de manganeso (II)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b504	Quelato de manganeso de aminoácidos hidrato Preparación de complejo de aminoácidos de manganeso donde el manganeso y los aminoácidos derivados de la proteína de soja se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido mínimo de 8 % de manganeso.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b504i	Quelato de manganeso de aminoácidos hidrato Preparación de complejo de aminoácidos de manganeso, donde el manganeso y los aminoácidos se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido de 8 – 9 % de manganeso y un mínimo de 17 % de aminoácidos libres.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b506	Quelato de manganeso de glicina, hidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b510	Quelato de manganeso de hidroxianálogo de metionina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b509	Quelato de manganeso de lisina y ácido glutámico.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b505	Quelato de manganeso de hidrolizados de proteínas.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b511	Sulfato de lisinato de manganeso	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b501	Cloruro manganoso, tetrahidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b503	Sulfato manganoso monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 421	Manitol	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Matricaria recutita. : extracto	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Melaleuca alternifolia Cheel.: Aceite de árbol de té CAS 68647-73-4 FEMA 3902CoE 275 EINECS 285-377-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Melaleuca cajuputi Powell = M. leucadendron L.: Melaleuca cajuputi aceite CoE 276	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Melaleuca viridiflora Soland ex Gaertn.: Aceite de niaouli	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Melissa officinalis L.: Extracto de hojas de bálsamo CAS 84082-61-1 FEMA 2112 CoE 280 EINECS 282-007-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Melissa officinalis L.: Aceite de hojas de bálsamo CAS 8014-71-9 FEMA 2113 CoE 280 EINECS 282-007-0 / Tintura de bálsamo Melissa CoE 280	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3a711	Menadiona nicotinamida bisulfito o vitamina K3	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a710	Bisulfito de sodio de menadiona o vitamina K3	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
	Mentha arvensis L.: Aceite de Mentha arvensis CAS 68917-18-0 CoE 492 EINECS 290-058-5	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Mentha spicata L.: Aceite de hierbaflora CAS 8008-79-5 FEMA 3032 CoE 286 (=CoECoE 284b, 285a, 285c) EINECS 283-656-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Mentha x piperita L. = M. aquatica x M. spicata L.: Aceite de menta CAS 8006-90-4 FEMA 2848 CoE 282 EINECS 308-770-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b02015	Mentol / N° CAS 89-78-1 / N° Flavis 02.015	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09016	Acetato de Mentil / CAS Nº 29066-34-0 / Flavis Nº 09.016	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12003	Metanotiol / CAS No. 74-93-1 / Flavios No. 12.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Aromas naturales o sintéticos correspondientes químicamente definidos
2b13079	Disulfuro de metilo 2-metil-3-furilo / CAS No. 65505-17-1 / Flavis No. 13.079	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09483	2-metilbutirato metilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09549	2-metilvalerato de metilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12002	3-(metiltio)propionato de metil	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09781	Metilantranilato de metilo / CAS No. 85-91-6 / Flavis No. 09.781	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09023	Acetato de metilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09715	Antranilato de metilo No. CAS 134-20-3 / / No. Flavis 09.715	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09725	Benzoato de metilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09038	Metalbutirato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09740	Metilcinato / CAS No. 103-26-4 / Flavis No. 09.740	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13053	Metil furfurilo azufre / CAS No. 1438-91-1 / Flavis No. 13.053	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13064	Disulfuro de metilo furfurilo / CAS No. 57500-00-2 / Flavis No. 13.064	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09069	Metilo hexanoato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09134	propionato de metilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 461	Metilcelulosa	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b12175	Metano de metilsulfinilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1m01	Cepa de microorganismo DSM 11798 de la familia Coriobacteriaceae.	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (tricotecenos)
1m01	Cepa de microorganismo DSM 11798 de la familia Coriobacteriaceae.	Aditivos tecnológicos	Secuestrante	Sustancias para la reducción de la contaminación de los piensos por micotoxinas (tricotecenos)
E 460	Celulosa microcristalina	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
	Momordica charantia L.: Tintura de melón amargo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
51776	Monensina 80 g/kg Nicarbazina 80 g/kg (Monimax) (Titular de la autorización Huvepharma NV.)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51701	Monensina sódica (Coxidina; perlita portadora, carbonato de calcio) (Titular de la autorización Huvepharma NV Bélgica)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
51701	Monensina sódica (Coxidina; portador Perlita, Carbonato de calcio) (Titular de la autorización Huvepharma NV Bélgica)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
51701	Monensina sódica (Coxidina; portador Perlita, Salvado de trigo; portador) (Titular de la autorización Huvepharma NV Bélgica)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
E 757	Monensina sódica (Elancoban G100 – Elancoban 100 – Elancogran 100 – Elancoban G200 – Elancoban 200) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos y otras sustancias medicinales.
2b621i	L-glutamato monosódico Producido por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80187	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b621	Glutamato monosódico / CAS No. 142-47-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b621i	Glutamato monosódico Producido por fermentación con Corynebacterium glutamicum KCCM 80188	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b621ii	Glutamato monosódico producido por Corynebacterium glutamicum NITE BP-01681 Número CAS: 6106-04-3 Número Einecs: 205-538-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b621ii	Glutamato monosódico producido por Corynebacterium glutamicum NITE BP-01681 Número CAS: 6106-04-3 Número Einecs: 205-538-1, primero como saborizante	Aditivos nutricionales	Aminoácidos	Aminoácidos, sus sales y análogos.
1g557	Montmorillonita-illita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
1g557	Montmorillonita-illita	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
2b72-t	Tintura de artemisa producida a partir de las partes aéreas fragmentadas de Artemisia vulgaris L. Número de CoE: 72	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Myristica fragrans Houtt.: Aceite de nuez moscada CAS 8008-45-5 FEMA 2793 CoE 296 EINECS 282-013-3	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Myroxylon balsamum (L.) Harms var. Pereirae: Extracto de Balsam Perú (sb) CAS 8007-00-9 CoE 298 FEMA 2117, 2116 EINECS 232-352-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 765	Narasin 100 g/kg (Monteban – Monteban G 100) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos y otras sustancias medicinales.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
5 1 772	Narasin 80 g/kg – Nicarbazin 80 g/kg (Maxiban G160) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
2b16058	Naringina / (2S)-4H-1-benzopiran-4-onda,7-(2-O-(6-desoxi-alfa-L-manopiranosil)-beta-D-glucopiranosil)oxi)-2,3-dihidro -5-hidroxi-2-(4-hidroxifenilo) / Número CAS 10236-47-2 / FLAVIOS 16.058	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 566	Natrolito-fonolita	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
E 560	Mezclas naturales de esteatitas y clorita.	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
2b959	Neohesperidina dihidrocalcona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02018	Nerolidol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09213	Acetato de nerilo / CAS No. 141-12-8 / Flavis No. 09.213	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09212	Formiato de nerilo No. CAS 2142-94-1 / No. Flavis 09.212	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09424	Isobutirato de nerilo / CAS No. 2345-24-6 / Flavis No. 09.424	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09169	Propionato de nerilo / CAS No. 105-91-9 / Flavis No. 09.169	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a314	niacina	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a315	niacinamida	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
5 1 774	Nicarbazina 250 g/kg Número CAS: 330-95-0 (Titular de la autorización Phibro Animal Health SA Bélgica)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
2b05059	No-6(cis)-enal / No. CAS 2277-19-2 / No. Flavios 05.059	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02093	No-6-en-1-ol / No. CAS 35854-86-5 / No. Flavios 02.093	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07113	Nonan- 3- uno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02007	Nonan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05025	Nonanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10014	Nonano-1,5-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08029	ácido nonanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09008	acetato de nonilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2a160b	Norbixina (achiote F)			Colorantes. i) sustancias que añaden o restablecen el color a los piensos
	Ocimum basilicum L.: Tintura de albahaca CoE 308	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b02094	Oct-3-en-1-ol No. CAS 20125-84-2 / No. Flavios 02.094	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02006	Octan-1-OL	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02022	Octan-2-OL	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02098	Octan-3-OL	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05009	Octanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10015	Acetano-1,5-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08010	ácido octanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09007	acetato de octilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09046	butirato de octilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
-	Olea europaea L.: Extracto de oliva (sb)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b08013	Ácido oleico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4d895	Ácidos grasos insaturados esenciales omega-6 (como ácido octadecadienoico)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Sustancias químicamente bien definidas que tienen un efecto biológico similar al de las vitaminas.
.	Origanum heracleoticum L.: extracto de orégano griego / oleorresina / aceite de orégano griego	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Origanum heracleoticum L.: aceite de orégano	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Origanum majorana L. = Majorana hortensis Moench.: aceite de mejorana dulce CAS 8015-01-8 FEMA 2663 CoE 316 EINECS 282-004-4	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Origanum vulgare L., Lippia ssp.: Aceite de orégano CoE 317	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1a338	Ácido ortofosfórico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
	Paeonia lactiflora Pall. = P. albiflora Pall.: tintura china de peonía	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Panax ginseng C. A. Mey.: Extracto de ginseng CoE 318	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Panax ginseng C. A. Mey.: Extracto de ginseng CoE 318	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Panax ginseng C. A. Mey.: Extracto de ginseng CoE 318	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Panax ginseng CA Mey.: tintura de ginseng, CoE 318	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b2835-t	Tintura de perejil de Petroselinum crispum (Mill.) Fuss	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Sims de Passiflora edulis. = P. incarnata L.: Tintura de maracuyá CoE 321	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a131	Azul charol V			Colorantes, sustancias que añaden o restauran el color de los piensos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k2102	Pediococco acidiláctico (DSM 16243)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4d1712	Pediococcus acidilactici CNCM I-4622 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada en la Unión por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4d1712	Pediococcus acidilactici CNCM I-4622 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada en la Unión por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (afectan favorablemente al crecimiento)
4d1712	Pediococcus acidilactici CNCM I-4622 , ya autorizado 4d antes	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Regulador de acidez
4d1712	Pediococcus acidilactici CNCM I-4622 , ya autorizado 4d antes	Aditivos tecnológicos	adores de las condiciones de h	Mejorador de las condiciones de higiene (reducción del crecimiento de coliformes)
4d1712	Pediococcus acidilactici CNCM MA 18/5M (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
1k21013	Pediococcus acidilactici NCIMB 30005	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21014	Pediococcus parvulus DSM 28875	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2103	Pediococcus pentosaceus (DSM 12834)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1009	Pediococcus pentosaceus DSM 14021	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2101	Pediococcus pentosaceus DSM 16244	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2101	Pediococcus pentosaceus DSM 16244	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1010	Pediococcus pentosaceus DSM 23688 (anteriormente Pediococcus acidilactici 33-11, NCIMB 30085)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1011	Pediococcus pentosaceus DSM 23689 (anteriormente Pediococcus acidilactici 36-05, NCIMB 30086)	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21015	Pediococcus pentosaceus DSM 32291	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1018	Pediococcus pentosaceus DSM 32292	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21016	Pediococcus pentosaceus IMI 507024	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21017	Pediococcus pentosaceus IMI 507025	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
	Pelargonium graveolens L'Herit. ex Ait.: Geranio reoil CAS 8000-46-2 FEMA 2508 CoE 324 EINECS 290-140-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b02040	Pentan-1-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b07060	Pentan-2,3-diona / CAS No. 600-14-6 / Flavis No. 07.060	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02088	Pentan-2-ol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07054	Pentan-2-uno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05005	Pentanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10013	Pentano-1,4-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09044	Pentilbutirato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09065	Pentyl hexanoate	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09499	Isovalerato de pentilo / No. CAS 25415-62-7 / No. Flavis 09.499	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09762	Salicilato de pentilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 599	Perlita	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
2b136-eo	aceite esencial de petitgrain bigarade; Citrus aurantium L.: CAS 8014- 17-3 EINECS 283-881-6 FEMA 2855 CoE 136	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Petroselinum sativum Hoffm. = P. crispum Molino. = P. hortense L.: Aceite de hoja de perejil CAS 8000-68-8 FEMA 2836 CoE 326 EINECS 281-677-1 / Aceite de semilla de perejil CAS 8000-68-8 CoE 326 EINECS 281-677-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Peumus boldus Mol.: Boldo absoluto CoE 328 / Aceite Boldo CoE 328	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b09538	Fenetilo 2-metil-butirato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09774	Benzoato de fenetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09168	Butirato de fenetilo / CAS No. 103-52-6 / Flavis No. 09.168	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09083	formiato de fenetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09427	Isobutirato de fenetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09262	Octanoato de fenetilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
.	Pimenta dioica L. Merr. = P. officinalis Lind L.: Aceite de pimienta de Jamaica CAS 8006-77-7 FEMA 2018 CoE 335 EINECS 284-540-4	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Pimpinella anisum L.: aceite de anís CAS 84775- 42-8 FEMA 2094 CoE 336 EINECS 283-872-7 tintura de anís CoE 336	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b01003	PIN-2(10)-ENE	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b01004	Pin-2(3)- uno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Pinus pinaster Soland.: Tintura de pino	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Pinus spp., por ejemplo, p. sylvestris L.: Blanco de aceite de pino CAS 8002-09-3 CoE 340	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	Pinus spp., por ejemplo, p. sylvestris L.: Blanco de aceite de pino CAS 8002-09-3 CoE 340	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Piper nigrum L. extracto de pimienta negra	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b14003	Piperina / CAS No. 94-62-2 / Flavios No. 14.003	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Plantago ovata L.: Absoluta de pulga	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Pogostemon cablin (Blanco) Benth.: Aceite de pachuli CAS 8014-09-3 FEMA 2838 CoE 353 EINECS 282-493-4	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 487	Éster de polietilenglicol de ácidos grasos del aceite de soja.	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
E 433	Monooleato de polioxietileno (20)-sorbitán	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2a124	Ponceau 4R	Aditivos sensoriales	e añaden o restauran el color	Sustancias que añaden o restauran el color en los piensos.
2a124	Ponceau 4R	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que añaden o restauran el color en los piensos.
E 536	Ferrocianuro de potasio	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
1d402	alginato de potasio	Aditivos tecnológicos	Estabilizadores	Estabilizadores
1d402	alginato de potasio	Aditivos tecnológicos	Espesantes	Espesantes
1d402	alginato de potasio	Aditivos tecnológicos	Aditivos gelificantes	Agentes gelificantes
1d402	alginato de potasio	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
E 332	Citratos de potasio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a237a	diformiato de potasio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a237a	diformiato de potasio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1j001	diformiato de potasio	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Reguladores de acidez
4d800	Diformato de potasio (Titular de la autorización: ADDCON Europe GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros zootécnicos)
3b201	Yoduro de potasio	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k202	Sorbato de potasio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k202	Sorbato de potasio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
	Potentilla erecta L.; sinónimo Potentilla tormentilla Stokes: Tintura de Tormentill CoE 493	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b09692	Acetato de prenilo / CAS No. 1191-16-9 / Flavis No. 09.692	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4a16	Preparado 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producido por Komagataella pastoris (DSM 23036) (Titular de la autorización Huvepharma AD)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a16	Preparado 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producido por Komagataella pastoris (DSM 23036) (Titular de la autorización Huvepharma AD)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a16	Preparado 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producido por Komagataella pastoris (DSM 23036) (Titular de la autorización Huvepharma EOOD)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a32	Preparado 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producido por Komagataella phaffii (DSM 32854) (Titular de la autorización Huvepharma EOOD)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a31	Preparado de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Komagataella phaffii CGMCC 12056 (Titular de la autorización Andrés Pintaluba SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a31	Preparado de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Komagataella phaffii CGMCC 12056 (Titular de la autorización Andrés Pintaluba SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a31	Preparado de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Komagataella phaffii CGMCC 12056 (Titular de la autorización Andrés Pintaluba SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1640	Preparación de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Schizosaccharomyces pombe (ATCC 5233) que tiene una actividad mínima de: 5 000 FTU/g Forma sólida recubierta y líquida (Phyzyme XP 5000G Phyzyme XP 5000L) (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a1640	Preparación de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Schizosaccharomyces pombe (ATCC 5233) que tiene una actividad mínima de: 10 000 FTU/g Forma recubierta líquida y sólida (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrición y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a12	Preparado de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Trichoderma reesei (CBS 122001) (Titular de la autorización Roal Oy)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a19	Preparado de 6-fitasa (EC 3.1.3.26) producida por Trichoderma reesei (CBS 126897) (Titular de la autorización Roal Oy)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a18i	Preparación de 6-fitasa/EC 3.1.3.26 producida por Aspergillus oryzae DSM 33699 (titular de la autorización: DSM Nutritional Products Ltd, representada por DSM Nutritional Products Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a23	Preparado de 6-fitasa producida por Komagataella pastoris (DSM 25375) (Titular de la autorización Kaesler Nutrition GmbH)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a37	Preparación de 6-fitasa producida por Trichoderma reesei CBS 146250	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
4a27	Preparado de 6-fitasa, producido por Aspergillus niger (DSM 25770) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a27	Preparado de 6-fitasa, producido por Aspergillus niger (DSM 25770) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
1k2111	Preparación de Acidipropionibacterium acidipropionici CNCM I-4661	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1700i	Preparación de Bacillus subtilis DSM 5750 y Bacillus paralicheniformis DSM 5749 (titular de la autorización: Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intestinal	
4b1700i	Preparación de Bacillus subtilis DSM 5750 y Bacillus licheniformis DSM 5749 (titular de la autorización: Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1700i	Preparación de Bacillus subtilis DSM 5750 y Bacillus licheniformis DSM 5749 (titular de la autorización: Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1700i	Preparación de Bacillus subtilis DSM 5750 y Bacillus licheniformis DSM 5749 (titular de la autorización: Chr. Hansen A/S)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intestinal	
1o01	Preparación de Bacillus subtilis KCCM 10673P y Aspergillus oryzae KCTC 10258BP	o		otros aditivos tecnológicos (reducción de factores antinutricionales en soja)
4b1903	Preparación de Bacillus velezensis NITE BP-01844 (titular de la autorización: Toa Biopharma Co., Ltd)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intestinal	
4b1830	Preparado de Clostridium butyricum (FERM BP-2789) (Titular de la autorización Miyarisan Pharmaceutical Co. Ltd representada por Huvepharma NV Bélgica)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4d18	Preparado de Eugenol (Titular de la autorización Lidervet SL)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora del rendimiento zootécnico)
1k20717	Preparación de Lactiplantibacillus plantarum CNCM I-3235	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20722	Preparación de Lactiplantibacillus plantarum DSM 11672/CNCM I-3736	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20716	Preparación de Lactiplantibacillus plantarum DSM 23375	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21008	Preparación de Lactobacillus plantarum NCIMB 30238 y Pediococcus pentosaceus NCIMB 30237	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k21902	Preparación de Lentilactobacillus buchneri DSM 32650	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	
1k20739	Preparación de Lentilactobacillus buchneri NCIMB 40788/CNCM I-4323	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k20757	Preparación de Lentilactobacillus hilgardii CNCM I-4785 y Lentilactobacillus. buchneri CNCM I-4323/NCIMB 40788	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4d26	Preparación de la mezcla de Macleaya cordata (titular de la autorización: Phytobiotics Futterzusatzstoffe GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4d19	Preparado de aceite de orégano, aceite de alcaravea, carvacrol, salicilato de metilo y L-mentol (Titular de la autorización Biomin GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora del rendimiento zootécnico)
1k21009	Preparación de Pediococcus acidilactici CNCM I-3237	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2104	Preparación de Pediococcus acidilactici DSM 11673/CNCM I-4622	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1k2105	Preparación de Pediococcus pentosaceus DSM 23376	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2106	Preparación de Pediococcus pentosaceus NCIMB 12455	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k2107	Preparación de Pediococcus pentosaceus NCIMB 30168	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k1801	Preparación de Propionibacterium freudenreichii DSM 33189 y Lentilactobacillus buchneri DSM 12856	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4b1711	Preparación de Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 (Titular de la autorización: Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intestinal	
4d24	Preparado de Saccharomyces cerevisiae DBVPG 48 SF (titular de la autorización: Mazzoleni SpA)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4a21	Preparado de alfa-amilasa EC 3.2.1.1 producida por Bacillus licheniformis (DSM 21564) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd, representada por DSM Nutritional Products Sp. Zoo)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a17	Preparación de alfa-galactosidasa (EC 3.2.1.22) producida por Saccharomyces cerevisiae (CBS 615.94) y endo-1,4-beta-glucanasa (EC 3.2.1.4) producida por Aspergillus niger (CBS 120604), formas sólidas y líquidas, (Titular de la autorización Kerry Ingredientes y Sabores)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a17	Preparación de alfa-galactosidasa (EC 3.2.1.22) producida por Saccharomyces cerevisiae (CBS 615.94) y endo-1,4-beta-glucanasa (EC 3.2.1.4) producida por Aspergillus niger (CBS 120604), forma sólida, (Titular de la autorización Kerry Ingredientes y Sabores)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a17	Preparación de alfa-galactosidasa (EC 3.2.1.22) producida por Saccharomyces cerevisiae (CBS 615.94) y endo-1,4-beta-glucanasa (EC 3.2.1.4) producida por Aspergillus niger (CBS 120604), forma sólida, (Titular de la autorización Kerry Ingredientes y Sabores)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4d14	Preparado de ácido benzoico, formiato de calcio y ácido fumárico (Titular de la autorización Novus Europe NV)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d14	Preparado de ácido benzoico, formiato de calcio y ácido fumárico (Titular de la autorización Novus Europe NV)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d10	Preparado de ácido benzoico, timol, eugenol, piperina (Titular de la autorización DSM Nutritional Products)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d11	Preparado de carvacrol, cinamaldehído y oleorresina de pimiento (Titular de la autorización Pancosma France SAS)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d20	Preparado de carvacrol, timol, D-carvona, salicilato de metilo y L-mentol (Titular de la autorización Biomin GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	
4d20	Preparado de carvacrol, timol, D-carvona, salicilato de metilo y L-mentol (Titular de la autorización Biomin GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de los parámetros de rendimiento)
3b406i	Preparación de complejo de aminoácidos de cobre (II), donde el cobre y los aminoácidos están quelados mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido de 10-11 % de cobre y un mínimo de 18 % de aminoácidos libres.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b406	Preparación de un complejo de aminoácidos de cobre (II) donde el cobre y los aminoácidos derivados de la proteína de soja se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido mínimo de 10 % de cobre.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
51775	Preparado de diclazuril (Coxiril) (titular de la autorización: Huvepharma NV)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		
4a1612i	Preparado de endo-1,3(4)-beta-glucanasa y endo-1,4-beta-xilanasa producida por Aspergillus niger (NRRL 25541) y alfa-amilasa producida por Aspergillus niger (ATCC66222) (Titular de la autorización Andrés Pintaluba SA)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a1604i	Preparación de endo-1,3(4)-beta-glucanasa y endo-1,4-beta-xilanasa producida por Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1604i	Preparación de endo-1,3(4)-beta-glucanasa y endo-1,4-beta-xilanasa producida por Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1621i	Preparación de endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Aspergillus aculeatinus (anteriormente clasificado como Aspergillus aculeatus) (CBS 589.94), endo-1,4-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (anteriormente clasificado como Trichoderma longibrachiatum) (CBS 592.94), alfa-amilasa producida por Bacillus amyloliquefaciens (DSM 9553) y endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma viride (NIBH FERM BP4842) (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1620i	Preparación de endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Aspergillus aculeatinus (anteriormente clasificado como Aspergillus aculeatus) (CBS 589.94), endo-1,4-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (anteriormente clasificado como Trichoderma longibrachiatum) (CBS 592.94), alfa-amilasa producida por Bacillus amyloliquefaciens (DSM 9553), endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma viride (NIBH FERM BP4842), bacilolisina producida por Bacillus amyloliquefaciens (DSM 9554); Formulario sólido (Titular de la autorización Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a20	Preparado de endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (CBS 126896) (Titular de la autorización Roal Oy)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a26	Preparado de endo-1,4-betaxilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (BCCM/MUCL 49755) (Titular de la autorización Berg and Schmidt GmbH Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a26	Preparado de endo-1,4-betaxilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (BCCM/MUCL 49755) (Titular de la autorización Berg and Schmidt GmbH Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a26	Preparado de endo-1,4-betaxilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (BCCM/MUCL 49755) (Titular de la autorización Berg and Schmidt GmbH Co. KG)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1616	Preparado de endo-1,4-beta-glucanasa producida por Trichoderma citrinoviride IMI 360748 (Titular de la autorización: Huvepharma NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a29	Preparación de endo-1,4-beta-mananasa producida por Paenibacillus lentus (DSM 28088) (Titular de la autorización Elanco GmbH)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a22	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 y Talaromyces versatilis sp. nov. DSM 26702 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a22	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 y Talaromyces versatilis sp. nov. DSM 26702 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a22	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 y Talaromyces versatilis sp. nov. DSM 26702 (Titular de la autorización Adisseo France SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a7	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Aspergillus niger (CBS 109.713) y endo-1,4-beta-glucanasa producida por Aspergillus niger (DSM 18 404) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a11	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei CBS 143953 (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, representada en la Unión por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1607i	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa EC 3.2.1.8 producida por Aspergillus oryzae (DSM 26372) (titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1607i	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa EC 3.2.1.8 producida por Aspergillus oryzae (DSM 26372) (titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd representada por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1607i	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa EC 3.2.1.8 producida por Aspergillus oryzae (DSM 26372) (titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a28	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa y endo-1,3(4)-beta-g lucanasa producidas por Komagataella pastoris (CBS 25376) y Komagataella pastoris (CBS 26469) (Titular de la autorización Kaesler Nutrition GmbH)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a7	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Aspergillus niger (CBS 109.713) y endo-1,4-beta-glucanasa producida por Aspergillus niger (DSM 18404) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a7	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Aspergillus niger (CBS 109.713) y endo-1,4-beta-glucanasa producida por Aspergillus niger (DSM 18404) (Titular de la autorización BASF SE)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a30	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Bacillus subtilis LMG S-27588 (Titular de la autorización Puratos)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a36	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Komagataella phaffii ATCC PTA-127053 (titular de la autorización: Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
4a11	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (ATCC PTA 5588) (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a10	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (ATCC PTA 5588), alfa-amilasa producida por Bacillus amyloliquefaciens (ATCC 3978) y subtilisina producida por Bacillus subtilis (ATCC 2107) (Titular de la autorización Danisco (UK)) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a10	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (ATCC PTA 5588), subtilisina producida por Bacillus subtilis (ATCC 2107) y alfa-amilasa producida por Bacillus amyloliquefaciens (ATCC 3978) (Titular de la autorización Danisco Animal Nutrition , entidad jurídica Danisco (UK) Limited Danisco (UK) Ltd, que opera como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a8	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (CBS 114044) (Titular de la autorización: Roal Oy)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a9	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (MUCL 49755) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (MUCL 49754) (Titular de la autorización Aveve NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a9	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (MUCL 49755) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (MUCL 49754) (Titular de la autorización Aveve NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a9	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei (MULC 49755) y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei (MULC 49754) (Titular de la autorización Aveve NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a40	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei ATCC PTA-5588, proteasa producida por Bacillus subtilis CBS 148232 y alfa-amilasa producida por Bacillus licheniformis ATCC SD-6525 (titular de la autorización: Danisco (UK) Ltd representada en la Unión por Genencor international BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
4a15	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei CBS 143953 y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei BS 143945 (Titular de la autorización: Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a15	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei CBS 143953 y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei BS 143945 (Titular de la autorización: Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a15	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Trichoderma reesei CBS 143953 y endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Trichoderma reesei BS 143945 (Titular de la autorización: Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a39	Preparación de endo-1,4-beta-xilanasa, endo-1,4-beta-glucanasa y endo-beta-1,4-glucanasa específica de xiloglucano producida por Trichoderma citrinoviride DSM 33578	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
4a1602i	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa, endo-1,3(4)-beta-glucanasa y endo-1,4-beta-glucanasa, producido por Trichoderma reesei ATCC 74444 (titular de la autorización: DSM Nutritional Products)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
11	Preparación de endo-1,4-betaglucanasa/EC 3.2.1.4, endo-1,3(4)-betaglucanasa/EC 3.2.1.6 y endo-1,4-betaxilanasa/EC 3.2.1.8 producida por Trichoderma longibrachiatum (ATCC 74 252)			enzimas
4a11	Preparación de endo-1,4-β-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (ATCC PTA 5588) (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a11	Preparación de endo-1,4-β-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (ATCC PTA 5588) (Titular de la autorización Danisco (UK) Ltd, comercializada como Danisco Animal Nutrition y representada por Genencor International BV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a 14	Preparación de endo-1,4-β-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por Trichoderma reesei (MUCL 49755), endo-1,3(4)-β-glucanasa (EC 3.2.1.6) producida por Trichoderma reesei (MUCL 49754) y poligalacturonasa (EC 3.2.1.15) producida por Aspergillus aculeatus (CBS 589.94) (Titular de la autorización Aveve NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a45	Preparación de endo-1,4-beta-mananasa producida por Paenibacillus lentus DSM 33618 (titular de la autorización: Elanco GmbH)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4a36	Preparado de endo-1,4-beta-xilanasa producida por Komagataella phaffii ATCC PTA-127053 (titular de la autorización: Kemin Europa NV)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
51763	Preparado de lasalocid A sódico (Avatec 150 G) (titular de la autorización: Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		
4d16	Preparado de muramidasa (EC 3.2.1.17) (lisozima) producida por Trichoderma reesei (DSM 32338) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd, representada en la UE por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de la relación alimento-ganancia)
4d16	Preparado de muramidasa (EC 3.2.1.17) (lisozima) producida por Trichoderma reesei (DSM 32338) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd, representada en la UE por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de la relación alimento-ganancia)
4d16	Preparado de muramidasa (EC 3.2.1.17) (lisozima) producida por Trichoderma reesei (DSM 32338) (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd, representada en la UE por DSM Nutritional Products Sp. Z oo)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de la relación alimento-ganancia)
4d 3	Preparado de ácido cítrico protegido, ácido sórbico, timol y vainillina (Titular de la autorización Vetagro SpA)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d3	Preparación de microperlas protegidas que contienen ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina (Titular de la autorización Vetagro SpA)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d3	Preparación de microperlas protegidas que contienen ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina (Titular de la autorización Vetagro SpA)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4a2	Preparación del producto de fermentación de Aspergillus oryzae NRRL 458 (Titular de la autorización: Biozyme Incorporated)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b280-ex	Preparación del extracto de hojas de Melissa officinalis L. (con un contenido mínimo de 50 %) con maltodextrina y dióxido de silicio; Número CAS: 84082-61-1 Número Einecs: 282-007-0 Número FEMA: 2112 Número CoE: 280	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05002	Propanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12197	Propano-2-Tiol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
1k280	Ácido propiónico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k280	Ácido propiónico	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k280	Ácido propiónico	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k280	El ácido propiónico / CAS No. 79-09-4, se autorizó por primera vez como ensilaje.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09002	acetato de propilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 310	galato de propilo	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	
2b09061	hexanoato de propilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Punica granatum L.: Extracto de corteza de granada CAS 84961-57-9 FEMA 2918 CoE 381	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3a831	Piridoxina clorhidrato o vitamina B6	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
2b14064	Pirrolidina / CAS No. 123-75-1 / Flavios No. 14.064	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Quercus robur L., Q. pedunculata Ehrh.: Creosota inglés de madera de roble / extractoCAS 71011-28-4CoE 390EINECS 275-129-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Quillaja saponaria Molina: extracto de Quillaia (wb)	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a104	Amarillo de quinoleína			Colorantes, sustancias que añaden o restauran el color de los piensos.
2a(ii)167	Paracoccus carotinifaciens rico en carotenoides rojos	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que, cuando se alimentan a animales, añaden color a los alimentos de origen animal.
2b2972-ex	Extracto de quebracho rojo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
2b139-rf	Fracción residual de aceite de limón extraído destilado obtenido por destilación de aceite esencial de limón extraído de la cáscara del fruto de Citrus limon (L.) Osbeck Número CoE: 139	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3a672a	Acetato de retinilo o vitamina A	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a672b	Retinilo palmitato o vitamina A	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a672c	Retinilpropionato o vitamina A	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a825iii	Riboflavina o 'Vitamina B2'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	
5 1 758	Clorhidrato de robenidina 66 g/kg (Cycostat 66 G) (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
5a758	Clorhidrato de robenidina 66 g/kg (Robenz 66 G) (Titular de la autorización Zoetis Belgium SA)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
	Rosa canina L.: Tintura de rosa CoE 403	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Rosmarinus officinalis L.: extracto de romero CAS 84604-14-8 CoE 406 EINECS 283-291-9	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Rubus spp., (por ejemplo, Rubus fructicosus L.): Tintura de zarzama CoE 408	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b13033	Acetotioato de furfurilo S / CAS No. 13678-68-7 / Flavis No. 13.033	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b12032	S-metil butanotiato	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4a1704	Saccharomyces cerevisiae CBS 493.94 (Titular de la autorización All-Technology Ireland Ltd)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4a1704	Saccharomyces cerevisiae CBS 493.94 (Titular de la autorización Alltech France)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1711	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1711	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4b1711	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada en la Unión por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1711	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 (Levucell SC20, Levucell SC10 ME) (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4d1703	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1079 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4d1703	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1079 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4d1703	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1079 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4d1703	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1079 (Titular de la autorización Danstar Ferment AG representada por Lallemand SAS)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
4b1702	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-4407 (Titular de la autorización SI Lesaffre)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1702	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-4407 (Titular de la autorización SI Lesaffre)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1702	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-4407 (Titular de la autorización Société Industrielle Lesaffre)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
4b1702	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-4407 (Titular de la autorización Société Industrielle Lesaffre)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1702	Saccharomyces cerevisiae CNCM I-4407 (Titular de la autorización Société Industrielle Lesaffre)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
.	Saccharomyces cerevisiae IFO 0203	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	2 – Microorganismos
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
4b1710	Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 (Titular de la autorización Prosol SpA)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
4b1871	Saccharomyces cerevisiae NCYC R404 (Titular de la autorización Micron Bio-Systems Ltd, representada por FF Chemicals BV)	Aditivos zootécnicos	tabilizadores de la flora intesti	Estabilizadores de la flora intestinal
E-1702	Saccharomyces cerevisiae NCYC Sc 47			Microorganismos
E-1702	Saccharomyces cerevisiae NCYC Sc 47			Microorganismos
2b05055	salicilaldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
51766	Salinomicina sódica 120 g/kg (Sacox 120 microGranulado) (Titular de la autorización Huvepharma NV)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos e histomonostáticos.
	Salix alba L.: Extracto de sauce blanco	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Salvia lavandulifolia Vahl: aceite de salvia española CAS 8016-65-7 FEMA 3003 CoE 413	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Salvia officinalis L.: Aceite de salvia CAS 8022-56-8 FEMA 3001 CoE 414 EINECS 283-291-0	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Salvia sclarea L.: Clary sage oil CAS 8016-63-5 FEMA 2321 CoE 415 EINECS 283-911-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Sambucus canadensis L., S. nigra L.: Flores de saúco / Tintura de saúco CoE 417	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a160c	Extracto de pimentón saponificado (capsantina)			Carotenoides y xantofilas
.	Satureja hortensis L.: Aceite salado de verano CAS 8016-68-0 FEMA 3013 CoE 425 EINECS 283-922-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Satureja hortensis L.: tintura salada de veranoCoE 425	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Schinopsis Balansae: extracto de taninos condensados de quebracho colorado CAS 1401-55-04	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.: tintura de omicha	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
3b810	Levadura selenizada Saccharomyces cerevisiae CNCM I-3060, inactivada Preparación de selenio orgánico: Contenido de selenio: 2 000 a 2 400 mg Se/kg Selenio orgánico > 97 a 99 % del selenio total Selenometionina > 63 % del selenio total	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b810i	Levadura selenizada Saccharomyces cerevisiae CNCM I-3060, inactivada Preparación de selenio orgánico: Contenido de selenio: 3 000 a 3 500 mg Se/kg Selenio orgánico > 97 a 99 % del selenio total Selenometionina > 63 % del selenio total	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b811	Levadura selenizada Saccharomyces cerevisiae NCYC R397, inactivada	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b812	Selenometionina producida por Saccharomyces cerevisiae CNCM I-3399 (levadura selenizada inactivada)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b817	Selenometionina producida por Saccharomyces cerevisiae NCYC R645 (levadura selenizada inactivada)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
E 773	Semduramicina sódica (Aviax 5 %) (Titular de la autorización Phibro Animal Health, sa)	Coccidiostáticos e histomonostáticos		Coccidiostáticos y otras sustancias medicinales.
E 562	sepiolita	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
1g563	Arcilla sepiolítica	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
1g563	Arcilla sepiolítica	Aditivos tecnológicos	Antiaglomerantes	Agentes antiaglomerantes
E 563	Arcilla sepiolítica	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
E 563	Arcilla sepiolítica	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
E 563	Arcilla sepiolítica	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
E 551a	Ácido silícico, precipitado y secado.	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
	Silybum marianum (L.) Gaertn. = Carduus marianus L.: Extracto de cardo mariano CoE 551	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b0001	Extracto aromatizante de humo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 262	diacetato de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
E 535	Ferrocianuro de sodio	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
1d401	Alginato de sodio	Aditivos tecnológicos	Estabilizadores	Estabilizadores
1d401	Alginato de sodio	Aditivos tecnológicos	Espesantes	Espesantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
1d401	Alginato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos gelificantes	Agentes gelificantes
1d401	Alginato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aglutinantes	Carpetas
E 554	Aluminosilicato de sodio, sintético.	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
1b301	Ascorbato de sodio	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
3a311	Fosfato de ascorbilo de sodio o vitamina C	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
1k301	Benzonato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
4d5	Benzoato de sodio (Titular de la autorización Taminco Finland Oy)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos (mejora de las prestaciones zootécnicas)
1j514ii	bisulfato de sodio	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Reguladores de acidez
1j514ii	bisulfato de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
3a312	Fosfato de ascorbilo calcio y sodio o vitamina C	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
E 331	Citratos de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1a262	diacetato de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k237i	formato de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k237	formato de sodio	Aditivos tecnológicos	adores de las condiciones de h	Mejorador de condiciones de higiene
1k237	formato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1j524	Hidróxido de sodio	Aditivos tecnológicos	Reguladores de acidez	Reguladores de acidez
3b701	Molibdato de sodio dihidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Oligoelementos
E 250	Nitrito de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
E 250	Nitrito de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	3 - Sustancias
1k281	propionato de sodio	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1k281	propionato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
1k281	propionato de sodio	Aditivos tecnológicos	Aditivos para ensilaje	Aditivos para ensilaje
E 954(iii)	Sacarina de sodio	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Sustancias artificiales
3b803	selenato de sodio	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b801	Selenito de sodio	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
4a13	Preparado sólido y líquido de serina proteasa (EC 3.4.21.-) producida por Bacillus licheniformis DSM 19670 (Titular de la autorización DSM Nutritional Products Ltd., representada en la Unión por DSM Nutritional Products Sp. z oo)	Aditivos zootécnicos	Digestivos	Potenciadores de la digestibilidad
	Solidago virgaurea L.: Tintura de Goldenrot	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1a200	Acido sorbico	Aditivos tecnológicos	Conservantes	conservantes
1c493	monolaurato de sorbitán	Aditivos tecnológicos	Emulsionantes	Emulsionantes
E 420	Sorbitol	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b2095-t	Tintura de anís estrellado de Illicium verum Hook f.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Stevia rebaudiana (Bertoni) Hemsl.: extracto de stevia CoE 552	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b08024	ácido succínico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2a110	Amarillo atardecer FCF	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Otros colorantes
2b200t	Tintura dulce de hinojo del molino Foeniculum vulgare. ssp. vulgare var. dulce	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Tabebuia impetiginosa (Mart. ex DC.) Toledo: tintura de Pau d'arco	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Tintura de raíz de taiga de Eleutherococcus senticosus (Rupr. & Maxim.) Maxim	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b84696-t	Tintura de raíz de taiga de Eleutherococcus senticosus (Rupr. & Maxim.) Maxim	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Tanacetum vulgare L.: Tintura de tansón CoE 446	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b16080	Ácido tánico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Wiggers de Taraxacum officinale: extracto sólido de raíz de diente de león CAS 68990-74-9 FEMA 2358 CoE 447 EINECS 273-624-6 / Extracto sólido de hojas de diente de león CoE 447 / extracto fluido de diente de león CAS 68990-74-9 FEMA 2357 CoE 447 EINECS 273-624-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2a102	tartrazina	Aditivos sensoriales	e añaden o restauran el color	i) sustancias que añaden o restauran el color de los piensos

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2a102	tartrazina	Aditivos sensoriales	Pigmentos	Sustancias que afectan favorablemente el color de los peces o pájaros ornamentales.
3a370	taurina	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
2b16056	Taurina / CAS nº 107-35-7 / Flavis nº 16.056	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02230	Terpineol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b08016	ácido tetradecanoico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b957	Taumatina / EINECS: 258-822-2	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Thea sinensis L. = Camellia thea Link. = Camellia sinensis (L.) O. Kuntze: Extracto de té (a base de disolvente) CAS 84650-60-2 CoE 451 EINECS 283-519-7	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Theobroma cacao L.: Extracto de cacao CAS 84649-99-0 CoE 452 EINECS 283-460-6	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b16027	Clorhidrato de tiamina / CAS No. 67-03-8 / Flavis No. 16.027	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a820	Tiamina clorhidrato o vitamina B1	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a821	Tiamina mononitrato o vitamina B1	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
4d15	Aceite de tomillo (Thymus vulgaris L.), aceite sintético de anís estrellado y polvo de corteza de quillaja (Quillaja saponaria) (Titular de la autorización Delacon Biotechnik GmbH)	Aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos	Otros aditivos zootécnicos
	Timo capitatus Hoffm. & Link. = Coridothymus capitatus L.: timo, aceite de origano CAS 8007-11-2 FEMA 2828 CoE 454 EINECS 290-371-1	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Thymus mastichina L.: aceite de mejorana española CAS 8016-33-9 EINECS 284-294-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Thymus serpyllum L.: Tintura de tomillo silvestre CoE 455	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
	Thymus vulgaris L., T. zygis L.: Aceite de tomillo CAS 8007- 46-3 FEMA 3064 CoE 456/457 EINECS 284-535-7 / oleorresina CAS 8007-46-3 CoE 456/457 EINECS 284-535-7 / Oleorresina de tomillo rojo CAS 8007-46-3 CoE 456/457 EINECS 284- 535-7 / Oleorresina de tomillo gris CoE / Aceite de tomillo rojo CAS 8007-46- 3 CoE 456 EINECS 284-535-7 / Aceite de tomillo blanco CAS 8007-46 -3 FEMA 3065 CoE 457 EINECS 284-535-7 / Extracto de tomillo / Tintura de tomillo CoE 456/457	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
1b306(i)	Extractos de tocoferol de aceites vegetales.	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
1b306(ii)	Extractos ricos en tocoferol de aceites vegetales (ricos en delta)	Aditivos tecnológicos	Antioxidantes	Antioxidantes
.	Trachyspermum ammi (L.) Sprag. et Turr.: aceite de Ajowan	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
E 413	Tragacanto	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b5078	Tridec-2-enal / No. CAS 7774-82-5 / No. Flavios 05.078	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b09512	Citrato de trietilo	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Trigonella foenum-graecum L.: Absoluto de fenogreco CAS 84625-40-1 FEMA 2486 CoE 460 EINECS 283-415-1 / Extracto de fenogreco CAS 84625-40-1 FEMA 2485 CoE 460 EINECS 283-415-1 / Oleorresina de fenogreco CAS 84625- 40-1 FEMA 2486 CoE 460 EINECS 283-415-1/tintura de fenogreco CoE 460	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b11009	Trimetilamina / CAS nº 75-50-3 / Flavis nº 11.009	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b11024	Trimetilamina clorhidrato / CAS No. 593-81-7 / Flavis No. 11.024	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b13169	Trimetiloxazol No. CAS 20662-84-4 / No. Flavios 13.169	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b163-eo	Aceite esencial de cúrcuma. Aceite esencial derivado por destilación al vapor de los rizomas secos de Curcuma longa L. Número CAS: 8024-37-1 Número Einecs: 283-882-1 Número FEMA: 3085 Número CoE: 163	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b163-ex	Extracto de cúrcuma. Extracto de rizomas secos de Curcuma longa L. utilizando disolventes orgánicos. Número Einecs: 283-882-1 Número FEMA: 3086 Número CAS: 8024-37-1 Número CoE: 163	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b163-o	Oleorresina de cúrcuma. Oleorresina obtenida mediante extracción con disolvente de rizomas secos de Curcuma longa L.	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b163-t	Tintura de cúrcuma. Tintura producida por extracción de rizomas secos molidos de Curcuma longa L. utilizando una mezcla de agua/etanol (55/45 % v/v) Número de CoE: 163	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05034	Undecanal	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b10011	Undecano-1,5-lactona	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3d1	Urea	Aditivos nutricionales	Urea y sus derivados	Urea y sus derivados.
	Urtica dioica L.: Extracto de ortiga común CoE 468	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Urtica urens L.: Tintura de ortiga enana	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Vaccinium myrtillus L.: Tintura de arándano CoE 469	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
	Vaccinium myrtillus L.: Tintura de arándano CoE 469	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Valeriana officinalis L.: extracto de raíz de valeriana CAS 92927-02-1 FEMA 3099 CoE 473	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b08007	Ácido valérico	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	G.Jacks planifolia vainilla. = V. fragrans Salisb.: extracto de vainilla CAS 8024-06-4 FEMA 310 5CoE 474 EINECS 283-521-8	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b07005	Vanilil acetona / CAS No. 122-48-5 / Flavis No. 07.005	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05017	Veratraldehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
E 561	Vermiculita	Aditivos tecnológicos		Aglutinantes, antiaglomerantes y coagulantes.
	Viburnum prunifolium L.: Tintura bola de nieve negra CoE 480	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
.	Vitamina B12 / Cianocobalamina. Todas las formas con excepción de la preparación de cianocobalamina producida por Ensifer adhaerens CNCM I-5541 que contiene ≤ 1% de cianocobalamina, forma sólida	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas y provitaminas

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3a670a	Vitamina D / Forma estabilizada de 25-hidroxicollecalciferol; Número de CAS: 63283-36-3	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a700ii	Acetato de Rac-Alfa-Tocoferilo Integral de Vitamina E RRR-Alfa-Tocoferilo	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
	Vitex agnus-castus L.: Tintura de castárbol lila / extracto de castárbol lila	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Vitis vinifera L.: Extracto de piel de uva (a base de agua) CoE 485	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
2b485	Vitis vinífera spp. Vinifera: Extracto seco de uva (mezcla de extracto de semilla y piel); Código de Europa 485; número CAS 85594-37-2; FEMA 4045	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Withania somnifera (L.) Dunal. = Physalis somnifera Enlace: tintura de ashwagandha	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
	Withania somnifera (L.) Dunal. = Physalis somnifera Enlace: tintura de ashwagandha	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	
E 415	Goma xantana	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
E 415	Goma xantana	Aditivos tecnológicos		Agentes emulsionantes y estabilizantes, espesantes y gelificantes.
2b103-eo	Aceite esencial de ylang ylang obtenido de las flores de Cananga odorata (Lam) Hook f. & Thomson Forma líquida Número CAS: 8006-81-3 Número Einecs: 281-092-1 Número FEMA: 3199 Número CoE: 103	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
	Yucca mohavensis Sargento. = Tintura Y. schidigera Roezl ex Ortgies / Yucca	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Productos naturales – definidos botánicamente
mi 161h	Zeaxantina			Carotenoides y xantofilas
3b601	Acetato de zinc, dihidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b613	bislisinato de zinc	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b606i	Quelato de zinc de aminoácidos hidratado Preparación de un complejo de aminoácidos de zinc, donde el zinc y los aminoácidos se quelan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido de 10-11 % de zinc y un mínimo de 17 % de aminoácidos libres.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
3b606	Quelato de zinc de aminoácidos hidratado Preparación de complejo de aminoácidos de zinc donde el zinc y los aminoácidos derivados de la proteína de soja se quelatan mediante enlaces covalentes coordinados, en forma de polvo con un contenido mínimo de 10 % de zinc.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b608	Quelatos de Zinc de Glicina, Hidratos (Líquidos)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b607	Quelato de Zinc de Glicina, Hidratado (Sólido)	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b610	Quelato de zinc del análogo hidroxi de la metionina.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b615	Quelato de zinc de lisina y ácido glutámico.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b614	Quelato de Zinc con Sulfato de Metionina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b612	Quelato de zinc de hidrolizados de proteínas.	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b602	Cloruro de zinc anhidro	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b609	Hidróxido de cloruro de zinc monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b603	Óxido de zinc	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b604	Sulfato de zinc, heptahidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b605	Sulfato de zinc, monohidrato	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
3b616	Complejo zinc(II)-betaína	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelementos	
3b818	Zinc-L-selenometionina	Aditivos nutricionales	Compuestos de oligoelemento	Compuestos de oligoelementos.
2b489-eo	Zingiber officinale Roscoe: Aceite esencial de jengibre CAS: 8007-08-7 EINECS: 283-634-2 FEMA: 2522 CoE 489	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b489-o	Zingiber officinale Roscoe: Oleorresina de jengibre CoE 489	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b489-t	Zingiber officinale Roscoe: tintura de jengibre	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05050	alfa-metilcinamaldehído / CAS No. 101-39-3 / Flavis No. 05.050	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b02014	alfa-terpineol	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b17001	beta-alanina / CAS No. 107-95-9 / Flavis No. 17.001	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b01007	beta-cariofileno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07078	d,l-isomentona / CAS No. 491-07-6 / Flavis No. 07.078	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b07146	d-Carvona / CAS No. 2244-16-8 / Flavis No. 07.146	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes

Código	Nombre	Categoría	Descripción del grupo funcional	Subclasificación
2b01045	d-limoneno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b01029	delta-3- careno	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
4a1603	endo-1,3(4)-beta-glucanasa producida por Aspergillus fijiensis CBS 589.94	Aditivos zootécnicos	Digestivos	
2b12085	p-Menth-1-ene-8-thiol / CAS No. 71159-90-5 / Flavis No. 12.085	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05029	p-tolualdehído	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a825V	riboflavina (vitamina B2)	Aditivos nutricionales	Vitaminas	
2b15096	sec-pentiltiofeno / CAS No. 4861-58-9 / Flavis No. 15.096	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05041	α-hexilcinamaldehído CAS No. 101-86-0 / Flavis No. 05.041	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
2b05040	α-pentilcinamaldehído CAS No. 122-40-7 / Flavis No. 05.040	Aditivos sensoriales	Compuestos aromatizantes	Compuestos aromatizantes
3a671	'Colecalciferol' o 'Vitamina D3'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas y provitaminas
3a712	'Fitomenadiona' o 'Vitamina K1'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a 826	«Sal monosódica de 5’-fosfato de riboflavina» o «vitamina B2» producida tras la fosforilación de riboflavina al 98 % producida por Bacillus subtilis DSM 17339 y/o DSM 23984	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a825iv	'Riboflavina' o 'Vitamina B2'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	
3a825i	'Riboflavina' o 'Vitamina B2': - producida por Ashbya gossypii DSM 23096 - forma sólida producida por Ashbya gossypii DSM 23096	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a825ii	'Riboflavina' o 'Vitamina B2': - forma sólida producida por Bacillus subtilis DSM 17339 y/o DSM 23984	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a835	«Vitamina B12» o «cianocobalamina» producida por Ensifer adhaerens CNCM I-5541 con un contenido ≤ 1 % de cianocobalamina, en forma sólida	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a700	'Vitamina E' o 'acetato de todo-rac-alfa-tocoferilo'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	Vitaminas, provitaminas y sustancias químicamente bien definidas que tengan un efecto similar.
3a700i	'Vitamina E' o 'acetato de todo-rac-alfa-tocoferilo'	Aditivos nutricionales	Vitaminas	