

REGLAMENTO (UE) 2023/447 DE LA COMISIÓN**de 1 de marzo de 2023****por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso de glucósidos de esteviol glucosilados como edulcorante****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,Visto el Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios ⁽²⁾, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, así como sus condiciones de utilización.
- (2) En el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽³⁾ se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en las listas de los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) Esas listas pueden actualizarse de conformidad con el procedimiento común al que se refiere el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, por iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (4) En enero de 2019 se presentó una solicitud de autorización de los glucósidos de esteviol glucosilados como nuevo aditivo alimentario para su uso como edulcorante. La solicitud se puso a disposición de los Estados miembros con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008.
- (5) Los glucósidos de esteviol glucosilados se producen mediante bioconversión enzimática utilizando una ciclomaltodextrina glucanotransferasa que cataliza la transferencia de glucosa del almidón a mezclas enriquecidas en uno o más glucósidos de esteviol individuales a partir de extractos de hoja de *Stevia Rebaudiana* purificados. Consisten en una mezcla de glucósidos de esteviol glucosilados que contiene de una a veinte unidades de glucosa adicionales unidas a los glucósidos de esteviol originarios. Tienen un perfil de dulzura mejorado en comparación con los demás edulcorantes autorizados, incluidos los glucósidos de esteviol procedentes de estevia (E 960a).
- (6) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») evaluó la seguridad de los glucósidos de esteviol glucosilados y emitió su dictamen el 15 de diciembre de 2021 ⁽⁴⁾. La Autoridad consideró que el metabolismo de los glucósidos de esteviol glucosilados es suficientemente similar al de los glucósidos de esteviol ya autorizados, por lo que se consideró que los datos toxicológicos previamente evaluados por la Autoridad en relación con los glucósidos de esteviol (E 960a) respaldaban su seguridad como aditivo alimentario. La enzima ciclomaltodextrina glucanotransferasa (EC 2.4.1.19) derivada de una cepa no modificada genéticamente de *Anoxybacillus caldiproteolyticus* y destinada a ser utilizada en la fabricación de glucósidos de esteviol modificados no plantea problemas de seguridad en las condiciones de uso previstas según los datos facilitados a la Autoridad ⁽⁵⁾. Esta llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para utilizar los glucósidos de esteviol glucosilados como aditivo alimentario con los mismos usos y niveles de uso propuestos que los glucósidos de esteviol (E 960a-960c) utilizados como edulcorantes.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 1.⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2022;20(2):7066.⁽⁵⁾ EFSA Journal 2022;20(1):7004.

- (7) Por tanto, procede autorizar el aditivo alimentario «glucósidos de esteviol glucosilados» (E 960d) como edulcorante en las categorías de alimentos en las que están actualmente autorizados los glucósidos de esteviol (E 960a-960c), y con los mismos niveles máximos.
- (8) Las especificaciones relativas al aditivo alimentario «glucósidos de esteviol glucosilados» deben incluirse en el Reglamento (UE) n.º 231/2012, pues este aditivo se incluye por primera vez en la lista de la Unión de aditivos alimentarios establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica con arreglo al anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se modifica con arreglo al anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 1 de marzo de 2023.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

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

a) en la parte B, punto 2. Edulcorantes, se añade la entrada siguiente después de la entrada E 960c:

«E 960d	Glucósidos de esteviol glucosilados»;
---------	---------------------------------------

b) en la parte C, punto 5, Otros aditivos que pueden regularse [combinados], la letra v) se sustituye por el texto siguiente:

«v) E 960a-960d: Glucósidos de esteviol

Número E	Denominación
E 960a	Glucósidos de esteviol procedentes de estevia
E 960c	Glucósidos de esteviol producidos enzimáticamente
E 960d	Glucósidos de esteviol glucosilados»;

c) la parte E se modifica como sigue:

1) en la categoría 01.4 (Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	100	(1) (60)	solo productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--------------	------------------------	-----	----------	---

2) en la categoría 03 (Helados), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--------------	------------------------	-----	----------	---

3) en la categoría 04.2.2 (Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	100	(1) (60)	solo conservas agrídulces de frutas y hortalizas»;
--------------	------------------------	-----	----------	--

4) en la categoría 04.2.4.1 (Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo de valor energético reducido»;
--------------	------------------------	-----	----------	-------------------------------------

5) en la categoría 04.2.5.1 (Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo confituras, jaleas y marmalades de valor energético reducido»;
--------------	------------------------	-----	----------	---

- 6) en la categoría 04.2.5.2 (Confituras, jaleas, *marmalades* y crema de castañas [edulcorada], tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo confituras, jaleas y <i>marmalades</i> de valor energético reducido»;
--------------	------------------------	-----	----------	--

- 7) en la categoría 04.2.5.3 (Otras frutas u hortalizas similares para untar), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo productos para untar a base de frutas y hortalizas, de valor energético reducido, y productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--------------	------------------------	-----	----------	--

- 8) en la categoría 05.1 (Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	270	(1) (60)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--------------	------------------------	-----	----------	---

- 9) en la categoría 05.2 (Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	270	(1) (60)	solo productos a base de cacao o de fruta desecada, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	330	(1) (60)	solo productos para untar el pan a base de cacao, leche, fruta desecada o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	350	(1) (60)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos solo productos de confitería duros de valor energético reducido (caramelos y piruletas) solo productos de confitería blandos de valor energético reducido (caramelos de mascar, gominolas y productos esponjosos de azúcar/malvavisco) solo regaliz de valor energético reducido solo turrón de valor energético reducido solo mazapán de valor energético reducido
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	2 000	(1) (60)	solo micropastillas para refrescar el aliento, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	670	(1) (60)	solo pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;

10) en la categoría 05.3 (Chicle), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	3300	(1) (60)	solo productos sin azúcares añadidos;
--------------	------------------------	------	----------	---------------------------------------

11) en la categoría 05.4 (Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	330	(1) (60)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	270	(1) (60)	solo productos a base de cacao o de fruta desecada, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos;

12) en la categoría 06.3 (Cereales de desayuno), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	330	(1) (60)	solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y con un mínimo del 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos;
--------------	------------------------	-----	----------	---

13) en la categoría 07.2 (Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	330	(1) (60)	solo <i>Essoblaten</i> y obleas;
--------------	------------------------	-----	----------	----------------------------------

14) en la categoría 09.2 (Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos;
--------------	------------------------	-----	----------	--

15) en la categoría 11.4.1 (Edulcorantes de mesa líquidos), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60);	
--------------	------------------------	----------------------	-----------	--

16) en la categoría 11.4.2 (Edulcorantes de mesa en polvo), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60);	
--------------	------------------------	----------------------	-----------	--

- 17) en la categoría 11.4.3 (Edulcorantes de mesa en comprimidos), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60);	
--	--------------	------------------------	----------------------	-----------	--

- 18) en la categoría 12.4 (Mostaza), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	120	(1) (60);	
--	--------------	------------------------	-----	-----------	--

- 19) en la categoría 12.5 (Caldos y sopas), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	40	(1) (60)	solo sopas de valor energético reducido»;
--	--------------	------------------------	----	----------	---

- 20) en la categoría 12.6 (Salsas), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	120	(1) (60)	excepto salsa de soja (fermentada o no fermentada)
	E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	175	(1) (60)	solo salsa de soja (fermentada o no fermentada);

- 21) en la categoría 13.2 [Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)], la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	330	(1) (60);	
--	--------------	------------------------	-----	-----------	--

- 22) en la categoría 13.3 [Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)], la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	270	(1) (60);	
--	--------------	------------------------	-----	-----------	--

- 23) en la categoría 14.1.3 (Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	100	(1) (60)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--	--------------	------------------------	-----	----------	---

- 24) en la categoría 14.1.4 (Bebidas aromatizadas), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	80	(1) (60)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--	--------------	------------------------	----	----------	---

- 25) en la categoría 14.1.5.2 (Otros), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	30	(1) (60) (93)	solo café, té y bebidas de infusiones de plantas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	30	(1) (60) (93)	solo productos aromatizados de café instantáneo y de capuchino instantáneo, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	20	(1) (60) (93)	solo bebidas aromatizadas a base de malta y chocolate/capuchino, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;

- 26) en la categoría 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	70	(1) (60)	solo cerveza sin alcohol o con un grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo <i>oud bruin</i> »;
--------------	------------------------	----	----------	---

- 27) en la categoría 14.2.8 (Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	150	(1)(60)»;	
--------------	------------------------	-----	-----------	--

- 28) en la categoría 15.1 (Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	20	(1) (60)»;	
--------------	------------------------	----	------------	--

- 29) en la categoría 15.2 (Frutos de cáscara elaborados), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	20	(1) (60)»;	
--------------	------------------------	----	------------	--

- 30) en la categoría 16 (Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4), la entrada E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituye por el texto siguiente:

«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	100	(1) (60)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--------------	------------------------	-----	----------	---

- 31) en la categoría 17.1 (Complementos alimenticios sólidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	670	(1) (60)	
	E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	1800	(1) (60)	solo complementos alimenticios masticables»;

- 32) en la categoría 17.2 (Complementos alimenticios líquidos, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad), las entradas E 960a-960c (Glucósidos de esteviol) se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	200	(1) (60)	
	E 960a-960d	Glucósidos de esteviol	1800	(1) (60)	solo complementos alimenticios en forma de jarabe».

ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 se inserta, después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 960c(iv), la entrada siguiente:

«E 960d GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL GLUCOSILADOS

Sinónimos	
Definición	<p>Mezcla de glucósidos mayores de esteviol derivados por glucosilación de glucósidos de esteviol extraídos de hojas de la planta <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. La mezcla se compone de glucósidos de esteviol glucosilados y de glucósidos de esteviol originarios residuales procedentes de la hoja de estevia. Los glucósidos de esteviol glucosilados se producen tratando los glucósidos de esteviol, extraídos de la hoja de estevia, y el almidón apto para el consumo humano con ciclomaltodextrina glucanotransferasa (EC 2.4.1.19) derivada de una cepa no modificada genéticamente de <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88. La enzima transfiere unidades de glucosa del almidón a los glucósidos de esteviol. El material resultante se calienta y se trata con carbón activado para eliminar la enzima y, a continuación, se pasa a través de resina de adsorción/desorción para eliminar el almidón hidrolizado residual (dextrina), a lo que siguen la purificación y la preparación del producto final utilizando procesos que pueden incluir decoloración, concentración y secado por pulverización.</p>
Denominación química	<p>Esteviolbiósido: ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rubusósido: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-β-D-glucopiranosiloxikaur-16-en-18-oico</p> <p>Dulcósido A: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-α-L-ramnopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Esteviósido: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido A: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido B: ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido C: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-α-L-ramnopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido D: éster 2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido E: éster 2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido F: éster β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-xilofuranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido M: éster 2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosílico del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]kaur-16-en-18-oico</p> <p>Y sus derivados glucosilados (1-20 unidades de glucosa añadidas)</p>

Fórmula molecular	Nombre vulgar	Fórmula	Factor de conversión
	Esteviolbíosido n-glucosilado	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Rubusósido n-glucosilado	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Dulcósido A n-glucosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	Esteviósido n-glucosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rebaudiósido A n-glucosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rebaudiósido B n-glucosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rebaudiósido C n-glucosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rebaudiósido D n-glucosilado	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	Rebaudiósido E n-glucosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rebaudiósido F n-glucosilado	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rebaudiósido M n-glucosilado	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	<p>n: número de unidades de glucosa añadidas enzimáticamente al glucósido de esteviol originario (n = 1-20) Factor de conversión típico de las mezclas de glucósidos de esteviol glucosilados = 0,20 (en sustancia seca libre de dextrina)</p>		
	Esteviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Esteviolbíosido	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusósido	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcósido A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Esteviósido	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiósido A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiósido B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiósido C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiósido D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiósido E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiósido F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiósido M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Peso molecular y n.º CAS	Nombre vulgar	Número CAS	Peso molecular (g/mol)
	Esteviolbíosido n-glucosilado	No disponible	642,73+n*162,15
	Rubusósido n-glucosilado	No disponible	642,73+n*162,15
	Dulcósido A n-glucosilado	No disponible	788,87+n*162,15
	Esteviósido n-glucosilado	No disponible	804,88+n*162,15
	Rebaudiósido A n-glucosilado	No disponible	967,01+n*162,15
	Rebaudiósido B n-glucosilado	No disponible	804,88+n*162,15
	Rebaudiósido C n-glucosilado	No disponible	951,02+n*162,15
	Rebaudiósido D n-glucosilado	No disponible	1 129,15+n*162,15
	Rebaudiósido E n-glucosilado	No disponible	967,01+n*162,15
	Rebaudiósido F n-glucosilado	No disponible	936,99+n*162,15
	Rebaudiósido M n-glucosilado	No disponible	1 291,30+n*162,15
	Esteviol		318,46
	Esteviolbíosido	41093-60-1	642,73
	Rubusósido	64849-39-4	642,73
	Dulcósido A	64432-06-0	788,87
	Esteviósido	57817-89-7	804,88
	Rebaudiósido A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiósido B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiósido C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiósido D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiósido E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiósido F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiósido M	1220616-44-3	1 291,30
Análisis	No menos del 95 % de los glucósidos de esteviol totales, compuestos de los glucósidos de esteviol arriba mencionados junto con sus derivados glucosilados (1-20 unidades de glucosa añadidas), en la sustancia seca libre de dextrina.		
Descripción	Polvo de color blanco a amarillo claro, aproximadamente entre 100 y 200 veces más dulce que la sacarosa (para una equivalencia de sacarosa del 5 %).		

Identificación

Solubilidad	Soluble en agua
pH	Entre 4,5 y 7,0 (solución al 1 por 100)

Pureza

Total de cenizas	No más del 1 %
Pérdida por desecación	No más del 6 % (a 105 °C, 2 h)
Disolventes residuales	No más de 200 mg/kg de metanol No más de 3 000 mg/kg de etanol
Arsénico	No más de 0,015 mg/kg
Plomo	No más de 0,1 mg/kg
Cadmio	No más de 0,1 mg/kg
Mercurio	No más de 0,1 mg/kg

Criterios microbiológicos

Total de organismos (aerobios) en placa	No más de 1 000 UFC/g
Levaduras y mohos	No más de 200 UFC/g
<i>E. coli</i>	Ausencia en 1 g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g».