

Brazil

Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

2023년 2월



CONTENTS

I. FOOD ADDITIVES

PART 1 Food Additives

04

II. TOXIC SUBSTANCE

PART 1 Microorganism

698

PART 2 Contaminants

749

PART 3 Macroscopic and microscopic foreign matter

795



I Food Additives Regulation



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO-LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969.

Institui normas básicas sobre alimentos.

OS MINISTROS DA MARINHA DE GUERRA, DO EXÉRCITO E DA AERONÁUTICA MILITAR, usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968,

DECRETAM:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art 1º A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, serão reguladas em todo território nacional, pelas disposições deste Decreto-lei.

Art 2º Para os efeitos deste Decreto-lei considera-se:

I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento in natura : todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI - Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - Aditivo intencional: toda substância ou mistura de substâncias, dotadas, ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - Aditivo incidental: toda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

X - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XI - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos

in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem medidos de amostragem e análise;

XII - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XIII - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV - Propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda, e o emprêgo de matéria-prima alimentar, alimento in natura, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XV - Órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI - Laboratório oficial: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII - Autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII - Análise de contrôle: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX - Análise fiscal: a efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

XX - Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO II

Do Registro e do Contrôle

Art 3º Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º O registro a que se refere este artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

§ 2º O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3º O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou à entrega ao consumo.

§ 4º Para a concessão do registro a autoridade competente obedecerá às normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

~~Art 4º A concessão do registro a que se refere este artigo implicará no pagamento, ao órgão competente do Ministério da Saúde, de taxa de registro equivalente a 1/3 (um terço) do maior salário-mínimo vigente no País.~~ [\(Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001\)](#)

Art 5º Estão, igualmente, obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - Os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 6º Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - As matérias primas alimentares e os alimentos in natura ;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprêgo na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 7º Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar ao órgão competente, no prazo de até 30 (trinta) dias, a data da entrega do alimento ao consumo.

§ 1º Após o recebimento da comunicação deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de controle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º A análise de controle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

§ 3º O laudo de análise de controle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 4º Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será cancelado o registro anteriormente concedido e determinada a sua apreensão em todo território brasileiro.

§ 5º No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidade ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

§ 6º Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser previamente comunicada ao órgão competente do Ministério da Saúde, procedendo-se a nova análise de controle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art 8º A análise de controle, a que se refere o § 1º do art. 7º, implicará no pagamento, ao laboratório oficial que a efetuar, da taxa de análise a ser estabelecida por ato do Poder Executivo, equivalente, no mínimo, a 1/3 (um terço) do maior salário-mínimo vigente na região.

Art 9º O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.

Parágrafo único. O laudo de análise será encaminhado ao órgão competente que expedirá o respectivo certificado de registro.

CAPÍTULO III

Da Rotulagem

Art 10. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições deste Decreto-lei e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único. As disposições deste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 11. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II - Nome e/ou a marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprêgo de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O pêso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art 12. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 13. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art 14. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 15. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Art 16. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art 17. As indicações exigidas pelos artigos 11, 12, 13 e 14 dêste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprêgo de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 18. O disposto nos artigos 11, 12, 13 e 14 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico deverão mencionar no rótulo a forma de emprêgo, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser nêles acondicionados.

Art 19. Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres fâcilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 19-A. Os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento. [\(Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016\)](#). [\(Vigência\)](#)

Parágrafo único. Os rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado deverão informar o teor de lactose remanescente, conforme as disposições do regulamento. [\(Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016\)](#). [\(Vigência\)](#)

Art 20. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art 21. Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuem.

Art 22. Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Decreto-lei e seus Regulamentos.

Art 23. As disposições deste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

CAPÍTULO IV

Dos Aditivos

Art 24. Só será permitido o emprêgo de aditivo intencional quando:

- I - Comprovada a sua inocuidade;
- II - Prèviamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;
- III - Não induzir o consumidor a erro ou confusão;
- IV - Utilizado no limite permitido.

§ 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprêgo ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprêgo de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprêgo seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 25. No interêsse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

- I - Considerados toxicologicamente toleráveis;
- II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

Art 26. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos regulará o emprêgo de substâncias, materiais, artigos, equipamentos ou utensílios, suscetíveis de cederem ou transmitirem resíduos para os alimentos.

Art 27. Por motivos de ordem tecnológica e outros julgados procedentes, mediante prévia autorização do órgão competente, será permitido expor à venda alimento adicionado de aditivo não previsto no padrão de identidade e qualidade do alimento, por prazo não excedente de 1 (um) ano.

Parágrafo único. O aditivo empregado será expressamente mencionado na rotulagem do alimento.

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art 28. Será aprovado para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sôbre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprêgo e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a pêsso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§ 1º - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pela órgão competente do Ministério da Saúde, por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade devendo os alimentos por êle abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

CAPÍTULO VI

Da Fiscalização

Art 29. A ação fiscalizadora será exercida:

I - Pela autoridade federal, no caso de alimento em trânsito de uma para outra unidade federativa e no caso de alimento exportado ou importado;

II - Pela autoridade estadual ou municipal, dos Territórios ou do Distrito Federal nos casos de alimentos produzidos ou expostos à venda na área da respctiva jurisdição.

Art 30. A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

Art 31. A fiscalização de que trata êste Capítulo se estenderá a publicidade e à propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

CAPÍTULO VII

Do Procedimento Administrativo

Art 32. As infrações dos preceitos dêste Decreto-lei serão apuradas mediante processo administrativo realizado na forma do [Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969](#).

Art 33. A interdição de alimento para análise fiscal será iniciada com a lavratura de têrmo de apreensão assinado pela autoridade fiscalizadora competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou, na sua ausência, por duas testemunhas, onde se especifique a natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante e do detentor do alimento.

§ 1º Do alimento interditado será colhida amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade

sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo alimento, para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial de controle.

§ 2º Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita das amostras de que trata o § 1º deste artigo, será o mesmo levado para o laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

§ 3º No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos a contar da data do recebimento da amostra.

§ 4º O prazo de interdição não poderá exceder de 60 (sessenta) dias, e para os alimentos perecíveis de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual a mercadoria ficará imediatamente liberada.

§ 5º A interdição tornar-se-á definitiva no caso de análise fiscal condenatória.

§ 6º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito deste Decreto-lei ou de seus Regulamentos, o alimento interditado será liberado.

§ 7º O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte.

Art 34. Da análise fiscal será lavrado laudo, do qual serão remetidas cópias para a autoridade fiscalizadora competente, para o detentor ou responsável e para o produtor do alimento.

§ 1º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento a autoridade fiscalizadora competente notificará o interessado para, no prazo máximo de 10 (dez) dias, apresentar defesa escrita.

§ 2º Caso discorde do resultado do laudo de análise fiscal, o interessado poderá requerer, no mesmo prazo do parágrafo anterior, perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

§ 3º Decorrido o prazo mencionado no § 1º deste artigo, sem que o infrator apresente a sua defesa, o laudo da análise fiscal será considerado como definitivo.

Art 35. A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, presente o perito do laboratório que expediu o laudo condenatório.

Parágrafo único. A perícia de contraprova não será efetuada no caso da amostra apresentar indícios de alteração ou violação.

Art 36. Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprêgo de outro.

Art 37. Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial de controle.

§ 1º O recurso de que trata este artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do seu recebimento.

§ 3º Esgotado o prazo referido no § 2º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art 38. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º Entende-se por partida de cujo grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o maior salário-mínimo vigente no País.

§ 2º Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu

total.

Art 39. No caso de alimentos condenados oriundos de unidade federativa diversa daquela em que está localizado o órgão apreensor, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO VIII

Das Infrações e Penalidades

Art 40. A inobservância ou desobediência aos preceitos deste Decreto-lei e demais disposições legais e regulamentares dará lugar à aplicação do disposto no [Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969](#).

Art 41. Consideram-se alimentos corrompidos, adulterados, falsificados, alterados ou avariados os que forem fabricados, vendidos, expostos à venda, depositados para a venda ou de qualquer forma, entregues ao consumo, como tal configurados na legislação penal vigente.

Art 42. A inutilização do alimento previsto no [artigo 12 do Decreto-lei nº 785, de 25 de agosto de 1969](#), não será efetuada quando, através análise de laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o consumo imediato.

§ 1º O alimento nas condições deste artigo poderá, após sua interdição, ser distribuído às instituições públicas, ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão apreendidos, quando puderem ser destinadas ao plantio ou a fins industriais.

Art 43. A condenação definitiva de um alimento determinará a sua apreensão em todo o território brasileiro, cabendo ao órgão fiscalizador competente do Ministério da Saúde comunicar o fato aos demais órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, territoriais e do Distrito Federal para as providências que se fizerem necessárias à apreensão e inutilização do alimento, sem prejuízo dos respectivos processos administrativo e penal, cabíveis.

Art 44. Sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos

Art 45. As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento ficam submetidos às exigências deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 46. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

Art 47. Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos, não será permitida a guarda ou a venda de substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adultera-los, falsificá-los ou avariá-los.

Parágrafo único. Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade fiscalizadora competente.

CAPÍTULO X

Disposições Gerais

Art 48. Somente poderão ser expostos à venda, alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura, aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos matérias-primas alimentares e alimentos in natura, que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciado;

III - Tenham sido rotulados segundo as disposições deste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art 49. Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art 50. O emprêgo de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependentes de prévia autorização do órgão competente do Ministério da Saúde, segundo o critério a ser estabelecido em regulamento.

Parágrafo único. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos disporá, através de Resolução, quanto às substâncias que poderão ser empregadas no fabrico dos produtos a que se refere este artigo.

Art 51. Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto e indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 52. A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 53. O alimento importado bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 54. Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acôrdo com as normas vigentes no país para o qual se destinam.

Art 55. Aplica-se o disposto neste Decreto-lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura .

Art 56. Excluem-se do disposto neste Decreto-lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

~~Art 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-lei e em seus Regulamentos, sendo a análise de controle efetuada obrigatoriamente, no momento de seu desembarque no País.~~

Art. 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-lei e em seus Regulamentos sendo a análise de controle efetuada por amostragem, a critério da autoridade sanitária, no momento de seu desembarque no país. [\(Redação dada pela Lei nº 9.782, de 1989\)](#)

~~Art 58. Os produtos referidos no artigo anterior ficam desobrigados de registro perante o órgão competente do Ministério da Saúde, quando importados na embalagem original.~~ [\(Revogado pela Lei nº 9.782, de 1989\)](#)

Art 59. O Poder Executivo baixará os regulamentos necessários ao cumprimento deste Decreto-lei.

Art 60. As peças, maquinarias, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, nas diversas fases de fabrico, manipulação, estocagem, acondicionamento ou transporte não deverão interferir

nocivamente na elaboração do produto, nem alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organoléticas.

Art 61. Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais e Transitórias

Art 62. Os alimentos que, na data em que este Decreto-lei entrar em vigor, estiverem registrados em qualquer repartição federal, há menos de 10 (dez) anos, ficarão dispensados de novo registro até que se complete o prazo fixado no § 2º do artigo 3º deste Decreto-lei.

Art 63. Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade a que se refere o Capítulo V deste Decreto-lei, poderão ser adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou as normas e padrões, internacionalmente aceitos.

Parágrafo único. Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 64. Fica vedada a elaboração de quaisquer normas contendo definições, ou dispendo sobre padrões de identidade, qualidade e envasamento de alimentos, sem a prévia audiência do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art 65. Será concedido prazo de 1 (um) ano, prorrogável em casos devidamente justificados, para a utilização de rótulos e embalagens com o número de registro anterior ou com dizeres em desacordo com as disposições deste Decreto-lei ou de seus Regulamentos.

Art 66. Ressalvado o disposto neste Decreto-lei, continuam em vigor os preceitos do [Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965](#) e as tabelas a ele anexas com as alterações adotadas pela extinta Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos e pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 67. Fica revogado o [Decreto-lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967](#), e as disposições em contrário.

Art 68. Este Decreto-lei entrará em vigor na data da sua publicação.

Brasília, 21 de outubro de 1969; 148º da Independência e 81º da República.

AUGUSTO HAMANN RADEMAKER GRÜNEWALD
AURÉLIO DE LYRA TAVARES
MÁRCIO DE SOUZA E MELLO
Luís Antônio da Gama e Silva
Leonel Miranda

Este texto não substitui o publicado no DOU 21.10.1969

*



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

PORTARIA Nº 540, DE 27 DE OUTUBRO DE 1997

(Publicada no DOU nº 208, de 28 de outubro de 1997)

A **Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde**, no uso de suas atribuições legais e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a ADITIVOS ALIMENTARES;

a aplicabilidade das Resoluções Mercosul referentes a aditivos alimentares: (Res. GMC nº 31/92, 17/93, 18/93, 84/93, 105/94, 106/94 e 107/94);

que é indispensável a atualização e regulamentos técnicos sobre aditivos alimentares, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogam-se disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

REGULAMENTO TÉCNICO
ADITIVOS ALIMENTARES

1. Definições:

1.1 Ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

1.2 Aditivo Alimentar: é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~**1.3 Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação:** é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados.~~

1.3 - Coadjuvante de tecnologia de fabricação: é toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021)**

1.4 Contaminante: é qualquer substância indesejável presente no alimento como resultado das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou de equipamentos utilizados na elaboração e/ou conservação do alimento.

1.5 Amidos

1. 5.1 Amidos modificados quimicamente não são considerados como aditivos alimentares, devendo ser mencionados na lista de ingredientes como amidos modificados. Quando utilizados pela indústria alimentar, deverão obedecer às especificações estabelecidas pelo Food Chemical Codex (última edição).

1.5.2 Amidos naturais e amidos modificados por via física ou enzimática serão mencionados na lista de ingredientes como amidos.

2 Princípios fundamentais referentes ao emprego de aditivos alimentares:

2.1 A segurança dos aditivos é primordial. Isto supõe que antes de ser autorizado o uso de um aditivo em alimentos este deve ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica, em que se deve levar em conta entre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico e de proteção, decorrente do seu uso. Os aditivos alimentares devem ser mantidos em observação e reavaliados quando necessário, caso se modifiquem as condições de uso. As autoridades competentes devem ser informadas sobre dados científicos atualizados do assunto em questão.

2.2 Restrição de uso dos aditivos: o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.3 A necessidade tecnológica do uso de um aditivo deve ser justificada sempre que proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

2.4 O emprego de aditivos justifica-se por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou sensoriais, sempre que

2.4.1 Sejam utilizados aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária não supere os valores de ingestão diária aceitável (IDA) recomendados.

2.4.2 Atenda às exigências de pureza estabelecidas pela FAO-OMS ou pelo Food Chemical Codex

2.5 É proibido o uso de aditivos em alimentos quando:

2.5.1 houver evidências ou suspeita de que o mesmo não é seguro para consumo pelo homem,

2.5.2 interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento,

2.5.3 servir para encobrir falhas no processamento e/ou nas técnicas de manipulação,

2.5.4 encobrir alteração ou adulteração da matéria prima ou do produto já elaborado;

2.5.5 induzir o consumidor a erro, engano ou confusão;

2.6 Princípio de transferência de aditivos alimentares:

2.6.1 Todo aditivo alimentar que por ter sido utilizado nas matérias-primas ou outros ingredientes (inclusive aditivos alimentares) seja transferido a um alimento, estará isento de declaração na lista de ingredientes quando:

2.6.1.1 O aditivo for permitido nas matérias-primas ou outros ingredientes de acordo com legislação específica vigente.

2.6.1.2 A quantidade do aditivo nas matérias-primas ou outros ingredientes não exceder a quantidade máxima permitida no alimento.

2.6.1.3 O alimento para o qual o aditivo for transferido não contiver tal aditivo em quantidade superior à que poderia ser introduzida pelo uso dos ingredientes sob condições tecnológicas adequadas ou boas práticas de fabricação.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.6.1.4 O aditivo transferido encontrar-se presente em um nível não funcional, ou seja, em um nível significativamente menor que o normalmente requerido para se atingir uma função tecnológica eficiente no alimento.

2.6.2 Um aditivo transferido a um alimento em uma concentração significativa ou suficiente para exercer uma função tecnológica nesse alimento, e que se origine do uso de matérias-primas ou outros ingredientes nos quais o aditivo tenha sido utilizado, deve ser declarado na lista dos ingredientes.

2.6.3 Quando houver a obrigatoriedade de declaração de um aditivo alimentar no rótulo, por questões de risco, deve-se declarar os aditivos que se transferem a um alimento, ainda que cumpram com o estabelecido no item 2.5.1.

3 Funções de aditivos alimentares:

3.1 Agente de Massa: substância que proporciona o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos, sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento.

3.2 Antiespumante: substância que previne ou reduz a formação de espuma.

3.3 Antiúmectante: substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais.

3.4 Antioxidante: substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa no alimento.

3.5 Corante: substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.

3.6 Conservador: substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.

3.7 Edulcorante: substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento.

3.8 Espessantes: substância que aumenta a viscosidade de um alimento.

3.9 Geleificante: substância que confere textura através da formação de um gel.

3.10 Estabilizante: substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.

3.11 Aromatizante: substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas e/ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma e/ou sabor dos alimentos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

3.12 Umectante: substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa ou que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso.

3.13 Regulador de Acidez: substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos.

3.14 Acidulante: substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos.

3.15 Emulsionante/Emulsificante: substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.

3.16 Melhorador de Farinha: substância que, agregada à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina.

3.17 Realçador de Sabor: substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento.

3.18 Fermento Químico: substância ou mistura de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa.

3.19 Glaceante: substância que, quando aplicada na superfície externa de um alimento, confere uma aparência brilhante ou um revestimento protetor.

3.20 Agente de Firmeza: substância que torna ou mantém os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interage com agentes geleificantes para produzir ou fortalecer um gel.

3.21 Sequestrante: substância que forma complexos químicos com íons metálicos.

3.22 Estabilizante de cor: substância que estabiliza, mantém ou intensifica a cor de um alimento.

3.23 Espumante: substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.

3.24. Agente carreador: substância utilizada para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente outros aditivos ou nutrientes do alimento sem alterar sua função, com vistas a facilitar o manuseio, aplicação ou uso destes no alimento. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

4 Funções de coadjuvantes de tecnologia:

4.1 Catalizador: substância que inicia e/ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas.

4.2 Fermento Biológico: levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação.

4.3 Agente de Clarificação/Filtração: substância que tem a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção de impurezas e sua remoção no momento da filtração.

4.4 Agente de Coagulação: substância que promove a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos

4.5 Agente de controle de microrganismos: substância que tem a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento de microrganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento

4.6 Agente de floculação: substância que promove a floculação com o objetivo de facilitar a separação de outras substâncias do meio.

4.7 Agente e suporte de imobilização de enzimas: substância que atua como agente ou suporte para a imobilização de enzimas.

4.8 Agente de lavagem e/ou descascamento: substância que tem a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza ou descascamento.

4.9 Agente de resfriamento/Congelamento por contato: substância que promove o resfriamento/congelamento por contato.

4.10 Agente degomante: substância que favorece a remoção ou separação de gomas ou mucilagens.

4.11 Enzima ou preparação enzimática: substância de origem animal, vegetal ou microbiana que atua favorecendo as reações químicas desejáveis.

4.12 Gás propelente, gás para embalagens: gás inerte que serve de veículo para propelar alimentos ou substituir o ar nas embalagens.

4.13 Lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem: substância que lubrifica evitando a aderência e auxilia na moldagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

4.14 Nutriente para leveduras: substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação.

4.15 Resina de troca iônica, membranas e peneiras moleculares: substância que possibilita a separação, fracionamento ou troca de componentes de alimentos.

4.16 Solvente de extração e processamento: substância que tem a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação.

4.17 Agente de inibição enzimática antes da etapa de branqueamento: substância que inibe reações enzimáticas de oxidação.

4.18 Detergente: substância que modifica a tensão superficial em alimentos.

5. Critérios de inclusão e exclusão de aditivos

5.1 A lista de aditivos alimentares constante da legislação vigente está sujeita à atualização de acordo com o avanço dos conhecimentos técnicos e científicos.

5.2 Para fundamentação dos pedidos de inclusão e exclusão de aditivos ou de extensão de seu uso, são aceitas as referências do Codex Alimentarius e da União Européia. Podem também ser consideradas, como complementares, o estabelecido pelo Food and Drug Administration (FDA - EUA)

5.3 Outros órgãos reconhecidos internacionalmente que podem servir de referência são:

5.3.1 IARC

INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER

150 cours Albert Thomas

69372 Lyon cedex 08

France

Phone: 72.73.84.85

Telex: 380.023

Fax: 72.73.85.75



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

5.3.2 JECFA

JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

World Health Organization

1211 Geneve 27

Switzerland

Fax: (41 22) 78888 04 01

**5.3.3 NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH AND
ENVIRONMENTAL PROTECTION - RIVM - RESEARCH FOR MAN AND THE
ENVIRONMENT**

Antonine van Leeuwenhoeklaan 9

P. *Box 1 - 3720 BA Bilthoven

The Netherlands

5.3.4 ITIC

INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE

Paseo Ramón Maria de Lili, 1, #4dcha

E-20002 San Sebastián, España

Teléfono: (34 48) 32 04 55

Fax: (34 48) 32 04 87

(Of. nº 241/97)

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos

RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 21 DE DEZEMBRO 1977

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, conforme deliberado na sua 394ª sessão, do dia 12 de outubro de 1977, tendo em vista o disposto no artigo 5º, item III, artigos 9º e 59 do Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969, resolveu, nos termos da Resolução nº 17/76 da CNNPA:

1. Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria.
2. As substâncias químicas contidas nos anexos acima referidos deverão atender às especificações constantes da Farmacopéia Brasileira ou do Food Chemicals Codex ou ainda as que venham a ser aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.
3. Os preparados ou as substâncias relacionadas nos anexos citados no item 1, acima, estão sujeitos a registro no órgão competente do Ministério da Saúde, quando comercializados para os fins mencionados nesta Resolução, exceto se constarem da Farmacopéia Brasileira ou do Food Chemicals Codex.

ANEXO I

Fermentos Químicos

OBJETO: - Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.

DEFINIÇÃO: - Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

DESIGNAÇÃO: - O produto será designado "Fermento Químico".

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE: - Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais as seguintes substâncias:

Ácido Adípico
Ácido Cítrico
Ácido Fosfórico
Ácido Fumárico
Ácido Málico
Ácido Láctico
Ácido Tartárico
Bicarbonato de Amônio
Bicarbonato de Potássio
Bicarbonato de Sódio
Carbonato de Amônio
Carbonato de Cálcio
Carbonato de Potássio
Citrato de Potássio
Citrato de Sódio
Dihidrogeno Fosfato de Amônio
Dihidrogeno Fosfato de Cálcio
Dihidrogeno Fosfato de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Sódio
Dihidrogeno Pirofosfato de Cálcio
Dihidrogeno Pirofosfato de Potássio
Dihidrogeno Pirofosfato de Sódio
Fosfato duplo de Alumínio e Sódio
Gluconato de Cálcio
Glucono delta lactona
Hidrogeno Fosfato de Amônio
Hidrogeno Fosfato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Potássio
Hidrogeno Fosfato de Sódio
Hidrogeno Tartarato de Potássio
Hidrogeno Tartarato de Sódio
Lactato de Cálcio
Sulfato de Cálcio

Substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e outras aprovadas pela CNNPA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio
Cor - própria
Cheiro - próprio
Sabor - próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - Os produtos expostos à venda para uso doméstico deverão atender à seguinte especificação:

Dióxido de Carbono Total: 18 g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1450 ml (mil quatrocentos e cinquenta ml) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg.

ROTULAGEM: - No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes.

HIGIENE: - O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra.

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol. 1". "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

ANEXO II

Fermentos Biológicos

OBJETO: - Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.

DEFINIÇÃO: - Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

DESIGNAÇÃO: - O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa".

CLASSIFICAÇÃO: - Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de umidade, serão classificados em:

- a) Fermento Fresco, também denominado: "Fermento Prensado", "Fermento Verde" e "Levedura Prensada";
- b) Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca".

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE: - Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar:

Farinhas, Amidos e Féculas, no máximo 5% p/p
Óleos e Gorduras comestíveis
Sulfato de Cálcio
Carbonato de Cálcio
Sorbitol
Monolaurato de Sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

a) Fermento Fresco

Aspecto: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme.
Cor: creme claro, característico
Cheiro: próprio
Sabor: próprio

b) Fermento Seco

Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis
Cor: do branco ao castanho claro
Cheiro: próprio
Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

a) Fermento Fresco

Umidade: máximo 75% p/p
Cinzas: máximo 5% p/p
Poder fermentativo (Haydyck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas

b) Fermento Seco

Umidade: máximo 12% p/p
Poder fermentativo (Hayduck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

HIGIENE: - O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

Contaminantes microbianos:

Coliformes ausência em 0,1 g.
E. coli ausência em 1 g.
Salmonelas ausência em 50 g.

ROTULAGEM: - No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco" ou "Fermento Biológico Seco" ou seus sinônimos de acordo com a classificação.

No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C" ou expressões equivalentes.

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Volume 1", "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

ANEXO III

Nutrientes para Leveduras

Nutrientes para leveduras ou alimentos para fermentos, são substâncias químicas que, empregadas isoladamente ou em misturas, auxiliam o desenvolvimento de leveduras nos processos em que se empregam os fermentos biológicos.

O emprego dos nutrientes abaixo-mencionados está condicionado à obediência aos seguintes requisitos:

- a) só poderão ser empregados em processos em que se utiliza a fermentação biológica;
- b) quando empregados, deverão estar presentes na quantidade estritamente necessária à boa tecnologia;
- c) poderão ser adicionados de substâncias de uso alimentar, tais como: farinha, amidos, féculas, açúcares, glicerol, sorbitol, enzimas e outras aprovadas pela CNNPA.

NUTRIENTES:

Acetato de Sódio
Carbonato de Cálcio
Citrato de Potássio
Citrato de Sódio
Cloreto de Amônio
Cloreto de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Cálcio
Dihidrogeno Fosfato de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Amônio
Gluconato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Amônio
Hidrogeno Fosfato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Potássio
Lactato de Cálcio
Óxido de Cálcio
Sulfato de Amônio
Sulfato de Cálcio

HIGIENE: - O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Os produtos não poderão conter substâncias estranhas à sua composição.

ROTULAGEM: - Os produtos deverão trazer no rótulo a designação "Nutriente para Levedura" ou "Alimentos para Fermento".

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Farmacopéia Brasileira" e "Food Chemicals Codex".

ANEXO IV

Agentes de Maturação

Agente de Maturação é o produto que auxilia a massa elaborada com farinhas panificáveis a atingir condições que permitam obter produtos de melhor textura, paladar e conservação.

Poderão ser acondicionados de substâncias de uso alimentar, tais como: farinhas, amidos, féculas, açúcares, glicerol, sorbitol, enzimas e outras aprovadas pela CNNPA.

AGENTES DE MATURAÇÃO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO N° 4, DE 11 DE OUTUBRO DE 1999

(Publicada no DOU n° 196-E, de 13 de outubro de 1999)

Dispõe sobre a inclusão do aditivo fosfato de dimagnésio na composição de fermentos químicos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1° do Art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução n° 1, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 6 de outubro de 1999, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor - Presidente, determino a sua publicação, considerando

-a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população;

-necessidade de garantir a segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

-que existe justificativa tecnológica para a utilização do aditivo INS 343 ii Fosfato de dimagnésio (ortofosfato dimagnésio) como fermento químico

-que o aditivo INS 343 ii Fosfato de dimagnésio (ortofosfato dimagnésio) foi avaliado pelo JECFA em 1982, tendo uma IDMT (Ingestão Diária Máxima Tolerável) de 70 mg/Kg de peso corpóreo;

-que consta da lista de aditivos permitidos pela Comunidade Européia para uso em alimentos (Diretiva 98/72/EC e posteriores);

-existem especificações para o aditivo INS 343 ii Fosfato de dimagnésio (ortofosfato dimagnésio) no Food Chemical Codex, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1° Aprovar a inclusão na lista de substâncias permitidas para uso na composição de fermentos químicos da Resolução CNNPA 38, publicada em 21/12/77, do aditivo INS 343 ii Fosfato de Dimagnésio (Ortofosfato dimagnésio) o limite máximo quantum satis, ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário.

Art. 2° Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 72, DE 24 DE AGOSTO DE 1995

O Secretário de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, e considerando

- que o Fosfato Trissódico Dodecahidratado foi estudado pelo JECFA ("Joint Expert on Foods Additives") tendo uma IDA estabelecida;

- que o mesmo foi incluído na lista geral de aditivos MERCOSUL;

- que a avaliação da Comissão Técnica de Assessoramento na Área de Alimentos (COTAL) concluiu através dos estudos apresentados:

- que o produto possui características de coadjuvante de tecnologia, cumprindo a finalidade a que se propõe e apresenta segurança quanto ao uso, mediante processo tecnológico adequado;

- que o mesmo não apresenta riscos à saúde, face à ausência de resíduos no produto final, resolve:

I - Autorizar o uso de Fosfato Trissódico Dodecahidratado com a função de coadjuvante de tecnologia na lavagem de ovos e carcaças de carnes cruas, tais como: bovinas, porcinas e ovinas, aves em geral, nas quantidades adequadas às Boas Práticas de Fabricação.

II - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

ELISALDO L. A. CARLINI

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 235, DE 21 DE MAIO DE 1996.

O Diretor do Departamento Técnico-Nonnativo da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

- que o peróxido de hidrogênio é considerado como substância GRAS pelo FDA;
- que este produto é usado como branqueante de produtos de origem animal em vários países;
- que o produto tem seu uso aprovado pelo DIPOA para bucho e mocotó;
- que a Comissão Técnica de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL opinou favoravelmente sobre a questão; Resolve:

Art. 1º - Conceder o uso de peróxido de hidrogênio como coadjuvante de tecnologia para o branqueamento de estômago, bucho, tripa e mocotó de bovino, respaldando as Boas Práticas de Fabricação.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

MARCELO AZALIM

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



**Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária**

PORTARIA Nº 161 , DE 28 DE ABRIL DE 1997

A Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando que:

O Sistema Lactoperoxidase foi avaliado pelo JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives);

o mesmo teve sua aprovação pelo Codex Alimentarius como coadjuvante de tecnologia, bem como segue as instruções da União Européia através das Diretrizes Específicas;

a recomendação do parecer técnico da Comissão de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL resolve:

Art. 1º Aprovar o uso do Sistema Lactoperoxidase, com a função de coadjuvante de tecnologia, para controle de microorganismos no processo de fabricação de alimentos semi-preparados e de molhos aquosos que tenham pH compreendido entre 3.5 e 8.0, tratados termicamente por processo tecnológico adequado.

Art.2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 554 , DE 3 DE NOVEMBRO DE 1997

A Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde , no uso de suas atribuições legais e considerando:

- o parecer técnico da Comissão Técnica de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL;
- a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;
- que os aditivos relacionados já foram avaliados pelo JECFA;
- que os mesmos foram aprovados como aditivos alimentares no âmbito do MERCOSUL (Resol. GMC/101/94), resolve:

Art.1º Aprovar a extensão de uso dos aditivos abaixo, com suas respectivas funções, em preparações para infusões ou decocções(chás), obedecidos os devidos limites.

Aditivo	Função	Limite máximo (g/100mL)
Ácido cítrico	Acidulante	q.s.p.
Ácido málico	Acidulante	q.s.p.
Ácido tartárico	Acidulante	0,50 no p.s.c.
Aroma natural e idêntico ao natural	Aromatizante	q.s.p.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 28, DE 13 DE JANEIRO DE 1998

A Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o uso de aditivos;

os parâmetros para aprovação de uso de aditivos mencionados no Decreto nº 55.871 de 26 de março de 1965;

a necessidade de adequar o uso de aditivos, regulamentado pela Resolução CNS/MS nº 04188, em virtude da implementação de normas específicas sobre Informação Nutricional Complementar e Alimentos para Fins Especiais; resolve: -

Art. 1º Aprovar o uso de aditivos para alimentos com Informação Nutricional Complementar e Alimentos para Fins Especiais de acordo com as condições abaixo mencionadas:

1. Os alimentos cujo valor energético e ou teor de nutrientes tenha(m) sido alterado(s), com o objetivo de atender aos parâmetros constantes dos Regulamentos Técnicos de Informação Nutricional Complementar e de Alimentos para Fins Especiais, podem utilizar os aditivos alimentares com as mesmas funções tecnológicas e nos mesmos limites máximos previstos para o alimento convencional correspondente.

1.1. O uso de aditivo não previsto no alimento convencional similar, ou em limite maior que aquele já autorizado, é permitido quando justificada a necessidade tecnológica decorrente da substituição total ou parcial de ingredientes.

2. Os alimentos e bebidas cujo conteúdo de açúcares foi alterado, associado ou não à alteração de outros nutrientes e ou valor energético, com o objetivo de atender ao Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, podem utilizar os edulcorantes naturais e artificiais previstos na legislação em vigor.

2.1. Os limites máximos de uso dos edulcorantes naturais e artificiais nos alimentos e bebidas especificados no item 2, com exceção dos alimentos de reduzido teor de açúcares, são os mesmos permitidos para alimentos e bebidas dietéticos. Para os alimentos de reduzido teor de açúcares, os limites máximos não devem ser superiores a 75% dos limites máximos previstos para os alimentos e bebidas dietéticos.

3. As classes dos alimentos e bebidas listados a seguir, formulados com o objetivo de atender ao Regulamento Técnico de Alimentos para Fins Especiais, podem utilizar os edulcorantes naturais e artificiais previstos na legislação em vigor, nos seus respectivos limites máximos:

- Alimentos para Dietas com Restrição de Açúcares, exceto os Adoçantes Dietéticos, que devem obedecer legislação específica;

- Alimentos para Controle de Peso e

- Alimentos para Dieta com Ingestão Controlada de Açúcares.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 35, DE 13 DE JANEIRO DE 1998

A Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de aprovar os aditivos intencionais para Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (Sopinha, Papinha, Purê e Suquinho), resolve:

Art. 1º Aprovar para Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (Sopinha, Papinha, Purê e Suquinho) a extensão de uso dos aditivos intencionais constantes do anexo desta Portaria.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis

Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

[ANEXO](#)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA
PORTARIA N º 39, DE 13 DE JANEIRO DE 1998

(Publicada no DOU nº 11-E, de 16 de janeiro de 1998)

A **Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde**, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de aprovar os aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia para Adoçantes de Mesa; resolve:

Art. 1º Aprovar para Adoçantes de Mesa a extensão de uso dos aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia constantes do anexo desta Portaria.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis

Art. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e revogam-se as disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO

ADITIVOS INTENCIONAIS PARA ADOÇANTES DE MESA LÍQUIDOS

FUNÇÃO	INS	ADITIVO	LIMITE g/100mL
Acidulantes	575	Glucona - delta-lactona	q.s.p.
	330	Ácido cítrico	q.s.p.
	334	Ácido Tartárico	0,20
Aromatizantes (Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)			<i>Quantum satis</i>
Conservadores	210	Ácido benzóico	0,20
	211	Benzoato de Sódio	0,20
	212	Benzoato de Potássio	0,20
	213	Benzoato de Cálcio	0,20
	200	Ácido sórbico	0,20
	201	Sorbato de Sódio	0,20
	202	Sorbato de Potássio	0,20
	203	Sorbato de Cálcio	0,20
	218	Para-hidroxibenzoato de metila	0,15
	219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio	0,15
	214	Para-hidroxibenzoato de etila	0,15
	215	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio	0,15
	216	Para-hidroxibenzoato de propila (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,15



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	217	Para hidroxibenzoato de propila de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,15
Espessantes	400	Ácido alginico	q.s.p.
	401	Alginato de Sódio	q.s.p.
	402	Alginato de Potássio	q.s.p.
	403	Alginato de Amônio	q.s.p.
	404	Alginato de Cálcio	q.s.p.
	406	Agar agar	q.s.p.
	466	Carboximetilcelulose sódica	q.s.p.
	407	Carragena (musgo irlandês ou furcellarana)	q.s.p.
	460	Celulose microcristalina	q.s.p.
	413	Goma adragante	q.s.p.
	414	Goma arábica (acácia)	q.s.p.
	416	Goma caraia	q.s.p.
	412	Goma guar	q.s.p.
	410	Goma de alfarroba ou jataí (Locust Bean Gum)	q.s.p.
	415	Goma xantana	q.s.p.
	440	Pectina	q.s.p.
Emulsificantes			
	432	Polisorbato 20	0,50
	434	Polisorbato 40	0,50
	435	Polisorbato 60	0,50



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	436	Polisorbato 65	0,50
	433	Polisorbato 80	0,50
Regulador de Acidez			
	500	Bicarbonato de sódio	q.s.p.
	331	Citrato de sódio	q.s.p.
	336	Tartarato ácido de potássio	0,20

Observação: A Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017 inclui os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007.

ADITIVOS INTENCIONAIS PARA ADOÇANTES NA FORMA SÓLIDA

FUNÇÃO	INS	ADITIVO	LIMITE g/100g
Acidulantes	575	Glucona - delta-lactona	q.s.p.
	330	Ácido cítrico	q.s.p.
	334	Ácido Tartárico	0,20
Antiumectantes	551	Dióxido de silício	q.s.p.
	341	Fosfato tricálcico	2,5
Aromatizantes (Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)			<i>Quantum satis</i>
Emulsificantes	400	Ácido algínico	q.s.p.
	401	Alginato de Sódio	q.s.p.
	402	Alginato de Potássio	q.s.p.
	403	Alginato de Amônio	q.s.p.
	404	Alginato de Cálcio	q.s.p.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	406	Agar agar	q.s.p.
	466	Carboximetilcelulose sódica	q.s.p.
	407	Carragena (musgo irlandês ou furcellarana)	q.s.p.
	460	Celulose microcristalina	q.s.p.
	331	Citrato de sódio	q.s.p.
	339	Fosfato dissódico	0,50
	413	Goma adragante	q.s.p.
	414	Goma arábica	q.s.p.
	416	Goma caraia	q.s.p.
	410	Goma de alfarroba ou jataí (Locust Bean Gum)	q.s.p.
	415	Goma xantana	q.s.p.
	440	Pectina	q.s.p.
	432	Polisorbato 20	0,50
	434	Polisorbato 40	0,50
	435	Polisorbato 60	0,50
	436	Polisorbato 65	0,50
	433	Polisorbato 80	0,50

Observação: A Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017 inclui os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

~~COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA ADOÇANTES EM TABLETES~~

FUNÇÃO	COADJUVANTE DE TECNOLOGIA	LIMITE g/100g
Lubrificantes (somente para Tabletes)	Ácido esteárico	q.s.p.
	Ácido esteárico (Alumínio/ Magnésio)	q.s.p.
	Ácido esteárico (Amônio)	q.s.p.
	Ácido esteárico (Cálcio/ Potássio)	q.s.p.
	Carboximetilcelulose de sódio	q.s.p.
	(croscarmelose de sódio, carboximetilcelulose de sódio com ligações cruzadas)	
	Talco	q.s.p.
	Leucina	3,5 sobre o peso do tablete

~~COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA ADOÇANTES EM TABLETES~~

~~(Redação dada pela Resolução – RDC nº 79, de 18 de março de 2002)~~

FUNÇÃO	COADJUVANTE DE TECNOLOGIA	LIMITE g/100g
Lubrificantes (somente para Tabletes)	Ácido esteárico Ácido esteárico (Alumínio/ Magnésio) Ácido esteárico (Amônio) Ácido esteárico (Cálcio/ Potássio)	<i>Quantum satis</i>
	Carboximetilcelulose de sódio (croscarmelose de sódio, carboximetilcelulose de sódio com ligações cruzadas)	<i>Quantum satis</i>
	Talco	<i>Quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

VEÍCULO	Limite Máximo g/100g
Leucina	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 6, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2008

(Publicada no DOU nº 39, de 27 de fevereiro de 2008)

Dispõe sobre aditivos alimentares para adoçantes de mesa.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 14 de fevereiro de 2008, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade da segurança de uso dos aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que foram apresentadas justificativas tecnológicas para os usos propostos dos aditivos;

considerando que estes foram avaliados pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA;

considerando que os mesmos constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul – Resolução GMC nº 11 de 2006;

considerando que as estimativas de exposição aos aditivos nos usos propostos não ultrapassam os seus respectivos valores de Ingestão Diária Aceitável – IDA;

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar a extensão de uso de aditivos alimentares para adoçantes de mesa, de acordo com o Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

EXTENSÃO DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARES PARA ADOÇANTES
DE MESA

INS	NOME	FUNÇÃO	ALIMENTO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100mL)
417	Goma tara	Espessante	Adoçantes de mesa líquidos	<i>quantum satis</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulose	Espessante	Adoçantes de mesa líquidos	<i>quantum satis</i>
507	Ácido clorídrico	Acidulante	Adoçantes de mesa líquidos	<i>quantum satis</i>
1201	Polivinilpirrolidona	Estabilizante	Adoçantes de mesa em tabletes	1,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019

(Publicada no DOU nº 52, de 18 de março de 2019)

Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de março de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 63/18.

Art. 3º Os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

Art. 4º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo **Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA** (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares), pelo **Food Chemicals Codex – FCC** (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), ou pela União Europeia.

Art. 5º Admite-se a presença de aditivos alimentares transferidos a partir dos ingredientes, de acordo com o princípio de transferência de aditivos alimentares.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Revogam-se as seguintes disposições:

I - Portaria SVS/MS nº 1002, de 11 de dezembro de 1998, publicada no Diário Oficial da União de nº 239-E, de 14 de dezembro de 1998, Seção 1, pág. 28, que lista os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas subcategorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Cárneos;

II - Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998, publicada no Diário Oficial da União de nº 239-E, de 14 de dezembro de 1998, Seção 1, pág. 28, que aprova o regulamento técnico: “Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos”, constante do Anexo desta Portaria;

III - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 28, de 23 de fevereiro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 43-E, de 2 de março de 2001, Seção 1, pág. 15, que aprova a extensão de uso da natamicina (pimaricina) (INS 235), como conservador para tratamento de superfícies de produtos cárneos embutido; e

IV - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 201, de 19 de outubro de 2001, Seção 1, pág. 34, que aprova a extensão de uso dos aditivos INS 451i tripolifosfato de sódio e INS 466 carboximetilcelulose de sódio, como estabilizantes em produtos cárneos.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB

Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES PARA USO EM CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

8.0 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

8.1 CARNES: partes musculares comestíveis de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituídas pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele dos suídeos e aves (exceto da ordem *Struthioniformes*) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também é considerado carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente.

8.1.1 CARNES IN NATURA: carnes que não receberam nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não receberam a adição de ingredientes.

Não se permite o uso de aditivos.

8.2 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

8.2.1 INDUSTRIALIZADOS: produtos preparados à base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados.

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos.

8.2.1.1 INDUSTRIALIZADOS FRESCOS: produtos industrializados crus não submetidos a processos de cozimento ou secagem.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
	262(i)	Acetato de sódio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,01	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	320	Butil hidroxianisol, BHA		Sobre o teor de gorduras, sozinho ou em combinação e exclusivamente para elaboração de produtos congelados.
	307a	D-alfa-tocoferol	0,03	Sobre o teor de gordura, sozinho ou em combinação e somente para produtos à base de carne picada que contenha outros ingredientes.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2 g/100g na massa dos produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
160b	Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina e somente para	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				tratamento de superfície
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	
ESPESSANTE	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragena.
	407a	Alga eucheama processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga eucheama.
	401	Alginato de sódio e sais de cálcio	1,2	Somente para produtos cárneos compactados e/ou moldados, elaborados a partir de peças e/ou pedaços de carne.
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ .
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato		Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		naturalmente presente na carne.
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
ESTABILIZANTE DE COR	375	Ácido nicotínico	0,01	Somente para hambúrguer.
8.2.1.2 INDUSTRIALIZADOS SECOS: produtos industrializados submetidos a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
262(i)	Acetato de sódio	quantum satis	-	
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis.	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
160b	Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina e somente para tratamento de superfície.	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
CONSERVADOR	200	cido sórbico	0,02	Expresso como ácido sórbico, somente para uso externo, tratamento de superfície (ausência na massa) e sozinhos ou em combinação.
	201	Sorbato de sódio		
	202	Sorbato de potássio		
	203	Sorbato de cálcio		
	235	Pimaricina, natamicina	0,002	Somente para tratamento da superfície da peça inteira de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm ² aplicado na superfície a uma profundidade máxima de 5 mm.
	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	
ESTABILIZANTE	338	cido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ .
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato		Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		naturalmente presente na carne.
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio
450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio
450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio
450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico
451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio
452iii	Polifosfato de cálcio e sódio



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	quantum satis	Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

8.2.1.3 INDUSTRIALIZADOS COZIDOS: produtos industrializados que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foram submetidos a um processo de cozimento.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
	262i	Acetato de sódio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-	
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-	
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-	
	310	Galato de propila	0,01	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação e somente para produtos congelados.	
	320	Butil hidroxianisol, BHA			
	321	Butil hidroxitolueno, BHT			
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-	
	307a	D-alfa-tocoferol	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.	
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis			
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-	
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.	
	250	Nitrito de sódio			
	251	Nitrato de sódio	0,03		
	252	Nitrato de potássio			
	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1		-
	234	Nisina	0,0025		Como nisina. Exceto: salsicha tipo Frankfurt



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	280	Ácido propiônico	0,5	Como ácido propiônico.
	281	Propionato de sódio	0,5	Como ácido propiônico.
	283	Propionato de potássio	0,5	Como ácido propiônico.
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para tratamento de superfície.
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESTABILIZANTE DE COR	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ .



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	405	Alginato de propileno glicol	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
	461	Metilcelulose	0,3	-
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	0,3	-
	466	Carboximetilcelulose	0,3	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

EMULSIFICANTE	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5	Expresso como P_2O_5 . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-
	472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	quantum satis	Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final.
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P_2O_5 . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2,0	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-

8.2.2 SALGADOS: produtos elaborados com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis* submetidos a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos.

8.2.2.1 SALGADOS CRUS: produtos salgados não submetidos a um processo de cozimento.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
---------------	------------	------------------------	-------------------------------	--------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-	
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	Expresso como ácido sórbico.	
	201	Sorbato de sódio		Somente para uso externo (ausência na massa).	
	202	Sorbato de potássio			Sozinhos ou em combinação
	203	Sorbato de cálcio			
	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.	
	250	Nitrito de sódio			
	251	Nitrato de sódio	0,03		
	252	Nitrato de potássio			
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5		Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico			
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio			



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' –inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-

8.2.2.2 SALGADOS COZIDOS: produtos salgados que foram submetidos a um processo de cozimento.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve ser superior a 0,015g/100g,
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				expressa como nitrito de sódio.
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	405	Alginato de propileno glicol	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5	Expresso como carragena.
	407a	Alga eucheama processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga eucheama.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	627	5'- guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5- guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5- inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-

8.2.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS

8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS: Conservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial. Conservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial.

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
---------------	------------	------------------------	-------------------------------	--------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,02	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	320	Butil hidroxianisol, BHA		Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação Somente para feijoadá.
	307a	D-alfa-tocoferol	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação. Exceto para o corned beef, e para carne “luncheon” definido de acordo com CODEX STAN 89-1981 última revisão.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio		
	252	Nitrato de potássio		
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para uso na superfície de salsichas em conserva.
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P_2O_5 . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico,		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetfosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-

8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS: Semiconservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. Semiconservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados
	250	Nitrito de sódio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	251	Nitrato de sódio	0,03	como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	252	Nitrato de potássio		
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para uso na superfície de salsichas em conserva.
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragenina.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	450vi i	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-
	472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	quantum satis	-
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	quantum satis	-
8.2.4 OUTROS PRODUTOS CÁRNEOS				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

8.2.4.1. PRODUTOS CÁRNEOS DESIDRATADOS: produtos cárneos obtidos a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I – simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III – processo amônia		Limite de 1g/100g no produto final que contém proteína vegetal em sua composição.
	150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia		
	160ai i	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ANTIUMECTANT E	551	Dióxido de Silício	quantum satis	-
	341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	1,5	Expresso como P ₂ O ₅ .



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,01	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.
	320	Butil hidroxianisol, BHA		
	321	Butil hidroxitolueno, BHT		
	307a	D-alfa-tocoferol	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO Nº 383, DE 5 DE AGOSTO DE 1999

(Publicada no DOU nº 151, de 9 de agosto de 1999)

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS, no uso de suas atribuições e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº50/98) ;

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7 : Produtos de Panificação e Biscoitos, **resolve**:

Art. 1º Aprovar o “REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECEANDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 7 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS”, constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I – Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.º 04 de 24/11/88, da Portaria DETEN/MS n.º 263 de 13/10/95, da Portaria DTEN/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: produtos de panificação; pães; biscoitos e similares; produtos de confeitaria; bolos, tortas, doces e massas de confeitaria e misturas para preparo destes.

Art. 4º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO

“REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECE SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 7 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS

CATEGORIA 7 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
7.1. PÃES PRONTOS PARA O CONSUMO E SEMIPRONTOS		
7.1.1. PÃES COM FERMENTO BIOLÓGICO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
--------	---------------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS		g/100g
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ác. sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ác. sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0

Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
--------	---------------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS		g/100g
	MELHORADOR DE FARINHA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Cloridrato de L-cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,006
1101 i	Protease (<i>Aspergillus niger</i>)	<i>quantum satis</i>
7.1.2. PÃES COM FERMENTO QUÍMICO		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
---------------	---------------	-------------------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ác. sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ác. sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	MELHORADOR DE FARINHA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Cloridrato de L-cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,006
1101 i	Protease (Aspergillus niger)	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	FERMENTO QUÍMICO	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido (Excluído pela	0,1 (como Al)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Resolução - RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	
7.2. BISCOITOS E SIMILARES		
7.2.1. BISCOITOS E SIMILARES COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5 (como P ₂ O ₅)

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,02
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo crepúsculo	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,02
132	Indigotina	0,02
133	Azul Brilhante FCF	0,02
143	Verde rápido FCF	0,02
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
--------	---------------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS		g/100g
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	MELHORADOR DE FARINHA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	MELHORADOR DE FARINHA (continuação)	
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Cloridrato de L-cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,006
1101 i	Protease (<i>Aspergillus niger</i>)	<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,15
	FERMENTO QUÍMICO	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido (Excluído pela Resolução - RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	0,1 (como Al)
	REALÇADOR DE SABOR	
Todos os autorizados com BPF		<i>quantum satis</i>
7.3. PRODUTOS DE CONFEITARIA		
7.3.1. BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU FERMENTAÇÃO NATURAL, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA, PRONTOS PARA O CONSUMO OU SEMIPRONTOS (INCLUE PANETONE E PAN DULCE)		
	ACIDULANTE (em solução para borrifar)	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,02
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como bixina)
	CONSERVADOR (em solução para borrifar)	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,2
201	Sorbato de sódio	0,2 como ác. sórbico
202	Sorbato de potássio	0,2 como ác. sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,2 como ác. sórbico

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		q.s.p.
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Monolaurato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 20	0,3
433	Monooleato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 80	0,3
434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 40	0,3
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 60	0,3
436	Triestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 65	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	MELHORADOR DE FARINHA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Cloridrato de L-cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,006
1101 i	Protease (Aspergillus niger)	<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,15
7.3.2 BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA, COM FERMENTO QUÍMICO, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA, PRONTOS PARA O CONSUMO OU SEMIPRONTOS		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
355	Ácido adípico	0,2

Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
--------	---------------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS		g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,02
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo crepúsculo	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,02
132	Indigotina	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
143	Verde rápido FCF	0,02
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- processo amônia	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

150 d	Caramelo IV- processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
-------	--------------------------------------	----------------------

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como bixina)
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ác. sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ác. sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ác. sórbico
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	1,0
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,2
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,3
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	REALÇADOR DE SABOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	MELHORADOR DE FARINHA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfatos de amônio monobásico, monoamônio monofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico	0,15 (como P ₂ O ₅)
920	Cloridrato de L-cisteína	0,009
927	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,006
1101 i	Protease (<i>Aspergillus niger</i>)	<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,001
	GELIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,15

Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
--------	---------------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS		g/100g
	FERMENTO QUÍMICO	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido	0,1(como Al)
7.3.3. MISTURA PARA O PREPARO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA COM FERMENTO QUÍMICO, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA.		
Admitem-se as mesmas funções que para 7.3.2., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo, preparado segundo as instruções do fabricante, contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 7.3.2. Admite-se também o uso de antiemectantes/antiaglutinantes, conforme indicado a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO Nº 387, DE 5 DE AGOSTO DE 1999

(Publicado em DOU nº 151-E, de 9 de agosto de 1999)

O **Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS**, no uso de suas atribuições e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº53/98);

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

que é necessário aprovar o uso de Aditivos alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 5 : Balas, Confeitos, Bombons, Chocolates e Similares", resolve:

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECE SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 5: BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES" , constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I — Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.º 04 de 24/11/88, da Portaria DETEN/MS n.º 13 de 11/01/96, da Portaria DTEN/MS n.º 393 de 07/08/96, referentes aos seguintes alimentos: balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares; balas de goma e de gelatina; bombons e similares; gomas de mascar ou chicle; produtos de cacau; torrões; chocolates; alimentos com cacau para preparo de bebidas; coberturas, xaropes e seus pós para preparo; recheios e pós para preparo.

Art. 4º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

"REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 5: BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES".

CATEGORIA 5 – BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.1. BALAS, CAMELOS, PASTILHAS, CONFEITOS E SIMILARES		
5.1.1. BALAS E CAMELOS		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
AGENTE DE MASSA		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
ATIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroixianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
170i	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (continuação)	
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, tribásico monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metilglicol	0,10
5.1.2. PASTILHAS		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
470 i	Estearato de magnésio	2,0
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brillhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
170i	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
470 i	Estearato de magnésio	2,0
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.1.3. CONFEITOS		
<i>Além dos aditivos listados, podem estar presentes: a) os aditivos que provém do recheio, quando este é um alimento definido; b) os aditivos indicados em 5.9, para outros recheios</i>		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
------------	---------------	----------------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	CORANTE (Continuação)	
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
170i	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
173	Alumínio – somente para superfície	<i>quantum satis</i>
174	Prata – somente para superfície	<i>quantum satis</i>
175	Ouro – somente para superfície	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
	ESPESSANTE	
	Todos os autorizados como BPF	
	ESTABILIZANTE	
	Todos os autorizados como BPF	
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
470 i	Estearato de magnésio	1,0
	GELIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	
	GLACEANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.1.4. BALAS DE GOMA E BALAS DE GELATINA		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
170i	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
	ESPESSANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10
5.2. GOMA DE MASCAR OU CHICLETE		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
ANTIOXIDANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02
305	Estearato de ascorbila	0,02
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,02
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02
310	Galato de propila	0,04
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,04
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brilhante FCF	0,030

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
170i	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,5
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,5
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,5
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,5
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,5
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,5
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,5
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
REALÇADOR DE SABOR		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

951	Aspartame	0,25
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	SEQUESTRANTE	
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,01
386	EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido dissódico)	0,01

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.3. TORRONES, MARZIPANS, PASTA DE SEMENTES COMESTÍVEIS COM, OU SEM AÇÚCAR		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
	AGENTE DE MASSA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ANTIESPUMANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroixianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
<i>Não se autoriza o uso para pastas de sementes com ou sem açúcar</i>		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	CORANTE (Continuação)	
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brillhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,1
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	tartárico e mono e diglicerídeos	
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,1
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10
5.4. PRODUTOS DE CACAU		
5.4.1. MASSA DE CACAU E TORTA DE CACAU		
5.4.2. MASSA DE CACAU ALCALINIZADA E TORTA DE CACAU ALCALINIZADA		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ (continuação)	
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico	0,25
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
5.4.3. MANTEIGA DE CACAU		Não autorizado
5.4.4. CACAU EM PÓ E CACAU EM PÓ COM AÇÚCARES		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fostatídico	1,0
5.4.5. CACAU EM PÓ ALCALINIZANDO E CACAU EM PÓ ALCALINIZANDO COM AÇÚCARES		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico	0,25
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
5.5. ALIMENTOS COM CACAU PARA PREPARO DE BEBIDAS		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato ticálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroixianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfático	0,1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

450 v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (continuação)	
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfático	1,0
450 v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

452 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
480	Diocil, sulfossuccinato de sódio, DSS	0,025
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.6. CHOCOLATES		
5.6.1. CHOCOLATES, CHOCOLATES COBERTURA E CHOCOLATE EM PÓ		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	0,5
334	Ácido tartárico	
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	1,0
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcellarana) (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
5.6.2. CHOCOLATES RECHEADOS E CHOCOLATES COBERTURA RECHEADOS		
<i>Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes: a) os aditivos que provêm do recheio quando este é um alimento definido: h) os aditivos listados em 5.9. para outros recheios</i>		
5.6.3. CHOCOLATES E CHOCOLATES COBERTURA COM INGREDIENTES		
<i>Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes usados</i>		
5.7. BOMBONS		
5.7.1. BOMBONS DE CHOCOLATE E BOMBONS COM CHOCOLATE		
<i>Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes usados</i>		

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
------------	---------------	----------------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

5.7.2. OUTROS BOMBONS (SEM CHOCOLATE)		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTES		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brillhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ESPESSANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,15
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10
5.8. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS. CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA		

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.8.1. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA, PRONTOS PARA O CONSUMO		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,3 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
<i>Somente para coberturas. Não autorizado para banhos de confeitaria que contêm cacau, quando denominados banhos de confeitaria com cacau.</i>		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,050
110	Amarelo crepúsculo	0,050
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,050
122	Azorrubina	0,030

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,050
131	Azul patente V	0,050
132	Indigotina	0,050
133	Azul Brilhante FCF	0,050



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (continuação)	
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.8.2. PÓS PARA O PREPARARO DE COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA		
Admitem-se as mesmas funções que para 5.8.1., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 5.8.1. Admite-se também o uso de antiuementantes/antiaglutinantes, como se indica a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	1,0 (como P ₂ O ₅)
5.9.RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA		
5.9.1. RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA PRONTOS PARA O CONSUMO		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (Recheios não efervescente)	0,5
334	Ácido tartárico (Recheios efervescente)	2,0
338	Ácido fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANTIOXIDANTE (continuação)		
320	Butil Hidroixianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina, 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul Brillhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal – fonte vegetais	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,030



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	CONSERVADOR (para recheios gordurosos)	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol (Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfático	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol	0,2

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno, glicol, metil, glicol	0,10
5.9.2. PÓS PARA O PREPARO DE RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA		
Admitem-se as mesmas funções que para 5.9.1., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 5.9.1. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes, como se indica a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcido	1,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO Nº 388, DE 5 DE AGOSTO DE 1999

(Publicada no DOU nº 151, de 09 de agosto de 1999)

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -. ANVS, no uso de suas atribuições e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº54/98);

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19: Sobremesas, resolve:

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 19 - SOBREMESAS", constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I - Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.º 04 de 24/11/88, da Portaria DINAL/MS n.º 38 de 15/12/89, da Portaria DETEN/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: sobremesas de gelatina, outras sobremesas e seus pós para preparo, pudins e flans e seus pós para o preparo.

Art. 4º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 19 – SOBREMESAS

(Vide a Resolução - RDC nº 201, de 5 de julho de 2005)

GRUPO 19 - Sobremesas		
Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
INS		g/100g
19.1. sobremesas de gelatina		
19.1.1. PRONTAS PARA O CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P2O5)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		quantum satis
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tarrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/Ácido carmínico	0,015



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,015
150 a	Caramelo I - Simples	quantum satis
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	quantum satis
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	quantum satis
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	quantum satis
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-apo-8 .!. carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 .!. carotenóico	0,015
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis
19.1.2. PÓS PARA O PREPARO DE SOBREMESAS DE GELATINA		
Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiúmectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 i	Estearato de magnésio	2,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
19.2. Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes)		
19.2.1. OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) PRONTOS PARA O CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P2O5)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		quantum satis
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,015
150 a	Caramelo I - Simples	quantum satis
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	quantum satis
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	quantum satis
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	quantum satis
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-apo-8 !. carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 !. carotenóico	0,015



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

162	Vermelho de beterraba, betaina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
200	Ácido sórbico	0,05
201	Sorbato de sódio	0,05 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,05 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,05 como ácido sórbico
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P2O5)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
19.2.2. PÓS PARA O PREPARO DE OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES)		
Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiúmectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir:		
Admitem-se as mesmas funções que para 19.2.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiúmectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir: (Redação dada pela Resolução – RDC nº 169, de 10 de junho de 2002)		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 i	Estearato de magnésio	2,0
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 27, DE 28 DE MARÇO DE 2000

(Publicada no DOU nº 120, de 28 de março de 2000)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 22 de março de 2000,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que os aditivos em questão estão permitidos na legislação brasileira na função pleiteada para outros tipos de alimentos;

considerando que existe justificativa tecnológica para a função conservador em xarope de glicose;

considerando que foram avaliados toxicologicamente pelo JECFA, em 1986, que estabeleceu uma IDA numérica de grupo de 0,7 mg/kg p.c.;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que constam da lista geral do MERCOSUL;

considerando que fazem parte da lista de aditivos permitidos para alimentos na Comunidade Européia (Diretiva 94/34/EC) e

considerando que o estabelecimento de limites máximos de aditivos em xarope de glicose deve se limitar a produtos prontos para o consumo, já que a quantidade do aditivo na matéria prima para uso industrial será determinada em função da quantidade de xarope que será adicionado no produto a ser oferecido ao consumidor, bem como do limite máximo permitido de dióxido de enxofre e sulfitos no produto,

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 1º Aprovar a EXTENSÃO DE USO DOS ADITIVOS DIÓXIDO DE ENXOFRE E SEUS SAIS DE CÁLCIO, SÓDIO E POTÁSSIO, NA FUNÇÃO DE CONSERVADOR PARA XAROPE DE GLICOSE de acordo com a tabela abaixo:

INS	ADITIVO	Limite Máximo g/100g
220	Dióxido de enxofre	0,004 (como SO ₂)
221	Sulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)

Art. 2º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor da data da sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 77, DE 17 DE AGOSTO DE 2000

(Publicada no DOU nº 162-E, de 22 de agosto de 2000)

Dispõe sobre a extensão de uso do aditivo INS 905a Óleo Mineral, como coadjuvante de tecnologia nas funções de agente de moldagem em balas de goma e de gelatina e de agente supressor de pó em grãos de cereais

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do Art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução n.º 1, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 16 de agosto de 2000,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia na fabricação de alimentos;

considerando que o aditivo em questão foi avaliado toxicologicamente pelo JECFA, em 1995, que estabeleceu uma IDA numérica de 20 mg/kg de peso corpóreo;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que consta da lista geral do MERCOSUL;

considerando que o óleo mineral INS 905a já está aprovado pela Legislação Brasileira para uso como aditivo na função glaceante em cereais processados;

considerando que o Code of Federal Regulations dos EUA aprova o uso de óleo mineral branco como agente de controle de pó para aplicação em trigo, milho, soja, centeio, arroz, aveia, cevada e sorgo no nível de 200 ppm; e,

considerando que faz parte da lista de aditivos permitidos para alimentos na Comunidade Européia (Diretiva 94/34/EC), adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º - Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 905a Óleo Mineral, como coadjuvante de tecnologia conforme tabela abaixo:



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INS	COADJUVANTE	FUNÇÃO	ALIMENTO	LIMITE MÁXIMO g/100g g/100ml
905 a	Óleo Mineral, parafina líquida	Agente de moldagem	Balas de goma e balas de gelatina	0,3g em 100g do amido utilizado como molde
		Agente supressor de pó	Grãos de trigo, milho, soja, centeio, arroz, aveia, cevada e sorgo	0,02

Art. 2º - Entende-se como Agente Supressor de Pó, a substância que aglutina as partículas de pó emitidas por cereais não processados durante o transporte e armazenagem dos grãos.

Art. 3º - Esta Resolução de Diretoria de Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 7, DE 2 DE JANEIRO DE 2001

(Publicada no DOU nº 5, de 8 de janeiro de 2001)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 28 de dezembro de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que o aditivo em questão está permitido na legislação brasileira como coadjuvante de tecnologia para outros tipos de alimentos;

considerando que foram avaliados toxicologicamente pelo JECFA, em 1973, que estabeleceu uma IDA "não limitada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário;

considerando que o aditivo consta na lista de aditivos GRAS (Generally Recognized as Safe) do FDA com a função de agente antimicrobiano;

considerando que consta da lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação do MERCOSUL;

considerando o parecer técnico favorável do Departamento de Inspeção de Origem Animal da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento para o uso do aditivo na função proposta;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar a extensão de uso Ácido Lático (INS 270) como coadjuvante de tecnologia, na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças ou partes de animais de açogue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

Art. 2º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA RDC N ° 33, DE 9 DE MARÇO DE 2001

(Publicada no DOU n° 49, de 12 de março de 2001)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 7 de março de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC n°16/00);

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

considerando que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos", constante do Anexo desta Resolução.

Parágrafo único. Os limites máximos indicados no anexo referem-se aos gêneros alimentícios prontos para o consumo, preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I – Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.º 04 de 24/11/88, da Resolução CNNPA n.º 20 de 18/08/72 e Portaria DETEN/SVS/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: sopas; sopas e caldos; sopa desidratada; sopas e caldos concentrados; preparados concentrados para sopas e caldos; preparados desidratados para sopas e caldos.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

CATEGORIA 12 . SOPAS E CALDOS		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
INS	FUNÇÃO/NOME	LIMITE MÁXIMO g/100g
12.1. SOPAS E CALDOS PRONTOS PARA O CONSUMO		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,025
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
900	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Tercbutilhidroxiquinona, TBHQ, butilhidroxiquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butilhidroxianisol BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butilhidroxitolueno BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		quantum satis
CORANTE		
100 i	Curcuma (como curcumina)	0,005
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,005
110	Amarelo crepúsculo	0,005
120	Ácido carmínico/cochonilha	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul patente V	0,005
132	Indigotina	0,005
133	Azul brilhante FCF	0,005
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

141 i	Clorofila cúprica	0,04
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio	0,04
150 a	Caramelo I – simples	quantum satis
150b	Caramelo II – processo sulfito caústico	quantum satis
150c	Caramelo III – processo amônio	quantum satis
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
153	Carvão vegetal	0,003
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160 a ii	Carotenos extratos naturais	0,02
160b	Anatto, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,015 (como bixina)
160c	Páprica, capsorrubina, capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160f	Éster metílico ou etílico do ác.beta-apo-8'-carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR (exceto para produtos esterilizados industrialmente)	
	Todos os autorizados como BPF	quantum satis
200	Ácido sórbico	0,05
201	Sorbato de sódio	0,05 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,05 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,05 (como ácido sórbico)
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	quantum satis
432	Monolaurato de polioxietileno sorbitana	0,10
433	Monooleato de polioxietileno sorbitana	0,10
434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitana	0,10
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
436	Triestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
450 i	Difosfato de sódio	0,10 (como P2O5)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P2O5)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P2O5)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P2O5)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P2O5)
452 i	Polifosfato de sódio	0,10 (como P2O5)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,10 (como P2O5)
473	Ésteres graxos de sacarose	0,20



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

474 ii	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicérides	0,20
491	Monoestearato de sorbitana	1,00
492	Triestearato de sorbitana	1,00
495	Monopalmitato de sorbitana	1,00
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
339 ii	Fosfato dissódico	0,10 (como P2O5)
432	Monolaurato de polioxietileno sorbitana	0,10
433	Monooleato de polioxietileno sorbitana	0,10
434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitana	0,10
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
436	Triestearato de polioxietileno sorbitana	0,10
450 i	Difosfato de sódio	0,10 (como P2O5)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P2O5)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P2O5)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P2O5)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P2O5)
451 i	Trifosfato pentassódico	0,10 (como P2O5)
452 i	Polifosfato de sódio	0,10 (como P2O5)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,10 (como P2O5)
473	Ésteres graxos da sacarose	0,20
474 ii	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicérides	0,20
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
336 i	Tartarato ácido de potássio, tartarato monopotássico	0,025
336 ii	Tartarato dipotássico	0,025
450 i	Difosfato dissódico	0,10 (como P2O5)
450 ii	Difosfato trissódico	0,10 (como P2O5)
450 iii	Difosfato tetrassódico	0,10 (como P2O5)
450 v	Difosfato tetrapotássico	0,10 (como P2O5)
450 vii	Difosfato de cálcio	0,10 (como P2O5)
451 i	Trifosfato pentassódico	0,10 (como P2O5)
451 ii	Trifosfato pentapotássico	0,10 (como P2O5)
	REALÇADOR DE SABOR	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
385	EDTA cálcio dissódico	0,0075
386	EDTA ácido dissódico	0,0075
12.2. SOPAS E CALDOS CONCENTRADOS		
Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo.		
12.3. SOPAS E CALDOS DESIDRATADOS		
Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo, exceto Conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo. Admite-se também o uso de Antiumectantes/Antiaglutinantes, conforme especificado a seguir.		
ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
341 iii	Fosfato tricálcico	1,50
470	Sais de alumínio, cálcio, magnésio, potássio, sódio e amônio dos ácidos mirístico, palmítico e esteárico	1,50
470 i	Estearato de magnésio	1,50



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA-RDC N° 34, DE 9 DE MARÇO DE 2001

(Publicada no DOU n° 49, de 12 de março de 2001)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 7 de março de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC n.º 51/00);

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

considerando que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 21: Preparações Culinárias Industriais;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 21: Preparações culinárias industriais", constante do Anexo desta Resolução.

Parágrafo único. Os limites máximos indicados no anexo referem-se aos gêneros alimentícios prontos para o consumo, preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
INS	FUNÇÃO/ NOME	Limite máximo g/100g
21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS		
21.1. PRONTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS OU NÃO)		
Preparações Culinárias Industriais Prontas para o Consumo, congeladas ou não, à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídas em outras categorias		
Além dos aditivos listados abaixo, poderão estar presentes os aditivos que provém dos ingredientes utilizados, seguindo o princípio da Transferência de Aditivos.		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
AGENTE DE FIRMEZA		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxana	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
220	Dióxido de Enxofre	0,02
221	Sulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Bissulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Sulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Sulfito de Cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Bissulfito de Cálcio, Sulfito ácido de Cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Bissulfito de Potássio	0,02 (como SO ₂)
306	Mistura Concentrada de Tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de Propila	0,02 sobre o teor de gordura
319	Butilhidroquinona terciária, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil-hidroxianisol BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil-hidroxitolueno BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

CONSERVADOR (exceto para produtos congelados)		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
200	Ácido Sórbico	0,10
201	Sorbato de Sódio	0,10 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de Potássio	0,10 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de Cálcio	0,10 (como ácido sórbico)
CORANTE		
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,005
110	Amarelo Crepúsculo	0,005
120	Carmin, Cochonila, Ácido Carmínico	0,005
122	Azorubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina natural ou sintética	0,005
133	Azul Brillhante	0,005
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica	0,040
150 ^a	Caramelo I- Simples	quantum satis
150b	Caramelo II- Processo Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Processo Amônia	quantum satis
150d	Caramelo IV- Processo Sulfito Amônia	quantum satis
153	Carvão Vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno Sintético	0,020
160aii	Carotenos Naturais	0,020
160b	Urucum/Bixina/Norbixina/Anatto	0,015 (como bixina)
160c	Paprica/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-apo-8'-carotenal	0,020
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Vermelho de Beterraba/Betanina	quantum satis
163i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titânio	quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
339ii	Fosfato dissódico, fosfato dissódico dibásico, disódio hidrogenio monofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
432	Monolaurato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 20	0,10
433	Monooleato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 80	0,10
434	Monopalmitato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 40	0,10
435	Monoestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 60	0,10
436	Triestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 65	0,10
450i	Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Difosfato Trissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452i	Polifosfato de Sódio, Hexametáfosfato de sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452ii	Polifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
452iii	Polifosfato de Sódio e Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres Graxos de Sacarose	0,20
474 ii	Ésteres de Glicerol e Sacarose	0,20
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	REALÇADOR DE SABOR	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
450i	Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Difosfato Trissódico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico	0,30 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

450v	Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio	0,30 (como P ₂ O ₅)
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
385	EDTA cálcio dissódico	0,01
386	EDTA ácido dissódico	0,01
21.2. DESIDRATADAS		
Preparações Culinárias Industriais Desidratadas à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídos em outras categorias		
Admitem-se as mesmas funções que para Preparações Culinárias Industriais Prontas para Consumo, exceto Conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Preparações Culinárias Industriais Prontas para Consumo. Admite-se também o uso de Antiemectantes / Antiaglutinantes e Umectantes, conforme especificado a seguir.		
ANTIUMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		Quantum satis
341iii	Fosfato Tricálcico, fosfato tribásico de cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		Quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 7, DE 2 DE JANEIRO DE 2001

(Publicada no DOU nº 5, de 8 de janeiro de 2001)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 28 de dezembro de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que o aditivo em questão está permitido na legislação brasileira como coadjuvante de tecnologia para outros tipos de alimentos;

considerando que foram avaliados toxicologicamente pelo JECFA, em 1973, que estabeleceu uma IDA "não limitada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário;

considerando que o aditivo consta na lista de aditivos GRAS (Generally Recognized as Safe) do FDA com a função de agente antimicrobiano;

considerando que consta da lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação do MERCOSUL;

considerando o parecer técnico favorável do Departamento de Inspeção de Origem Animal da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento para o uso do aditivo na função proposta;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar a extensão de uso Ácido Lático (INS 270) como coadjuvante de tecnologia, na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças ou partes de animais de açogue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

Art. 2º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 02, DE 08 DE JANEIRO DE 2004

(Publicada em DOU nº 06, de 09 de janeiro de 2004)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária** no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b” § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 7 de janeiro de 2004,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares, incluindo os coadjuvantes de tecnologia, na fabricação de alimentos; considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que o ácido peracético consta do Inventário de Coadjuvantes de Tecnologia adotado pela Comissão do Codex Alimentarius (CAC/MISC 3) na função de agente de controle de microrganismo;

considerando que o ácido peracético apresenta alto poder germicida em baixas concentrações e que após decomposição resulta em produtos não tóxicos ou perigosos a saúde e ao meio ambiente, tais como o ácido acético e oxigênio. O ácido acético foi avaliado toxicologicamente pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA, que estabeleceu em 1997 uma Ingestão Diária Aceitável - IDA "não limitada", significando que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário;

considerando que a utilização do ácido peracético, do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação, foi avaliado tecnicamente e aprovado para lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos pela autoridade competente pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estando o seu uso condicionado ao enquadramento nos parâmetros estabelecidos em legislação vigente;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, Substituto determino a sua publicação:

~~Art. 1º Aprovar o uso do ÁCIDO PERACÉTICO como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos e hortifrutícolas em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final.~~

Observação: a Resolução – RDC nº 7, de 6 de março de 2013, revogou as disposições acerca do uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de micro-organismos na lavagem de hortifrutícolas.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 1º Aprovar o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019)**

Art. 2º O ácido peracético, assim como qualquer outro coadjuvante de tecnologia com função de agente de controle de microrganismos, não deve ser utilizado em substituição às boas práticas de fabricação e ou agrícolas.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Revoga-se a Resolução RDC nº 11, de 10 de janeiro de 2002, publicada no Diário Oficial da União de 14 de janeiro de 2002.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS CARLOS WANDERLEY LIMA



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC N° 27, DE 13 DE FEVEREIRO DE 2004

(Publicado em DOU nº 32, de 16 de fevereiro de 2004)

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA no uso de sua atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, §1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada 3 de fevereiro de 2004,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos alimentares em alimentos, com vistas a minimizar os riscos a saúde humana;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando a necessidade de expressar o limite máximo de aromas sobre a base de produto pronto para o consumo, além da base seca;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil a extensão de uso de aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia constantes do anexo da Portaria;

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores as penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis;

Art. 3º Revoga-se a Portaria SVS/MS 37, de 13 de janeiro de 1998 , publicada no DOU de 15 de janeiro de 1998;

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação;

CLAUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

INS	FUNÇÃO / ADITIVO	Limite máximo em g/100g do produto (base seca)
	ACIDULANTES	
270	L(+) Ácido láctico	1,5
330	Ácido Cítrico	2,5
	ANTIOXIDANTES	
306	Tocoferóis: - Mistura de Tocoferóis concentrados	0,03 (a)
307a	- Alfa Tocoferol	0,03 (a)
304	Palmitato de L – Ascorbila	0,02 (b)
300	L(+) Ácido Ascórbico	0,05
301	Ascorbato de Sódio	0,05 (c)
303	Ascorbato de Potássio	0,05
	AROMATIZANTES	
	Extrato de baunilha	q.s.p
	Etil-vanilina sintética (aroma imitação de baunilha)	0,007 (d)
	Vanilina natural (aroma natural de baunilha)	0,007 (d)
	Vanilina sintética (aroma idêntico ao natural de baunilha)	0,007 (d)
	EMULSIFICANTES	
322	Lecitina	1,5
471	Mono- e diglicerídios de ácidos graxos	1,5
	REGULADORES DE ACIDEZ	
500(ii)	Bicarbonato de Sódio	q.s.p. (c)
503(ii)	Bicarbonato de Amônio	q.s.p.
503(i)	Carbonato de Amônio	q.s.p.
170(i)	Carbonato de Cálcio	q.s.p.
340(ii)	Fosfato de potássio dibásico ¹	0,44 (d) somente para ajuste de pH
339(ii)	Fosfato de sódio dibásico ¹	0,44 (d) somente para ajuste de pH

q.s.p. = quantidade suficiente para obter o efeito desejado



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

- (a) sobre o teor de gordura (isolados ou em combinação)
- (b) sobre o teor de gordura
- (c) dentro do limite de sódio de 100mg/100g produto pronto para consumo
- (d) sobre a base de produto pronto para o consumo

1- Incluído pela Resolução-RDC nº 149, de 29 de março de 2017.

~~COADJUVANTE DE TECNOLOGIA PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL~~

COADJUVANTE DE TECNOLOGIA	Limite máximo em 100 g do produto (base seca)
Enzimas amilolíticas	q.s.p.

(Revogado pela Resolução - RDC nº 53 de 07 de outubro de 2014)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC N° 23, DE 15 DE FEVEREIRO 2005

(Publicada no DOU nº 31, de 16 de fevereiro de 2005)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c do Art. 111, inciso I, alínea “b” § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 10 de fevereiro de 2005,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares, incluindo os coadjuvantes de tecnologia, na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar “REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS ÓLEOS E GORDURAS – SUBCATEGORIA CREME VEGETAL E MARGARINAS”, constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial, Resolução CNNPA 28/71, Resolução CNNPA 04/74, Resolução CNNPA 25/75, Resolução CNNPA 09/77, Resolução CTA 14/78, os itens referentes a cremes vegetais, margarinas e halvarinas da Tabela I – Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/ MS nº. 04, de 24 de novembro de 1988, Portaria DINAL 02/90, Portaria DIPROD 67/90, Autorização Of. Nº. 188 DIPROD/MS, Portaria SVS/MS 37/95 e Portaria DETEN 13/96.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

CLAUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES,
ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE
ALIMENTOS ÓLEOS E GORDURAS – SUBCATEGORIA CREME VEGETAL E MARGARINAS

CATEGORIA – ÓLEOS E GORDURAS		
SUBCATEGORIA CREME VEGETAL E MARGARINA		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES		
INS	FUNÇÃO/Nome	Limite máximo g/100g
	ACIDULANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
355	Ácido Adípico	0,3
	ANTIESPUMANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
	Todos autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
304	Palmitato de Ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
305	Estearato de Ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de Propila, ácido galático de éster propila	0,02 sobre o teor de gordura
319	Butilhidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxi Anisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxi Tolueno, BHT	0,02 sobre o teor de gordura
384	Citrato de Isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 como EDTA dissódico de cálcio anidro



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,01 como EDTA dissódico anidro
	AROMATIZANTE	
	Todos os autorizados	<i>Quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,2
201	Sorbato de sódio	0,2 (como ác. Sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,2 (como ác. Sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,2 (como ác. Sórbico)
210	Ácido benzóico, ácido carboxílico benzóico, caboxibenzina	0,1
211	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Benzoato de cálcio ,benzoato monocálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	CORANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
100i	Curcuma / curcumina	0,001 (como curcumina)
101	Riboflavina	0,03
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico, Sais de Na, NH ₄ , Ca	0,05
140ii	Clorofilina	<i>Quantum satis</i>
160 a(i)	Beta caroteno sintético idêntico ao natural	0,1
160 a(ii)	Carotenos: extratos naturais (alfa, beta, gama)	<i>Quantum satis</i>
160a(iii)	betacaroteno derivado de <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,0025
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto, sais de Na e K, Rocou, Orlean, Terre Orlleana	0,01 (como bixina ou norbixina)
160 e	Beta-apo-8'-carotenal, 8-apo- caroteno-al	0,1
160 f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenal.	0,1
161g	Cantaxantina	0,03



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	Quantum satis
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	1,0
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	1,0
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	1,0
435	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	1,0
436	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	1,0
472e	Esteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres graxos de sacarose	1,0
474	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. ricinolênico	0,4
477	Mono diesteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482i	Estearoil 2 lactilato de cálcio, estearoil lactitato de cálcio	1,0
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESTABILIZANTE	
	Todos autorizados como BPF	Quantum satis
338	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339i	Fosfato monossódico, monofosfato de sódio, ortofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Fosfato dissódico, monofosfato dissódico, ortofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Fosfato monopotássico, fosfato ácido de potássio, monopotássio ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Fosfato dipotássio, monofosfato dipotássio, ortofosfato dipotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Fosfato tripotássico, ortofosfato tripotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341i	Fosfato monocálcio, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcio, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
342i	Fosfato de amônio, amônio(mono)fosfato, amônio fosfato monobásico, amônio(mono)ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
342ii	Fosfato de amônio dibásico, amônio(di) fosfato, amônio(di) ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
343ii	Fosfato dimagnésico, ortofosfato dimagnésico, ortofosfato hidrogênio de magnésio	0,5 (como P ₂ O ₅)
343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato terciário de magnésio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol, hidroxipropil algenato	0,3
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	1,0
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	1,0
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	1,0
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	1,0
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

450i	Difosfato dissódico, dissódio dihidrogênio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Difosfato tetrapotássico, k pirofosfato neutro	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Fosfato dicálcio, Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iv	Polifosfato de cálcio, misturas heterogêneas de sais de cálcio e de ácido polifosfóricos	0,5 (como P ₂ O ₅)
452v	Polifosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472e	Esteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres graxos de sacarose	1,0
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol Ésteres de ácidos graxos de glicerina	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. Ricinolênico, ésteres de ácidos de glicerina	0,4
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482i	Estearoil 2 lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Monoestearato de sorbitana	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana ,laurato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
951	Aspartame	0,075
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>
262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio, diacetato hidrogênio de sódio	0,1
334	Ácido tartárico	0,01
335i	Tartarato monossódico	0,01 (como ác. tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	0,01 (como ác. tartárico)
336i	Tartarato ácido de potássio, tartarato mono potássico	0,01 (como ác. tartárico)
336ii	Tartarato neutro de potássio, tartarato dipotássico	0,01 (como ác. tartárico)
337	Tartarato de potássio e sódio	0,01 (como ác. tartárico)
338	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339i	Fosfato monossódico, monofosfato de sódio, ortofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Fosfato dissódico, monofosfato dissódico, ortofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Fosfato monopotássio, fosfato ácido de potássio, monopotássio ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Fosfato dipotássio, monofosfato dipotássio, ortofosfato dipotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Fosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, monofosfato tripotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
341i	Fosfato monocálcio, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

341ii	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcio, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
342i	Fosfato de amônio, amônio(mono)fosfato, amônio fosfato monobásico, amônio(mono)ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
342ii	Fosfato de amônio dibásico, amônio(di) fosfato, amônio(di) ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
343ii	Fosfato dimagnésico, ortofosfato dimagnésico, ortofosfato hidrogênio de magnésio	0,5 (como P ₂ O ₅)
343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato terciário de magnésio	0,5 (como P ₂ O ₅)
355	Ácido Adípico	0,3
450i	Difosfato dissódico, dissódio dihidrogênio pirofosfato.	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato tetrassódico, ácido pirofosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Difosfato tetrapotássico, k pirofosfato neutro	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Fosfato dicálcio, Pirofosfato dicálcico, pirofosfato dicálcio, pirofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio, hexametafosfato de sódio, sal de Graham	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iv	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452v	Polifosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	SEQUESTRANTE	
	Todos os autorizados como BPF	Quantum satis
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 como EDTA dissódico de cálcio anidro
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,01 como EDTA dissódico anidro



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 25, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2005

(Publicada em DOU nº 31, de 16 de fevereiro de 2005)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o Art.11, inciso IV do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto nº3.029, de 16 de abril de 1999, c/c do Art.111, inciso I, alínea “b” 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº. 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 10 de fevereiro de 2005,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população;

considerando que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos alimentares em alimentos, com vistas a minimizar os riscos a saúde humana;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente determino a sua publicação;

Art. 1º Aprovar o “REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DOS ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS: PRODUTOS PROTÉICOS - SUBCATEGORIA: BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS A BASE DE SOJA”, constante do anexo desta Resolução;

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores as penalidades da Lei nº6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis;

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução CNNPA nº.03/77.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação;

CLAUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

CATEGORIA – PRODUTOS PROTEICOS		
SUBCATEGORIA: BEBIDA NÃO ALCOÓLICAS A BASE DE SOJA		
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES		
FUNÇÃO		
INS	ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
BEBIDA A BASE DE SOJA PRONTA PARA O CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,7 (como P205)
355	Ácido adípico	0,2
	ANTIESPUMANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Estearato de ascorbila	0,01
307	Tocoferol	0,05 (sobre o teor de gordura)
310	Galato de propila	0,01 (sobre o teor de gordura)
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 (sobre o teor de gordura)
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,01 (sobre o teor de gordura)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 (sobre o teor de gordura)
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,08
201	Sorbato de sódio	0,08 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,08 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,08 (como ác. sórbico)
210	Ácido benzóico	0,05
211	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03
217	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 08, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sulfito de sódio	0,004 (como o



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,004 (como o SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,004 (como o SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,004 (como o SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,004 (como o SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,004 (como o SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como o SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,004 (como o SO ₂)
	CORANTE	
100 i	Curcumina, Cúrcuma	0,01 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,01
104	Amarelo Quinoleira	0,01
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,01
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
127	Eritrosina	0,001
129	Vermelho 40	0,01



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

131	Azul patente V	0,005
132	Indigotina	0,01
133	Azul brilhante FCF	0,01
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,005
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrom HT	0,005
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aai	Carotenos: extratos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160aiii	beta-caroteno de <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,05
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,005 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	0,01
160 e	Beta-Apo-8'carotenal	0,01
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161 b	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
481i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,1
482i	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,1
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
999	Extrato de Quilaia	0,02
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,10 (como P2O5)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódico hidrogênio monofosfato	0,10 (como P2O5)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódico monofosfato	0,10 (como P2O5)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	0,10 (como P2O5)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,10 (como P2O5)
405	Alginato de Propilenoglicol	0,3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

444	Acetato isobutirato de sacarose, SAIB	0,03
445 ii	Goma éster, éster glicérico de colofônia	0,01
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,04
473	Ésteres graxos de sacarose	0,1
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio, DSS	0,001
481i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,10
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,10
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
	REALÇADOR DE SABOR	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
951	Aspartame	0,03
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico	0,5 (como ác. Tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,07 (como P2O5)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

339ii	Fosfato dissódico	0,07 (como P2O5)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	0,07 (como P2O5)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,07 (como P2O5)
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	SEQUESTRANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0035
386	EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido e dissódico)	0,0035
452 i	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,07 (como P2O5)
PREPARADO LÍQUIDO PARA BEBIDAS COM SOJA		
Admitem-se as mesmas funções que para BEBIDAS A BASE DE SOJA PRONTAS PARA O CONSUMO e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a referida bebida.		
PÓS PARA PREPARO DE BEBIDAS A BASE DE SOJA		
Admitem-se as mesmas funções, exceto conservadores, que para BEBIDAS A BASE DE SOJA PRONTAS PARA O CONSUMO e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a referida bebida. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes, e do ulectante em quantidades tais que no produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos como se indica a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,07 (como P ₂ O ₅)
	UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	0,001



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 248, DE 13 DE SETEMBRO DE 2005

(Publicada no DOU nº 177, de 14 de setembro de 2005)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea "b", § 1º, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 29 de agosto de 2005,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando proteger a saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de coadjuvantes de tecnologia na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos coadjuvantes deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que as substâncias em questão constam do Inventário de Coadjuvantes de Tecnologia adotado pelo Codex Alimentarius;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre o uso de Coadjuvantes de Tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Categoria de Alimentos - Óleos e Gorduras, constantes do Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Os coadjuvantes de tecnologia não devem ser utilizados em substituição às Boas Práticas de Fabricação e ou às Boas Práticas Agrícolas.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução CNNPA 02/76.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

**COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM ÓLEOS e
GORDURAS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E
CONDIÇÕES DE USO**

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021, republicado
no DOU nº 38, de 26 de fevereiro de 2021)

2. ÓLEOS E GORDURAS				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
AGENTE DEGOMANTE	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	338	Ácido fosfórico	quantum satis	-
	513	Ácido sulfúrico	quantum satis	-
	270	Ácido láctico	quantum satis	-
AGENTE DE CLARIFICAÇÃO / FILTRAÇÃO	558	Bentonita	quantum satis	-
	153	Carvão vegetal	quantum satis	-
	460ii	Celulose em pó	quantum satis	Uso restrito para óleos e gorduras refinados
	553i	Silicato de magnésio	quantum satis	-
	551	Sílica gel	quantum satis	-
	551	Sílica amorfa	quantum satis	-
	551	Dióxido de silício	quantum satis	-
	-	Terra diatomácea	quantum satis	-
	-	Terras clarificantes	quantum satis	-
	524	Hidróxido de Sódio	quantum satis	-
500i	Carbonato de Sódio	quantum satis	-	
CATALISADOR	-	Metilato de sódio	quantum satis	-
	-	Mistura à base de cromo, manganês e óxido de cobre	quantum satis	-
	-	Níquel	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	-	Misturas à base de platina, ouro e paládio	quantum satis	-
RESINAS DE TROCA IÔNICA, MEMBRANAS E PENEIRAS MOLECULARES	-	Resinas de troca iônica, membranas e peneiras moleculares	quantum satis	-
GÁS PROPELENTE	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
	942	Óxido nitroso	quantum satis	-
DETERGENTE	487	Lauril sulfato de sódio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 286, DE 28 DE SETEMBRO DE 2005

(Publicada em DOU nº 188, de 29 de setembro de 2005)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c do Art. 111, inciso I, alínea “b” § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 26 de setembro de 2005, e:

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando proteger a saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de coadjuvantes de tecnologia na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos coadjuvantes deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que as substâncias em questão constam do Inventário de Coadjuvantes de Tecnologia adotado pelo Codex Alimentarius;

considerando que a utilização dos coadjuvantes de tecnologia para bebidas alcoólicas, do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação, depende de avaliação técnica e aprovação pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e o seu uso está condicionado ao enquadramento nos parâmetros estabelecidos em legislação vigente;

considerando as manifestações recebidas para a Consulta Pública nº. 26, publicada no D.O.U em 06/04/2005;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre o uso de Coadjuvantes de Tecnologia, estabelecendo suas funções, para a Subcategoria de Alimento: Bebidas Alcoólicas, constantes do Anexo desta Resolução.

Parágrafo único. As previsões referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes no Anexo desta Resolução não se aplicam aos vinhos. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)**

Art. 2º Os coadjuvantes de tecnologia não devem ser utilizados em substituição às Boas Práticas de Fabricação e ou às Boas Práticas Agrícolas.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções CNNPA 05/69 e 24/72 e itens específicos à subcategoria de alimento em questão constantes do Anexo VII da Resolução CNS/MS 04/88.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

**1. Atribuição de Coadjuvantes de Tecnologia Para a Subcategoria de Alimento -
Bebidas Alcoólicas**

FUNÇÃO	SUBSTÂNCIA	TIPOS DE BEBIDA
Agente de clarificação/ Agente de filtração	Albumina de ovo desidratada	Bebidas alcoólicas em geral
	Areia de quartzo	Aguardentes de cana/cachaça
	Bentonita	Bebidas alcoólicas em geral
	Caolín (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)	Vinhos (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
	Carvão ativo	Bebidas alcoólicas em geral
	Caseína e seus sais de cálcio e potássio	Bebidas alcoólicas em geral
	Celulose	Bebidas alcoólicas em geral
	Dióxido de silício, sílica	Bebidas alcoólicas em geral
	Ferrocianeto de potássio (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)	Vinhos (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
	Fitato de cálcio (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)	Vinhos (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
	Gelatina	Bebidas alcoólicas em geral
	Ictiocola (cola de peixe) (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)	Cervejas e vinhos (Revogado pela Resolução – RDC nº 64, de 4 de novembro de 2017)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	de 4 de novembro de 2017)	de 29 de novembro de 2011)
	Perlita	Mostos e bebidas alcoólicas em geral
	Polivinilpolipirrolidona	Bebidas alcoólicas em geral
	Tanino (Revogado pela Resolução - RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011)	Bebidas alcoólicas em geral (Revogado pela Resolução - RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011)
	Terra Diatomácea	Bebidas alcoólicas em geral
Nutrientes para leveduras	Bicarbonato de amônia (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)	Vinhos (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
	Carbonato de amônio	Vinhos e bebidas alcoólicas destiladas (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
	Cloreto de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos
	Cloreto de zinco (Revogado pela Resolução – RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011)	Cervejas (Revogado pela Resolução – RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011)
	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio bibásico	Bebidas alcoólicas em geral
	Hidrogeno fosfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos
	Sulfato de amônio	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos
	Sulfato de manganês	Bebidas alcoólicas em geral
	Sulfato de magnésio	Bebidas alcoólicas em geral
	Sulfato de zinco	Bebidas alcoólicas em geral, exceto vinhos
Tiamina (vitamina B1)	Vinhos e cervejas	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		(Revogado pela Resolução – RDC nº 64, de 29 de novembro de 2011) (Revogado pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2017)
Fermentos biológicos	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>	Mostos e bebidas alcoólicas em geral
Resinas de troca iônica	Resinas trocadores de íons e produtos para sua regeneração	Bebidas alcoólicas em geral
Agente de controle de microrganismos	Ácido sulfúrico	Aguardentes de cana/ cachaças
	Dióxido de enxofre e seus sais	Mostos
Gases propelentes e para embalagens	Gás carbônico	Bebidas alcoólicas em geral
	Nitrogênio	Bebidas alcoólicas em geral

2. É autorizado o uso de bitartarato de potássio (ou tartarato ácido de potássio) em vinhos, para acelerar a cristalização e a precipitação de sais tartáricos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

(Publicada em DOU nº 12, de 17 de janeiro de 2007)

Observação: A Resolução – RE nº 21, de 26 de março de 2007, retificada em DOU nº 60, de 28 de março de 2007 para Resolução – RDC nº 22, de 26 de março de 2007, estabelece a data de 17 de julho de 2007 para integral cumprimento da Resolução – RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007.

O Diretor - Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto de nomeação de 30 de junho de 2005 do Presidente da República e tendo em vista o disposto no inciso III do art. 16 e no inciso II, §§ 1º e 3º - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que é necessário atualizar a regulamentação sobre o uso de aditivos aromatizantes em alimentos;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base no instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº - . 10 de 2006; considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção;

considerando que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes do Mercosul;

adoto, ad referendum, a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes”, que consta como Anexo da presente Resolução.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei no - . 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução nº - . 104 de 14 de maio de 1999.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS AROMATIZANTES

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplica aos aditivos aromatizantes que são produzidos e comercializados nos territórios dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Excluem-se deste Regulamento Técnico:

- a) As substâncias que conferem exclusivamente sabor doce, salgado ou ácido;
- b) As substâncias e produtos alimentícios com propriedades odoríferas e ou sápidas consumidas sem transformação, com ou sem reconstituição;
- c) As matérias de origem vegetal ou animal que possuam propriedades aromatizantes intrínsecas, quando não sejam utilizadas exclusivamente como fonte de aromas.

2 DEFINIÇÕES E CLASSIFICAÇÃO

2.1 Aromatizantes

São substâncias ou misturas de substâncias com propriedades odoríferas e ou sápidas, capazes de conferir ou intensificar o aroma e ou sabor dos alimentos.

Para efeitos do presente Regulamento Técnico os aromatizantes classificam-se em naturais ou sintéticos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Consideram-se sinônimos os seguintes termos:

IDIOMA	
Português	Espanhol
Aromatizante/ Aroma	Aromatizante/ Saborizante Aromatizante Sabor Aroma
Óleos Essenciais	Aceite Esencial Esencia Esencia Natural

2.2 Aromatizantes naturais

São os obtidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais. Entende-se por matérias-primas aromatizantes naturais, os produtos de origem animal ou vegetal aceitáveis para consumo humano, que contenham substâncias odoríferas e ou sápidas, seja em seu estado natural ou após um tratamento adequado, como: torrefação, cocção, fermentação, enriquecimento, tratamento enzimático ou outros.

Os aromatizantes naturais compreendem:

2.2.1 Óleos Essenciais

São produtos voláteis de origem vegetal obtidos por processo físico (destilação por arraste com vapor de água, destilação a pressão reduzida ou outro método adequado).

Os óleos essenciais podem se apresentar isoladamente ou misturados entre si, retificados, desterpenados ou concentrados. Entende-se por retificados, os produtos que tenham sido submetidos a um processo de destilação fracionada para concentrar determinados componentes; por concentrados, os que tenham sido parcialmente desterpenados; por desterpenados, aqueles dos quais tenha sido retirada a quase totalidade dos terpenos.

2.2.2 Extratos

São produtos obtidos por esgotamento, a frio ou a quente, a partir de produtos de origem animal, vegetal ou microbiana com solventes permitidos. Devem conter os princípios sápidos aromáticos voláteis e fixos correspondentes ao respectivo produto natural.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Podem apresentar-se como:

2.2.2.1 Extratos líquidos: obtidos sem a eliminação do solvente ou eliminando-o de forma parcial.

2.2.2.2 Extratos secos: obtidos com a eliminação do solvente.

São subdivididos em:

a) Concretos - quando procedem da extração de vegetais frescos;

b) Resinóides - quando procedem da extração de vegetais secos ou de bálsamos, oleoresinas ou oleogomaresinas;

c) Purificados absolutos - quando procedem de extratos secos por dissolução em etanol, esfriamento e filtração a frio, com eliminação posterior do etanol.

2.2.3 Bálsamos, oleoresinas ou oleogomaresinas

São os produtos obtidos mediante a exudação livre ou provocada de determinadas espécies vegetais.

2.2.4 Substâncias aromatizantes naturais isoladas

São as substâncias quimicamente definidas obtidas por processos físicos, microbiológicos ou enzimáticos, a partir de matérias-primas aromatizantes naturais ou de aromatizantes naturais. Incluem-se os sais de substâncias naturais com os seguintes cátions: H⁺ (hidrogênio), Na⁺ (sódio), K⁺ (potássio), Ca⁺⁺ (cálcio) e Fe⁺⁺⁺ (ferro), e ânions: Cl⁻ (cloreto), SO₄⁼ (sulfato), CO₃⁼ (carbonato).

2.3 Aromatizantes sintéticos

São os compostos quimicamente definidos obtidos por processos químicos. Os aromatizantes sintéticos compreendem:

2.3.1 Aromatizantes idênticos ao natural

São as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais (processadas ou não). Incluem-se os sais de substâncias idênticas às naturais com os seguintes cátions: H⁺ (hidrogênio), Na⁺ (sódio), K⁺ (potássio), Ca⁺⁺ (cálcio) e Fe⁺⁺⁺ (ferro), e ânions: Cl⁻ (cloreto), SO₄⁼ (sulfato), CO₃⁼ (carbonato).



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.3.2 Aromatizantes artificiais São os compostos químicos obtidos por síntese, que ainda não tenham sido identificados em produtos de origem animal, vegetal ou microbiana, utilizados em seu estado primário ou preparados para o consumo humano.

2.4 Misturas de aromatizantes

Os aromatizantes podem apresentar-se misturados entre si, seja qual for o número de componentes e tipo de aromatizantes.

O aromatizante resultante será considerado:

- a) Natural, quando derivar da mistura de aromatizantes naturais;
- b) Idêntico ao natural, quando derivar da mistura de aromatizantes idênticos aos naturais com ou sem a adição de aromatizantes naturais;
- c) Artificial, quando deriva da mistura em que pelo menos um deles é um aromatizante artificial.

2.5 Aromatizantes de reação/ transformação

São produtos obtidos por aquecimento comparável ao cozimento de alimentos, a partir de matérias primas que são alimentos ou ingredientes alimentares ou mistura de ingredientes que possam ou não ter propriedades aromatizantes por si mesmos, sendo que ao menos um contenha nitrogênio amínico e o outro seja um açúcar redutor.

2.5.1 Os aromatizantes de reação/ transformação são produzidos pelo processamento conjunto das seguintes matérias-primas:

- a) Fonte de nitrogênio protéico:
 - Alimentos que contenham nitrogênio protéico (carnes, aves, ovos, produtos lácteos, peixes, frutos do mar, cereais, produtos vegetais, frutas, leveduras) e seus derivados;
 - Hidrolisados dos produtos acima citados, leveduras autolisadas, peptídeos, aminoácidos e ou seus sais.
- b) Fonte de carboidratos:
 - Alimentos contendo carboidratos (cereais, vegetais e frutas) e seus derivados;
 - Mono, di e polissacarídeos (açúcares, dextrinas, amidos e gomas comestíveis);
 - Hidrolisados dos produtos acima mencionados

2.5.2 Pode haver a adição de uma ou mais das seguintes substâncias:

- a) Fonte de lipídeos ou de ácidos graxos:
 - Alimentos que contenham gorduras e óleos;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

- Gorduras e óleos comestíveis de origem animal e vegetal;
- Gorduras e óleos hidrogenados, transesterificados e ou fracionados;
- Hidrolisados dos produtos acima mencionados.

b) Aromatizantes

c) Substâncias auxiliares:

- Ácido acético e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido ascórbico e seus sais de sódio, potássio, cálcio, magnésio e amônio
- Ácido cítrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio, magnésio e amônio
- Ácido clorídrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido fosfórico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido fumárico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido guanílico e seus sais de sódio, potássio e cálcio
- Ácido inosínico e seus sais de sódio, potássio e cálcio
- Ácido láctico e seus sais de sódio, potássio, cálcio, magnésio e amônio
- Ácido málico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido succínico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido sulfúrico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácido tartárico e seus sais de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Ácidos, bases e sais como reguladores do pH
- Água
- Ervas, especiarias e seus extratos
- Hidróxido de sódio, potássio, cálcio e amônio
- Inositol
- Lecitina
- Polimetilsiloxano como agente antiespumante (não intervém na reação)
- Sulfetos, hidrossulfetos e polissulfetos de sódio, potássio e amônio
- Tiamina e seu cloridrato

d) Outras substâncias permitidas na elaboração de aromatizantes listadas no item 6 deste Regulamento, que somente deverão ser adicionadas após o término do processamento.

2.5.3 Condições de processamento:

- a) A temperatura da mistura de reação não deve ultrapassar 180° C;
- b) O tempo não deve ultrapassar 15 minutos a 180° C, sendo o tempo proporcionalmente mais longo em temperaturas inferiores;
- c) O valor do pH não deverá ser superior a 8.

2.5.4 Os aromatizantes de reação/ transformação são classificados em:



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

a) Natural - quando obtidos exclusivamente a partir de matérias primas e ou ingredientes naturais;

b) Sintético - quando forem utilizados em sua preparação pelo menos uma matéria-prima e ou ingrediente sintético.

2.6 Aromatizantes de fumaça São preparações concentradas, utilizadas para conferir aroma de defumado aos alimentos. Os aromatizantes de fumaça são produzidos a partir de um ou mais dos seguintes processamentos:

2.6.1 Submeter madeiras, cascas e galhos não tratados à combustão controlada; à destilação seca a temperaturas compreendidas entre 300 e 800° C; ou ao arraste com vapor de água reaquecido à temperatura entre 300 e 500° C, das seguintes espécies:

- Acer negundo L.
- Betula pendula Roth. (variedades ssp. B. alba L. e B. verrucosa Ehrh.)
- Betula pubescens Ehrh.
- Carpinus betulus L.
- Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba L. Nutt.)
- Castanea sativa Mill.
- Eucalyptus sp.
- Fagus grandifolia Ehrh.
- Fagus sylvatica L.
- Fraxinus excelsior L.
- Juglans regia L.
- Malus pumila Mill.
- Prosopis juliflora DC., P. velutina
- Prunus avium L.
- Quercus alba L.
- Quercus ilex L.
- Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh.)
- Rhamnus frangula L.
- Robinia pseudoacacia L.
- Ulmus fulva Mich. Ulmus rubra Muhlenb.

2.6.1.1 Ervas aromáticas e especiarias podem também ser incorporadas, assim como galhos, agulhas e frutos do Pinho.

2.6.1.2 Qualquer que seja o tratamento, as frações que têm as propriedades sávido-aromáticas devem ser separadas por condensação fracionada.

2.6.2 Aplicar técnicas de separação das frações obtidas, após os procedimentos enunciados no item 2.6.1, a fim de isolar os componentes aromáticos importantes.

2.6.3 Misturar substâncias aromáticas quimicamente definidas.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

2.6.4 Classificar os aromas naturais ou sintéticos segundo a natureza de suas matérias-primas e ou processos de elaboração, sendo aplicáveis, em função disto, as definições e classificações previstas neste Regulamento.

3 DESIGNAÇÃO

3.1 Quando classificado em 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3, o aroma será designado como tal.

3.2 Quando classificado em 2.2.4, 2.3.1 e 2.3.2, o aroma será designado pelo nome comum ou nome científico. 3.3 Quando classificado em 2.4 (a) o aroma será designado “aroma natural de ...”

3.4 Quando classificado em 2.4 (b) o aroma será designado “aroma idêntico ao natural de ...”

3.5 Quando classificado em 2.4 (c) o aroma será designado “aroma artificial de ...”

3.6 Quando classificado em 2.5 o aroma de reação/ transformação será designado “aroma natural de ...”, “aroma idêntico ao natural de ...”, “aroma artificial de ...”, de acordo com os ingredientes utilizados.

3.7 Quando classificado em 2.6 o aroma de fumaça será designado “aroma natural de fumaça”, “aroma idêntico ao natural de fumaça”, “aroma artificial de fumaça”, de acordo com os ingredientes utilizados e ou processo de elaboração.

3.8 Quando os aromatizantes contemplados nos itens 3.3 a 3.6 tiverem sabor de produto alimentício ou não tiverem sabor definido, os mesmos poderão ser designados por nome fantasia ou outra denominação determinada pelo fabricante.

4 FORMAS DE APRESENTAÇÃO

Os aromatizantes podem apresentar-se sob as seguintes formas:

- a) Sólida (pós, granulados, tabletes);
- b) Líquida (soluções, emulsões);
- c) Pastosa.

5 AROMATIZANTES AUTORIZADOS

5.1 Lista de Base



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

5.1.1 Lista de base ou de referência é a relação de todos os componentes aromatizantes com uso aprovado, no mínimo, por uma das entidades: JECFA, UE (CoE), FDA ou FEMA.

5.1.2 Bibliografia reconhecida Os aromatizantes autorizados e as substâncias permitidas que se utilizem em sua elaboração devem responder, pelo menos, aos requisitos de identidade e pureza e às demais especificações que se determinem em relação aos alimentos em geral e ou aromatizantes em particular, sendo reconhecidas como fontes bibliográficas:

CAS - “Chemical Abstracts Service”, American Chemical Society, Washington, D.C.

EFSA - European Food Safety Authority

FAO/WHO Codex Alimentarius Standards

Farmacopéia Nacional dos Estados Partes

FCC - “Food Chemical Codex”, National Academy Press, Washington, D.C.

FEMA - Flavor and Extract Manufacturers Association of America Expert Panel, Washington D.C.

FENAROLI. “Handbook of Flavor Ingredients”, CRC Publishing Co., Boca Raton, FL.

IOFI - International Organization of the Flavor Industry, “Code of Practice of the Flavor Industry”

JECFA. Summary of Evaluations Performed by Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

Steffen Arctander. “Perfume and Flavor Chemicals”, 1994, Allured Publishing. Co, USA

Steffen Arctander. “Perfume and Flavor Materials Natural Origin”, 1994, Allured Publishing. Co, USA

The Merck Index

TNO - Nutrition and Food Research Institute, The Netherlands, Volatile Compounds in Food Qualitative and Quantitative - Data.

USA Code of Federal Regulation - CFR/ Food and Drug Administration - FDA



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

5.2 Espécies Botânicas de Origem Regional

5.2.1 Consideram-se compreendidas na lista de base as espécies botânicas de origem regional, listadas a seguir, bem como seus princípios ativos aromatizantes, com as limitações contidas nos itens 8 e 9.

a) Calafate (Michay) - *Berberis buxifolia* Lam, *Berberis heterophylla* Juss, *Berberis darwinii* Hook.

b) Canchalagua - *Centarium cachenlahuen* (Moll) Robinson

c) Carqueja - *Baccharis articulata* (Lamarck) Pers. *Baccharis crispa* Sprengel

d) Incayuyo - *Lippia integrifolia* (Griseb) Hieron

e) Lucera - *Pluchea sagittalis* (Lamarck) Cabrera

f) Maqui - *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz (sinônimo: *Aristotelia macqui* L'Herit)

g) Marcela - *Achyrocline satureioides* (Lamarck) D.C.

h) Peperina - *Minthostachys mollis* (H.B.) Gris

i) Poleo - *Lippia turbinata* Griseb

j) Vira-vira - *Gnaphalium cheiranthifolium* Lam

k) Salsaparrilla - *Smilax campestris* Gris

5.2.2 Critérios de atualização da lista das espécies botânicas de origem regional.

5.2.2.1 Para efeitos deste Regulamento, serão adotadas as seguintes categorias para as espécies botânicas de origem regional:

N1 - Frutas e hortaliças, ou parte delas, consumidas como alimentos. Nestes casos, não existem restrições sobre as partes utilizadas nas condições habituais de consumo.

N2 - Plantas e ou partes das mesmas, incluindo ervas, especiarias e condimentos comumente adicionados ao alimento; em pequenas quantidades o uso destas é considerado aceitável, com uma possível limitação de algum princípio ativo no produto final.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

N3 - Plantas e ou partes das mesmas que, devido à sua longa história de consumo sem evidência de efeitos adversos agudos, são aceitas temporariamente para uso em certas bebidas e alimentos, em sua forma tradicional. Nestes casos, as informações disponíveis são insuficientes para determinar adequadamente sua potencial toxicidade em longo prazo. O uso de certos aromatizantes desta categoria pode estar limitado pela presença de um princípio ativo com restrição de limite no produto final.

N4 - Plantas e ou partes destas que são utilizadas atualmente como aromatizantes e que não podem ser classificadas nas categorias N1, N2 ou N3 devido à informação ser insuficiente.

5.2.2.2 Requisitos básicos de avaliação das espécies botânicas de origem regional:

a) N1 e N2 - são incorporadas à lista de base, sem nenhum requisito adicional.

b) N3 - são incorporadas temporariamente à lista de base, após avaliação de segurança e aprovação da autoridade competente do Estado Parte, além de cumprir os seguintes requisitos:

- Devem registrar longa história de uso na elaboração de bebidas e alimentos, considerando nome(s) popular(es), parte da planta e sua maneira de preparo para uso;

- Identificação botânica inequívoca da espécie e de suas variedades, com depósito de exemplares em herbários de referência;

- O uso deve estar de acordo com a limitação de princípios ativos no produto final previstos no item 8 da presente Resolução;

- O caráter temporário continuará até que se realizem os seguintes estudos de avaliação que comprovem sua segurança, por meio de:

- Estudos farmacognósticos e fitoquímicos dos principais componentes, determinação de princípios ativos tóxicos e metodologias de análise;

- Estudos toxicológicos de efeitos agudos e estudos de curto prazo que possam, inclusive, indicar a necessidade de estudos a longo prazo para avaliação de efeitos crônicos.

c) N4 - a incorporação na lista de base será aceita somente quando atender ao disposto no item 5.1.1 e não será permitida sua utilização até que sejam obtidas as informações sobre sua identidade e qualidade:

- Identificação botânica inequívoca da espécie e de suas variedades, com depósito de exemplares em herbários de referência;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

- Estudos farmacognósticos e fitoquímicos dos principais componentes, determinação de princípios ativos tóxicos, metodologias de análise, estudos toxicológicos de efeitos agudos e crônicos.

6 SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA ELABORAÇÃO DE AROMATIZANTES

6.1 Diluentes e veículos São utilizados para manter a uniformidade e a diluição necessárias para facilitar a incorporação e dispersão de aromatizantes concentrados nos produtos alimentícios. Alguns veículos podem ser utilizados para encapsular os aromatizantes com a finalidade de protegê-los da evaporação e de possíveis alterações durante seu armazenamento.

Ácido acético
Ácido algínico
Ácido láctico
Agar-agar
Álcool benzílico
Álcool etílico
Álcool isopropílico
Alginato de propilenoglicol
Alginatos de sódio, potássio, amônio e cálcio
Beta-ciclodextrina
Carbonato de cálcio
Carbonato de magnésio
Celulose microcristalina
Cera candelilla
Cera de abelhas
Cera de carnaúba
Citrato de trietila
Dextrina
Dextrose
Ésteres de ácidos graxos comestíveis de propilenoglicol
Ésteres de ácidos graxos comestíveis de sorbitana (monestearato de sorbitana, monolaurato de sorbitana, monopalmitato de sorbitana)
Ésteres de sacarose de ácidos graxos saturados C6-C18
Éter monoetílico de dietilenoglicol
Etil celulose
Fosfato dissódico
Fosfato tricálcico
Frutose
Gelatina
Glicerina
Glucose
Goma adragante
Goma arábica
Goma caraia
Goma damar



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Goma éster
Goma guar
Goma jataí (locusta)
Goma xantana Lactato de etila
Lactose
Lecitinas
Maltodextrina
Manitol
Metilcelulose
Mono, di e triacetatos de glicerina
Mono, di e triortofosfatos de cálcio
Mono, di e triésteres de glicerila de ácidos graxos saturados C6-C18
Pectina
Polisorbatos 20/40/60/65/80
Propilenoglicol
Resina elemi
Sacarose
Sal sódico de carboximetilcelulose
Sílica (dióxido de silício, sílica gel)
Silicato de cálcio
Sorbitol
- Sucroglicerídeos Tocoferóis (sintéticos e naturais)
Tributirina
Tripropanoato de glicerila
Xilitol

6.2 Antioxidantes

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
304	Palmitato de ascorbila
305	Estearato de ascorbila
310	Galato de propila
314	Resina de guaico
319	Ter - butil - hidroquinona (TBHQ)
320	Butil hidroxianisol, BHA
321	Butil hidroxitolueno, BHT
338	Ácido fosfórico
384	Citrato de isopropila (mistura)

6.3. Antiespumantes

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
900a	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicone, polidimetilsiloxano



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

6.4. Sequestrantes

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
334	Ácido tartárico
385	Ácido etilenodiamino-tetracético e seus sais, mono, di e trissódicos e seu sal cálcico dissódico
452i	Hexametáfosfato de sódio

6.5 Conservadores

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
200	Ácido sórbico
201	Sorbato de sódio
202	Sorbato de potássio
203	Sorbato de cálcio
210	Ácido benzóico
211	Benzoato de sódio
212	Benzoato de potássio
213	Benzoato de cálcio
216	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno
220	Dióxido de enxofre
221	Sulfito de sódio
222	Bissulfito de sódio
223	Metabissulfito de sódio
224	Metabissulfito de potássio
225	Sulfito de potássio
226	Sulfito de cálcio
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio
228	Bissulfito de potássio

6.6 Emulsificantes e estabilizantes

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
444	Acetato isobutirato de sacarose
452 ii	Polifosfato de potássio
452 iii	Polifosfato de sódio e cálcio
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

493	Monolaurato de sorbitana
494	Monooleato de sorbitana

6.7 Reguladores de acidez

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
261	Acetato de potássio
262i	Acetato de sódio
262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio
338	Ácido fosfórico
339i	Fosfato monossódico
339ii	Fosfato dissódico
340i	Fosfato monopotássico
340ii	Fosfato dipotássico

6.8 Realçadores de sabor

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	

6.9 Antiumectantes/ antiaglutinantes

INS	NOME
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	
341i	Fosfatos monocálcico
341ii	Fosfatos dicálcico
341iii	Fosfatos tricálcico
470i	Estearato de magnésio

6.10 Corantes

INS	NOME
150 a	Caramelo I
150 b	Caramelo II
150 c	Caramelo III
150 d	Caramelo IV

6.11 Solventes de extração e processamento

Fica autorizado o uso dos seguintes solventes para a obtenção de extratos naturais. A concentração de resíduos destes solventes no alimento pronto para consumo não deve superar os valores indicados na tabela seguinte:



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

SOLVENTES DE EXTRAÇÃO	CONCENTRAÇÃO MÁXIMA DE RESÍDUOS (mg/kg)
Acetato de etila	10,0
Acetona	2,0
1-Butanol	1,0
Ciclohexano	1,0
Diclorometano	0,1
Dióxido de carbono	Limite não especificado
Éter de petróleo	1,0
Éter dibutílico	2,0
Éter dietílico	2,0
Éter metil terc-butílico	2,0
Etil metil cetona	1,0
Hexano	1,0
Isobutano	1,0
Metanol	10,0
Propano	1,0
Tolueno	1,0

6.12 Os aromas podem conter produtos alimentícios.

7 ROTULAGEM

Na rotulagem de aromatizantes aplicam-se as disposições gerais estabelecidas no Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados, e ainda as seguintes disposições específicas:

7.1 A denominação do aromatizante será feita segundo o indicado no item 3.

7.2 A lista de ingredientes deve incluir todos os aditivos e ou os produtos alimentícios empregados na elaboração dos aromas, seguindo as disposições gerais de declaração de ingredientes estabelecidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL.

Não será necessário declarar o nome de cada substância que compõe o aroma, sendo suficiente designá-lo em conjunto com a palavra “aromatizante” ou “aroma”, indicando sua classificação como natural, idêntico ao natural ou artificial, segundo corresponda.

Quando tratar-se de mistura de aromas não será necessário que apareça o nome de cada aroma presente na mistura. Poderá utilizar-se a expressão genérica aroma juntamente com uma indicação da verdadeira natureza do aroma (item 2.4).

Para produtos destinados ao uso industrial as informações deverão constar nos documentos comerciais ou nos rótulos dos mesmos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

7.3 Quando o aroma destina-se ao uso industrial, as instruções de uso e ou a quantidade de aroma a utilizar poderão ser feitas por meio de documentos comerciais. Quando houver restrição no limite de uso para algum componente do aroma no alimento, estas informações deverão ser indicadas no rótulo.

8 RESTRIÇÕES

8.1 Concentração máxima permitida de determinadas substâncias quando presentes nos produtos alimentícios em decorrência da utilização de aromatizantes.

Substância	Concentração máxima (mg/kg)		
	Alimentos	Bebida	Exceções e ou restrições especiais
Ácido agárico (*)	20,0	20,0	100 mg/Kg nas bebidas alcoólicas e 100mg/Kg nos produtos alimentares que contenham fungos
Aloína (*)	0,1	0,1	50 mg/Kg nas bebidas alcoólicas
Beta Azarona (*)	0,1	0,1	1 mg/Kg nas bebidas alcoólicas
Berberina (*)	0,1	0,1	10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas
Cumarina (*)	2,0	2,0	10 mg/Kg para determinados tipos de doces com caramelo 10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas
Ácido Cianhídrico (*)	1,0	1,0	50 mg/Kg no torrão (nougat) marzipan e seus sucedâneos ou produtos similares elaborados com sementes 1mg/ % em volume de álcool nas bebidas alcoólicas 5 mg/Kg nas conservas de frutas com caroço
Hipericina (*)	0,1	0,1	2 mg/Kg nas bebidas alcoólicas 1 mg/Kg em confeitos
Pulegona (*)	25,0	100,0	250 mg/Kg nas bebidas aromatizadas com menta 350 mg/Kg em confeitos com menta
Quassina	5,0	5,0	10 mg/Kg nas pastilhas de confeitos 50 mg/Kg nas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

			bebidas alcoólicas
Safrol (*)	1,0	1,0	2 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume 5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume 15 mg/Kg nos produtos alimentares que contenham macis e noz-moscada
Santonina (*)	0,1	0,1	1 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume
Tuiona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham até 25% de álcool em volume 10 mg/Kg nas bebidas alcoólicas que contenham mais de 25% de álcool em volume 25 mg/Kg nos produtos alimentares que contenham preparados a base de sálvia 35 mg/Kg nos amargos (aperitivos) 250 mg/Kg em recheio de sálvia
Quinina	0,1	85	40 mg/Kg nos caramelos digestivos para adultos e nas cualhadas de frutas 300 mg/Kg nas bebidas alcoólicas

(*) Não deve ser adicionado como tal aos produtos alimentícios ou aos aromas. Pode aparecer no produto alimentício no estado natural, logo após a adição de aromas preparados a partir de matérias-primas naturais.

8.2. Os aromas de fumaça não devem transferir mais que 0,03 µg/Kg de 3,4-benzopireno ao alimento final. Para efeito de controle analítico, este valor será determinado a partir da concentração do 3,4-benzopireno presente no aroma de fumaça utilizado, e em função da dose (quantidade) deste aplicada no alimento ou no produto pronto para o consumo.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

9. PROIBIÇÕES

9.1 É proibida a utilização dos seguintes aromas:

9.1.1 Óleos essenciais e extratos de: fava-tonca, sassafrás e sabina;

9.1.2 Compostos químicos isolados e de síntese cuja utilização contradiga estabelecido o na tabela 8 - RESTRIÇÕES.

9.1.3 Os hidrocarbonetos e os compostos da série pirídica (exceto os incluídos na “Lista de Base”), os nitroderivados, nitritos orgânicos e outros que expressamente sejam determinados por um Regulamento Técnico MERCOSUL.

9.2 É proibido associar ao(s) aromatizantes(s) a menção de propriedade(s) medicamentosa(s) e ou terapêutica(s) intrínseca(s) à(s) erva(s) utilizada(s) em sua elaboração.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 03, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

(Publicada em DOU nº 12, de 17 de janeiro de 2007)

Observação: A Resolução – RDC nº 22, de 26 de março de 2007 estabelece a data de 17 de julho de 2007 para integral cumprimento da Resolução – RDC nº 03, de 15 de janeiro de 2007.

O **Diretor - Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto de nomeação de 30 de junho de 2005 do Presidente da República e tendo em vista o disposto no inciso III do art. 16 e no inciso II, §§ 1º e 3º - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população; considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares na fabricação de alimentos; considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado; considerando que é necessário atualizar a lista de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 3: Gelados Comestíveis; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com o instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº. 7 de 2006; considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção; considerando que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes do Mercosul; adoto, ad referendum, a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Técnico sobre “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 3: Gelados Comestíveis”, que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2º - O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução nº. 384 de 5 de agosto de 1999.

Art. 4º - Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO				
ASIGNACION DE ADITIVOS CATEGORIA 3 - HELADOS COMESTIBLES				
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 3 - GELADOS COMESTÍVEIS				
ADITIVO				
Número INS	FUNCION / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima g/100g	Limite máximo g/100g (*)
Numero INS	Español	Português	Español	Português
3.1. Helados comestibles listos para el consumo				
3.1. Gelados comestíveis prontos para o consumo				
	ACIDULANTE	ACIDULANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	Ácido Tartárico (L (+)-)	0,1	0,1
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartárico)
336i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartárico)
336ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,1 (como ác. tartárico)	0,1 (como ác. tartárico)
337	Potasio y Sodio	Tartarato duplo de	0,1 (como ác.	0,1 (como ác.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tartrato	sódio e potássio, Tartarato de sodio e potassio	tartárico)	tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto- fosfato,	Fosfato dissódico, Fosfato de Só- dio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto- fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássiodihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
355	Ácido Adípico	Ácido Adípico	0,2	0,2



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

450i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450vi	Calcio-(di) Difosfato, Calcio (di) Pirofosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)

450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidró- geno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potásio (penta) trifosfato, potásio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Pentapotássico, Trifosfato de Potássio		
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre materia grasa	0,02 sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre materia grasa	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa	0,05 sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa*	0,02 sobre o teor de gordura*
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa*	0,02 sobre o teor de gordura*
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa*	0,01 sobre o teor de gordura*
	* para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao			
	* para produtos que contenham óleos ou gorduras vegetais, excluindo manteiga de cacau			
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Excepto aroma de cacau o chocolate para helados comestibles que contengan cacau o chocolate, cuando en su denominación se indique "... de Chocolate"			
	Exceto aroma de cacau ou chocolate para gelados comestíveis, que contenham cacau ou chocolate quando em sua denominação se indique "... de chocolate"			
	COLORANTE	CORANTE		
100i	Cúrcuma, Curcumina	Cúrcuma, Curcumina	0,015 (como curcumina)	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sódio	Riboflavina 5'-Fosfato de Sódio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,015	0,015
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,015	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH ₄ e Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,015	0,015
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,01	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4 R, laca de Al	0,01	0,01
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,015	0,015
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,015	0,015
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de índigo, laca de Al	0,015	0,015
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,015	0,015
140i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum</i>	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

			<i>satis</i>	
140ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila Cúprica	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, Fast green FCF, verde indelével, laca de Al	0,01	0,01
150a	Caramelo I - Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Processo Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Processo Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Processo Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,015	0,015
153	Carbón Vegetal	Carvão vegetal	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
155	Marrón H	Marrom HT	0,015	0,015
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,02 (como Bixina)	0,02 (como Bixina)
160c	Paprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,015	0,015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,015	0,015
160f	Ester Metílico o	Éster etílico ou metílico	0,015	0,015



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	do ácido beta-apo-8'carotenóico		
161b	Luteína	Luteína	0,015	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Sódio		
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenglicol	1,0	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

450i	Disódio pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452i	Sódio tetrapolifosfato, sódio metafosfato, sódio hexametáfosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametáfosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potásio Polifosfato, Potásio Metafosfato-Potásio polifosfato, potásio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetáfosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sódio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iv	Calcio Polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,5	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, Sucroglicéridos	0,5	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	0,5	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	0,5	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5	0,5
482 i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbita	0,05	0,05
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,05	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,05	0,05



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

494	Sorbitan Monoleato	Monooleato de sorbitana	0,05	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,05	0,05
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sódio (mono) fosfato, sódio monofosfato, sódio (mono) ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sódio (di) fosfato, sódio (di) monofosfato, Sódio (di) ortofosfato,	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sódio (tri) fosfato, sódio (tri) monofosfato, sódio (tri) ortofosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio dihidrogênio fosfato de	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	1,0	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5	0,5
450i	Disódio	Pirofosfato Ácido de	0,1 (como	0,1 (como



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	pirofosfato, disódio dihidrógeno difosfato, disódio dihidrógeno pirofosfato	Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	P ₂ O ₅)	P ₂ O ₅)
450ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potásio (penta) trifosfato, potásio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452i	Sódio tetrapolifosfato, sódio metafosfato, sódio hexametafosfato,	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	sal de Graham	Graham, Tetrapolifosfato de Sódio		
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato-Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,5	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, Sucroglicerídeos	0,5	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	0,5	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	0,5	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5	0,5
482 i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil	0,5	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Estearoil Lactilato	lactilato de cálcio		
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbita	0,05	0,05
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,05	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,05	0,05
494	Sorbitan Monoleato	Monooleato de sorbitana	0,05	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,05	0,05
	ESPESANTE	ESPESSANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,3	0,3
	AGENTE DE FIRMEZA	AGENTE DE FIRMEZA		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
339i	Sódio (mono) fosfato, sódio monofosfato, sódio (mono) ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sódio (di) fosfato, sódio (di) monofosfato, Sódio (di) ortofosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico		
339iii	Sódio (tri) fosfato, sódio (tri) monofosfato, sódio (tri) ortofosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio,	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	trifosfato	Tripolifosfato Pentassódico		
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)

452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato-Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
	GELIFICANTE	GELIFICANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	UMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato-Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE		
	Todos los autorizados	Todos os autorizados	<i>quantum</i>	<i>quantum</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	como BPF en MERCOSUR	como BPF no MERCOSUL	<i>satis</i>	<i>satis</i>
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339i	Sódio (mono) fosfato, sódio monofosfato, sódio (mono) orto-fosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sódio (di) fosfato, sódio (di) monofosfato, Sódio (di) orto-fosfato,	Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico, Fosfato Dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sódio (tri) fosfato, sódio (tri) monofosfato, sódio (tri) orto-fosfato,	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340i	Potásio (mono) fosfato, potásio fosfato ácido, potásio (mono) ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potásio (di) fosfato, potásio (di) monofosfato, potásio	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	(di) orto-fosfato	Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico		
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disódio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato diácido dissódico	0,0035	0,0035
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato neutro de potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato,	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico,	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico		
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato-Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
452iv	Calcio Polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
	3.2. Mezclas para preparar helados comestibles			
	3.2.Misturas para o preparo de gelados comestíveis			
	Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1.			
	Admitem-se as mesmas funções que para 3.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 3.1.			
	3.3. Polvos para preparar helados comestibles			



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

3.3. Pós para o preparo de gelados comestíveis				
Se admitten las mismas funciones que para 3.1 y los mismos aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para el consumo, como se indica a continuación.				
Admitem-se as mesmas funções que para 3.1 e os mesmos aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 3.1. Admite-se também o uso de Antiumectantes/Antiaglutinantes, no produto pronto para consumo, conforme indicado a seguir				
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>

341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,1 (como P ₂ O ₅)	0,1 (como P ₂ O ₅)
<p>(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función em la que se le asigna mayor concentración.</p>				
<p>(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.</p>				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 4, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

(Publicada em DOU nº 12, de 17 de janeiro de 2007)

Observação: A Resolução – RDC nº 23, de 26 de março de 2007, estabelece a data de 17 de julho de 2007 para integral cumprimento da Resolução – RDC nº 4, de 15 de janeiro de 2007.

O **Diretor - Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto de nomeação de 30 de junho de 2005 do Presidente da República e tendo em vista o disposto no inciso III do art. 16 e no inciso II, §§ 1º e 3º - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população; considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares na fabricação de alimentos; considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado; considerando que é necessário atualizar a lista de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com o instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº 8 de 2006; considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção; considerando que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes do Mercosul; adoto, ad referendum, a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos”, que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução nº. 382 de 5 de agosto de 1999.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS			
CATEGORÍA 13 - SALSAS Y CONDIMENTOS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS			
CATEGORIA 13 - MOLHOS E CONDIMENTOS			
ADITIVOS			
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS			
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)			
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

			tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mo- no) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihi- drogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fos- fato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio- (tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
		Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de	Tartrazina, laca de Al	0,05



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Al		
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	<i>quantum satis</i>
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Idetico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos	Carotenos: extratos	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Naturales	naturais	
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>

160d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA / LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato,	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Sódio-(mono) Ortofosfato	Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihi-drogênio Monofosfato Monossódico	
339ii	Sódio-(di) Fosfato, Sódio-(di) Monofosfato, Sódio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sódio-(tri) Fosfato, Sódio-(tri) Monofosfato, Sódio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potásio-(mono) Fosfato, Potásio Fosfato Ácido, Potásio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihi-drogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potásio-(di) Fosfato, Potásio-(di) Monofosfato, Potásio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potásio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fos-	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		fato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)

			CONCENTRACIÓN
--	--	--	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Di-fosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan	Monoestearato de sorbitana	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Monoestearato		
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mo- no) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihi- drogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fos- fato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihi- drogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
------	---	--	---

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio- (di) Monofosfato, Potasio- (di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Di- potássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fos- fato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato,	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Polisorbato 40		
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Di- fosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidro- gênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifos- fato Pentas- sódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapo- tássico, Trifos- fato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Hexametafosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicéridos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico ,etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapo tássico, Trifos- fato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.3. MAYONESA			
13.3. MAIONESE			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio- (mono) Tartrato	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d- Tartrato, Potasio- (di)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tartrato		
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01

160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo- 8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,01
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'- Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8'carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sa- les de Na y K), Musgo Irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Algarrobo, Goma Jatai		
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Arábica, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina Amidada	Pectina, pectina amida	0,1
461 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico ,etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os			<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

autorizados como BPF no MERCOSUL			
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIESPUMANTE	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os			<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

autorizados como BPF no MERCOSUL			
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter- Butilhidroquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE (excepto para productos cuya denominación incluya la palabra tomate)	CORANTE (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso	Amarelo Crepúsculo FCF,	0,05



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Sunset, laca de Al	
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,05
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR		
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihi- drogênio Monofosfato Monossódico	
--	--	---	--

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
339 ii	Sódio-(di) Fosfato, Sódio-(di) Monofosfato, Sódio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Sódio-(tri) Fosfato, Sódio-(tri) Monofosfato, Sódio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potásio-(mono) Fosfato, Potásio Fosfato Ácido, Potásio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihi- drogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potásio-(di) Fosfato, Potásio- (di) Monofosfato, Potásio- (di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio (mono)	Dihidrogênio Difosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno	1,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	grasos con propilenglicol	glicol	
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4

	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	AGENTE DE FIRMEZA	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihi-drogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di)	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário,	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Ortofosfato	Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio (mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio (mono) Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato dibásico, cálcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
341 iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

451 ii	Potasio (penta) trifosfato, Potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico ,etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.5. KETCHUP			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, Potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potássio (di) tTartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tetraacetato		
13.6. MOSTAZA DE MESA			
13.6. MOSTARDA DE MESA			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO ₂)
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

			gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter- Butilhidroquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,03
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin,	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de	0,03



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Na, K, NH ₄ e Ca	
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,03
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,03



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortali)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzóico	Ácido benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos con sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminote- traacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.7. SALSAS DESHIDRATADAS			
13.7. MOLHOS DESIDRATADOS			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4 , em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiiumectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		de Cálcio	
--	--	-----------	--

Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado,	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Fosfato de Cálcio	
556	Calcio y Aluminio Silicato (Excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	Silicato de Cálcio e Aluminio (Excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	3,0
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butilhidroquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Processo Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III- Processo Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – Processo Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'- Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminote- traacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS			
13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO			
	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
341 i	Calcio (mono) Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio (mono) Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio,	1,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato dibásico, cálcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	1,0 (como P ₂ O ₅)
381	Férrico amônico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expressado/expesso como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o em combinación, expressados com o ferrocianuro de potássio anhidro) (sózinho ou em combinação expesso como ferrocianeto de potássio anidro)
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Cálcio	
556	Calcio y Aluminio Silicato (Excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	Silicato de Cálcio e Aluminio (Excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	1,0
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

autorizados como BPF no MERCOSUL			
13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de “materia(s) prima(s) de origen no vínico”)			
13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de “matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho”)			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Número INS	FUNCIÓN / NOMBRE	FUNÇÃO / NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I- Simple (com excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caústico (com	Caramelo II- processo sulfito caústico (exceto	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	excepción de los vinagres de vino)	para vinagres de vinho)	
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>
	SECUESTRANTES	SEQUESTRANTES	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			<i>quantum satis</i>

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 5, DE 15 DE JANEIRO DE 2007

(Publicada em DOU nº 12, de 17 de janeiro de 2007)

Observação: A Resolução – RDC nº 24, de 26 de março de 2007, estabelece a data de 17 de julho de 2007 para integral cumprimento da Resolução – RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007.

O **Diretor - Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto de nomeação de 30 de junho de 2005 do Presidente da República e tendo em vista o disposto no inciso III do art. 16 e no inciso II, §§ 1º e 3º - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população; considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares na fabricação de alimentos; considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado; considerando que é necessário atualizar a lista de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 16.2: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria 16.2.2: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas; considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com o instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº. 9 de 2006; considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção; considerando que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes do Mercosul; adoto, ad referendum, a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 16.2: Bebidas Não Alcoólicas, Subcategoria 16.2.2: Bebidas Não Alcoólicas Gaseificadas e Não Gaseificadas”, que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução nº. 389 de 5 de agosto de 1999.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO				
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS				
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS				
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS				
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS				
ADITIVOS				
Número	FUNCION / Nombre	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima/ Limite máximo	
INS	Español	Português	g/100 ml (*)	
1.6.2.2. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS				
16.2.2. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS				
16.2.2.1. Lista para consumo				
16.2.2.1. Prontas para consumo				
	ACIDULANTE	ACIDULANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
334	Acido Tartárico (L(+)-)	Acido Tartárico (L(+)-)	0,5	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)	
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ		
	Todos los autorizados como BPF en	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	MERCOSUR			
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)	
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)	
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)	
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)	
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P ₂ O ₅)	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P ₂ O ₅)	
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio	0,07 (como P ₂ O ₅)	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		monofosfato monopotássico		
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P ₂ O ₅)	
341i	Calcio Fosfato monobásico , Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P ₂ O ₅)	
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2	
	ANTIESPUMANTE	ANTIESPUMANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01	
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01	
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
	COLORANTE	CORANTE		
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcum	0,01 (como curmina)	
101i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>	
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01	
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01	

110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01	
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005	
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005	
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005	
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001	
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01	
131	Azul Patente V, laca	Azul patente V, laca de A	0,005	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	de Al			
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmin de índico, laca de Al	0,01	
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,01	
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>	
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>	
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005	
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>	
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>	
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01	
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005	
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>	
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>	
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)	
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>	
160d	Licopeno	Licopeno	0,01	
160e	Beta-apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,01	
160f	Ester Metilico o	Éster etílico ou metílico do	0,01	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	ácido beta-apo-8'carotenóico		
161b	Luteína	Luteína	0,01	
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>	
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	
	CONSERVADOR	CONSERVADOR		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,03 para bebidas con/com gás 0,08 para bebidas sin/sem gás	
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás	
210	Acido Benzoico	Ácido benzoico	0,05	
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)	
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)	
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)	
216	Propil para-	Para hidroxibenzoato de	0,03	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Hidroxibenzoato, Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	propila, propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	(Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	
217 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Sódio Propil para-Hidroxibenzoato, Sódio Propilparabeno (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	0,03 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008)	
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03	
219	Sódio Metil para-Hidroxibenzoato, Sódio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03	
220	Azufre Dióxido, Anidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004	
221	Sódio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)	
222	Sódio Bisulfito, Sódio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO ₂)	
223	Sódio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO ₂)	
224	Potásio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)	
225	Potásio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)	
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO ₂)	
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO ₂)	
228	Potásio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO ₂)	
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05	
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03	
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01	
	ESPELANTE	ESPELANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05	
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05	
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03	
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01	
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil- tartárico	Ésteres de mono e de glicéridos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04	
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres,	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa			
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001	
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
	ESPUMANTE	ESPUMANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005	
999	Quilaya extracto	Extrato de Quiluaia	0,02	
	HUMECTANTE	UMECTANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P ₂ O ₅)	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035	
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P ₂ O ₅)	
16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas				
16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas				
Se admitem las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1				
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.				
16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas				
16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas				
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional I em cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:				
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:				
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	<i>quantum satis</i>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato	0,07 (como P ₂ O ₅)	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tribásico, Calcio-(tri) Orto-fosfato	de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	HUMECTANTE	UMECTANTE		
480	Dióctil sulfossuccinato de sódio	Dióctil sulfossuccinato de só	0,001	
<p>(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.</p>				
<p>(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.</p>				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 60, DE 5 DE SETEMBRO DE 2007

(Publicada no DOU nº 175, de 11 de setembro de 2007)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 4 de setembro de 2007, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que é necessário atualizar a lista de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com o instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº. 9 de 2007;

considerando que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção;

considerando que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes do Mercosul,

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais”, que consta como Anexo da presente Resolução.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Resolução nº. 385 de 5 de agosto de 1999; itens referentes a alimentos a base de cereais, massas alimentícias, massas para tortas, pastéis, pizzas e similares, e pré-misturas a base de farinha de trigo constantes da Portaria nº. 503 de 22 de junho de 1998; e itens referentes a alimentos processados a base de cereais e massas para pastéis, pizzas, tortas e similares constantes da Portaria nº. 376, de 26 de abril de 1999.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

ADITIVO

INS	FUNÇÃO/ NOME	LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
------------	---------------------	--

6.1. CEREAIS PROCESSADOS

Inclui grãos com casca ou descascados, inteiros, partidos, amassados e ou degerminados, e ou polidos.

ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE

553 iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	0,5
------------	--	-----

ANTIOXIDANTE

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,003
221	Sulfito de sódio	0,003 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,003 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,003 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,003 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,003 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,003 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,003 (como SO ₂)
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,02 sobre o teor de gordura

GLACEANTE

905 d	Óleo mineral de alta viscosidade	0,03
905 e	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe I	0,03
905 f	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe II	0,03
905 g	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe III	0,03

6.2. ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS

6.2.1. CEREAIS MATINAIS, PARA LANCHE OU OUTROS, ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS, FRIOS OU QUENTES

Inclui todos os produtos a base de cereais (que sejam extrudados, expandidos, inflados, amassados, laminados, cilindrados ou em filamentos) prontos para consumo, os instantâneos e os utilizados normalmente no café da manhã, lanches, ou outros, frios ou quentes. Exemplos destes produtos são cereais tipo granola, muesli, farinha de aveia instantânea, flocos de milho, trigo ou arroz inflado, cereais mistos (p.ex. arroz, trigo e milho), cereais



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

elaborados com soja ou farelo, produtos de cereais extrudados elaborados com farinha ou grãos de cereais moídos e barras de cereais.		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura (como estearato de ascorbila)
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura (como estearato de ascorbila)
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,01
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,01
310	Galato de propila	0,02 (sozinhos ou em combinação) expresso
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	sobre o teor de
320	Butil hidroxianisol, BHA	gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	O BHT em nenhum caso deverá superar 0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
101i	Riboflavina	0,03
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,03



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,025
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,02
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,02
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	0,65
150 c	Caramelo III – processo amônia	0,65
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,25
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,0025 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	0,02
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,02
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i> (somente para barras de cereais)
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

340 i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio; dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
416	Goma caraia, goma sterculia	<i>quantum satis</i>
425	Goma konjac	1,0
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iv	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	1,0 (somente para barras de cereais e cereais tipo granola com frutos secos e ou dessecados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
GLACEANTE (somente para barras de cereais)		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
FERMENTO QUÍMICO		
(somente para barras de cereais)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE ACIDEZ		
500ii	Bicarbonato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i> Somente para barras de cereais e granola
6.3. FARINHAS		
6.3.1. Farinha de trigo		
ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE		
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
MELHORADOR DE FARINHA		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio	0,25 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,25 (como P ₂ O ₅)
920	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927a	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteases	<i>quantum satis</i>
6.3.2. Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	2,0 (como P ₂ O ₅)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como ác. tartárico)
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio; dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	2,0 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE		
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
CONSERVADOR		
Autoriza-se somente para farinhas com adição de aditivos (acondicionadas) de uso industrial		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
MELHORADOR DE FARINHA		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,25 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

920	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927 a	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteases	<i>quantum satis</i>
Autorizam-se os seguintes melhoradores de farinha somente para farinhas com adição de aditivos (acondicionadas) de uso industrial:		
221	Sulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
FERMENTO QUÍMICO		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico (Aditivo excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	0,1 (como Al)
6.3.3. Pré-misturas a base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos)		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Admitem-se as mesmas funções para os produtos acabados que se elaborem com cada pré-mistura, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para consumo preparado segundo as indicações do fabricante contenha no máximo as concentrações estabelecidas para o produto acabado. Admite-se também o uso de antiaglutinantes/antiiumectantes e conservadores (somente para pré-misturas de uso industrial) em quantidades tais que o produto pronto para consumo contenha no máximo as concentrações que indicadas a seguir:

ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)

CONSERVADOR

Autorizam-se os seguintes conservadores somente para pré-misturas de uso industrial:

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico

6.3.4. Outras farinhas de cereais

(centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc)

ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE

341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)

AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
----------------------------------	--	----------------------

6.4. Massas Alimentícias

6.4.1. Massas alimentícias secas

6.4.1.1. Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros

AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
----------------------------------	--	----------------------

CORANTE

(exceto para massas alimentícias com vegetais)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161 b	Luteína	0,05
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.1.2. Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no Mercosul		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.1.3. Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161 b	Luteína	0,05
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
405	Alginato de propileno glicol	0,5
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de graham, tetrapolifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
452 ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.1.4. Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de graham, tetrapolifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
452 ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.1.5. Massas alimentícias secas com ovos, com recheio		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ii		
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161 b	Luteína	0,05
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.1.6. Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.2. Massas alimentícias frescas		
6.4.2.1. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(Exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161 b	Luteína	0,05
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.2.2. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

CORANTE		
(Exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com	0,5 sobre produto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	propileno glicol	seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.2.3. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(Exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
161 b	Luteína	0,05
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.4.2.4. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não		
ACIDULANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
(Exceto para massas alimentícias com vegetais)		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160 c	Páprica, capsorrubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.5 MASSAS PARA PASTÉIS E SIMILARES (EM ESPANHOL - MASAS PARA "EMPANADAS", "PASTÉLES", "TORTAS FRITAS", "TORTAS PASCUALINAS" E SIMILARES)		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L+)-	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como ác. tartárico)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
MELHORADOR DE FARINHA		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,25 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,25 (como P ₂ O ₅)
920	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927 a	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteases	<i>quantum satis</i>
FERMENTO QUÍMICO		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico (Aditivo excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	0,1 (como Al)
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
6.6. MASSAS PARA PIZZA		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,5 (como ác. tartárico)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
Autoriza-se o uso dos seguintes conservadores somente para pizza pré-cozida e embalada para venda a varejo:		
200	Ácido sórbico	0,2
201	Sorbato de sódio	0,2 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,2 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,2 como ácido sórbico
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

432		
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre produto seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
430	Estearato de polioxietileno (8), estearato de polioxietileno (20)	0,5 sobre produto seco
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5 sobre produto seco
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5 sobre produto seco
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5 sobre produto seco
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5 sobre produto seco
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5 sobre produto seco
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil	0,5 sobre produto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	tartárico	seco
477	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	0,5 sobre produto seco
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5 sobre produto seco
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5 sobre produto seco
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco
MELHORADOR DE FARINHA		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,25 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,25 (como P ₂ O ₅)
920	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
927 a	Azodicarbonamida	0,004
928	Peróxido de benzoíla	0,004
1101 i	Proteases	<i>quantum satis</i>
FERMENTO QUÍMICO		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	2,0 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetra hidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico (Aditivo excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	0,1 (como Al)
GLACEANTE		
901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 70, DE 22 DE OUTUBRO DE 2007

(Publicada em DOU nº 204, de 23 de outubro de 2007)

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 17 de outubro 2007, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso dos aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que foram apresentadas justificativas tecnológicas para o uso proposto do aditivo;

considerando que o mesmo foi avaliado pelo JECFA em 1990, na função de conservador, sendo sua IDA estabelecida como "aceitável";

considerando que o aditivo foi adotado pelo Codex Alimentarius em 1999 e 2004, conforme o documento CAC/STAN 192-1995, Rev. 7 (2006), para algumas categorias de alimentos (14.1.4, 14.1.5, 14.2.2 a 14.2.5);

considerando que o mesmo consta da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul - Resolução GMC nº. 11 de 2006, com a função de conservador;

considerando que a estimativa de exposição ao aditivo no uso proposto não ultrapassa a sua Ingestão Diária Aceitável - IDA;

considerando que a utilização do aditivo, do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação, foi avaliada tecnicamente e aprovada para os alimentos em questão pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e uma vez que seu uso está condicionado ao enquadramento nos parâmetros estabelecidos em legislação vigente;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor Presidente Substituto, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar a inclusão de uso do aditivo INS 242 dimetil dicarbonato ou dicarbonato dimetílico, na função de conservador, de acordo com o Anexo da presente Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

INCLUSÃO DE USO DO ADITIVO INS 242 DIMETIL DICARBONATO, DICARBONATO DIMETÍLICO NA FUNÇÃO CONSERVADOR PARA OS SEGUINTE ALIMENTOS E RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO

CATEGORIA DE ALIMENTO	ALIMENTO	LIMITE MÁXIMO (g/100g ou g/100mL)
Produtos de frutas (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 6 de março de 2013)	Sucos de frutas (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 6 de março de 2013)	0,025 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 6 de março de 2013)
	Néctares de frutas (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 6 de março de 2013)	0,025 (Revogado pela Resolução – RDC nº 8, de 6 de março de 2013)
Produtos protéicos	Bebidas não alcoólicas à base de soja	0,025



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 8, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2008

(Publicada no DOU nº 39, de 27 de fevereiro de 2008)

Proíbe o uso dos aditivos Propilparabeno e Propilparabeno de Sódio em alimentos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 14 de fevereiro de 2008, e

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando proteger a saúde da população;

Considerando a necessidade de segurança de uso dos aditivos na fabricação de alimentos;

Considerando que os aditivos INS 216 Para-hidroxibenzoato de propila ou propilparabeno e INS 217 Para-hidroxibenzoato de propila de sódio ou propilparabeno de sódio constam na Resolução GMC nº 11/06 – Regulamento Técnico Mercosul sobre “Lista Geral Harmonizada de Aditivos Alimentares e suas Classes Funcionais”, com a função de conservadores;

Considerando que as avaliações toxicológicas do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA – são referências para a comprovação da segurança de uso dos aditivos alimentares;

Considerando que, em função dos resultados da reavaliação toxicológica do propilparabeno, o JECFA, em sua 67ª reunião (20 a 29 de junho de 2006), excluiu esse aditivo da IDA de grupo para parabenos utilizados em alimentos, retirando as suas especificações;

Considerando que na 39ª sessão do Comitê Codex de Aditivos Alimentares – CCFA (22 a 28 de abril de 2007) – decidiu-se descontinuar o trabalho sobre todas as provisões para propilparabeno na Norma Geral de Aditivos Alimentares – GSFA – e recomendar à Comissão Codex Alimentarius – CAC – a revogação das provisões existentes em Padrões de Produtos (ALINORM 07/30/12);

Considerando que na 30ª sessão da CAC tal recomendação foi aprovada;

Considerando que a Diretiva 2006/52/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, excluiu os aditivos E216 e E217 da Diretiva 95/2/CE;

Considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base no instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema (Resolução GMC nº 34/2007);

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Proibir o uso dos aditivos INS 216 Para-hidroxibenzoato de propila ou propilparabeno e INS 217 Para-hidroxibenzoato de propila de sódio ou propilparabeno de sódio em alimentos.

Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário, em especial, os itens referentes aos aditivos INS 216 e ou INS 217 constantes da Tabela 1 da Resolução CNS/MS nº 4 de 24 de novembro de 1988, da Portaria nº 39 de 13 de janeiro de 1998, da Resolução RDC nº 89 de 17 de outubro de 2000, da Resolução RDC nº 24 de 15 de fevereiro de 2005, da Resolução RDC nº 25 de 15 de fevereiro de 2005 e da Resolução RDC nº 5 de 15 de janeiro de 2007.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 13, DE 7 DE MARÇO DE 2008

(Publicada no DOU nº 47, de 10 de março de 2008)

Dispõe sobre a extensão de uso do coadjuvante de tecnologia PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO com a função de agente de clarificação para fabricação de açúcar, com limite *quantum satis*.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 3 de março de 2008, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade da segurança de uso dos coadjuvantes de tecnologia na fabricação de alimentos;

considerando que o emprego de coadjuvantes deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que os aditivos e coadjuvantes de tecnologia devem atender aos princípios referentes ao seu emprego em alimentos e às exigências de pureza, conforme estabelecido em legislação específica;

considerando que peróxido de hidrogênio consta do Inventário de Coadjuvantes de Tecnologia (CAC/MISC 3) elaborado pelo Comitê Codex de Aditivos Alimentares – CCFA;

considerando que esse coadjuvante foi avaliado toxicologicamente pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA – que, em 2004, estabeleceu sua IDA como “aceitável”;

considerando que a utilização do coadjuvante de tecnologia em questão, do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação, foi submetida à avaliação técnica e aprovação da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e seu uso está condicionado ao enquadramento nos parâmetros estabelecidos em legislação vigente;

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 1º Aprovar a extensão de uso do coadjuvante de tecnologia PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO com a função de agente de clarificação para fabricação de açúcar, com limite *quantum satis*.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 18, DE 24 DE MARÇO DE 2008

(Publicada em DOU nº 57, de 25 de março de 2008)

Dispõe sobre o "Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos".

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º - e 3º - do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 18 de março de 2008, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando proteger a saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso dos aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o emprego dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que os aditivos foram avaliados pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA;

considerando que os mesmos constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul - Resolução GMC nº 11/2006;

considerando as referências do Codex Alimentarius e da União Européia para os usos propostos;

considerando que a ingestão dos aditivos, em seus limites máximos de uso, não deve ultrapassar os valores da Ingestão Diária Aceitável - IDA;

considerando que é necessário revisar a legislação que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos;

considerando que a regulamentação de uso dos aditivos edulcorantes em alimentos deve estar em consonância com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

~~Art. 1º — Aprovar o "Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos", constante do Anexo desta Resolução.~~

~~Parágrafo único. Os limites máximos de uso dos aditivos estabelecidos no Anexo referem-se a 100g ou 100mL do alimento pronto para consumo.~~

~~Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017)**~~

~~§ 1º Os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos, seus limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo desta Resolução. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017)**~~

~~§ 2º Os limites máximos previstos no Anexo desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017)**~~

~~§ 3º Os edulcorantes permitidos para uso em fórmulas para nutrição enteral e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017)**~~

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

§ 1º Os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos, seus limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo desta Resolução. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

§ 2º Os limites máximos previstos no Anexo desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

§ 3º Os edulcorantes permitidos para uso em fórmulas para nutrição enteral e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

§ 4º Os edulcorantes permitidos para uso em suplementos alimentares e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

Art. 2º - As empresas têm o prazo de 03 (três) anos a contar da data da publicação deste Regulamento para adequarem seus produtos.

Art. 3º - O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Portaria SVS/MS nº 14 de 26 de janeiro de 1988 (exceto os seus itens 4 e 5) e a Resolução RDC nº 3 de 2 de janeiro de 2001.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS EDULCORANTES PARA ALIMENTOS E SEUS
RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS DE USO

INS	Aditivo	Alimento	Limite máximo g/100g ou g/100mL	
420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>	
421	Manitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>	
950	Acesulfame de potássio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,035	
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,035	
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,035	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar		
		Com substituição total de açúcares	0,035 (1)	
		Com substituição parcial de açúcares	0,026	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

951	Aspartame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,075
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,075 (2)
		Com substituição parcial de açúcares	0,056
952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,04 (3)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (3)
		Com substituição parcial de açúcares	0,04 (4)
953	Isomalt (isomaltitol)	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
954	Sacarina e seus sais de cálcio,	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,015



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	potássio e sódio	Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,015
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,015 (5)
		Com substituição parcial de açúcares	0,01
955	Sucralose	Alimentos para controle de peso	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para controle de peso	0,025
		Alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,025
		Alimentos para dietas com restrição de açúcares	0,04
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas para dietas com restrição de açúcares	0,025
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,04 (6)
		Com substituição parcial de açúcares	0,03
		Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,025
		Com substituição parcial de açúcares	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

957	Taumatina	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,06 0,024 (10) (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,06 0,024 (10) (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,06 0,024 (10) (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,06 (7) 0,024 (7) (10) (Redação dada pela Resolução –



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

			RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
		Com substituição parcial de açúcares	0,045 0,0180 (11) (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
961	Neotame	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,0033
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,0065
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,0065 (8)
		Com substituição parcial de açúcares	0,0049
965	Maltitol, xarope de maltitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
966	Lactitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
967	Xilitol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
968	Eritritol	Alimentos e bebidas para controle de peso	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	<i>quantum satis</i>
		Alimentos e bebidas com reduzido teor de açúcares	<i>quantum satis</i>
969	Advantame (9)	Alimentos e bebidas para controle de peso (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,005
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com	0,005



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		substituição total de açúcares (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar com substituição parcial de açúcares (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,00375

(1) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,5g/100g e de 0,25g/100g, respectivamente. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(2) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 1,0g/100g e de 0,6g/100g, respectivamente. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(3) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,075g/100mL. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(4) Exceto para bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas, com limite máximo de 0,056g/100mL. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(5) Exceto para gomas de mascar com limite máximo de 0,12g/100g. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(6) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, com limites máximos de 0,3g/100g e de 0,24g/100g, respectivamente. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(7) Para gomas de mascar, aplica-se o limite máximo de 0,35 g/100 g de esteviol, correspondente a 0,875 g/100 g de glicosídeos, e, para micro pastilhas de sabor intenso, aplica-se o limite máximo de 0,6 g/100 g de esteviol, correspondente a 1,5 g/100 g de glicosídeos, respectivamente. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)**

(8) Exceto para gomas de mascar e micro pastilhas de sabor intenso, ambos com limite máximo de 0,1g/100g. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

(9) No caso de gomas de mascar com informação nutricional complementar com substituição total de açúcares, aplica-se o limite máximo de 0,04 g por 100 **(Incluída pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, retificada em 18 de junho de 2019)**

(10) Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 g de glicosídeos. **(Incluída pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)**

(11) Como esteviol, equivalente a 0,045 g/100g de glicosídeos. **(Incluída pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Restrições: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS nº 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS nº 29, de 1998; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os atributos “não contém açúcares”, “sem adição de açúcares”, “baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares” ou, ainda, referente aos atributos “baixo em valor energético” ou “reduzido em valor energético”, quando feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018)**

2. Em atendimento a Regulamentos Técnicos específicos: **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

a) Todos os alimentos e as bebidas contendo polióis deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes a efeitos laxativos. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

b) Todos os alimentos e as bebidas contendo aspartame deverão obedecer aos requisitos de rotulagem referentes à presença do aminoácido fenilalanina, como informação necessária ao grupo populacional de fenilcetonúricos. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**

3. Os glicosídeos de esteviol devem atender às especificações de pureza estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA. **(Retificado em DOU nº 71, de 14 de abril de 2008)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 64, DE 16 DE SETEMBRO DE 2008

(Publicada no DOU nº 180, de 17 de setembro de 2008)

Aprova Regulamento Técnico sobre
Atribuição de aditivos e seus limites
máximos para alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 11, inciso IV do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c Art. 54, inciso II, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado e promulgado pela Portaria nº. 354, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião do dia 11 de setembro de 2008,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos na fabricação de alimentos;

considerando que o uso de aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que é necessário estabelecer os aditivos e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 18. Petiscos (snacks);

considerando que este Regulamento Técnico é resultante do processo de consolidação da Consulta Pública nº. 114 de 19 de dezembro de 2007;

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com o instrumento harmonizado no Mercosul relacionado ao tema: Resolução GMC nº 2 de 2008;

considerando que a harmonização de Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção;

considerando que este Regulamento Técnico contempla as necessidades dos Estados Partes do Mercosul;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretora-Presidente Substituta, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre “Atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimentos 18. Petiscos (snacks), subcategorias 18.1 Aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas) e 18.2 Sementes oleaginosas e nozes

processadas, com cobertura ou não”, que consta como Anexo e forma parte da presente Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MARIA CECÍLIA MARTINS BRITO

ANEXO

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS)

SUBCATEGORIA 18.1 APERITIVOS A BASE DE BATATAS, CEREAIS, FARINHA OU AMIDO (DERIVADOS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS, LEGUMES E LEGUMINOSAS)

18.1 Aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas)

Compreende todos os produtos para aperitivo, aromatizados ou não, a base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), excluindo as sementes oleaginosas processadas, cobertas ou não; biscoitos doces e biscoitos “crackers”, exceto os biscoitos “crackers” aromatizados.

Inclui, por exemplo: batatas fritas; pipoca; pretzels; biscoitos “crackers” com sabor de queijo, presunto, bacon ou outros; aperitivos elaborados a base de mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutas secas, especiarias, corantes, aromas e antioxidantes; e aperitivos elaborados a base de farinha de arroz, ou de farinha de feijão preto ou branco, com adição de sal e especiarias.

FUNÇÃO

INS	NOME DO ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100mL (*)
-----	-----------------	-------------------------------------

ACIDULANTE

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
262 ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,05
335 i	Tartarato monossódico	0,2 (como ác. tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,2 (como ác. tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,2 (como ác. tartárico)
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico,	0,5 (como P ₂ O ₅)

	hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
355	Acido adípico	0,2
ANTIUMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura como estearato de ascorbila
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,02 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,02 (sozinhos ou em combinação) expresso sobre teor de gordura
319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	
320	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butil hidroxitolueno, BHT	
AROMATIZANTE		

Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
CORANTE			
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,02 (como curcumina)	
101 i	Riboflavina	0,1	
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1	
102	Tartrazina, laca de Al	0,02	
104	Amarelo de quinoleína	0,02	
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,02	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02	
122	Azorrubina	0,02	
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,005	
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,02	
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,02	
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,02	
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	
150 a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>	
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	1,0	
150 c	Caramelo III - processo amônia	1,0	
150 d	Caramelo IV - processo sulfito-amônio	1,0	
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02	
155	Marrom HT	0,02	
160 a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02	
160 a ii	Carotenos: extratos naturais	0,0025	
160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,002 (como bixina)	
160 c	Páprica/capsorubina/ capsantina	<i>quantum satis</i>	
160d	Licopeno	0,02	
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	0,02	
160 f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,02	
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	
CONSERVADOR			
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>	
200	Ácido sórbico	0,1	0,1 (sozinhos ou em combinação) A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ac. sórbico)	
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ac. sórbico)	
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ac. sórbico)	

214	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)	
215	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)	
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)	
219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)	

EMULSIFICANTE

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,3
425	Goma Konjac	1,0
472e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	2,0
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina	1,0
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. ricinoléico interesterificado	0,1
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

340 i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,3
416	Goma caraia, goma sterculia	0,5
425	Goma konjac	1,0
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	2,0
481 i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GLACEANTE		
901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,02

904	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>
1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>
MELHORADOR DE FARINHA		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005
221	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P ₂ O ₅)
920	L-cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452 iv	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
1520	Propilenoglicol	0,03
FERMENTO QUÍMICO		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

	de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS)		
SUBCATEGORIA 18.2 SEMENTES OLEAGINOSAS E NOZES PROCESSADAS, COM COBERTURA OU NÃO		
18.2 Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não		
Compreende todos os tipos de sementes oleaginosas e nozes processadas, por exemplo, por secagem, torragem, fritura ou cozimento, com ou sem casca, salgadas ou não. Excluem-se os produtos classificados como confeitados (categoria 5) e as frutas desidratadas ou dessecadas.		
FUNÇÃO		
INS	NOME DO ADITIVO	LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100mL (*)
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02
305	Estearato de ascorbila	0,02
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,15
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,15
310	Galato de propila	0,02

319	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	(sozinhos ou em combinação) expresso sobre teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butil hidroxitolueno, BHT	
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,1 (sozinhos ou em combinação) A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
214	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
215	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
CORANTE		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101 i	Riboflavina	0,1
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1
102	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarelo de quinoleína	0,01
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01
122	Azorrubina	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,01
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,01
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01
141 i	Clorofila cúprica	0,01
141 ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,01
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	1,0
150 c	Caramelo III – processo amônia	1,0
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	1,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,01
155	Marrom HT	0,01
160 ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
160 aii	Carotenos: extratos naturais	2,0

160 b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,03 (como bixina)
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,01
163 ii	Extrato de casca de uva	1,0
172 i	Óxido de ferro, preto (*)	0,04
172 ii	Óxido de ferro, vermelho (*)	0,04
172 iii	Óxido de ferro, amarelo (*)	0,04
(*) São autorizados como corantes de aplicação exclusiva sobre superfície de alimentos		
ESTABILIZANTE DE COR		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
342 i	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)

342 ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P ₂ O ₅)
343 ii	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	0,5 (como P ₂ O ₅)
343 iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	0,5 (como P ₂ O ₅)
425	Goma konjac	1,0
450 i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iv	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 v	Polifosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	1,0
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. ricinoléico interesterificado	0,1
542	Fosfatos de cálcio (mistura)	0,5 (como P ₂ O ₅)
1203	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenoglicol	5,0
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,02

1203	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenoglicol	5,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,2 (como ácido tartárico)
335 ii	Tartarato dissódico	0,2 (como ácido tartárico)
336 i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
336 ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,2 (como ácido tartárico)
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
472 e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propilenoglicol	5,0

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 27, DE 26 DE MAIO DE 2009

(Publicada no DOU nº 99, de 27 de maio de 2009)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 19 de maio de 2009, e

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

considerando a necessidade de segurança de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia na fabricação de alimentos;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;

considerando que cera de carnaúba consta do Inventário de Substâncias Utilizadas como Coadjuvantes de Tecnologia – IPA, elaborado pelo Comitê Codex Alimentarius de Aditivos Alimentares – CCFA;

considerando que este Regulamento Técnico foi submetido ao processo de Consulta Pública nº. 51, publicada no D.O.U. em 10 de setembro de 2008,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar a extensão do uso de cera de carnaúba como coadjuvante de tecnologia com a função de lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem, para as seguintes subcategorias de alimentos:

7.1 Pães prontos para o consumo
7.1.1 Pães com fermento biológico
7.1.2 Pães com fermento químico
7.2 Biscoitos e similares
7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura
7.3 Produtos de confeitaria
7.3.1 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui panetone

e pan dulce)

7.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos

Art. 2º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 45, DE 3 DE NOVEMBRO DE 2010

(Publicada em DOU nº 212, de 5 de novembro de 2010)

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria Nº 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 22 de outubro de 2010,

Adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre aditivos alimentares autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao Ordenamento Jurídico Nacional a Resolução GMC MERCOSUL n. 34/2010.

Art. 3º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico. **(Prazo prorrogado por mais 180 dias, contados a partir de 4 de maio de 2011, pela Resolução – RDC nº 21, de 06 de maio de 2011)**

Parágrafo único. A partir da publicação desta Resolução, os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades, devem atender na íntegra às exigências nela contidas, previamente ao seu funcionamento.

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas na presente Resolução e no Regulamento por esta aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 5º Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial as Resoluções n. 386, de 5 de agosto de 1999, RDC Nº 234, de 19 de agosto de 2002 e RDC Nº 43, de 1 de maio de 2005.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

ANEXO

**REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA
USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções n. 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista BPF os aditivos que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que para este Regulamento Técnico foram consideradas somente as funções listadas nas especificações publicadas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares), com exceção de enzimas, ácido ascórbico (INS 300), alginato de cálcio (INS 404), carbonato de cálcio (INS 170i), carbonato de sódio (INS 500i), bicarbonato de sódio (INS 500ii), carbonato de potássio (INS 501i), cloreto de potássio (INS 508), sulfato de cálcio (INS 516) e mono e diglicerídes de ácidos graxos (INS 471), para os quais se incluíram funções estabelecidas no Codex General Standard for Food Additives - GSFA.

Que esta lista não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos específicos.

Que as restrições estabelecidas neste Regulamento Técnico foram elaboradas considerando as seguintes categorias de alimentos harmonizadas no MERCOSUL: cereais e produtos de ou à base de cereais, petiscos (snacks), gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, sobremesas, produtos de



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

panificação e biscoitos, carnes e produtos cárneos, molhos e condimentos, bebidas não alcoólicas e preparações culinárias industriais.

O GRUPO MERCADO COMUM

resolve:

Art. 1º Aprovar o "Regulamento Técnico sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)".

Art. 2º A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

a. Na Tabela I consta a lista dos aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os quais têm Ingestão Diária Aceitável (IDA) não especificada ou não limitada estabelecida pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares). O uso desses aditivos nos alimentos está autorizado com limite quantum satis (q.s.), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não alterem a identidade e a genuinidade do alimento, exceto para as categorias de alimentos listadas na Tabela II com limite máximo numérico.

b. A lista de aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

c. Para as subcategorias de alimentos relativas a farinhas de trigo (6.3.1 e 6.3.2), massas alimentícias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 e 6.4.2.4) e pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, sal e fermento (7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados na Tabela II, com suas respectivas funções e limites máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos.

d. Para os alimentos desidratados ou em pó das subcategorias 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antiumectantes identificados na Tabela II, para os quais há limite máximo numérico.

e. Para vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho) (subcategoria 13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados na Tabela II, cujo uso não é autorizado.

f. Quando os aditivos BPF forem utilizados em alimentos nos quais houve substituição, total ou parcial, ou redução de um ou mais nutrientes relativos à composição do alimento normalizado correspondente, o produto deverá atender à regulamentação específica.

g. Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.

TABELA I

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)		
INS	Nome do aditivo	Classes funcionais (*)
140i	Clorofila	COL
150 ^a	Caramelo I - simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betanina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH ANAH/COL (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sodio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sodio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma	ESP/EST/EMU



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	alfarroba, goma jataí	
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI ACREG/RAI/ANAH (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	ACREG
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
904	Goma laca, shalac (somente para tratamento de superfície)	GLA



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem alfabética)

INS	Nome do aditivo	Classes funcionais (*)
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
1001i	Acetato de colina	EMU
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

315	Ácido eritórico, ácido isoascórbico	ANT
297	Ácido fumárico	ACREG
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
296	Ácido málico (D-, L-)	ACREG/SEC
280	Ácido propiônico	CONS
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ ANESP
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilases	FLO
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
301	Ascorbato de sódio	ANT
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI ACREG/RAI/ANAH (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
150a	Caramelo I - simples	COL
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
170i	Carbonato de cálcio	ANAH ANAH/COL (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		de dezembro de 2021)
1001ii	Carbonato de colina	EMU
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
501i	Carbonato de potássio	ACREG
500i	Carbonato de sódio	ACREG
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulose sódica - hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície)	GLA
902	Cera candelilla (somente para tratamento de superfície)	GLA
1001iv	Citrato de colina	EMU
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
380	Citrato triamônico	ACREG
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
510	Cloreto de amônio	FLO
509	Cloreto de cálcio	FIR
1001iii	Cloreto de colina	EMU
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
508	Cloreto de potássio	GEL
140i	Clorofila	COL
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
623	Diglutamato de cálcio	EXA



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

625	Diglutamato de magnésio	EXA
290	Dióxido de carbono	CONS
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
462	Etilcelulose	AGC
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
577	Gluconato de potássio	ACREG
576	Gluconato de sódio	SEC
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
624	Glutamato de monoamônio	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac (somente para tratamento de superfície)	GLA



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

417	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
527	Hidróxido de amônio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
525	Hidróxido de potássio	ACREG
524	Hidróxido de sódio	ACREG
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
632	Inosinato de potássio	EXA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
1001vi	Lactato de colina	EMU
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
326	Lactato de potássio	ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipases	EXA
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
350ii	Malato dissódico	ACREG
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
421	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato de potássio	CONS
281	Propionato de sódio	CONS
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1204	Pullulan	GLA/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	EMU/ANAH
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
515	Sulfatos de potássio	EXA
514	Sulfatos de sódio	ESTCOL
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
1001v	Tartarato de colina	EMU
957	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM
162	Vermelho de beterraba, betanina	COL
967	Xilitol	EDU/HUM
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA

TABELA II

Categorias de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito
Para os alimentos identificados a seguir (subcategorias 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados nesta Tabela, com suas respectivas funções e limites



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos.

INS	Nome do aditivo	Função (*)	Limite máximo (g/100g ou 100ml)
-----	-----------------	------------	---------------------------------

6.3.1 Farinha de trigo

300	Ácido ascórbico (L-)	FLO	0,04
516	Sulfato de cálcio	FLO	q.s.
1100	Amilases	FLO	q.s.
1101i	Proteases	FLO	q.s.

6.3.2 Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)

170i	Carbonato de cálcio	EST/ACREG/EMU	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	ACREG/EST	0,2
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,04
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,03
303	Ascorbato de potássio	ANT	0,03
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/EST	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI	4,5
516	Sulfato de cálcio	FLO	q.s.
1100	Amilases	FLO	q.s.
1101i	Proteases	FLO	q.s.
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST	0,08

6.4.1.1 Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros

170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU	1,0 (como cálcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas Eucheama processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	EST	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	EST	q.s.
501i	Carbonato de potássio	EST	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato	EXA	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	monossódico		
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
6.4.1.2 Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU	1,0 (como cálcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST /EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	EST	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	EST	q.s.
501i	Carbonato de potássio	EST	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo disódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
6.4.1.5 Massas alimentícias secas com ovos, com recheio			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas Euchema processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
6.4.1.6 Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas Euchema processadas	EST/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
6.4.2.1 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

407a	Algas marinhas Euchema processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
6.4.2.2 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	EST /EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
6.4.2.3 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

290	Dióxido de carbono	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas Euchema processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato	ACREG	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	ácido de sódio		
501i	Carbonato de potássio	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
6.4.2.4 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
290	Dióxido de carbono	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas Eucheuma processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.

7.1.1 Pães com levedura (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, levedura e sal)

260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Ascorbato de sódio	ANT	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Lactato de potássio	ANT	q.s.
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU	q.s.
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU	q.s.

7.1.2 Pães com fermento químico (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, fermento químico e sal)

260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
-----	---------------	----------------	------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Ascorbato de sódio	ANT	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Lactato de potássio	ANT	q.s.
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
472a	Ésteres de mono e diglicérides de ácidos graxos com ácido acético	EMU	q.s.
472b	Ésteres de mono e diglicérides de ácidos graxos com ácido láctico	EMU	q.s.

Para as subcategorias de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antiumectantes a seguir, para os quais há limite máximo numérico.

12.3 Sopas e caldos desidratados

551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0

13.7 Molhos desidratados

551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0

13.8 Condimentos preparados

551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
-----	----------------------------	------	-----



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0

13.9 Sal e sais adicionados (somente para sais adicionados)

551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0

16.2.2.3 Pós para preparar bebidas gaseificadas e não gaseificadas

551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0

Para a subcategoria de alimento identificada a seguir (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado.

13.10 Vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho)

260	Ácido acético	ACREG	Não autorizado
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	Não autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	Não autorizado
352ii	Malato de cálcio, malato monocalcico	ACREG	Não autorizado

(*) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante	ESTCOL: estabilizante de cor	GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: corante	EST: estabilizante	GLA: glaceante
AGC: agente de corpo ou massa	CONS: conservador	EXA: realçador de sabor	HUM: umectante
ANAH: antiaglutinante, anti-umectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: fermento químico



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante	FLO: melhorador de farinha	SEC: seqüestrante
ANT: antioxidante	ESP: espessante	FOA: espumante	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 46, DE 3 DE NOVEMBRO DE 2010

(Publicada no DOU nº 212, de 5 de novembro de 2010)

Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)"

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 22 de outubro de 2010,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre limites máximos para aditivos alimentares excluídos da lista de aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao Ordenamento Jurídico Nacional a Resolução GMC MERCOSUL n. 35/2010.

Art. 3º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico. **(Prazo prorrogado por mais 180 dias, iniciando-se a partir de 04 de maio de 2011, pela Resolução – RDC nº 21, de 06 de maio de 2011)**

Parágrafo único. A partir da publicação desta Resolução, os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades, devem atender na íntegra às exigências nela contidas, previamente ao seu funcionamento.

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas na presente Resolução e no Regulamento por esta aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 5º Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial as Resoluções n. 386 de 5 de agosto de 1999, RDC n. 234 de 19 de agosto de 2002 e RDC n. 43 de 1 de maio de 2005.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE LIMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DA LISTA DE "ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)"

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções n. 17/93, 38/98, 52/98, 56/02 e 34/10 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista de aditivos aqueles que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que se faz necessário estabelecer limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos BPF, como resultado da revisão e atualização do "Regulamento Técnico sobre aditivos a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)".

Que tal como consta no relatório da 67ª Reunião do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junho de 2006), foi reduzido o PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para alumínio de 7 a 1 mg/kg de peso corpóreo, aplicável a todos os compostos de alumínio nos alimentos, incluindo aditivos.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

~~Art. 2º - Com relação às aprovações de uso dos sais de alumínio (INS 554 e 559) contemplados neste Regulamento Técnico, as mesmas serão revisadas quando houver novas informações sobre esse tema por parte de qualquer uma das referências internacionalmente reconhecidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e União Européia. (Revogado pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)~~

Art. 3º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

INS	Aditivo	Categoria de alimento	Função (1)	Limite máximo (g/100g ou 100ml) (2)
425	Goma konjac (exceto para os alimentos nos quais o uso do aditivo está proibido por um Regulamento Técnico específico)	5.1.1 Balas e caramelos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 Pastilhas	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 Confeitos	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.2 Goma de mascar ou chicle	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	6.2.1 Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes	EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,5 (sozinho ou em combinação com ác. tartárico e seus sais)
472f	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico	5.1.1 Balas e caramelos	EMU	0,1
		5.1.2 Pastilhas	EMU	0,1
		5.1.3 Confeitos	EMU	0,1
		5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina	EMU	0,1
		5.2 Goma de mascar ou chicle	EMU	0,5
		7.1.1 Pães com fermento biológico	EMU/EST	0,6



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		7.1.2 Pães com fermento químico	EMU/EST	0,6
		7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não-gaseificadas	EST	0,5
554	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio (Aditivos para categorias excluídos pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento de superfície)
		12.3 Sopas e caldos desidratados	ANAH	1,0
		13.7 Molhos desidratados	ANAH	1,0
		13.8 Condimentos preparados	ANAH	2,5
		21.2 Preparações culinárias industriais desidratadas	ANAH	1,0
559	Silicato de alumínio (Aditivo para categoria excluído pela Resolução – RDC nº 285, de 21 de maio de 2019)	5.1.2 Pastilhas	ANAH	quantum satis (somente para tratamento da superfície)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

(1) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante	ESTCOL: estabilizante de cor	GEL: geificante
ACREG: regulador de acidez	COL: corante	EST: estabilizante	GLA: glaceante
AGC: agente de corpo ou massa	CONS: conservador	EXA: realçador de sabor	HUM: umectante
ANAH: antiaglutinante, anti-umectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: fermento químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante	FLO: melhorador de farinha	SEC: seqüestrante
ANT: antioxidante	ESP: espessante	FOA: espumante	

(2) Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 40, DE 13 DE SETEMBRO DE 2011

(Publicada no DOU nº 179, de 16 de setembro de 2011)

Aprova o uso de ácido tânico e taninos como coadjuvantes de tecnologia na função de agentes de clarificação/ filtração para fabricação de açúcar e bebidas alcoólicas.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 22 de agosto de 2011,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

~~Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função de agentes de clarificação/ filtração para fabricação de açúcar e bebidas alcoólicas em geral, comercializados no País, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e a genuinidade do alimento).~~

Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função e agentes de clarificação/filtração para fabricação e açúcar e bebidas alcoólicas em geral comercializadas no país, exceto o ácido tânico para vinhos, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e genuinidade do alimento).
(Redação dada pela Resolução – RDC nº 123, de 4 de novembro de 2016)

Parágrafo único. O disposto no *caput* abrange somente o ácido tânico e os taninos que atendem a especificação do *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*- JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) e ou do *Food Chemicals Codex* - FCC, e o tanino (extrato de quebracho) contendo no mínimo 95% de epicatequina e catequina em base seca.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 2º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 3º Revoga-se o item referente à aprovação de uso de tanino para bebidas alcoólicas em geral constante da Resolução RDC n. 286 de 28 de setembro de 2005, e a Resolução RDC n. 59 de 5 de setembro de 2007.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 46, DE 19 DE SETEMBRO DE 2011

(Publicada em DOU nº 182, de 21 de setembro de 2011)

~~Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.~~

Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes, crianças de primeira infância e alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância comercializados no país. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)**

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 9 de setembro de 2011,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

~~Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.~~

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes, crianças de primeira infância e aos alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância comercializados no país. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)**

~~Art. 2º Este regulamento tem o objetivo de estabelecer os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, com suas respectivas funções e limites máximos, permitidos para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.~~



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 2º Este regulamento tem o objetivo de estabelecer os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, com suas respectivas funções e limites máximos, permitidos para fórmulas infantis destinadas a lactentes, crianças de primeira infância e para os alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância comercializados no país. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)**

Art. 3º Este regulamento se aplica às fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e aos alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância comercializados no país.

~~Art. 4º Somente os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia listados no Anexo desta Resolução, com suas respectivas funções e limites máximos, podem ser utilizados na fabricação das fórmulas infantis abrangidas por este regulamento.~~

Art. 4º Somente os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia listados no Anexo desta Resolução, com suas respectivas funções e limites máximos, podem ser utilizados na fabricação das fórmulas infantis e dos alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância abrangidos por este regulamento. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)**

§ 1º Adicionalmente às substâncias listadas no Anexo desta Resolução, é permitido o emprego de fosfato de diamido e fosfato de diamido acetilado com limite máximo de 0,5 g/100ml (sozinhos ou em combinação) em fórmulas infantis à base de soja.

§ 2º Em fórmulas infantis à base de proteínas hidrolisadas e ou aminoácidos, fica também autorizado o uso de fosfato de diamido fosfatado e hidroxipropilamido com limite máximo de 2,5 g/100ml (sozinhos ou em combinação).

§ 3º Em fórmulas infantis de seguimento à base de proteínas hidrolisadas e ou aminoácidos, fica também autorizado o uso de fosfato de diamido fosfatado e adipato de diamido acetilado com limite máximo de 2,5 g/100ml (sozinhos ou em combinação).

§ 4º Aplicam-se aos alimentos similares especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância as mesmas provisões de aditivos existentes para fórmulas infantis, dietoterápicas ou não, respeitando a faixa etária para a qual o produto se destina. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 5º Quando para uma determinada classe funcional forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não poderá ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite quantum satis (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 6º O regulamento técnico específico que aprova o uso de aditivos edulcorantes para alimentos não se aplica às fórmulas infantis abrangidas pela presente Resolução.

Art. 7º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico. **(Prazo prorrogado até 22 de março de 2014 pela Resolução – RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2013)**

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências contidas nesta Resolução previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no Regulamento por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º. Revogam-se os itens referentes a alimentos infantis, alimentos infantis esterilizados e conservas alimentícias para uso infantil constantes na Resolução CNS/MS n. 4/1988.

Art. 10. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

~~ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS, PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES, FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS~~

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS, PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES, FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, E FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADAS A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS E PARA ALIMENTOS SIMILARES ESPECIALMENTE FORMULADOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)

Aditivos Alimentares		
INS	Função / Aditivo	Limite máximo (g/100ml do produto pronto para consumo)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i> em todos os tipos de fórmulas infantis
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> em todos os tipos de fórmulas infantis
33li	Citrato monossódico	<i>quantum satis</i> em todos os tipos de fórmulas infantis, desde que atenda aos limites estabelecidos para sódio
33liii	Citrato trissódico, citrato de sódio	<i>quantum satis</i> em todos os tipos de fórmulas infantis, desde que atenda aos limites estabelecidos para sódio
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	<i>quantum satis</i> em todos os tipos de fórmulas infantis, desde que atenda aos limites estabelecidos para potássio



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

500i	Carbonato de sódio	0,2 em todos os tipos de fórmulas infantis, sozinhos ou em combinação e desde que a quantidade total adicionada atenda aos limites estabelecidos para sódio, potássio e cálcio
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	
50li	Carbonato de potássio	
50lii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	
524	Hidróxido de sódio	
525	Hidróxido de potássio	
526	Hidróxido de cálcio	
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,005 somente em fórmulas infantis de seguimento (sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico)
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
304	Palmitato de ascorbila	0,001 em todos os tipos de fórmulas infantis
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,001 em todos os tipos de fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis para lactentes com necessidades dietoterápicas específicas (sozinho ou em combinação com INS 304) e 0,003 somente para fórmulas infantis de seguimento (sozinho ou em combinação com INS 307)
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,003 somente em fórmulas infantis de seguimento (sozinho ou em combinação com INS 306)

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,005 somente em fórmulas infantis de seguimento e em fórmulas infantis de seguimento para necessidades dietoterápicas específicas (sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico)
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
304	Palmitato de ascorbila	0,001 em todos os tipos de fórmulas infantis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,001 para fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis para lactentes com necessidades dietoterápicas específicas e (sozinho ou em combinação com INS 307) e 0,003 para fórmulas infantis de seguimento e fórmulas infantis de seguimento para necessidades dietoterápicas específicas (sozinho ou em combinação com INS 307)
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,003 somente em fórmulas infantis de seguimento, fórmulas infantis de seguimento para necessidades dietoterápicas específicas (sozinho ou em combinação com INS 306)

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)

AROMATIZANTES		
Somente pra fórmulas infantis de seguimento:		
Aromas naturais de frutas		<i>quantum satis</i>
Aroma natural de baunilha		<i>quantum satis</i>
Etil vanilina		0,005
Vanilina		0,005
EMULSIFICANTE		
322	Lecitinas	0,5 em todos os tipos de fórmulas infantis
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,4 em todos os tipos de fórmulas infantis
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácidos cítricos	0,75 para fórmulas infantis em pó 0,9 para fórmulas infantis líquidas com proteínas hidrolisadas, peptídeos ou aminoácidos
ESPESSANTE		
410	Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,1 em todos os tipos de fórmulas infantis
412	Goma guar	0,1 somente em fórmulas líquidas contendo proteína hidrolisada
440	Pectina, pectina amidada	1,0 somente em fórmulas infantis de seguimento



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ESPESSANTE		
407	Carragena (INS, aditivo e usos Incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância que sejam formuladas à base de leite ou soja e apresentadas na forma líquida pronta para o consumo, no limite máximo de 0,03 g por 100 ml; e Fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas fórmulas para necessidades dietoterápicas específicas que sejam formuladas à base de proteína hidrolisada e/ou aminoácidos e apresentadas na forma líquida pronta para o consumo, no limite máximo de 0,01 g por 100 ml.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,1 em todos os tipos de fórmulas infantis
412	Goma guar	0,1 somente em fórmulas líquidas contendo proteína hidrolisada
440	Pectina, pectina amidada	1,0 somente em fórmulas infantis de seguimento e fórmulas infantis de seguimento para necessidades dietoterápicas específicas

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014)

Coadjuvantes de Tecnologia		
INS	Função / Coadjuvante	Limite máximo
GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAGENS		
290	Dióxido de carbono	<i>quantum satis</i>
941	Nitrogênio	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 64, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2011

(Publicada no DOU nº 231, de 2 de dezembro de 2011)

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de cervejas.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 26 de novembro de 2011, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de coadjuvantes de tecnologia com suas respectivas funções para a fabricação de cervejas, que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Esta Resolução se aplica a todos os tipos de cervejas comercializadas no Brasil.

Art. 3º As enzimas e preparações enzimáticas podem ser utilizadas no processo de produção de cerveja como coadjuvantes de tecnologia desde que previstas em Regulamento Técnico específico, inclusive suas fontes de obtenção e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.

Art. 4º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 1 (um) ano contado a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Ficam revogados os itens referentes a coadjuvantes de tecnologia para cervejas constantes da Resolução CNS/MS n. 04, de 24 de novembro de 1988 e da Resolução RDC n. 286, de 28 de setembro de 2005.

Parágrafo único. Ficam excetuadas as cervejas do âmbito de aplicação dos itens referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes do Anexo da Resolução RDC n. 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, PERMITIDOS PARA FABRICAÇÃO DE CERVEJAS	
Função	Coadjuvante
AGENTE DE CLARIFICAÇÃO/ FILTRAÇÃO	Albumina
	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas
	Bentonita
	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês
	Carvão ativo
	Caseína
	Celulose
	Dióxido de silício, sílica
	Gelatina
	Ictiocola (cola de peixe)
	Perlita
	Poliamida
	Poliestireno
	Polivinilpirrolidona insolúvel
Tanino (ácido tânico)	
Terra diatomácea	
AGENTE DE CONTROLE DE MICROORGANISMOS (somente para tratamento de leveduras)	Ácido fosfórico
	Ácido sulfúrico
CATALISADOR	Ácido fosfórico
	Ácido giberélico
	Ácido láctico
	Ácido sulfúrico
	Carbonato de cálcio
	Cloreto de cálcio
	Hidróxido de cálcio
	Óxido de magnésio
Sulfato de cálcio	
DETERGENTE	Dimetilsilicone, Dimetilpolisiloxano, Polidimetilsiloxano (0,001g/100g ou 100mL).
FERMENTO BIOLÓGICO	Bactérias lácticas <i>Oenococcus oeni</i>
	Leveduras <i>Saccharomyces</i>
	Leveduras <i>Schizosaccharomyces pombe</i>
GÁS PROPELENTE, GÁS PARA EMBALAGENS	Gás carbônico
	Nitrogênio
NUTRIENTE PARA LEVEDURAS	Autolisado de leveduras
	Cloreto de amônia
	Cloreto de zinco



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Dihidrogeno fosfato de amônio, fosfato de amônio dibásico
	Extrato de levedura
	Hidrolisado protéico de levedura
	Hidrogeno fosfato de amônio
	Lactato de cálcio
	Lactato de magnésio
	Lactato Gluconato de Cálcio (Lacto-gluconato de cálcio)
	Sulfato de amônia
	Sulfato de magnésio
	Sulfato de manganês
	Sulfato de zinco
	Tiamina (vitamina B1)
RESINA DE TROCA IÔNICA/ MEMBRANA/ PENEIRA MOLECULAR	Resinas trocadoras de íons e produtos para sua regeneração



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 65, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2011

(Publicada no DOU nº 231, de 2 de dezembro de 2011)

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para fabricação de cervejas.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 26 de novembro de 2011,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares e suas respectivas funções e limites máximos para a fabricação de cervejas, constante do Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função, são utilizados dois ou mais aditivos autorizados com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo que possui maior limite máximo, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

Parágrafo único. Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) que é a quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Esta Resolução se aplica a todos os tipos de cervejas comercializadas no Brasil.

Art. 4º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 1 (um) ano contado a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias a seu integral cumprimento.

Parágrafo único. Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 6º Ficam revogados os itens referentes a cervejas constantes da Resolução CNS/MS n. 04, de 24 de novembro de 1988 e a Resolução RDC n. 89, de 17 de outubro de 2000 e a Resolução RDC n. 25, de 10 de fevereiro de 2006.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA CERVEJAS		
INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ sozinhos ou em combinação)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
301	Ascorbato de sódio	0,03 (como ác. ascórbico)
302	Ascorbato de cálcio	0,03 (como ác. ascórbico)
303	Ascorbato de potássio	0,03 (como ác. ascórbico)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01 (como ác. eritórbico ou isoascórbico)
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,01 (como ác. eritórbico ou isoascórbico)
539	Tiosulfato de sódio	0,005 (como SO ₂ sozinho ou em combinação)
AROMATIZANTE		
Aromatizantes naturais (somente óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem)		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
101i	Riboflavina	0,01
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ác. carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,06
ESTABILIZANTE		
405	Alginato de propileno glicol	0,007
414	Goma arábica, goma acácia	<i>quantum satis</i>
415	Goma xantana	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
461	Metilcelulose	<i>quantum satis</i>
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>quantum satis</i>
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 5, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2013

(Publicada no DOU nº 26, de 6 de fevereiro de 2013)

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 31 de janeiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para a subcategoria 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS), que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico, a soma das quantidades utilizadas no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo numérico estabelecido entre eles.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) - quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções nas quais é autorizado.

Art. 4º Esta Resolução se aplica a todas as bebidas alcoólicas não fermentadas comercializadas no país.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 5º As empresas terão o prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Ficam revogadas a Resolução CNS/MS n. 04/1988 no que se refere aos aditivos alimentares permitidos para as bebidas alcoólicas não fermentadas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho não previstas neste Regulamento Técnico, e a Resolução RDC n. 41/2009.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA A SUBCATEGORIA 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS)

INS	Função/ Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
16.1.1.1 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenham suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO ₂ total) ¹
221	Sulfito de sódio	Sozinhos ou em combinação
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 ²
102	Tartrazina	0,02 ²
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF	0,02 ²
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02 (como ácido carmínico) ²
122	Azorrubina	0,02 ²
123	Amaranto, bordeaux S	0,01 ²
124	Ponceau 4R	0,02 ²
129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,02 ²
131	Azul patente V	0,02 ²
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 ²
133	Azul brilhante FCF	0,02 ²
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> ²
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> ²
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> ²
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> ²
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF	0,01 ²
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 ²

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

155	Marron HT	0,02 ²
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 ²
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 ²
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ² ou 0,003 (como bixina) ²
160d	Licopeno	0,02 ²
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02 ²
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 ²
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> ²
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

335ii	Tartarato dissódico	tartárico) Sozinhos ou em combinação
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	Sozinhos ou em combinação
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes:</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
16.1.1.2 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO ₂ total) ¹ Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
242	Dimetil dicarbonato (INS, aditivo e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,025
CORANTE ²		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	1,2 (como P) Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.

Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes:

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>

16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas

AROMATIZANTE

(Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)

Aromatizantes autorizados pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, inclusive o extrato de carvalho, para uso exclusivo em tequila.	<i>quantum satis</i>
---	----------------------

ESTABILIZANTE

(Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)

422	Glicerol, para uso exclusivo em tequila.	<i>quantum satis</i>
-----	--	----------------------

CORANTE

Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco

150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0

16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)

AROMATIZANTE

Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
----------------------------------	----------------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

16.1.1.5 Arac		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
16.1.1.6 Genebra		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
16.1.1.7 Bebida alcoólica composta		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica composta são admitidas as mesmas funções estabelecidas para a bebida alcoólica composta pronta para consumo, e os aditivos para cada função em</p> <p>quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiemectantes:</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
16.1.1.8 Cooler		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 Sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01 Sozinhos ou em combinação
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extrato de casca de uva	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,10 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ESTABILIZANTE		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,05
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	0,50
16.1.1.8 Mistela		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,01
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
16.1.1.9 Mistela composta		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico)
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
303	Ascorbato de potássio	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01 (como ácido eritórbito ou isoascórbico)
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extrato de casca de uva	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
16.1.1.10 Sangria		
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico) Sozinhos ou em combinação
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,04 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
ESTABILIZANTE		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	0,05
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	0,50

1. Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.

2. Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 7, DE 6 DE MARÇO DE 2013

(Publicada no DOU nº 46, de 8 de março de 2013)

Dispõe sobre a aprovação de uso de coadjuvantes de tecnologia para fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n.º 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria n.º 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de coadjuvantes de tecnologia com suas respectivas funções para a fabricação de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis), que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º As enzimas e preparações enzimáticas podem ser utilizadas no processo de produção de produtos de frutas e de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis) como coadjuvantes de tecnologia, desde que previstas em Regulamento Técnico específico, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas neste regulamento.

Art. 3º As empresas terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

~~Art. 5º Fica revogada a Resolução RDC n. 2 de 08 de janeiro de 2004 (hortifrutícolas), publicada no DOU de 9 de janeiro de 2004, Seção 1, pág. 28~~

Art. 5º Fica revogado o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de hortifrutícolas em

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final, alterando o art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 8 de janeiro de 2004. **(Retificado no DOU nº 243, de 17 de setembro de 2019)**

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

**ATRIBUIÇÃO DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA COM SUAS
RESPECTIVAS FUNÇÕES PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS**

Função	Coadjuvante de Tecnologia	Alimentos
Gás propelente para embalagem	Nitrogênio	Suco, néctar, polpa de fruta e suco tropical
	Dióxido de carbono	
Agentes de clarificação/ filtração Agentes de floculação	Argila adsorvente	
	Resinas adsorventes	
	Carvão ativado (somente de origem vegetal)	
	Bentonita	
	Hidróxido de cálcio (somente para sucos de uva)	
	Celulose	
	Sílica coloidal	
	Terra diatomácea	
	Resinas de troca iônica	
	Caolin	
	Perlita	
	Polivinilpirrolidona	
Carbonato de cálcio precipitado (somente para sucos de uva)		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Casca de arroz	
	Tanino (ácido tânico)	
	Gelatina	
	Ictiocola (cola de peixe)	
	Proteína de trigo – 70%	
Lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem	Lecitinas	Frutas secas ou desidratadas
Agente de inibição enzimática	Bicarbonato de sódio	Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013

(Publicada em DOU nº 46, de 8 de março de 2013)

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Ficam aprovadas as listas positivas de aditivos alimentares com suas respectivas funções para a fabricação de produtos de frutas e de vegetais, que constam no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Para fins de atribuição de aditivos alimentares, os produtos de frutas e de vegetais se classificam em:

- I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície);
- II. Geleia de fruta e geleia de mocotó;
- III. Doces de frutas e ou de vegetais;
- IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco;
- V. Leite de coco;
- VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado);
- VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas;
- VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não;
- IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta);
- X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis);



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis);

XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis);

XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis);

XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis);

XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis);

XVI. Frutas descascadas ou picadas, congeladas ou não; e **(Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)**

XVII. Proteína de soja isolada. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)**

Art. 3º Quando utilizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico que exercem a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo estabelecido.

§ 1º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 3º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite quantum satis (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 4º As empresas terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no Regulamento Técnico por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Ficam revogadas: Resolução RDC n. 28 de 26 de maio de 2009, Resolução RDC n. 71 de 06 de outubro de 2008, Resolução RDC n. 70 de 22 de outubro de 2007 (Produtos de frutas), Resolução RDC n. 54 de 30 de agosto de 2007, Resolução RDC n. 217, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC n. 12 de 10 de janeiro de 2002, Resolução RDC n. 24 de 15 de fevereiro de 2001, Portaria DETEN/MS n. 239 de 22 de maio de 1996, Portaria n. 237, de 21 de maio de 1996, Portaria DETEN/MS n. 43 de 1 de fevereiro de 1996, Portaria SVS/MS n. 13 de 11 de janeiro de 1996, Portaria 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989, Resolução CNS/MS n. 4 de 24 de novembro de 1988 (incluindo seu Anexo VI) e Resolução CNNPA n. 25/70, no que se referem aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia para:

I - Geleias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético);

II - Polpas, sucos e néctares de frutas;

III - Sucos de fruta concentrados e preparados;

IV - Suco de caju;

V - Produtos de frutas e produtos de fruta para uso em iogurtes, queijo tipo petit suisse e similares;

VI - Produtos fermentados de fruta;

VII - Passas de frutas e frutas dessecadas;

VIII - Frutas cristalizadas e glaceadas;

IX - Frutas em conserva;

X - Cerejas em calda;

XI - Doces e doces em pasta (de ou à base de fruta);

XII - Leite de coco, leite de coco esterilizado e leite de coco pasteurizado;

XIII - Coco ralado;

XIV - Frutose;

XV - Pasta de amendoim, avelãs, nozes e similares;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

XXVI - Polpa e purê de vegetais (incluindo cogumelos, fungos, legumes, hortaliças, raízes e tubérculos, castanhas e algas marinhas), pós para purê de raízes e tubérculos;

XXVII - Hortaliças e vegetais em conserva (ou conserva de vegetais) (incluindo aquelas em meio láctico-acético, submetidas ou não a tratamento térmico ou esterilização);

XXVIII - Picles e picles com molhos preparados;

XIX - Azeitonas;

XX - Cogumelos comestíveis, frescos, secos e em conserva;

XXI - Legumes e verduras desidratadas;

XXII - Cenouras, ervilhas e demais vegetais;

XXIII - Pimentas doces;

XXIV - Tomates inteiros (processados) e tomate sob outras formas;

XXV - Batatas, batatas cruas descascadas e congeladas, batatas descascadas cozidas e batatas fritas congeladas;

XXVI - Produtos desidratados de batata;

XXVII - Produtos de batata processados (incluindo os congelados, supergelados, fritos, desidratados ou em pó);

XXVIII - Raiz forte (polpa de rábano ou wasabi);

XXIX - Feijão fradinho;

XXX - Farinhas, extratos e flocos derivados da soja integral, proteína texturizada de soja (incluindo aquelas para uso em salsicharia e outros fins industriais), produtos à base de proteína de soja texturizada e produtos derivados de soja;

XXXI - Preparados à base de proteínas vegetais.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E
LIMITES MÁXIMOS PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS

I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100mL ⁽¹⁾)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,00002
525	Hidróxido de potássio	<i>quantum satis</i>
527	Hidróxido de amônio	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,00003
CONSERVADOR (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)		
202	Sorbato de potássio	0,00006
211	Benzoato de sódio	0,00002
EMULSIFICANTE		
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	<i>quantum satis</i>
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)		
422	Glicerina	0,0004
ESTABILIZANTE		
445	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,008



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
901	Cera de abelha (branca e amarela)	
902	Cera de candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,01
904	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>
905c i	Cera microcristalina	0,005
914	Cera de polietileno oxidada	0,02
1203	Álcool polivinílico (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,0035
UMECTANTE		
1520	Propilenoglicol	0,01
II. Geleia de fruta e geleia de mocotó		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335i	Tartarato monossódico	
335ii	Tartarato dissódico	
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	
AGENTE DE FIRMEZA		
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,05 (como fósforo)
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,003
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Para geleia de fruta – Somente aromas naturais de frutas autorizados no MERCOSUL, para reconstituir sabor. Para geleia de mocotó – Todos os autorizados no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,01 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,02



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	0,02
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,02
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV – processo sulfito- amônia	0,15
160a	Betacaroteno derivado de Blakeslea trispora (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,008
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,05
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160e	Beta-apo-8' carotenal	0,05
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05
161g	Cantaxantina	0,02
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
406	Ágar	<i>quantum satis</i> (somente para geleia)
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	<i>quantum satis</i>
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	(somente para geleias com informação de valor energético e geleias de mocotó)
415	Goma xantana	
ESTABILIZANTE		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

III. Doces de frutas e ou de vegetais		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)	0,2
326	Lactato de potássio	<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,1 (como ácido tartárico)
338	Ácido fosfórico, ácido orto- fosfórico	0,1
340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,05 (como fósforo) Sozinhos ou em combinação
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
501i	Carbonato de potássio	
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato	
AROMATIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,01 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
160a	Betacaroteno derivado de Blakeslea trispora (Incluído pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,008
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
ESPESSANTE		
406	Ágar	<i>quantum satis</i>
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	<i>quantum satis</i>
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
GELIFICANTE		
428	Gelatina	<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
1520	Propilenoglicol	0,5
IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) ⁽²⁾
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis</i> (somente para suco, suco tropical e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) ⁽³⁾
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, nolidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 ⁽⁴⁾ (como SO ₂ residual)
221	Sulfito de sódio	Sozinhos ou em combinação
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160a(ii)	Carotenos: extratos naturais	0,1
160a(iii)	beta-caroteno de <i>Blakeslea trispora</i> (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,05
		0
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

SEQÜESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P)
V. Leite de coco		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,01
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	(apenas para leite de
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	(apenas para leite de
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para leite de coco pasteurizado
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	0,01 (como SO ₂ residual)
225	Sulfito de potássio	0,01 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para leite de coco esterilizado
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

EMULSIFICANTE		
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,1 (Sozinhos ou em combinação)
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	
436	Triestearato de polioxietileno	
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
414	Goma gelana	<i>quantum satis</i>
412	Goma guar	
415	Goma xantana	
466	Carboximetilcelulose sódica	
ESTABILIZANTE		
322	Lecitinas	0,2
405	Alginato de propileno glicol	0,02
460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>
VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1 (exceto para coco ralado)
ANTIOXIDANTE		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	dissódico) Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado
ANTIUMECTANTE		
460	Celulose microcristalina	2 (somente para coco ralado adoçado)
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,1 (como SO ₂ residual) (Sozinhos ou em combinação)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
UMECTANTE		
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D- sorbita	5,0 (exceto para coco ralado)
422	Glicerina, glicerol	5,0 (exceto para coco ralado)
1520	Propilenoglicol	2,0 (somente para coco ralado adoçado)
VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
501i	Carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	0,02 (como cálcio)
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,001 (como fósforo)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,02 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,02 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,005
AROMATIZANTE		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
ESTABILIZANTE		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,02 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L+)-	0,1
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato	
AROMATIZANTE		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
CORANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)⁽⁶⁾
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)	0,2
297	Ácido fumárico	<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L+)-	1



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,05
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,5
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
CORANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
100i	Cúrcuma, curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,03 (Sozinhos ou em combinação)
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	
102	Tartrazina, laca de Al	0,01
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	0,05
123	Amaranto, bordeaux S, laca de Al	0,01



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

124	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	0,01
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,01
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01
141i	Clorofila cúprica	0,01 (Sozinhos ou em combinação)
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast Green FCF, laca de Al	0,01
150c	Caramelo III – processo amônia	0,75
150d	Caramelo IV – processo sulfito- amônia	0,75
153	Carvão vegetal	0,9
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,6
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,01(Sozinhos ou em combinação)
160e	Beta-apo-8' carotenal	
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,3
163ii	Extrato de casca de uva	0,05
EMULSIFICANTE		
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
432	Monolaurato de polioxietileno	0,1 (Sozinhos ou em combinação, somente em recheios para produtos de panificação)
433	Monooleato de polioxietileno	
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	
435	Monoestearato de polioxietileno	
436	Triestearato de polioxietileno	
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
425	Goma konjac	0,1
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,75
X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) (Sozinhos ou em combinação, somente para batatas)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,01 (Somente para congelados)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100i	Curcumina (Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)	0,02 (somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.
160c	Extrato de páprica (Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)	0,02 (somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.
ESTABILIZANTE		
415	Goma xantana (Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)	<i>quantum satis</i> (somente para uso em batatas descascadas e ou picadas, congeladas)
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato	0,5 (como fósforo) (Somente para batatas)
FERMENTO QUÍMICO		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato	0,17 (como fósforo)
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	<i>quantum satis</i>
XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Límite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,008 (como estearato de ascorbila)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,005 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

321	Butil hidroxitolueno, BHT	combinação, somente para batatas e produtos de batatas
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato	0,5 (como fósforo) Somente para batatas desidratadas ou em pó
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	1
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
CONSERVADOR		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina) Somente para batatas e produtos de batatas
XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,03 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,03 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,03 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em
221	Sulfito de sódio	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	combinação
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (para hortaliças em conserva) 0,01 (para cogumelos em conserva)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato	
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
282	Propionato de cálcio	0,2
283	Propionato de potássio	
ESTABILIZANTE		
509	Cloreto de cálcio	0,03 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ESTABILIZANTE DE COR		
579	Gluconato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas
585	Lactato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo(g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (para hortaliças em conserva) 0,01 (para cogumelos em conserva)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
512	Cloreto de estanho	0,0025 (como estanho)
ESTABILIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,05 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para purês
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	0,03 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para polpas
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
ESTABILIZANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
XVI. Frutas descascadas e ou picadas, congeladas ou não		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE		
330	Ácido cítrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-) (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
170(i)	Carbonato de cálcio (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
300	Ácido ascórbico (L-) (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE		
300	Ácido ascórbico (L-) (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
XVII. Proteína de soja isolada		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

507	Ácido clorídrico (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
900a	polidimetilsiloxano (Incluído pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)	0,001 g ⁽⁶⁾
REGULADOR DE ACIDEZ		
524	Hidróxido de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	<i>quantum satis</i>

(1) Permitidos somente para uso nas formulações contendo os aditivos com função glaceante autorizados neste Regulamento Técnico, para uso em mamão, melão, manga, abacate, abacaxi e frutas cítricas (para tratamento de superfície das frutas in natura).

(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.

(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.

(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02g/100ml (como SO₂ residual).

(5) Exceto para uso em damascos secos, cujo limite máximo é 0,2g/100g; uvas passas, cujo limite máximo é 0,15g/100g; e coco ralado, cujo limite máximo é 0,02g/100g.

(6) No produto pronto para o consumo.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 53, DE 7 DE OUTUBRO DE 2014

(Publicada no DOU nº 194, de 8 de outubro de 2014)

Dispõe sobre a lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, inciso V e §§ 1º e 3º do art. 5º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 650 da ANVISA, de 29 de maio de 2014, publicada no DOU de 02 de junho de 2014, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782 de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 23 de setembro de 2014, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada, nos termos desta Resolução, a lista de enzimas com suas respectivas fontes de obtenção, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso como coadjuvante de tecnologia na produção de alimentos em geral.

Art. 2º As enzimas e suas respectivas fontes de obtenção autorizadas em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral são as listadas no Anexo I desta Resolução.

Art. 3º As preparações enzimáticas podem ser adicionadas dos aditivos alimentares listados no Anexo II desta Resolução, em limite *quantum satis* (q.s.).

§ 1º O uso de aditivos alimentares na produção de preparações enzimáticas deve atender aos princípios de transferência de aditivos alimentares estabelecidos em Regulamento Técnico específico sobre Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego.

§ 2º As preparações enzimáticas também podem ser adicionadas de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia permitidos para os alimentos aos quais se destinam, conforme Regulamentos Técnicos específicos.

Art. 4º Os veículos autorizados na elaboração de preparações enzimáticas constam do Anexo III desta Resolução.

Parágrafo único. Os ingredientes autorizados para os alimentos aos quais se destinam as preparações enzimáticas também podem ser utilizados como veículos.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 5º A inclusão de enzimas não constantes nesta Resolução pode ocorrer mediante autorização da ANVISA, a pedido da parte interessada (importador ou fabricante), com base no estabelecido no Regulamento Técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

Art. 6º As empresas têm o prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação desta Resolução, para promover as adequações necessárias.

Art. 7º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 8º Revogam-se a Resolução RDC nº 26, de 26 de maio de 2009, que aprova a lista de enzimas permitidas para uso em alimentos destinados ao consumo humano conforme a sua origem em substituição ao Anexo I da Resolução RDC nº 205 de 14 de novembro de 2006, e a tabela referente aos coadjuvantes de tecnologia para alimentos à base de cereais para alimentação infantil, anexa à Resolução RDC n. 27, de 13 de fevereiro de 2004, que aprova para alimentos à base de cereais para alimentação infantil a extensão de uso de aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO I

ENZIMAS PERMITIDAS PARA USO EM ALIMENTOS EM GERAL
DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO, CONFORME A SUA ORIGEM

- ENZIMAS DE ORIGEM ANIMAL

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
Alfa-amilase	Pâncreas suíno e bovino
Catalase	Fígado de cavalo ou bovino
Quimosina	Abomaso de bezerro e caprino
Lactoperoxidase	Leite bovino
Lipase	Abomaso e glândula salivar de bovino, suíno, caprino e ovino
	Estômago bovino
	Pâncreas suíno e bovino
Lisozima	Clara de ovo
Pepsina bovina	Abomaso (4ª parte do estômago)
Pepsina suína	Mucosa vermelha (como mucosa gástrica)
Pepsina ave	<i>Proventricum</i> de frango
Fosfolipase A2	Pâncreas suíno
Fosfolipase A2	Pâncreas suíno expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Pancreatina	Pâncreas suíno e bovino
Proteases - coelho complexo	Abomaso de ruminantes
Tripsina ou quimotripsina	Pâncreas suíno e bovino



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

- ENZIMAS DE ORIGEM VEGETAL

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
Alfa-amilase	Malte, cereais e leguminosas maltadas
Beta-amilase	Malte, cereais e leguminosas maltadas
	Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i>)
Bromelina	Caule, folhas e frutos da família Bromeliaceae (<i>Ananas sativus</i> e <i>Ananas comosus</i>)
Coagulase vegetal	Cardo <i>Cynara cardunculus</i>
	Figo <i>Ficus carica</i>
Ficina	Caules, folhas e frutos da família Ficus (<i>Ficus glabrata</i> e <i>Ficus carica</i>)
Lipoxigenase	Farinha de soja
Papaína	Caule, folhas e frutos de plantas da família Carica (<i>Carica papaya</i> e <i>Ananas bracteatus</i>)
Peroxidase	Raiz forte, farinha de soja, farinha de trigo

- ENZIMAS DE ORIGEM MICROBIANA

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
Alfa-acetolactato decarboxilase	<i>Bacillus brevis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i>
Alfa-amilase	<i>Aspergillus niger</i>
	<i>Aspergillus oryzae</i>
	<i>Bacillus licheniformis</i>
	<i>Bacillus licheniformis</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i>
	<i>Bacillus licheniformis</i> e <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	<p><i>Bacillus megaterium</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Bacillus stearothermophilus</i></p> <p><i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p><i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Rhizopus delemar</i></p> <p><i>Rhizopus oryzae</i></p> <p><i>Thermococcales</i> expresso em <i>Pseudomonas fluorescens</i></p>
Alfa-galactosidase	<p><i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Mortierella vinacea</i></p> <p><i>Saccharomyces carlsbergensis</i></p>
Amilase maltogênica	<p><i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p><i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Pseudomonas stutzeri</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i></p>
Amiloglicosidase ou glucoamilase	<p><i>Aspergillus awamori</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Aspergillus oryzae</i></p> <p><i>Rhizopus arrhizus</i></p>
	<p><i>Rhizopus delemar</i></p> <p><i>Rhizopus niveus</i></p> <p><i>Rhizopus oryzae</i></p> <p><i>Talaromyces emersonii</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Trichoderma reesei</i></p> <p><i>Trichoderma reesei</i> expresso em <i>Trichoderma reesei</i></p>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Aminopeptidase leucina	<i>Lactococcus lactis</i>
Arabinofuranosidase	<i>Aspergillus niger</i>
Asparaginase	<i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Pyrococcus furiosus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i>
Beta-amilase	<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus megaterium</i> <i>Bacillus subtilis</i>
Beta-glucanase	<i>Aspergillus aculeatus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> <i>Humicola insolens</i> <i>Penicillium emersonii</i> <i>Talaromyces mersonii</i> <i>Trichoderma harzianum</i> <i>Trichoderma longibrachiatum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Beta-glucosidase ou celobiose	<i>Aspergillus niger</i> <i>Trichoderma harzianum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Catalase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Micrococcus lysodeicticus</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Celulase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Thielavia terrestris</i> <i>Trichoderma longibrachiatum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Dextranase	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Chaetomium erraticum</i> <i>Chaetomium gracile</i> <i>Klebsiella aerogenes</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Penicillium lilacinum</i>
Esterase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Mucor miehei</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Enzima ramificadora	<i>Rhodothermus obamensis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i>
Fitase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Fosfatidilcolina esterol aciltransferase	o- <i>Aeromonas salmonicida</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i>
Fosfolipase A1	<i>Fusarium venenatum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Fosfolipase A2	<i>Streptomyces violaceoruber</i>
Fosfolipase C	<i>Pichia pastoris</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Glucose isomerase ou xilose isomerase	<i>Actinoplanes missourienses</i> <i>Bacillus coagulans</i> <i>Microbacterium arborensens</i> <i>Streptomyces albus</i> <i>Streptomyces murinus</i> <i>Streptomyces olivaceus</i> <i>Streptomyces olivochromogenes</i> <i>Streptomyces rubiginosus</i> <i>Streptomyces violaceoniger</i>
Glucose-oxidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium amagasakiense</i>
Hemicelulase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Hexose oxidase	<i>Chondrus crispus</i> expresso em <i>Hansenula polymorpha</i>
Inulinase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Invertase ou beta-frutofuranosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Isomaltulosesintase	<i>Protaminobacter rubrum</i>
Lacase	<i>Myceliphthora thermophila</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Lactase ou beta-galactosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Aspergillus oryzae</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Candida pseudotropicalis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces marxianus</i> <i>Saccharomyces sp</i>
Lipase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Brevibacterium lineus</i> <i>Candida antarctica</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Candida lipolytica</i> <i>Candida rugosa</i> <i>Fusarium culmorum</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Fusarium heterosporum</i> expresso em <i>Hansenula polymorpha</i> (<i>Pichia angusta</i>) <i>Fusarium oxysporum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Humicola lanuginosa</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	<i>Mucor javanicus</i> <i>Mucor pusillus</i> <i>Penicillium camembertii</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizopusar rhizus</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizomucor miehei</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus nigrificans</i> <i>Rhizopus niveus</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> e <i>Fusarium oxysporum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Lisofosfolipase	<i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Maltase ou alfa-glucosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Nitrato redutase	<i>Micrococcus violagabriella</i>
Pectina esterase	<i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus Níger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus níger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Pectinaliase	<i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus níger</i> expresso em <i>Trichoderma reesei</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Pectinase	<i>Aspergillus awamori</i> <i>Aspergillus foetidus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium simplicissium</i> <i>Rhizopusoryzae</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Poligalacturonase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Protease	<i>Aspergillus melleus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Endothia parasítica</i> <i>Fusarium oxysporum</i> expresso em <i>Fusarium venenatum</i> <i>Lactobacillus casei</i> <i>Micrococcus caseolyticus</i> <i>Mucor pusillus</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	<i>Nocardiosis prasina</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizomucor miehei</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Streptomyces fradiae</i>
Pululanase	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> <i>Bacillus acidopullulyticus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus deramificans</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus deramificans</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus naganoensis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Klebsiella aerogenes</i> <i>Klebsiella pneumonia</i>
Quimosina	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> <i>Escherichia coli</i> K-12 contendo gene de Proquimosina A <i>Kluyvero myceslactis</i> contendo gene de Proquimosina B
Renina	<i>Bacillus cereus</i> <i>Endothia parasitica</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizomucor pusillus</i>
Tanase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i>
Transglutaminase	<i>Strepto verticillium mobaraense</i> <i>Streptomyces mobaraense</i>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Xilanase	<p><i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i></p> <p><i>Bacillus licheniformis</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p><i>Bacillus subtilis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Humicola insolens</i></p> <p><i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i></p> <p><i>Sporotrichum dimorphosporum</i></p> <p><i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i></p> <p><i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Fusarium venenatum</i></p> <p><i>Trichoderma reesei</i></p>
----------	---



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO II

**ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES
PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS**

INS	NOME
ANTIOXIDANTES	
Todos os autorizados como BPF – Boas Práticas de Fabricação	
310	Galato de propila
320	Butilhidroxianisol, BHA
321	Butilhidroxitolueno, BHT
ANTIUMECTANTES	
Todos os autorizados como BPF	
CONSERVADORES	
Todos os autorizados como BPF	
200	Ácido sórbico
201	Sorbato de sódio
202	Sorbato de potássio
203	Sorbato de cálcio
210	Ácido benzoico
211	Benzoato de sódio
213	Benzoato de cálcio
214	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno
215	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno
219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio
221	Sulfito de sódio



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio
223	Metabissulfito de sódio
ESTABILIZANTES	
Todos os autorizados como BPF	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfatodissódico, pirofosfatodissódico
452iii	Polifosfato de cálcio e sódio
473	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina
509	Cloreto de cálcio com limite de uso <i>quantum satis</i> (Incluído pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)
511	Cloreto de magnésio com limite de uso <i>quantum satis</i> (Incluído pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)
REGULADORES DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfatomonossódico, dihidrogênio monofosfatomonossódico
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfatodissódico, hidrogênio monofosfatodissódico
SEQUESTRANTES	
Todos os autorizados como BPF	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO III

VEÍCULOS PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS

Água

Amido

Amido modificado

Arginina

Carbonato de cálcio

Caseinato de sódio

Citrato de sódio

Cloreto de cálcio

Cloreto de potássio

Cloreto de sódio

Dextrinas

Dextrose

Etanol

Extrato de levedura

Farinha de cereais

Farinha de leguminosas

Fécula de mandioca

Fibra vegetal

Gelatina

Glicerol

Glucose

Glutamato monoamônio

Glúten

Hidrolisado de Caseína



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Lactose

Levedura seca inativa

Maltodextrina

Óleos Vegetais

Polidextrose

Polietilenoglicol

Propilenoglicol

Proteína de trigo

Proteína hidrolisada de leguminosas

Proteína isolada de leguminosas

Proteína isolada de soja

Proteínas lácteas

Resina acrílica

Resina fenólica

Sacarose

Sorbitol

Soro de leite em pó

Sulfato de sódio

Terra diatomácea

Xarope de glucose

Xarope de milho



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 54, DE 7 DE OUTUBRO DE 2014

(Publicada no DOU nº 194, de 8 de outubro 2014)

Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, inciso V e §§ 1º e 3º do art. 5º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 650 da ANVISA, de 29 de maio de 2014, publicada no DOU de 02 de junho de 2014, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei nº 9.782 de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 23 de setembro de 2014, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado, nos termos desta Resolução, o Regulamento Técnico sobre Enzimas e Preparações Enzimáticas para Uso na Produção de Alimentos em Geral.

Art. 2º Esta Resolução se aplica somente às enzimas e preparações enzimáticas utilizadas como coadjuvantes de tecnologia na produção de alimentos em geral destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica a enzimas e preparações enzimáticas destinadas para fins terapêuticos ou medicamentosos ou destinadas para uso como ingredientes em suplementos e outros alimentos.

Art. 3º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I- alimento: toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluindo as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

II- enzimas: proteínas capazes de catalisar reações bioquímicas, aumentando sua velocidade, sem interferir no processo e resultando em alterações desejáveis nas características de um alimento durante o seu processamento;

III- preparação enzimática: formulação constituída por uma ou mais enzimas, com a incorporação de ingredientes ou aditivos alimentares, a fim de facilitar o seu armazenamento, comercialização, padronização, diluição ou dissolução; e



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

IV- coadjuvante de tecnologia de fabricação: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação e que deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância ou seus derivados.

Art. 4º As preparações enzimáticas para uso em alimentos devem ser elaboradas a partir das enzimas, ingredientes, aditivos alimentares e veículos autorizados pela Resolução de Diretoria Colegiada que dispõe sobre a lista de enzimas, aditivos alimentares e veículos autorizados em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

§1º A solicitação de inclusão, exclusão ou alteração de enzimas, de fontes de produção, de métodos de obtenção ou fabricação, de aditivos alimentares e/ou de veículos no regulamento técnico de que trata o *caput* deve ser realizada pela parte interessada (importador ou fabricante) por meio de petição específica.

§ 2º A petição deve incluir relatório técnico-científico contendo a documentação e as informações listadas no Anexo do presente Regulamento Técnico, para avaliação pela ANVISA conforme os princípios e critérios desta Resolução.

§ 3º Podem ser solicitados pela ANVISA dados adicionais para fins de comprovação de finalidade tecnológica e segurança.

§ 4º A ANVISA publicará no Diário Oficial da União o resultado da avaliação da petição de que trata o §1º, sendo permitido provisoriamente o uso da enzima e ou da preparação enzimática até que seja atualizada a Resolução de que trata o *caput*.

Art. 5º O emprego de enzimas e preparações enzimáticas na fabricação de um alimento deve ser tecnologicamente justificável e seguro à saúde.

Art. 6º As enzimas devem apresentar identificação no sistema IUBMB – International Union of Biochemistry and Molecular Biology.

Art. 7º As enzimas e preparações enzimáticas devem ser adequadamente caracterizadas e atender aos requisitos de identidade e pureza e às demais especificações constantes em pelo menos uma das seguintes referências:

- I- JECFA – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives;
- II- FCC – Food Chemicals Codex; ou
- III- FDA – U.S. Food and Drug Administration.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 8º Os tecidos animais utilizados na obtenção da enzima devem ser obtidos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e em estabelecimentos licenciados para esse fim e não podem implicar risco à saúde.

Art. 9º As células vegetais e os meios de culturas para os micro-organismos não podem transferir contaminantes ao produto acabado em níveis que possam torná-lo nocivo à saúde.

Art. 10. As enzimas de origem microbiana devem ser obtidas por métodos e condições que garantam a fermentação controlada e que impeçam a introdução de micro-organismos capazes de originar substâncias tóxicas ou indesejáveis.

Art. 11. As cepas de produção de enzimas de origem microbiana para uso na produção de alimentos devem ser estáveis, seguras, não patogênicas e não toxigênicas.

Parágrafo único. Nos casos em que o micro-organismo que contém o código genético para produção da enzima for patogênico, a expressão da enzima deve ocorrer:

I- em outro micro-organismo hospedeiro não patogênico por meio do isolamento do gene enzimático e sua introdução à cepa hospedeira; ou

II- no próprio micro-organismo de origem, desde que os genes que expressem patogenicidade sejam eliminados ou interrompidos, de forma que a cepa não seja patogênica.

Art. 12. As enzimas e preparações enzimáticas obtidas de micro-organismos geneticamente modificados devem ser purificadas de forma a não conter o micro-organismo nem traços de seu material genético recombinante.

Parágrafo único. As enzimas e preparações enzimáticas obtidas de micro-organismos geneticamente modificados que contêm material genético recombinante devem atender às exigências estabelecidas para derivados de organismo geneticamente modificado na Lei de Biossegurança (Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005), suas atualizações e regulamentações.

Art. 13. A avaliação de enzimas e preparações enzimáticas obtidas de micro-organismos geneticamente modificados deve considerar:

I - a caracterização do material genético introduzido e presente no micro-organismo de produção e a avaliação da enzima quanto à funcionalidade e segurança, devendo ser demonstrado que nenhum material genético inesperado foi introduzido no micro-organismo hospedeiro e que o material genético não contém genes que codifiquem fatores de virulência, toxinas proteicas, ou enzimas que possam estar envolvidas na síntese de micotoxinas ou outras substâncias tóxicas ou indesejáveis;

II - a capacidade do micro-organismo de produção em produzir proteínas que inativam antibióticos clinicamente úteis; e

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

III - o potencial alergênico dos produtos codificados pelo DNA inserido no micro-organismo de produção.

Art. 14. As enzimas e preparações enzimáticas não podem contribuir para aumentar a contagem microbiana total do alimento tratado, e não podem exceder o limite de contaminação microbiana fixado para o mesmo alimento.

Parágrafo único. Caso a enzima ou preparação enzimática seja destinada à fabricação de mais de um alimento, deve ser atendido o padrão microbiológico mais restritivo.

Art. 15. As empresas fabricantes ou importadoras de enzimas e preparações enzimáticas devem dispor da documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos neste Regulamento para consulta da autoridade competente.

Art. 16. Cabe às empresas fabricantes ou importadoras de enzimas ou preparações enzimáticas comunicar imediatamente à ANVISA qualquer informação adicional que implique reavaliação de risco e segurança de seu uso, bem como mudanças taxonômicas ou de micro-organismos.

Art. 17. A rotulagem de enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos deve atender ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e demais requisitos legais existentes.

Parágrafo único. A denominação da preparação enzimática deve conter o nome da(s) enzima(s) e sua(s) respectiva(s) fonte(s), de acordo com a lista de enzimas autorizadas em preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos em geral.

Art. 18. As empresas têm o prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação desta Resolução, para promover as adequações necessárias.

Art. 19. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no regulamento por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 20. Revoga-se a Resolução RDC n. 205, de 14 de novembro de 2006, que aprova o regulamento técnico sobre enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos destinados ao consumo humano.

Art. 21. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

Diretor-Presidente

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO

INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS NO RELATÓRIO TÉCNICO-CIENTÍFICO PARA AVALIAÇÃO DE SEGURANÇA DE ENZIMAS

1. DADOS ADMINISTRATIVOS

- 1.1 Razão social e endereço completo da empresa fabricante ou importadora;
- 1.2 Alvará ou licença sanitária válida;
- 1.3 Identificação do responsável técnico e/ou responsável legal;
- 1.4 Detalhamento do assunto da petição (inclusão/exclusão de enzima, alteração de método ou fonte, etc.).

2. IDENTIFICAÇÃO DA ENZIMA E DA PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA

- 2.1 Nome comum da enzima e/ou da preparação enzimática;
- 2.2 Marca comercial da enzima e/ou da preparação enzimática;
- 2.3 Classificação da enzima no International Union of Biochemistry and Molecular Biology - IUBMB (número e nome);
- 2.4 Número da enzima no Chemical Abstract Service –CAS;
- 2.5 Outros nomes da enzima (quando aplicável);
- 2.6 Forma de apresentação da preparação enzimática;
- 2.7 Formulação da preparação enzimática, incluindo os aditivos alimentares e veículos (g/100g ou 100ml).

3.COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PROPRIEDADES DA ENZIMA E DA PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA

- 3.1 Massa molecular e sequência de aminoácidos da enzima;
- 3.2 Especificações de pureza e identidade da preparação enzimática para:
 - a.Chumbo;
 - b.Salmonella;
 - c.Coliformes totais;
 - d.Escherichia coli;
 - e.Atividade antimicrobiana;
 - f.Eventuais resíduos de solventes de extração;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

g. Níveis de garantia da enzima, incluindo informações sobre variação lote a lote;

h. Percentual de sólidos orgânicos totais por unidade de peso (% T.O.S.);

i. Unidades de atividade enzimática por unidade de peso; e

j. Outros parâmetros relevantes.

3.3 Laudos de análise laboratoriais, com identificação da metodologia analítica, que comprovem o atendimento às especificações do item 3.2;

3.4 Atividade enzimática, substratos e produtos de reação, cofatores necessários para a atividade principal da enzima, pH e temperatura ótimos, fatores inibidores e ativadores;

3.5 Caracterização de possíveis efeitos adversos relacionados à atividade enzimática e eventuais formações de metabólitos tóxicos, quando apropriado;

3.6 Dados sobre alergenicidade;

3.7 Dados de estabilidade durante o armazenamento antes do uso.

4. MODELO DE RÓTULO

5. FINALIDADE DE USO

5.1 Finalidade tecnológica e mecanismo de ação da enzima no alimento;

5.2 Uso proposto (alimentos em que a preparação enzimática será utilizada e limites de uso).

6. FONTE E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

6.1 PRODUÇÃO A PARTIR DE FONTES ANIMAIS

6.1.1 Tecido animal utilizado e histórico de consumo seguro;

6.1.2 Documentação que comprove que o tecido animal utilizado foi submetido à inspeção pelo órgão competente;

6.1.3 Métodos utilizados para assegurar a ausência de risco de transmissão de doenças a partir do tecido utilizado para obtenção da enzima, considerando a classificação dos tecidos e seus agentes infecciosos potenciais;

6.1.4 Descrição detalhada do processo de produção e dos controles de qualidade utilizados.

6.2 PRODUÇÃO A PARTIR DE FONTES VEGETAIS E BASIDIOMICETOS



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

6.2.1 Parte da planta ou do fungo utilizada para produção e histórico de consumo seguro;

6.2.2 Documentação que comprove a ausência de substâncias que podem causar efeitos adversos em humanos;

6.2.3 Descrição detalhada do processo de produção e dos controles de qualidade utilizados.

6.3 PRODUÇÃO A PARTIR DE MICRO-ORGANISMOS (no caso de micro-organismos geneticamente modificados os dados devem ser fornecidos para o micro-organismo doador e o de expressão)

6.3.1 Identificação taxonômica;

6.3.2 Identificação da cepa e local de depósito. Caso não possua, justificar;

6.3.3 Identificação do grupo ou classe de risco, com as respectivas referências;

6.3.4 Histórico de uso seguro;

6.3.5 Dados e estudos de estabilidade da cepa geneticamente modificada (cepa de produção);

6.3.6 Descrição detalhada do processo de produção e dos controles de qualidade utilizados;

6.3.7 Patogenicidade e toxigenicidade;

6.3.8 Dados de resistência microbiana;

6.3.9 Para micro-organismos geneticamente modificados:

a. Dados de resistência microbiana e identificação dos antibióticos para os quais eventuais marcadores de resistência tenham sido utilizados;

b. Descrição da modificação genética, incluindo caracterização do DNA introduzido e o método de integração do DNA recombinante ao cromossomo;

c. Dados sobre eventuais toxinas e outros metabólitos não seguros sintetizados em decorrência da modificação;

d. Documentação que comprove que a enzima foi purificada de forma a não conter o micro-organismo nem traços de seu material genético recombinante.

7. DADOS PARA AVALIAÇÃO DO RISCO (A apresentação de estudos toxicológicos pode ser dispensada mediante justificativa, para avaliação caso a caso).



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

7.1 Estudos de mutagenicidade e genotoxicidade realizados de acordo com as Boas Práticas Laboratoriais e com os parâmetros estabelecidos pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico(*OECD -Guidelines for the Testing of Chemicals*);

7.2 Estudos de toxicidade subcrônica oral, que permitam a derivação de um NOEL (No Observed Effect Level) ou NOAEL (No Observed Adverse Effect Level), realizados de acordo as Boas Práticas Laboratoriais e com os parâmetros estabelecidos pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (*OECD -Guidelines for the Testing of Chemicals*);

7.3 Avaliação de exposição alimentar, com justificativa para a escolha do método utilizado;

7.4 Caracterização do risco (margem de exposição ou percentual da ingestão diária aceitável – IDA).

8. APROVAÇÃO EM OUTROS PAÍSES OU ORGANISMOS INTERNACIONAIS

8.1 Dados de aprovação em outros países e/ou organismos internacionais, quando disponíveis.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 123, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2016

(Publicada no DOU nº 213, de 7 de novembro de 2016)

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 25 de outubro de 2016, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

Parágrafo único. Para fins desta Resolução, adotam-se as definições e as classificações constantes na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e nos regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo I desta Resolução.

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 5º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA* (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo *Food Chemicals Codex – FCC* (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), conforme estabelece a Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Parágrafo único. Caso o aditivo alimentar não possua especificação nas referências citadas no **caput**, podem ser adotadas as especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional, da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), sem prejuízo da comprovação de segurança da substância perante a ANVISA.

Art. 6º Os coadjuvantes de tecnologias devem atender às especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional da OIV.

Parágrafo único. Caso o coadjuvante de tecnologia não possua especificação no Codex Enológico Internacional, devem ser adotadas as especificações mais atuais estabelecidas pelo JECFA ou pelo FCC.

Art. 7º É permitido o uso de enzimas e de preparações enzimáticas para fabricação de vinhos, incluindo no mosto, desde que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 07 de outubro de 2014, e à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014.

Parágrafo único. A utilização da enzima e da preparação enzimática que trata o **caput** deve ser realizada de acordo com o Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ou com os regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo MAPA.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Ficam revogadas as provisões de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para vinhos, incluindo vinhos compostos e licorosos, constantes na:

I - Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988; e

II - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 10 O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005, passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo:

“Parágrafo único. A previsões referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes no Anexo desta Resolução não se aplicam aos vinhos”.

Art. 11 O **caput** do art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função e agentes de clarificação/filtração para fabricação e açúcar e bebidas alcoólicas em geral comercializadas no país, exceto o ácido tânico para vinhos, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e genuinidade do alimento).” (NR)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 12 Esta Resolução entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.

Parágrafo único. Os fabricantes podem se adequar ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.

ANEXO I

**ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS
RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO**

Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1, 2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6, 9 e 13
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,40	1, 5, 6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Notas:

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO₂ residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/100 ml de ácido tartárico.
- (13) Para vinhos que contenham açúcares fermentáveis e teor alcoólico igual ou inferior a 14%, o limite máximo de uso é de 0,025 g/100 ml. **(Nota incluída para o aditivo alimentar ácido sórbico pela Resolução – RDC nº 397, de 25 de junho de 2020)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS
RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

Função	Nome	Uso autorizado	Notas
AGENTE DE FILTRAÇÃO / CLARIFICAÇÃO	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
	Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-
	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Polivinilpirrolidona, INS 1202, no limite máximo de 0,08 g por 100 ml. (Incluído pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-	
Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10	
Tartarato de cálcio	no vinho	11	
Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-
AGENTE DE CONTROLE DE MICRORGANISMOS	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
DETERGENTE	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
FERMENTO BIOLÓGICO	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
GÁS PROPELENTE/GÁS PARA EMBALAGENS	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
NUTRIENTE PARA LEVEDURAS	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
	Cloreto de amônio		
Tiamina	antes ou durante a fermentação	16	
	no mosto e no vinho		
RESINAS DE TROCA IÔNICA	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

Notas:

- (1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
- (2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 ml.
- (3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

- (4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 ml, expresso em prata.
- (5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
- (6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 ml.
- (7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 ml para vinho tinto e 0,03 g/100 ml para vinho branco e rosé.
- (8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml.
- (9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 ml para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
- (10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.
- (11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 ml.
- (12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 ml.
- (13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 ml, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo MAPA.
- (14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 ml.
- (15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 ml (expressa como seu sal).
- (16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 ml.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 149, DE 29 DE MARÇO DE 2017

(Publicada no DOU nº 62, de 30 de março de 2017)

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 21 de março de 2017, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Esta Resolução autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Art. 2º Fica incluído na Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988, o aditivo alimentar mistura concentrada de tocoferol, INS 307b, na função de antioxidante e no limite máximo de 0,6 gramas (g) por 100 ml, para uso em óleo de peixe, sozinho ou em combinação com outros antioxidantes já autorizados.

~~Art. 3º Ficam incluídos na Tabela I da Resolução CNS/MS nº 04, de 1988, os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, com limite *quantum satis*, para uso em óleos refinados, com exceção do azeite de oliva e dos aromas que conferem sabor característico de azeite de oliva.~~

Art. 3º Fica autorizado o uso dos aditivos alimentares aromatizantes que atendam aos critérios estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, com limite *quantum satis*, em: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 481, de 15 de março de 2021)**

I - óleos refinados, com exceção do azeite de oliva e dos aromas que conferem sabor característico de azeite de oliva; **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 481, de 15 de março de 2021)**

II - óleos e gorduras vegetais compostos. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 481, de 15 de março de 2021)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 4º Fica incluído no Anexo VII da Resolução CNS/MS nº 04, de 1988, o coadjuvante de tecnologia nitrogênio líquido, INS 941, na função de agente de resfriamento/congelamento e com limite máximo *quantum satis*, para uso gelados comestíveis.

Art. 5º Ficam incluídos na subcategoria XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis) do Anexo da Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013, os aditivos alimentares curcumina, INS 100i, e extrato de páprica, INS 160c, na função de corante e com limites máximos de 0,02 g por 100 g, para uso somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.

Art. 6º Fica incluído na subcategoria XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis) do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 2013, o aditivo alimentar goma xantana, INS 415, na função de estabilizante e com limite *quantum satis*, somente para uso em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.

Art. 7º Ficam incluídos no Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 27, de 13 de fevereiro de 2004, os aditivos alimentares fosfato de sódio dibásico, INS 339ii, e fosfato de potássio dibásico, INS 340ii, na função de regulador de acidez, com limites máximos de 0,44 g por 100 g, expresso em fósforo, sozinhos ou em combinação com outros reguladores de acidez já autorizados, somente para ajuste de pH e sobre a base de produto pronto para o consumo.

Art. 8º Ficam incluídos no Anexo da Portaria nº 39, de 13 de janeiro de 1998, os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, com limite *quantum satis*, para uso em adoçantes de mesa.

~~Art. 9º Fica incluído no Anexo da Resolução RDC nº 248, de 13 de setembro de 2005, o coadjuvante de tecnologia dióxido de carbono, INS 290, na função de gás propelente e com limite máximo *quantum satis*, para uso em óleos e gorduras.~~
(Revogado pela Resolução – RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021)

Art. 10. O item 3 da Portaria nº 54, de 4 de julho de 1995, passa a vigorar com a seguinte redação:

“3. ADITIVOS ALIMENTARES

Além dos aditivos alimentares permitidos para o sal de mesa, fica autorizado o uso do gluconato de sódio, INS 576, na função de sequestrante e com limite máximo de uso *quantum satis*.” (NR)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 11. Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 12. Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender aos requisitos de identidade e de pureza e às demais especificações constantes nas monografias elaboradas mais recentemente pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) ou pelo *Food Chemicals Codex* (FCC).

Art. 13. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 160, DE 6 DE JUNHO DE 2017

(Publicada no DOU nº 109, de 8 de junho de 2017)

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 23 de maio de 2017, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica às fórmulas para nutrição enteral destinadas a crianças menores de três anos de idade.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos no Anexo I desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo II desta Resolução.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives –



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo Food Chemicals Codex – FCC (Código dos Produtos Químicos Alimentícios).

Art. 4º O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 24 de março de 2008, que dispõe sobre o regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos.

§ 1º Os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos, seus limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo desta Resolução.

§ 2º Os limites máximos previstos no Anexo desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 3º Os edulcorantes permitidos para uso em fórmulas para nutrição enteral e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 160, de 6 de junho de 2017, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral.” (NR)

Art. 5º O item 1 das restrições constantes no Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 2008, que dispõe sobre o regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Restrições:

1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias:

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS nº 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso;

- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais;

- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS nº 29, de 1998;

- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral;

- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os atributos "não contém açúcares", "sem adição de açúcares", "baixo em açúcares" ou "reduzido em



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

açúcares" ou, ainda, referente aos atributos "baixo em valor energético" ou "reduzido em valor energético", quando feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar.” (NR)

Art. 6º O **caput** do art. 40 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 40. Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão até 31 de maio de 2019 para promover as adequações necessárias, de acordo com o estabelecido a seguir.” (NR)

Art. 7º O **caput** do art. 5º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 22, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão até 31 de maio de 2019 para promover as adequações necessárias, de acordo com o estabelecido a seguir.” (NR)

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

§ 1º As fórmulas para nutrição enteral deverão estar adequadas ao estabelecido na presente Resolução até o dia 31 de maio de 2019.

§ 2º Os produtos fabricados até o prazo de adequação previsto no § 1º deste artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

§ 3º Os produtos poderão ser adequados ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no § 1º deste artigo.

§4º A adequação ao disposto nesta Resolução se dá por meio do seu cumprimento integral.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou 100ml)	Notas
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,07	Como P ₂ O ₅ Sozinhos ou em combinação
	339(i)	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339(ii)	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339(iii)	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340(i)	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio; dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340(ii)	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340(iii)	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		tribásico, fosfato de potássio		
	341 (i)	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341(ii)	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio		
	341(iii)	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
ANTIESPUMANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	900 (a)	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001	-
ANTIOXIDANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		Boas Práticas de Fabricação		
	304	Palmitato de ascorbila	0,01	-
	305	Estearato de ascorbila	0,01	-
	307a	Concentrado de D-alfa-tocoferol	0,003	Sobre o teor de óleos e gorduras
	307b	Mistura concentrada de tocoferol		Sozinhos ou em combinação
	307c	DL-alfa-tocoferol		
ANTIUMECTANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	Somente para produtos em pó
	341 (i)	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato	0,07	Como P2O5 Somente para produtos em pó Sozinhos ou em combinação



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

		de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341(ii)	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio		
	341(iii)	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados para uso no MERCOSUL	quantum satis	-
	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,005	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	102	Tartrazina	0,010	Exceto para produtos destinados a



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

				crianças menores de 10 anos
	104	Amarelo de quinoleína	0,005	-
	110	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset	0,005	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico	0,005	-
	122	Azorrubina	0,005	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	124	Ponceau 4R	0,005	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,005	-
	132	Indigotina, carmim de índigo	0,005	-
	133	Azul Brilhante FCF	0,005	-
	143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF	0,005	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	0,400	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	150c	Caramelo III - processo amônia	0,400	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,400	Exceto para produtos destinados a crianças menores



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

				de 10 anos
	160a (i)	Beta - Carotenos sintéticos	0,005	Sozinhos ou em combinação
	160a (iii)	Beta – Carotenos de <i>Blakeslea trispora</i>		
	160a (ii)	Beta – Carotenos de vegetais	0,060	-
	160a (iv)	Beta – Carotenos de algas	0,060	-
	160b (i)	Extrato de urucum, extrato de annatto (baseado em bixina)	0,005	Como bixina
	160d	Licopenos	0,010	-
	160e	Beta-apo-8'carotenal	0,005	-
	160f	Éster etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico		
EDULCORANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	950	Acesulfame de potássio	0,016	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	951	Aspartame	0,045	-
	952	Ácido ciclâmico e seus sais de Ca e Na	0,011	Como ácido ciclâmico
	954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	0,005	-
	955	Sucralose	0,016	-
	960	Glicosídeos de esteviol	0,004	Como esteviol equivalente
EMULSIFICANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	405	Alginato de Propilenoglicol	0,05	-
	444	Acetato isobutirato de sacarose	0,03	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	445(iii)	Ésteres de glicerol (resina de madeira)	0,01	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	472(e)	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,05	-
	473	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,03	-
ESPESSANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	405	Alginato de propilenoglicol	0,05	-
ESPUMANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
ESTABILIZANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	405	Alginato de ropilenoglicol	0,05	-
	444	Acetato isobutirato de sacarose	0,03	Exceto para produtos destinados a crianças menores de 10 anos
	445 (iii)	Ésteres de glicerol (resina de madeira)	0,01	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	472(e)	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,05	-
	473	Ésteres graxos de sacarose	0,03	-
REALÇADOR DE SABOR	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
SEQUESTRANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-
	385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetra-acetato de cálcio e dissódico	0,0035	Como etilenodiaminotetra-acetato de cálcio e dissódico anidro
	386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetra-acetato dissódico		Sozinhos ou em combinação
	338	Ácido Fosfórico, ácido ortofosfórico	0,07	Como P2O5



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	452(i)	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		Sozinhos ou em combinação
	452(ii)	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio		
	452(iii)	Polifosfato de cálcio e sódio		
	452(iv)	Polifosfato de cálcio		
	452(v)	Polifosfato de amônia		
	472(e)	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico		
UMECTANTE	-	Todos os autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou 100ml)	Notas
GASES PARA EMBALAGEM	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 239, DE 26 DE JULHO DE 2018

(Publicada no DOU nº 144, de 27 de julho de 2018)

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de julho de 2018, e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.

Parágrafo único. Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997, que aprova o regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego, e suas alterações.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para uso em suplementos alimentares, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º No caso dos suplementos alimentares indicados para lactentes ou para crianças de primeira infância, os aditivos alimentares autorizados, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso restringem-se àqueles listados no Anexo II desta Resolução.

§ 2º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

§ 3º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existam limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 4º O disposto no § 3º não se aplica aos aditivos corantes usados na fabricação de suplementos alimentares apresentados na forma de comprimidos, drágeas, cápsulas e tabletes.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

§ 5º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

§ 6º No caso de suplementos alimentares que podem ser consumidos em mais de uma forma, devem ser atendidas simultaneamente as provisões de aditivos alimentares para todas as formas previstas de consumo.

Art. 3º Os aditivos alimentares podem estar presentes no suplemento alimentar como resultado da transferência por meio dos ingredientes usados na sua formulação, desde que os aditivos alimentares estejam autorizados para uso nos ingredientes, nas respectivas funções e limites máximos.

§ 1º O disposto no caput não se aplica aos suplementos alimentares indicados para lactentes e crianças de primeira infância.

§ 2º O aditivo alimentar que estiver permitido para o suplemento alimentar está permitido para os ingredientes que entram em sua formulação, desde que seja atendido o disposto no art. 2º desta Resolução.

Art. 4º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo III desta Resolução.

§ 1º No caso dos suplementos alimentares indicados para lactentes ou para crianças de primeira infância, os coadjuvantes de tecnologia autorizados, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso restringem-se àqueles listados no Anexo IV desta Resolução.

§ 2º No caso de suplementos alimentares que podem ser consumidos em mais de uma forma, devem ser atendidas simultaneamente as provisões de coadjuvantes de tecnologia para todas as formas previstas de consumo.

Art. 5º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex - FCC); ou

III - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA).

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

IV - União Europeia. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)**

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução - RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005, que aprova o regulamento técnico que aprova o uso dos aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções e limites, e veículos para suplementos vitamínicos e ou minerais;

II - Resolução - RDC nº 69, de 22 de outubro de 2007, que aprova a extensão de uso do aditivo INS 341ii fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio ou hidrogênio monofosfato de cálcio, na função de veículo para suplementos minerais sólidos contendo substâncias bioativas;

III - Resolução - RDC nº 7, de 20 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre aditivos alimentares para suplementos vitamínicos e ou minerais;

IV - Resolução - RDC nº 57, de 4 de novembro de 2011, que aprova o uso de ácido esteárico como aditivo alimentar na função de glaceante para suplementos vitamínicos e ou minerais;

V - Resolução - RDC nº 55, de 7 de outubro de 2014, que dispõe sobre a extensão de uso do aditivo alimentar polivinil álcool (INS 1203) para suplementos vitamínicos e minerais sólidos em cumprimento ao Mandado de Segurança nº 0060760-41.2014.4.01.3400.

Art. 8º O item 3 da Portaria SVS/MS nº 540, de 1997, passa vigorar acrescido do seguinte subitem:

“3.24. Agente carreador: substância utilizada para dissolver, diluir, dispersar ou modificar fisicamente outros aditivos ou nutrientes do alimento sem alterar sua função, com vistas a facilitar o manuseio, aplicação ou uso destes no alimento”. (NR)

Art. 9º O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 18, de 24 de março de 2008, que dispõe sobre o regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

§ 1º Os aditivos edulcorantes autorizados para uso em alimentos, seus limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo desta Resolução.

§ 2º Os limites máximos previstos no Anexo desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 3º Os edulcorantes permitidos para uso em fórmulas para nutrição enteral e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 160, de 6 de junho de 2017, que dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologias autorizados para uso em fórmulas para nutrição enteral.

§ 4º Os edulcorantes permitidos para uso em suplementos alimentares e seus limites máximos devem atender à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.” (NR)

Art. 10. O item 1 das restrições constantes no Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 18, de 2008, que dispõe sobre o regulamento técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Restrições:

1. Os edulcorantes somente podem ser utilizados para a substituição parcial ou total de açúcares nas seguintes categorias:

- Alimentos e bebidas para controle de peso, conforme Portaria SVS/MS nº 30, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para controle de peso;

- Alimentos para dietas com restrição de açúcares, conforme itens 4.1.1.1, 4.1.1.2 e 4.1.1.3 da Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais;

- Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares, conforme item 4.2.4 da Portaria SVS/MS nº 29, de 1998;

- Fórmulas para nutrição enteral, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

- Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar para os atributos “não contém açúcares”, “sem adição de açúcares”, “baixo em açúcares” ou “reduzido em açúcares” ou, ainda, referente aos atributos “baixo em valor energético” ou “reduzido em valor energético”, quando feita a substituição parcial ou total do açúcar, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, que dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar;

- Suplementos alimentares, conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.” (NR)

Art. 11. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO MENDES GARCIA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

14.0 SUPLEMENTOS ALIMENTARES				
14.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES LÍQUIDOS (INCLUSIVE SUSPENSÕES, SOLUÇÕES, XAROPES, EMULSÕES E CONTEÚDO LÍQUIDO DE CÁPSULAS GELATINOSAS)				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	334	Ácido tartárico	0,20	-
	338	Ácido fosfórico	0,07	Como P2O5.
AGENTE CARREADOR	1503	Óleo de ricínio	0,10	-
	1520	Propileno glicol	0,20	-
	1521	Polietileno glicol	7,00	-
AGENTE DE MASSA	420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	<i>quantum satis</i>	-
	422	Glicerina ou glicerol	<i>quantum satis</i>	-
	460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>	-
	465ii	Xarope de maltitol	<i>quantum satis</i>	-
	953	Isomalt Isomalte (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019) (isomaltulose hidrogenada)	<i>quantum satis</i>	-
	965i	Maltitol	<i>quantum satis</i>	-
1200	Dextrose Polidextrose (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)	<i>quantum satis</i>	-	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANTIESPUMANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	Permitido para suplementos alimentares sólidos que podem ser consumidos simultaneamente na forma sólida ou líquida.
ANTIOXIDANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	304	Palmitato de ascorbila	0,05	Expresso como estearato de ascorbila. Somente para produtos que contenham substâncias bioativas ou lipossolúveis.
	307a	D-alfa-tocoferol	0,03	Sobre o teor de gordura. Somente para produtos que contenham substâncias bioativas ou lipossolúveis.
	307b	Mistura concentrada de tocoferóis		
	307c	DL-alfa-tocoferol	0,03	Limite máximo de 0,6 g/100mL somente para uso em óleo de peixe ou óleo de alga, sozinho ou em combinação com outros antioxidantes já autorizados.
	310	Propil galato	0,04	Sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação com BHA, BHT e propil galato.
	320	Butil hidroxianisol (BHA)		
	321	Butil hidroxitolueno (BHT)		
ANTIUMECTANTE	551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum</i>	Somente para



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			<i>satis</i>	suspensões.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	<i>quantum satis</i>	<p>Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas, com exceção de produtos com óleo de peixe ou alho.</p> <p>Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas, com exceção de produtos com óleo de peixe ou alho (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)</p> <p>Para aromatizantes provenientes de extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico.</p> <p>Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas, com exceção de produtos com óleo de peixe, alga ou alho. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p> <p>Para aromatizantes provenientes de extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico. (Redação dada pela Resolução –</p>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
CONSERVADOR	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	200	Ácido sórbico	0,20	-
	202	Sorbato de potássio	0,20	Como ácido sórbico.
	203	Sorbato de cálcio	0,20	
	210	Ácido benzoico	0,20	-
	211	Benzoato de sódio	0,20	Como ácido benzoico.
	212	Benzoato de potássio	0,20	
	213	Benzoato de cálcio, benzoato de monocalcício	0,20	
	214	Para-hidroxibenzoato de etila	0,15	-
	218	Para-hidroxibenzoato de metila	0,15	-
	242	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025	-
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,01	Como curcumina.
	101i	Riboflavina, vitamina B2, lactoflavina	0,03	-
	101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,03	-
	102	Tartrazina	0,01	-
	110	Amarelo crepúsculo	0,01	-
	120	Carmim, cochonilha	0,01	Como ácido carmínico.
	122	Azorrubina	0,01	-
	123	Amaranto, Bordeaux S	0,01	-
	124	Ponceau 4R	0,01	-
	127	Eritrosina	0,005	-
	129	Vermelho 40	0,01	-
	131	Azul patente V	0,01	-
	132	Indigotina	0,01	-
	133	Azul brilhante FCF	0,01	-
	140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	-
	140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

141i	Clorofila cúprica	0,005	-
141ii	Clorofilina cúprica	0,005	-
143	Verde rápido FCF	0,01	-
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	-
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	0,40	-
150c	Caramelo III - processo amônia	0,40	-
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,40	-
153	Carvão vegetal	<i>quantum satis</i>	-
160ai	Beta - caroteno sintético idêntico ao natural	0,03	Sozinho ou em combinação.
160aiii	Betacaroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	0,03	
160aai	Carotenos: extratos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>	-
160b	Urucum, bixina, norbixina	0,01	Como bixina.
160c	Páprica, capsorubina	0,01	-
160di	Licopeno sintético	<i>quantum satis</i>	-
160dii	Extrato de licopeno de tomate	<i>quantum satis</i>	-
160diii	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	<i>quantum satis</i>	-
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,01	-
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01	-
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	-
163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Como antocianina.
170i	Carbonato de cálcio (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	-
EDULCORANTE	420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	<i>quantum satis</i>	<p>Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas.</p> <p>Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)</p> <p>Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 ml de glicosídeos. (Redação da nota e do limite máximo dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p>
	421	Manitol	<i>quantum satis</i>	
	950	Acesulfame de potássio	0,035	
	951	Aspartame	0,075	
	952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	0,04	
	953	Isomalt isomaltulose hidrogenada Isomalte (isomaltulose hidrogenada) (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)	<i>quantum satis</i>	
	954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	0,08	
	955	Sucralose	0,04	
	957	Taumatina	<i>quantum satis</i>	
	960	Glicosídeos de esteviol	0,06 0,024	
	961	Neotame	0,0065	
	964	Xarope de poliglicitol	<i>quantum satis</i>	
	965	Maltitol, xarope de maltitol	<i>quantum satis</i>	
	966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	
	967	Xilitol	<i>quantum satis</i>	
	968	Eritritol	<i>quantum satis</i>	
		Advantame (Aditivo, limites máximos e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,006	Exceto para o conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas
			0,0055	Na forma de xarope
EMULSIFICANTE	-	Todos os autorizados pela	<i>quantum</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>satis</i>	
	432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,50	-
	433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,50	-
	434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,50	-
	435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,50	-
	436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,50	-
	444	Acetato de isobutirato de sacarose	0,03	-
	445iii	Ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01	-
	473	Ésteres graxos de sacarose	0,50	-
	473a	Oligosteres de sacarose tipo I e tipo II	0,50	-
	474	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	0,50	-
	475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,50	-
	491	Monoestearato de sorbitana	0,50	-
	492	Triestearato de sorbitana	0,50	-
	493	Monolaurato de sorbitana	0,50	-
	494	Monooleato de sorbitana	0,50	-
	495	Monopalmitato de sorbitana	0,50	-
ESPESSANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	901	Cera de abelhas (Aditivo, INS, limite máximo e nota incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>	Somente para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas
	953	Isomalt Isomalte (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019) (isomaltulose hidrogenada)	<i>quantum satis</i>	-
ESTABILIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	170i	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	-
	444	Acetato de isobutirato de sacarose	0,03	-
	445iii	Ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01	-
	405	Alginato de propileno glicol	0,10	-
	500ii	Bicarbonato de sódio	<i>quantum satis</i>	-
	901	Cera de abelhas (Aditivo, INS, limite máximo e nota incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>	Somente para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas
	967	Xilitol	<i>quantum satis</i>	-
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>quantum satis</i>	Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas.
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	<i>quantum satis</i>	
	622	Glutamato de potássio	<i>quantum satis</i>	Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)
	623	Diglutamato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
	624	Glutamato de monoamônio	<i>quantum satis</i>	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	625	Glutamato de magnésio	<i>quantum satis</i>	
	627	Guanilato dissódico, dissódio 5-guanilato	<i>quantum satis</i>	
	628	5-Guanilato de potássio	<i>quantum satis</i>	
	629	5-Guanilato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
	630	Ácido inosínico	<i>quantum satis</i>	
	631	Inosinato dissódico, dissódio 5-inosinato	<i>quantum satis</i>	
	632	Inosinato de potássio	<i>quantum satis</i>	
	633	Inosinato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
REGULADOR DE ACIDEZ	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	335ii	Tartarato dissódico	0,50	-
	338	Ácido fosfórico	0,50	Como P2O5.
	339ii	Fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de dissódio, fosfato de sódio secundário	0,50	
	340i	Fosfato de potássio monobásico, fosfato monopotássico, fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico	0,50	
	340ii	Fosfato dipotássico, monofostato dipotássio, ortofosfato dipotássico	0,50	
	341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio	0,50	
	341ii	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio	0,50	
	341iii	Fosfato tricálcio, fosfato	0,50	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		tribásico de cálcio		
SEQUESTRANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	385	EDTA cálcio dissódico	0,015	Como cálcio dissódio etilenodiaminotetracetato anidro.
	450vi	Pirofosfato dicálcio, difosfato dicálcio	0,07	Como P2O5.
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07	
UMECTANTE	422	Glicerol, glicerina	<i>quantum satis</i>	-

14.2 SUPLEMENTOS ALIMENTARES SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS

14.2.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS (INCLUSIVE COMPRIMIDOS, GOMAS, DRÁGEAS, TABLETES, CÁPSULAS, CÁPSULAS GELATINOSAS, GÉIS, CREMES, PÓS, GRANULADOS, PASTILHAS E FORMAS MASTIGÁVEIS)

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	334	Ácido tartárico	0,20	-
	460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>	-
	1503	Óleo de ricínio	0,10	Somente para géis e semissólidos.
	1520	Propileno glicol	0,20	
	1521	Poliétileno glicol	7,00	-
ACIDULANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	quantum satis	-
	334	Ácido tartárico	0,20	-
AGENTE CARREADOR	460i	Celulose microcristalina	quantum satis	-
	1503	Óleo de ricínio	0,10	Somente para



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	1520	Propileno glicol	0,20	semissólidos e gomas. Somente para semissólidos e gomas. (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)
	1521	Polietileno glicol	7,00	-
Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019 (Funções Acidulante e Agente Carreador, INS, nomes dos aditivos, limites máximos e notas)				
AGENTE DE MASSA	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>	-
AGENTE DE FIRMEZA	327	Lactato de cálcio	<i>quantum satis</i>	Somente para semissólidos. Somente para semissólidos e gomas (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)
	518	Sulfato de magnésio	<i>quantum satis</i>	Somente para semissólidos e gomas (Nota incluída pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)
ANTIOXIDANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	304	Palmitato de ascorbila	0,05	Expresso como estearato de ascorbila. Somente para produtos que contenham substâncias bioativas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				ou lipossolúveis.
	307a	D-alfa-tocoferol	0,15	Sobre o teor de gordura.
	307b	Mistura concentrada de tocoferóis		Somente para produtos que contenham substâncias bioativas ou lipossolúveis.
	307c	DL-alfa-tocoferol		
	310	Propil galato	0,04	Sobre o teor de gordura.
	320	Butil hidroxianisol (BHA)		Sozinho ou em combinação com BHA, BHT ou propil galato.
	321	Butil hidroxitolueno (BHT)		
ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	341iii	Fosfato tricálcico, Fosfato tribásico de cálcio	2,50	Como P2O5.
	470iii	Estearato de magnésio	<i>quantum satis</i>	-
	500i	Carbonato de sódio	<i>quantum satis</i>	-
	500ii	Bicarbonato de sódio, ácido carbônico monossódico	<i>quantum satis</i>	-
	551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	<i>quantum satis</i>	Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos, drágeas, com exceção de produtos com óleo de peixe ou alho, formas mastigáveis ou sublinguais. Para aromatizantes provenientes de



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				<p>extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico.</p> <p>Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos, drágeas, com exceção de produtos com óleos de peixe, alga ou alho, formas mastigáveis ou sublinguais. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p> <p>Para aromatizantes provenientes de extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p>
CONSERVADOR	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	<p>Somente para semissólidos.</p> <p>Somente para semissólidos e gomas (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)</p>
	200	Ácido sórbico	0,08	<p>Como ácido ascórbico e somente para semissólidos.</p> <p>Como ácido ascórbico e somente para semissólidos e gomas</p>
	201	Sorbato de sódio	0,08	
	202	Sorbato de potássio	0,08	
	203	Sorbato de cálcio	0,08	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				(Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019) Como ácido sórbico e somente para semissólidos e gomas (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)
	210	Ácido benzoico	0,10	Somente para semissólidos Somente para semissólidos e gomas (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)
	211	Benzoato de sódio	0,10	Como ácido benzoico e somente para semissólidos.
	212	Benzoato de potássio	0,10	
	213	Benzoato de cálcio, benzoato de monocalcício	0,10	Como ácido benzoico e somente para semissólidos e gomas (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019, relativa aos Benzoatos de sódio, de potássio e de cálcio)
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,015	Como curcumina.
	101i	Riboflavina, vitamina B2, lactoflavina	0,03	-
	101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,03	-
	102	Tartrazina	0,03	As lacas de alumínio estão autorizadas somente para o revestimento de comprimidos e drágeas. (Excluída pela Resolução – RDC
	104	Amarelo de quinoleína	0,03	
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ , Ca	0,03	Como ácido carmínico. As lacas de alumínio estão autorizadas somente para o revestimento de comprimidos e drágeas.
122	Azorrubina, carmosina	0,03	As lacas de alumínio estão autorizadas somente para o revestimento de comprimidos e drágeas. (Excluída pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
123	Amaranto, Bordeaux S	0,03	
124	Ponceau 4R	0,03	
127	Eritrosina	0,005	
129	Vermelho 40	0,03	
131	Azul patente V	0,03	
132	Indigotina	0,03	
133	Azul brilhante FCF	0,03	
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	-
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	-
141i	Clorofila cúprica	0,03	-
141ii	Clorofilina cúprica	0,03	-
143	Verde rápido FCF	0,03	As lacas de alumínio estão autorizadas somente para o revestimento de comprimidos e drágeas. (Excluída pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	-
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	0,01	-
150c	Caramelo III - processo amônia	0,01	-
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,01	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	153	Carvão vegetal	<i>quantum satis</i>	-
	160ai	Beta - caroteno sintético idêntico ao natural	0,03	Sozinho ou em combinação.
	160aiii	Betacaroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	0,03	
	160aai	Carotenos: extratos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>	-
	160b	Urucum, bixina, norbixina, sais de Na e K	0,02	Como bixina.
	160c	Páprica, Capsorubina	0,02	-
	160di	Licopeno sintético	<i>quantum satis</i>	-
	160dii	Extrato de licopeno de tomate	<i>quantum satis</i>	-
	160diii	Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	<i>quantum satis</i>	-
	160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,03	-
	160f	Éster etílico	0,03	-
	162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	-
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Como antocianina.
	170i	Carbonato de cálcio (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>	
	171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>	-
	172i	Óxido de ferro preto	0,75	-
	172ii	Óxido de ferro vermelho	0,75	-
	172iii	Óxido de ferro amarelo	0,75	-
EDULCORANTE	420	Sorbitol, xarope de sorbitol, D-sorbita	<i>quantum satis</i>	Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos e drágeas, com exceção das formas
	421	Manitol	<i>quantum satis</i>	
	950	Acesulfame de potássio	0,50	
	951	Aspartame	2,00	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	952	Ácido ciclâmico e seus sais de cálcio, potássio e sódio	0,125	mastigáveis ou sublinguais.
	953	Isomaltose Isomaltose hidrogenada Isomalte (isomaltulose hidrogenada) (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019)	<i>quantum satis</i>	Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 g de glicosídeos. (Redação da nota e do limite máximo dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
	954	Sacarina e seus sais de cálcio, potássio e sódio	0,12	
	955	Sucralose	0,24	
	957	Taumatina	<i>quantum satis</i>	Para suplementos nas formas mastigáveis e sublinguais, aplica-se o limite máximo de 0,25 g/100 g de esteviol, equivalente a 0,625 g/100 g de glicosídeos. (Redação da nota e do limite máximo dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)
	960	Glicosídeos de esteviol	0,06 0,024	
	961	Neotame	0,0065	
	964	Xarope de poliglicitol	<i>quantum satis</i>	
	965	Maltitol, xarope de maltitol	<i>quantum satis</i>	
	966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	
	967	Xilitol	<i>quantum satis</i>	
	968	Eritritol	<i>quantum satis</i>	
		Advantame (Aditivo, limites máximos e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	0,002	Exceto para cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos e drágeas que não sejam apresentadas nas formas mastigáveis e sublinguais,
			0,0055	Formas mastigáveis
EMULSIFICANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,50	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,90	-
	434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,50	-
	435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,50	-
	436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,50	-
	473	Ésteres graxos de sacarose (Aditivo, INS, limite máximo e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 397, de 25 de junho de 2020)	7	Somente para suplementos fontes de ferro. Somente para comprimidos, gomas, drágeas, tabletes, cápsulas, cápsulas gelatinosas, pastilhas e formas mastigáveis. Sozinho ou em combinação com os aditivos oligoesteres de sacarose tipo I e tipo II, INS 473a, e ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos, INS 474.
	473a	Oligoesteres de sacarose tipo I e tipo II	0,25	-
	474	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	0,25	-
ESPESSANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	425	Goma Konjac	<i>quantum</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			<i>satis</i>	
	470iii	Estearato de magnésio	<i>quantum satis</i>	-
	901	Cera de abelhas (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>	
	953	Isomalt -Isomalte (Retificado no DOU nº 116, de 18 de junho de 2019) (isomaltulose hidrogenada)	<i>quantum satis</i>	-
	1209	Copolímero enxertado de álcool polivinílico e polietilenoglicol	10,00	Somente para uso em comprimidos e tabletes.
ESTABILIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	170i	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	-
	433	Polisorbato 80 (Aditivo e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,9	
	473	Ésteres graxos de sacarose (Limites máximos e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	0,10 0,1	Sozinhos ou em combinação Para suplementos sólidos nas formas mastigáveis com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 5 g/100 g Para suplementos sólidos na forma de grânulos com



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 3,5 g/100 g
473a	Oligoésteres de sacarose tipo I e tipo II (Aditivo, limites máximos e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)		0,1	Sozinhos ou em combinação Para suplementos sólidos nas formas mastigáveis com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 5 g/100 g Para suplementos sólidos na forma de grânulos com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 3,5 g/100 g
500ii	Bicarbonato de sódio	<i>quantum satis</i>		-
901	Cera de abelhas (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	<i>quantum satis</i>		
967	Xilitol	<i>quantum satis</i>		-
1201	Polivinilpirrolidona, povidone	1,50		-
1209	Copolímero enxertado de álcool polivinílico e polietilenoglicol	10,00		Somente para uso em comprimidos e tabletes.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	1505	Trietilcitrato, citrato de trietila	0,35	Somente para uso em comprimidos.
GELEIFICANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	Somente para produção de cápsulas gelatinosas ou semissólidos. Somente para produção de cápsulas gelatinosas ou semissólidos e gomas (Redação da nota dada pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)
GLACEANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	400	Ácido algínico	<i>quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>quantum satis</i>	-
	406	Agar	<i>quantum satis</i>	-
	407a	Alga Euchema processada, PES	<i>quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>quantum satis</i>	-
	407	Carragena, furcellarana e seus sais de sódio e potássio, musgo irlandês	<i>quantum satis</i>	-
	414	Goma acácia, goma arábica	<i>quantum satis</i>	-
	425	Goma Konjac	<i>quantum satis</i>	-
	440	Pectina amidada, pectina	<i>quantum satis</i>	-
	460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

460ii	Celulose em pó	<i>quantum satis</i>	-
461	Metilcelulose	<i>quantum satis</i>	-
462	Etilcelulose	<i>quantum satis</i>	-
463	Hidroxipropilcelulose, hiprolose	<i>quantum satis</i>	-
464	Hidroxipropilmetilcelulos e	<i>quantum satis</i>	-
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>quantum satis</i>	-
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)	<i>quantum satis</i>	-
570	Ácido esteárico	3,00	-
903	Cera de carnaúba	0,50	-
1201	Polivinilpirrolidona, povidone	1,50	-
1203	Polivinil álcool	4,50	-
1205	Copolímero básico de metacrilato (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	10	
1206	Copolímero neutro de metacrilato (Aditivo, INS, limite máximo e nota incluídos pela Resolução – RDC nº 281, de 29 de abril de 2019)	20	Exceto para formas mastigáveis
1209	Copolímero enxertado de álcool polivinílico e polietilenoglicol	5,00	Somente para uso em comprimidos e tabletes.
1503	Óleo de ricínio	0,10	-
1521	Polietileno Glicol	7,00	-

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>quantum satis</i>	Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos e drágeas, com exceção das formas mastigáveis ou sublinguais.
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	<i>quantum satis</i>	
	622	Glutamato de potássio	<i>quantum satis</i>	
	623	Diglutamato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
	624	Glutamato de monoamônio	<i>quantum satis</i>	
	625	Glutamato de magnésio	<i>quantum satis</i>	
	627	Guanilato dissódico, dissódio 5-guanilato	<i>quantum satis</i>	
	628	5-Guanilato de potássio	<i>quantum satis</i>	
	629	5-Guanilato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
	630	Ácido inosínico	<i>quantum satis</i>	
	631	Inosinato dissódico, dissódico 5-inosinato	<i>quantum satis</i>	
	632	Inosinato de potássio	<i>quantum satis</i>	
	633	Inosinato de cálcio	<i>quantum satis</i>	
REGULADOR DE ACIDEZ	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	338	Ácido fosfórico	0,22	Como P2O5.
	339ii	Fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de dissódio, fosfato de sódio secundário	0,22	
	340i	Fosfato de potássio monobásico, fosfato monopotássico, fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico	0,22	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	340ii	Fosfato dipotássico, monofostato dipotássio, ortofosfato dipotássico	0,22	Como P2O5.
SEQUESTRANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-
	385	EDTA cálcio dissódico	0,015	Como cálcio dissódio etilenodiaminotetracetato anidro.
UMECTANTE		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 45, de 2010.	<i>quantum satis</i>	-

14.2.2 EFERVESCENTES E PÓS PARA PREPARO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Admitem-se as mesmas provisões de aditivos alimentares para a categoria 14.1: suplementos alimentares líquidos, exceto os conservadores.

Admitem-se também as provisões de aditivos antiulectantes e ulectantes permitidos para a categoria 14.2.1: suplementos alimentares sólidos e semissólidos.

ANEXO II

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES INDICADOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

14.0 SUPLEMENTOS ALIMENTARES				
14.3 SUPLEMENTOS ALIMENTARES INDICADOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100ml ou 100g)	Notas
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ	170i	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	Para crianças de 6 a 36 meses.
	260	Ácido acético	0,50	
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	Para crianças de 0 a 36 meses.
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	
	331i	Citrato monossódico	<i>quantum satis</i>	Para crianças de 0 a 36 meses.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	<i>quantum satis</i>	Deve atender aos limites de sódio.
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	<i>quantum satis</i>	
339ii	Fosfato de sódio dibásico	0,44	Para crianças de 6 a 36 meses. Somente para ajuste de pH.
340ii	Fosfato de potássio dibásico	0,44	Para crianças de 6 a 36 meses. Somente para ajuste de pH. Como fósforo. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 437, de 5 de novembro de 2020)
500i	Carbonato de sódio	0,20	Para crianças de 0 a 36 meses. Sozinhos ou em combinação, e desde que a quantidade total adicionada atenda aos limites estabelecidos para sódio, potássio e cálcio.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio		
501i	Carbonato de potássio		
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio		
524	Hidróxido de sódio		
525	Hidróxido de potássio		
526	Hidróxido de cálcio		
503i	Carbonato de		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		amônio		meses.
	503ii	Bicarbonato de amônio	<i>quantum satis</i>	
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	0,005	Para crianças de 6 a 36 meses. Sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio	0,005	Para crianças de 6 a 36 meses. Sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico. Para produtos destinados a crianças de 12 a 36 meses que contenham probióticos liofilizados, aplicam-se os limites máximos de 0,333 gramas por 100 gramas, para pós, e de 0,5 gramas por 100 mililitros, para líquidos. (Nota incluída pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019) Para crianças de 6 a 36 meses, exceto no caso de suplementos contendo probióticos liofilizados. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021) Sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				<p>(Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p> <p>Para suplementos que contenham probióticos liofilizados indicados para crianças de 0 a 36 meses, aplicam-se os limites máximos de 0,333 g/100 g, para pós, e de 0,533 g/100 ml, para líquidos. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)</p>
	302	Ascorbato de cálcio	0,005	<p>Para crianças de 6 a 36 meses.</p> <p>Sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico.</p>
	303	Ascorbato de potássio	0,05	<p>Para crianças de 6 a 36 meses.</p>
	304	Palmitato de ascorbila	0,001	<p>Para crianças de 0 a 36 meses.</p>
	307b	Mistura concentrada de tocoferóis	0,001* 0,003**	<p>* Para crianças de 0 a 5 meses e 29 dias.</p> <p>** Para crianças de 6 a 36 meses, respectivamente.</p> <p>Sozinho ou em combinação com o INS 307.</p>
	307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,003	<p>Para crianças de 6 a 36 meses.</p> <p>Sozinho ou em</p>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				combinação com o INS 307b.
ANTIUMECTANTE (Função, aditivo, INS, limite máximo e nota incluídos pela Resolução – RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019)	341iii	Fosfato de cálcio tribásico (Aditivo, INS, limite máximo e notas incluídos pela Resolução – RDC nº 437, de 5 de novembro de 2020)	0,44	Somente para produtos em pó. Como fósforo.
	551	Dióxido de Silício	1g/100g 1,0 (Redação dada pela Resolução – RDC nº 437, de 5 de novembro de 2020)	Somente para produtos em pó que contenham probióticos. Somente para produtos em pó. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 437, de 5 de novembro de 2020)
AROMATIZANTE	-	Aromas naturais de frutas	<i>quantum satis</i>	Para crianças de 6 a 36 meses.
	-	Aroma natural de baunilha	<i>quantum satis</i>	
	-	Etil vanilina	0,005	
	-	Vanilina	0,005	
EMULSIFICANTE	322	Lecitinas	0,50	Para crianças de 0 a 36 meses.
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,40	
ESPESSANTE	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,10	Para crianças de 6 a 36
	412	Goma guar	0,20	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	440	Pectina, pectina amidada	1,00	meses.
--	-----	-----------------------------	------	--------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

LUBRIFICANTE	470	Sais de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>	Com exceção dos sais com base em Al.
	470iii	Estearato de magnésio	<i>quantum satis</i>	-
	553iii	Talco, metasilicato ácido de magnésio	<i>quantum satis</i>	-
	905	Óleo mineral	<i>quantum satis</i>	-
SOLVENTE DE EXTRAÇÃO OU PROCESSAMENTO	-	Álcool etílico	<i>quantum satis</i>	-

ANEXO III

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

(Redação dada pela Resolução – RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021, republicado no DOU nº 38, de 26 de fevereiro de 2021)

14.0 SUPLEMENTOS ALIMENTARES				
14.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES LÍQUIDOS (INCLUSIVE SUSPENSÕES, SOLUÇÕES, AEROSSÓIS, XAROPES, EMULSÕES E CONTEÚDO LÍQUIDO DE CÁPSULAS)				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
ENZIMA OU PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de 2014, e outros regulamentos específicos	quantum satis	-
GÁS PROPELENTE, GÁS PARA EMBALAGEM	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
14.2 SUPLEMENTOS ALIMENTARES SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
ENZIMA OU PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de	quantum satis	-

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		2014, e outros regulamentos específicos		
GÁS PROPELENTE, GÁS PARA EMBALAGEM	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
LUBRIFICANTE	470	Sais de ácidos graxos	quantum satis	Com exceção dos sais com base em Al.
	470iii	Estearato de magnésio	quantum satis	-
	553iii	Talco, metasilicato ácido de magnésio	quantum satis	-
	570	Ácido esteárico (Aditivo, INS e limite máximo incluídos pela Resolução – RDC nº 588, de 20 de dezembro de 2021)	quantum satis	
	905	Óleo mineral	quantum satis	-

ANEXO IV

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES INDICADOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

14.0 SUPLEMENTOS ALIMENTARES				
14.3 SUPLEMENTOS ALIMENTARES INDICADOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100ml)	Notas
GASES PROPELENTE, GASES PARA EMBALAGENS	290	Dióxido de carbono	quantum satis	Para crianças de 0 a 36 meses.
	941	Nitrogênio	quantum satis	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 244, DE 17 DE AGOSTO DE 2018

(Publicada no DOU nº 161, de 21 de agosto de 2018)

Dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 14 de agosto de 2018, e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para uso em leite em pó, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos no Anexo I desta Resolução correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso encontram-se listados no Anexo II desta Resolução.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo Food Chemicals Codex - FCC (Código dos Produtos Químicos Alimentícios).

Art. 4º Os fabricantes abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de sua publicação, para promover as adequações necessárias ao cumprimento desta Resolução.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o prazo de adequação previsto no caput deste artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal aplicáveis.

Art. 6º Revogam-se as provisões de aditivos alimentares para leite em pó, incluindo leite em pó acidificado, leite em pó modificado e leite em pó instantâneo, constantes na Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

FERNANDO MENDES GARCIA NETO



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM LEITE EM PÓ, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

Função	INS	Aditivos	Limite Máximo (g/100g)	Notas
EMULSIFICANTE	322i	Lecitina	0,5	Somente para leite em pó instantâneo.
ANTIUMECTANTES	552	Silicatos de cálcio	1,0	O valor corresponde aos aditivos sozinhos ou combinados.
	553i	Silicatos de magnésio	1,0	
	341iii	Fosfato tricálcico	1,0	Somente para leite em pó a ser utilizado em máquinas de venda automática.
	551	Dióxido de silício	1,0	
	170i	Carbonato de cálcio	1,0	
	504i	Carbonato de magnésio	1,0	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM LEITE EM PÓ, SUAS
RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

(Retificado no DOU nº 241, de 17 de dezembro de 2020)

Função	INS	Coadjuvantes	Limite Máximo (g/100g)	Notas
GASES PARA EMBALAGENS	941	Nitrogênio	quantum satis	Somente para produto embalado.
	290	Dióxido de carbono	quantum satis	Somente para produto embalado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 285, DE 21 DE MAIO DE 2019

(Publicada no DOU nº 97, de 22 de maio de 2019)

Proíbe o uso de aditivos alimentares contendo alumínio em diversas categorias de alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 14 de maio de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução proíbe o uso de aditivos alimentares à base de alumínio em diversas categorias de alimentos.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC MERCOSUL nº 28/18.

Art. 3º Ficam excluídos da Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988, os aditivos alimentares antiuementantes alumínio silicato de sódio e sais de alumínio dos ácidos mirístico, palmítico e estearato.

Art. 4º Fica excluído das categorias 7.1.2, referente aos pães com fermento químico, e 7.2.1, referente a biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura, do Anexo da Resolução nº 383, de 5 de agosto de 1999, que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7: produtos de panificação e biscoitos, o aditivo alimentar fermento químico fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido, INS 541i.

Art. 5º Fica excluído do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 4, de 15 de janeiro de 2007, que trata da atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimento 13: molhos e condimentos, o aditivo alimentar antiuementante silicato de cálcio e alumínio, INS 556, para as subcategorias 13.8, referente aos condimentos preparados, e 13.9, referente ao sal e sais de adição.

Art. 6º Fica excluído do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 60, de 5 de setembro de 2007, que trata da atribuição de aditivos e seus limites máximos para a categoria de alimento 6: cereais e produtos de ou a base de cereais, o aditivo alimentar fermento químico fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado ou dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico, INS 541i, para as subcategorias 6.3.2, referente às farinhas de trigo acondicionadas, 6.5, referente às massas para pastéis e similares, e 6.6, referente às massas para pizza.

Art. 7º Fica revogado o art. 2º do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 46, de 3 de novembro de 2010, que dispõe sobre os limites máximos para aditivos



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

excluídos da lista de aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Art. 8º Ficam excluídos do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 46, de 2010, os aditivos alimentares antiumectantes silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio, INS 554, para as categorias 5.1.2, referente às pastilhas, 12.3, referente às sopas e caldos desidratados, 13.7, referente aos molhos desidratados, 13.8, referente aos condimentos preparados e 21.2, referente às preparações culinárias industriais desidratadas, e silicato de alumínio, INS 559, para a categoria 5.1.2., referente às pastilhas.

Art. 9º Fica proibido o uso do aditivo alimentar antiumectante alumínio silicato de sódio, código AU-VII (INS 554), no sal destinado ao consumo humano.

Art. 10 Fica estabelecido o prazo de 12 (doze) meses para adequação dos produtos que se encontram regularizados junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária na data de publicação desta Resolução.

Parágrafo único. Os alimentos fabricados durante o prazo de adequação poderão ser comercializados até o final do seu prazo de validade.

Art. 11 O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 12 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB

DIRETOR-PRESIDENTE



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 329, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019

(Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019)

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de dezembro de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Art. 2º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997.

Art. 3º Os aditivos alimentares autorizados para uso em pescado e produtos de pescado, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existam limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

Art. 4º Os aditivos alimentares podem estar presentes no pescado ou nos produtos de pescado como resultado da transferência por meio dos ingredientes usados na sua formulação, desde que os aditivos alimentares estejam autorizados para uso nos ingredientes, nas respectivas funções e limites máximos.

Parágrafo único. O aditivo alimentar que estiver permitido para o pescado ou para os produtos de pescado está permitido para os ingredientes que entram em sua formulação, desde que seja atendido o disposto no art. 2º desta Resolução.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 5º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (**Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA**);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (**Food Chemicals Codex - FCC**);

III - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (**European Food Safety Authority - EFSA**); ou

IV - União Europeia.

Art. 7º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 8º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 7, de 1970.

Art. 9º Fica excluída da Tabela da Resolução CNNPA nº 25, de 1970, a categoria de peixes em conserva e o respectivo limite de uso de ácido acético como corretivo de pH.

Art. 10. Ficam excluídos da Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988:

I - a categoria de conserva de pescado e o respectivo limite de uso do acidulante ácido cítrico (H. II);

II - a categoria de pescado salgado, salgado e prensado e salgado seco (na salga a seco ou na salmoura destinado a sua elaboração) e o respectivo limite de uso do acidulante ácido láctico (H. VII);

III - a categoria de produtos de pescado defumado e o respectivo limite de uso do aromatizante aroma natural de fumaça;

IV - a categoria de revestimento externo de pescado congelado e o respectivo limite de uso dos estabilizantes polifosfatos: hexametáfosfatos de sódio ou potássio, pirofosfato de sódio ou potássio e tripolifosfato de sódio ou potássio (ET. IV); e

V - a categoria de camarões e lagostas (exclusivamente na matéria-prima após a captura) e os respectivos limites de uso dos conservadores dióxido de enxofre, metabissulfito de sódio, metabissulfito de potássio, metabissulfito de cálcio, sulfito de sódio, sulfito de cálcio, sulfito de potássio, bissulfito de cálcio, bissulfito de sódio, bissulfito de potássio (P. V).



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 11. As alíneas "a", "b" e "c" da Resolução Normativa CTA nº 13, de 1978, passa a vigorar com a seguinte redação:

- "a) no sal e na salmoura para tratamento de carnes - 1 ppm
- b) no gelo para conservação destinada à industrialização
- c) na água para lavagem de aves destinada à industrialização” (NR)

Art. 12. O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 8 de janeiro de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º Aprovar o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final".(NR)

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB

Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS				
Descritor: Esta ampla categoria é dividida em subcategorias de pescado fresco e congelado (09.1) e vários produtos de pescado industrializados (09.2, 09.3 e 09.4). Exemplos incluem: vertebrados aquáticos (peixes, anfíbios e répteis), invertebrados aquáticos (medusas), assim como os moluscos cefalópodes (polvo e lula), moluscos bivalves (ostra, vieira e mexilhão) e moluscos gastrópodes (<i>escargot e abalones</i>), crustáceos (camarão, caranguejo, siri, lagosta, lagostim), equinodermos (ouriço do mar e pepino do mar) e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.				
09.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: O pescado fresco, resfriado e congelado desta categoria inclui, por exemplo, o pescado em suas diferentes formas de apresentação (peixe inteiro, peixe eviscerado, filé de peixe, mexilhão desconchado, camarão descascado, tentáculos de polvo etc.) e os seus miúdos (ovas, bexiga natatória), que não foi submetido à industrialização, nem alterado o seu estado natural. Esta categoria se refere ao pescado em natureza, que corresponde ao pescado que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE	150c	Caramelo III	3,0	Somente para marcação de carcaças
09.1.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos				
Exemplos incluem: carne de rã, carne de jacaré, ovas de peixe, peixe inteiro, filé de peixe, podendo ou não serem submetidos ao glaceamento após o congelamento.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii,	Fosfatos	0,5	Somente na água de glaceamento. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

452i, 452ii,
452iii, 452iv,
452v, 542

09.1.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos frescos, resfriados ou congelados

Exemplos incluem: moluscos cefalópodes (tentáculos de polvo e anéis de lula), moluscos bivalves (ostra, vieira e mexilhão), moluscos gastrópodes (*escargot*), crustáceos (camarão descascado, siri e caranguejo inteiro, cauda de lagosta, lagostim) e equinodermos (ouriço do mar, pepino do mar) frescos, resfriados ou congelados, podendo ou não serem submetidos ao glaceamento após o congelamento. No caso de moluscos bivalves é admitido aplicação de tratamento térmico estritamente para fins tecnológicos para execução do desconche, não caracterizando cocção.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	315	Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	316	Eritorbato de sódio (isoascorbato de sódio)	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente na água de glaceamento. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223, 224, 225,	Sulfitos	0,01	Somente para crustáceos, exclusivamente na matéria-prima após a captura.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	226, 228, 539			Limite máximo expresso como SO ₂ residual.
09.2 Pescado e produtos de pescado industrializados, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: Esta categoria se refere aos produtos de pescado industrializados submetidos ou não ao tratamento térmico, e produtos com adição de inibidores. Inclui: os produtos empanados, cozidos, parcialmente cozidos, fritos, pré-fritos, defumados, embutidos, moldados, temperados, carne mecanicamente separada de pescado, surimi e produtos à base de surimi, desidratados, hidrolisados, fermentados e salgados que podem ou não necessitar conservação pelo frio.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>	-
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	315	Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	316	Eritorbato de sódio (isoascorbato de sódio)	<i>Quantum satis</i>	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007.	<i>Quantum satis</i>	
CORANTE	150c	Caramelo III	0,20	Não permitido para empanados, salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	150d	Caramelo IV	0,20	Não permitido para empanados, salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Não permitido para salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,01	Não permitido para salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	160cii	Extrato de páprica	0,001	-
ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
	621	Glutamato monossódico, L-	<i>Quantum satis</i>	-
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR	624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
	625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato 5'-dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	630	Ácido inosínico	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato 5'- dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	261i	Acetato de potássio	<i>Quantum</i>	Não permitido para formas de apresentação contempladas nos



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REGULADOR DE ACIDEZ

		<i>satis</i>	RTIQ de peixes quando submetidas ao empanamento.
262i	Acetato de sódio	<i>Quantum</i> <i>satis</i>	Não permitido para formas de apresentação contempladas nos RTIQ de peixes, quando submetidas ao empanamento.
331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum</i> <i>satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.
331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum</i> <i>satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados
332i	Citrato de potássio dihidrogênio	<i>Quantum</i> <i>satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.
332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados,



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			<i>satis</i>	fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.
09.2.1 Pescado e produtos de pescado industrializados não submetidos a tratamento térmico ou com emprego de calor parcial				
<p>Descritor: Esta categoria se refere a pescado ou a produtos de pescado processados, crus ou parcialmente cozidos ou pré-fritos, temperados ou não, submetidos a resfriamento, congelamento ou ultracongelamento. Exemplos incluem: produtos de pescado congelados obtidos a partir de carne moída, carne picada, carne mecanicamente separada, surimi, empanados, temperados, pré-fritos, moldados empanados, dessalgados, tenderizados e branqueados.</p> <p>Para fins de entendimento dos exemplos, considera-se que: (a) carne mecanicamente separada de pescado (CMS) é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele; (b) pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico; e (c) surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIUMECTANTE	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos temperados, empanados, tenderizados.
CORANTE	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente como estabilizante. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado e solução de glaceamento
402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado
403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado.
407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado e solução de glaceamento
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
465	Metiletilcelulose	<i>Quantum</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		<i>satis</i>	de pescado e solução de glaceamento
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e solução de glaceamento.
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e solução de glaceamento.
500i, 500ii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, temperados e produtos empanados.
1200	Polidextroses	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
			Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, produtos temperados e empanados.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REGULADOR DE ACIDEZ	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Não permitido para formas de apresentação contempladas nos RTIQ de peixes (fresco ou congelado), quando submetidas ao empanamento.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em carne moída e carne picada de pescado.
	331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e produtos temperados.
	332i	Citrato de potássio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e produtos temperados.
	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, temperados e produtos empanados.
UMECTANTE	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
09.2.2 Pescado e produtos de pescado cozidos e/ou fritos, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Descritor: Esta categoria se refere aos pescados e produtos de pescado submetidos ao tratamento térmico de cocção prontos para o consumo, fritos ou não.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	-
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
ANTIUMECTANTE	170i	Carbonato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	-
	297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REGULADOR DE ACIDEZ	365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	501i	Carbonato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	504i	Carbonato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	504ii	Carbonato hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	528	Hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
UMECTANTE	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
09.2.2.1 Pescado e produtos de pescado cozidos, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Descritor: Esta categoria refere-se a produtos prontos para consumo cozidos, incluindo cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura (ver categoria 9.2.2.3). Exemplos incluem: ovas de peixe cozidas, pasta de pescado cozida, surimi cozido (kamaboco), produtos de kamaboco cozidos com aroma de caranguejo (kanikama), embutidos e outros moldados de peixes ou surimi cozidos.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	385, 386	Etileno diamino tetraacetato (EDTA)	0,005	Limite máximo expresso como etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	100i	Curcumina, cúrcuma	0,01	Limite máximo expresso como curcumina. Somente em produtos de surimi.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE	124	Ponceau 4R, vermelho de cochinilha	0,05	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	129	Vermelho Allura	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	132	Indigotina, Carmim de índigo	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	133	Azul brilhante	0,01	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	143	Verde rápido (Verde sólido)	0,01	-
	160b	Urucum	0,002	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
EMULSIFICANTE	322i	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente como estabilizante. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e produtos de pescados cozidos em molho de soja.
	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	425	Goma Konjac	<i>Quantum satis</i>	Somente em empanados.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
09.2.2.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos cozidos				
Descritor: Esta categoria se refere a produtos de moluscos, crustáceos e equinodermos cozidos prontos para consumo, incluindo cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura. Exemplos incluem: lula, polvo, camarão e caranguejo cozidos, pasta de crustáceo cozido, embutidos e moldados de moluscos ou crustáceos cozidos.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	120	Carmim	0,025	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	210-213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico.
	220, 221, 222, 223,	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	224, 225, 539			Somente para crustáceos, exceto caranguejo e siris.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
09.2.2.3 Pescado e produtos de pescado fritos, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: Esta categoria se refere a produtos prontos para consumo preparados a partir de pescado ou porções de pescado, empanados ou não, fritos, tostados ou grelhados e, posteriormente, embalados ou enlatados, com ou sem molho ou óleo. Exemplos incluem: surimi frito, lula frita e caranguejo frito, pescado empanado frito, pescado grelhado, pescado moldado frito.				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	-
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	-
	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
	133	Azul brilhante	0,05	-
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	-
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	-
	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
09.2.3 Pescado e produtos de pescado defumados, secos ou dessecados e/ou salgados				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Descritores: Esta categoria se refere aos produtos submetidos ao tratamento térmico, no caso dos produtos defumados ou dessecados, ou com adição de inibidores, tais como o pescado salgado e salgado seco.

O pescado defumado normalmente se prepara a partir do pescado com ou sem aplicação de salmoura prévia submetido ao tratamento térmico e exposto a fumaça a partir da queima da madeira.

Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente. O pescado pode ser salgado antes da secagem.

Pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Pescado salgado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Embutido de pescado é o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, com envoltórios previstos em regulamento específico.

Exemplos incluem: bacalhau salgado ou salgado seco, truta defumada, ovas de peixe salgada seca, barbatanas e bexigas natatórias secas, camarão salgado seco, embutidos defumados.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
				Limite máximo calculado sobre o teor de gordura.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANTIOXIDANTE	310	Propilgalato	0,01	Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca, bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
				Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA,



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	321	BHT	0,01	BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido sórbico. Não permitido em peixes salgados e salgados secos da família Gadidae, barbatana seca e bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Para pescados fermentados, o limite máximo é de 0,1g/100g. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.
220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,003	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo e siri.
101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em pasta de pescado defumado.
102	Tartrazina	0,003	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.
110	Amarelo crepúsculo	0,003	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.
120	Carmim	0,01	Limite máximo expresso como ácido carmínico. Somente em pasta de pescado defumado.
124	Ponceau 4R (Vermelho de cochinha)	0,005	Somente em pasta de pescado defumado.
129	Vermelho Allura	0,01	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE

141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,02	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
143	Verde rápido	0,01	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
160b	Urucum	0,001	Limite máximo expresso como bixina. Somente para tratamento de superfície. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca, bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.
161g	Cantaxantina	0,0015	Somente em pasta de pescado defumado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	163ii	Extrato de casca de uva	0,10	Somente em pasta de pescado defumado.
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,025	Somente em pasta de pescado defumado.
	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Não permitido em peixes salgados e salgados secos, exceto quando tiver teor de sal expresso em cloreto de sódio maior que 18%, barbatana seca e bexiga natatória seca e pescado defumado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE

401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	2,0	Limite máximo calculado sobre o teor de sal no produto final. Somente em pescado defumado.
296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente em pescado defumado.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REGULADOR DE ACIDEZ

327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
334	Ácido tartárico	0,02	Somente em pescado defumado.
365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
504ii	Hidróxido carbonato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	528	Hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
09.3 Pescado e produtos de pescado em semi-conservas, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
<p>Descritor: esta categoria se refere ao pescado e produtos de pescado com adição de inibidores obtidos pelo tratamento específico tais como marinado, escabechado, por meio de sal ou salmoura, gelatina com adição ou não de ingredientes, envasados em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, podendo ser submetido a cocção parcial, conservados ou não sob refrigeração com tempo de conservação limitado.</p> <p>Exemplos incluem os fermentados, marinados ou escabechados e anchovados (tratamento específico em salmoura forte) envasados em recipientes hermeticamente fechados.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ACIDULANTE	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	270	Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	300	Ácido ascórbico (L-)	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	322	Lecitinas	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANTIOXIDANTE

326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
1102	Glucose oxidase	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura e pastas Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Não permitido em caviar.
			Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	321	BHT	0,01	e pastas. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Não permitido em caviar.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007	<i>Quantum satis</i>	-
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,10	Limite máximo expresso como ácido sórbico. Não permitido em caviar.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Permitido em ovas de pescado, exceto caviar, no limite de 0,25
	214, 218	Para-hidroxibenzoato	0,10	Limite máximo expresso como ácido para-hidroxibenzoico. Não permitido em caviar.
	280, 281, 282, 283	Propionatos	<i>Quantum satis</i>	Limite máximo expresso como ácido propiônico.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				Não permitido em caviar.
CORANTE	110	Amarelo crepúsculo	0,005	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	120	Carmim	0,05	Expresso como ácido carmínico. Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar
	133	Azul brilhante	0,03	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	150c	Caramelo III	0,05	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.
	150d	Caramelo IV	3,0	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,1	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii,	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Não permitido em caviar.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			
REGULADOR DE ACIDEZ	270	Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	331i	Citrato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	332i	Citrato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	333iii	Citrato tricálcico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
09.3.1 Pescado e produtos de pescado marinados e escabechados, incluindo moluscos, crustáceos e equinodermos:				
Descritor: esta subcategoria se refere a produtos marinados e escabechados por meio da imersão do pescado em vinagre, álcool (vinho) e gelatina com ou sem adição de sal, especiarias, devidamente envasados e com tempo de conservação limitado. Exemplos incluem o rollmops, peixe em missô (missô-zukê), em koji (koji-zukê), em molho de soja (shoyu-zukê).				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	-
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	-
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,004	-
	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

407a	Algas marinhas Euchema processadas	<i>Quantum satis</i>	-
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
621	Glutamato monossódico, L-	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR

622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
628	Guanilato 5' - dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
629	Guanilato 5' - cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
630	Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	632	Inosinato 5' - dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5' - cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
09.3.2 Ovas e outros produtos à base de ovas:				
<p>Descritor: esta subcategoria inclui as ovas e seus produtos à base de ova elaborados normalmente por lavagem e salga, sendo permitido o amadurecimento até ficarem transparentes. As ovas são então armazenadas em recipiente de vidro ou outra embalagem adequada. O termo "caviar" refere-se apenas às ovas das espécies de esturjão. Os substitutos de caviar são feitos de ovas de vários peixes marinhos e de água doce (ex.: salmão, bacalhau, capelin e arenque) que são salgados, temperados, tingidos ou não e podem ser tratados com conservantes. Exemplos incluem: todas as ovas de peixe em semi-conserva, incluindo caviar. Ocasionalmente, ovas podem ser pasteurizadas, neste caso, estão incluídas na categoria 09.4. Ovas de peixe cozidas ou defumadas, salgadas e secas estão incluídas nas categorias 09.2.2 e 09.2.3. Ovas de peixe frescas e congeladas são enquadradas na categoria 09.1.1.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,02	Não permitido em caviar.
	124	Ponceau 4R, vermelho de cochonilha	0,005	Não permitido em caviar.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE	129	Vermelho Allura	0,03	Não permitido em caviar.
	132	Indigotina, carmim de índigo	0,03	Não permitido em caviar.
	143	Verde rápido, Verde sólido	0,01	Não permitido em caviar.
	161g	Cantaxantina	0,0015	Não permitido em caviar.
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em caviar.
	172i-iii	Óxidos de ferro	0,005	Não permitido em caviar.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Não permitido em caviar.
09.4 Conservas de pescado, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: esta categoria se refere ao pescado submetido ao tratamento térmico por esterilização comercial ou pasteurização com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, implicando um prazo de validade prolongado. Os produtos podem ser envasados em seu próprio suco ou em diversos líquidos de cobertura (água, óleo ou molho). Exemplos incluem: conserva de atum, conserva de sardinha, patê (pasta) de atum, patê (pasta) de sardinha.				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
ANTIOXIDANTE	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente em líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente em líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

				Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
	385, 386	Etileno diamino tetraacetato (EDTA)	0,025	Somente no líquido de cobertura, excluindo conservas de peixes. Limite máximo expresso como etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007 e alterações.	<i>Quantum satis</i>	-
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos em conserva, exceto caranguejos e siris.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Exclui conservas de peixes e de crustáceos.
	102	Tartrazina	0,003	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE

110	Amarelo crepúsculo FCF	0,003	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
120	Carmim	0,05	Somente no líquido de cobertura, excluindo conservas de peixes, crustáceos.
123	Amaranto	0,003	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.
124	Ponceau 4R, Vermelho de Cochinilha A	0,005	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.
132	Indigotina, Carmim de Índigo	0,03	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
133	Azul brilhante	0,03	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,05	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
143	Verde rápido (Verde Sólido FCF)	0,01	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
150c	Caramelo III	0,05	Somente permitido em ovas de pescado



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

150d	Caramelo IV	3,0	Somente permitido em ovas de pescado
160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,05	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
161g	Cantaxantina	0,0015	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
163ii	Extrato de casca de uva	0,050	Somente no líquido de cobertura
172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,005	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii,			Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Exclui conservas de peixes, exceto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	atuns e bonitos. Para o INS 450i em conservas de atuns e bonitos o limite máximo é de 0.44, incluindo os fosfatos naturais. Para o INS 450i em conservas de caranguejo e siri o limite máximo é de 0.44 sozinho ou em combinação com ácido fosfórico (338), incluindo os fosfatos naturais Para o INS 338 em conserva de camarões e lagostins o limite é de 0.054.
400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE

402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
407 ^a	Algas marinhas Euchema processadas	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
	621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR	625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	630	Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
				Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REGULADOR DE ACIDEZ	338	Ácido fosfórico	0,5	<p>Para uso somente como regulador de acidez.</p> <p>Somente em conserva de camarões, caranguejo e siri</p> <p>Para conserva de camarões e lagostins no limite de 0.054.</p> <p>Para conservas de caranguejo e siri no limite máximo de 0.44 sozinho ou em combinação com difosfato dissódico (450i), incluindo os fosfatos naturais.</p>
				<p>Limite máximo expresso como P₂O₅.</p> <p>Para uso somente como regulador de acidez.</p> <p>Somente em conserva de atuns e bonitos, caranguejo e siri</p>



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	450i	Difosfato dissódico	0,5	Para conservas de atuns e bonitos no limite máximo de 0.44, incluindo os fosfatos naturais Para conservas de caranguejo e siri no limite máximo de 0.44 sozinho ou em combinação com ácido fosfórico (338), incluindo os fosfatos naturais.
09.5 Cobertura de empanamento				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
	100i	Curcumina, cúrcuma	0,002	Limite máximo expresso como curcumina.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	-
	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

CORANTE	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	-
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,01	-
	160b	Urucum	0,002	Limite máximo expresso como bixina.
	160cii	Extrato de páprica	0,001	-
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	-
EMULSIFICANTE	322	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	-
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	-
	407 ^a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	-
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
FERMENTO QUÍMICO	341i, ii	Fosfatos	0,10	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	501	Carbonato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	503	Carbonato de amônia	<i>Quantum satis</i>	-
	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

REALÇADOR DE SABOR

621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
630	Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
UMECTANTE	1520	Propilenoglicol	0,5	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100g)	Notas
Agente de controle de micro-organismos	926	Dióxido de cloro	0,0005	Somente na água de lavagem da superfície externa do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
			0,0001	Somente no sal e na salmoura para tratamento de pescado e no gelo para conservação destinada à industrialização.
	270	Ácido láctico, L-, D- ,	<i>Quantum satis</i>	Somente na água de lavagem da superfície do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
	-	Ácido peracético	<i>Quantum satis</i>	Somente na água de lavagem da superfície do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
Gás para embalagem	290	Dióxido de carbono	<i>Quantum satis</i>	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	941	Nitrogênio	<i>Quantum satis</i>	-
Enzimas	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de 2014, resoluções específicas e outros atos normativos	<i>Quantum satis</i>	Exceto para produtos em natureza, mediante justificativa tecnológica. Entende-se por produto em natureza aquele que não foi submetido a qualquer outro processo, além da conservação pelo resfriamento ou congelamento.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 466, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2021

(Publicada no DOU nº 31, de 17 de fevereiro de 2021)

Estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em 9 de fevereiro de 2021, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes na função de solventes de extração e processamento.

Art. 2º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997.

Art. 3º Esta Resolução não se aplica aos solventes de extração e processamento destinados ao uso na produção de:

I - aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;

II - constituintes de suplementos alimentares cujas especificações de identidade, pureza e composição atendam integralmente, pelo menos, uma das referências listadas no art. 8º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018; e

III - ingredientes alimentares cujas especificações de identidade, pureza e composição atendam integralmente, pelo menos, uma das seguintes referências:

a) Farmacopeia Brasileira;

b) Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada- RDC nº 37, de 6 de julho de 2009;

c) Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex - FCC);

d) Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA);



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

e) Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA); ou

f) Comissão Europeia.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica à água utilizada para dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação.

Art. 4º Os solventes de extração e processamento autorizados para uso na produção de alimentos e ingredientes restringem-se àqueles previstos no Anexo I desta Resolução, desde que sejam atendidas as respectivas condições de uso e limites máximos de resíduos.

§ 1º No caso de alimentos fabricados a partir de ingredientes nos quais se utilizam solventes de extração, as quantidades de resíduos de solventes de extração presentes no produto final devem ser inferiores ou iguais àquelas autorizadas para os respectivos ingredientes, considerando suas proporções no alimento.

§ 2º Considera-se como limite máximo de resíduo quantum satis, a presença não intencional de resíduos em quantidades tecnicamente inevitáveis e que não representem riscos para a saúde humana.

Art. 5º Os solventes de extração e processamento devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (Food Chemicals Codex - FCC);

III - Farmacopeias oficialmente reconhecidas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 37, de 2009;

IV - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA); ou

V - Comissão Europeia.

Parágrafo único. Caso as especificações de referência de que trata o caput não possuam limites individuais para os contaminantes arsênio e chumbo, os solventes de extração e processamento não podem conter mais do que:

I - 1 miligrama por quilo (mg/kg) de arsênio; e

II - 1 mg/kg de chumbo.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 6º O item 1.3 da Portaria SVS/MS nº 540, de 1997, passa a vigorar com a seguinte redação:

"1.3 - Coadjuvante de tecnologia de fabricação: é toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final." (NR)

Art. 7º O art. 5º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 5º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares restringem-se àqueles previstos:

I - na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 26 de julho de 2018; e

II - na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 466, de 10 de fevereiro de 2021." (NR)

Art. 8º O Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 248, de 13 de setembro de 2005, passa a vigorar com a redação constante no Anexo II desta Resolução.

Art. 9º O Anexo III da Resolução de Diretoria Colegiada- RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, passa a vigorar com a redação constante no Anexo III desta Resolução.

Art. 10. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e suas atualizações, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 11. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 81, de 2 de junho de 2016, publicada no Diário Oficial da União nº 105, de 3 de junho de 2016, Seção 1, pág. 43;

II - art. 9º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 149, de 29 de março de 2017, publicada no Diário Oficial da União nº 62, de 30 de março de 2017, Seção 1, pág. 98; e

III - art. 3º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União nº 234, de 4 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 85.

Art. 12. Esta Resolução entrará em vigor em 1º de março de 2021.

ANTONIO BARRA TORRES

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares. -	50 mg/kg -	Pentan-1-ol -
Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares. -	50 mg/kg -	Propan-1-ol -
Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares. -	50 mg/kg -	Acetato de propila -
Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares. -	50 mg/kg -	Trietilamina -

ANEXO I (*)

SOLVENTES DE EXTRAÇÃO E PROCESSAMENTO AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E INGREDIENTES, SUAS CONDIÇÕES DE USO E LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS

(Republicado no DOU nº 38, de 26 de fevereiro de 2021)

Nome do solvente	Condições de uso	Limites máximos de resíduos
Propano	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.	quantum satis
Butano	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.	quantum satis
Acetato de etilo	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.	quantum satis
Etanol	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.	quantum satis



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Dióxido de carbono	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.		quantum satis
Acetona	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes, exceto no processo de refino do óleo de bagaço de azeitona.		quantum satis
Óxido nitroso	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.		quantum satis
Metanol	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.		10 mg/kg
Propan-2-ol	Autorizado para todos os usos na produção de alimentos e ingredientes.		10 mg/kg
Hexano	É proibida a utilização combinada do hexano e da etilmetilcetona.	Autorizado para a produção ou fracionamento de gorduras e óleos e produção de manteiga de cacau.	1 mg/kg na gordura, óleo ou manteiga de cacau.
		Autorizado para preparação de produtos à base de proteínas desengorduradas e de farinhas desengorduradas.	10 mg/kg no alimento contendo o produto à base de proteínas desengorduradas ou nas farinhas desengorduradas. 30 mg/kg nos produtos de soja desengordurados tal como são vendidos ao consumidor final.
		Autorizado para produção de compostos de nutrientes e constituintes de suplementos alimentares.	30 mg/kg para compostos de nutrientes e constituintes de suplementos alimentares.
		Autorizado para preparação de	5 mg/kg nos gérmenes de cereais



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		gérmenes de cereais desengordurados.	desengordurados.
Acetato de metila	Autorizado para descafeinação ou supressão das matérias irritantes e amargas do café ou do chá.		20 mg/kg no café ou no chá.
	Autorizado para produção de açúcar a partir do melaço.		1 mg/kg no açúcar.
Etilmetilcetona	O teor de n-hexano neste solvente não pode exceder 50 mg/kg. É proibida a utilização combinada do hexano e da etilmetilcetona.	Autorizado para fracionamento de gorduras e óleos.	5 mg/kg na gordura ou no óleo.
		Autorizado para descafeinação ou supressão das matérias irritantes e amargas do café e do chá.	20 mg/kg no café ou no chá.
Diclorometano	Autorizado para descafeinação ou supressão das matérias irritantes e amargas do café e do chá.		2 mg/kg no café torrado. 5 mg/kg no chá.
Éter dimetílico	Autorizado para preparação de produtos à base de proteínas animais desengorduradas, incluindo gelatina.		0,009 mg/kg nos produtos à base de proteínas animais desengordurados, incluindo gelatina.
	Autorizado para preparação de colágeno e seus derivados, exceto gelatina.		3 mg/kg de colágeno e seus derivados, exceto gelatina.
Ácido acético	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.		50 mg/kg
Ácido fórmico	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.		50 mg/kg
Anisol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.		50 mg/kg



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Butan-1-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Butan-2-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Acetato de butila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Éter metílico terc-butílico (MTBE)	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Dimetilsulfóxido	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Éter dietílico	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Formato de etila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Heptano	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Acetato de isobutila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Acetato de isopropila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Acetato de metila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

3-metil-butan-1-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Metiletilcetona	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
2-Metil-propan-1-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Pentano	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Pentan-1-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Propan-1-ol	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Acetato de propila	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg
Trietilamina	Autorizado para compostos de nutrientes e para constituintes de suplementos alimentares.	50 mg/kg



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

-
quantum satis-
-
-
-

ANEXO II (*)

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM ÓLEOS e GORDURAS,
SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

(Republicado no DOU nº 38, de 26 de fevereiro de 2021)

2. ÓLEOS E GORDURAS				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
AGENTE DEGOMANTE	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	338	Ácido fosfórico	quantum satis	-
	513	Ácido sulfúrico	quantum satis	-
	270	Ácido láctico	quantum satis	-
AGENTE DE CLARIFICAÇÃO / FILTRAÇÃO	558	Bentonita	quantum satis	-
	153	Carvão vegetal	quantum satis	-
	460ii	Celulose em pó	quantum satis	Uso restrito para óleos e gorduras refinados
	553i	Silicato de magnésio	quantum satis	-
	551	Sílica gel	quantum	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			satis	
	551	Sílica amorfa	quantum satis	-
	551	Dióxido de silício	quantum satis	-
	-	Terra diatomácea	quantum satis	-
	-	Terras clarificantes	quantum satis	-
	524	Hidróxido de Sódio	quantum satis	-
	500i	Carbonato de Sódio	quantum satis	-
CATALISADOR	-	Metilato de sódio	quantum satis	-
	-	Mistura à base de cromo, manganês e óxido de cobre	quantum satis	-
	-	Níquel	quantum satis	-
	-	Misturas à base de platina, ouro e paládio	quantum satis	-
RESINAS DE TROCA IÔNICA, MEMBRANAS E PENEIRAS MOLECULARES	-	Resinas de troca iônica, membranas e peneiras moleculares	quantum satis	-
GÁS PROPELENTE	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
	942	Óxido nitroso	quantum satis	-
DETERGENTE	487	Lauril sulfato de sódio	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

-
-
-
553iii-
-
Talco, metasilicato ácido de magnésio-
-
quantum satis-
-
-
-
905-
-
Óleo mineral-
-
quantum satis-
-
-
-

ANEXO III (*)

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

(Republicado no DOU nº 38, de 26 de fevereiro de 2021)

14.0 SUPLEMENTOS ALIMENTARES				
14.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES LÍQUIDOS (INCLUSIVE SUSPENSÕES, SOLUÇÕES, AEROSSÓIS, XAROPES, EMULSÕES E CONTEÚDO LÍQUIDO DE CÁPSULAS)				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
ENZIMA OU PREPARAÇÃO	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ENZIMÁTICA		2014, e outros regulamentos específicos		
GÁS PROPELENTE, GÁS PARA EMBALAGEM	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
14.2 SUPLEMENTOS ALIMENTARES SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS				
Função	INS	Nome	Limites máximos de resíduos	Notas
ENZIMA OU PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de 2014, e outros regulamentos específicos	quantum satis	-
GÁS PROPELENTE, GÁS PARA EMBALAGEM	290	Dióxido de carbono	quantum satis	-
	941	Nitrogênio	quantum satis	-
LUBRIFICANTE	470	Sais de ácidos graxos	quantum satis	Com exceção dos sais com base em Al.
	470iii	Estearato de magnésio	quantum satis	-
	553iii	Talco, metasilicato ácido de magnésio	quantum satis	-
	905	Óleo mineral	quantum satis	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 588, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2021

(Publicada no DOU nº 240, de 22 de dezembro de 2021)

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de dezembro de 2021, e eu, Diretora-Presidente, Substituta, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Art. 2º Fica incluído na subcategoria 14.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, o aditivo alimentar cera de abelhas, INS 901, nas funções estabilizante e espessante, com limite quantum satis e com a nota "somente para conteúdo líquido de cápsulas gelatinosas".

Art. 3º Ficam incluídos na subcategoria 14.2.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, os seguintes aditivos alimentares:

I - cera de abelhas, INS 901, nas funções tecnológicas de estabilizante e espessante, com limite quantum satis;

II - copolímero básico de metacrilato, INS 1205, na função glaceante, com limite 10 g por 100 g;

III - ésteres graxos de sacarose, INS 473, na função estabilizante, com limite de 0,1 g por 100 g e com as notas "Sozinhos ou em combinação", "Para suplementos sólidos nas formas mastigáveis com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 5 g/100 g", "Para suplementos sólidos na forma de grânulos com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 3,5 g/100 g";

IV - oligoésteres de sacarose tipo I e tipo II, INS 473a, na função estabilizante, com limite de 0,1 g por 100 g e com as notas "Sozinhos ou em combinação", "Para suplementos sólidos nas formas mastigáveis com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 5 g/100 g", "Para suplementos sólidos na forma de grânulos com aminoácidos, aplica-se o limite máximo de 3,5 g/100 g"; e



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

V - polisorbato 80, INS 433, na função de estabilizante, com limite de 0,9 g por 100 g.

Art. 4º Fica incluído nas subcategorias 14.1 e 14.2.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, o aditivo alimentar carbonato de cálcio, INS 170i, na função corante, com limite quantum satis.

Art. 5º A autorização de uso do aditivo alimentar glicosídeos de esteviol, INS 960, previsto nas subcategorias 14.1 e 14.2.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, na função de edulcorante, passa a vigorar conforme o Anexo I desta Resolução.

Art. 6º Fica incluído na subcategoria 14.2 do Anexo III da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, o coadjuvante de tecnologia ácido esteárico, INS 570, na função lubrificante, com limite quantum satis.

Art. 7º As notas relativas aos aditivos alimentares autorizados para uso na função de aromatizante da subcategoria 14.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas, com exceção de produtos com óleo de peixe, alga ou alho.

Para aromatizantes provenientes de extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico." (NR)

Art. 8º As notas relativas aos aditivos alimentares autorizados para uso na função de aromatizante da subcategoria 14.2.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos, drágeas, com exceção de produtos com óleos de peixe, alga ou alho, formas mastigáveis ou sublinguais.

Para aromatizantes provenientes de extratos vegetais, o limite máximo é de 2%, salvo disposto em regulamento específico." (NR)

Art. 9º Ficam excluídas as notas "As lacas de alumínio estão autorizadas somente para o revestimento de comprimidos e drágeas" dos aditivos alimentares corantes da subcategoria 14.2.1 do Anexo I da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018.

Art. 10. As notas do aditivo alimentar ascorbato de sódio, INS 301, na função de antioxidante, da subcategoria 14.3 do Anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 239, de 2018, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Para crianças de 6 a 36 meses, exceto no caso de suplementos contendo probióticos liofilizados.

Sozinhos ou em combinação, expresso como ácido ascórbico.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Para suplementos que contenham probióticos liofilizados indicados para crianças de 0 a 36 meses, aplicam-se os limites máximos de 0,333 g/100 g, para pós, e de 0,533 g/100 ml, para líquidos" (NR).

Art. 11. A autorização de uso do aditivo alimentar glicosídeos de esteviol, INS 960, previsto no Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 24 de março de 2008, na função de edulcorante, passa a vigorar conforme o Anexo II dessa Resolução.

§ 1º A nota 7 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 2008, passa a vigorar com a seguinte redação:

"(7) Para gomas de mascar, aplica-se o limite máximo de 0,35 g/100 g de esteviol, correspondente a 0,875 g/100 g de glicosídeos, e, para micro pastilhas de sabor intenso, aplica-se o limite máximo de 0,6 g/100 g de esteviol, correspondente a 1,5 g/100 g de glicosídeos, respectivamente." (NR)

§ 2º Ficam incluídas no Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 18, de 2008, as seguintes notas:

"(10) Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 g de glicosídeos.

(11) Como esteviol, equivalente a 0,045 g/100g de glicosídeos." (NR)

Art. 12. Fica incluído no Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 46, de 19 de setembro de 2011, o aditivo alimentar carragena, INS 407, na função de espessante, para uso em:

I - fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância que sejam formuladas à base de leite ou soja e apresentadas na forma líquida pronta para o consumo, no limite máximo de 0,03 g por 100 ml; e

II - fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas fórmulas para necessidades dietoterápicas específicas que sejam formuladas à base de proteína hidrolisada e/ou aminoácidos e apresentadas na forma líquida pronta para o consumo, no limite máximo de 0,01 g por 100 ml.

Art. 13. Fica incluído na subcategoria 16.1.1.2 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 5, de 4 de fevereiro de 2013, o aditivo alimentar dimetil dicarbonato, INS 242, na função conservador, com limite 0,025 g por 100 g.

Art. 14. Ficam incluídos nas subcategorias I, II e III do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 6 de março de 2013, os aditivos alimentares constantes do Anexo III desta Resolução.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 15. Fica incluído no Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 23, de 15 de fevereiro 2005, o aditivo alimentar betacaroteno derivado de *Blakeslea trispora*, INS 160a(iii), na função corante, com limite 0,0025 g por 100 g.

Art. 16. Fica autorizado o uso do aditivo alimentar ascorbato de sódio, INS 301, com função antioxidante, com limite quantum satis, para uso em mistura láctea com óleos ou gorduras vegetais e ou animais, nos termos do artigo 366 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 17. Fica autorizado o uso do coadjuvante de tecnologia peróxido de hidrogênio, para uso em amido de milho, na função de agente de controle de microrganismos, com limite máximo de resíduo de 20 mg por kg, somente no processo de moagem úmida.

Art. 18. Fica autorizado o uso dos seguintes coadjuvantes de tecnologia para açúcar:

I - cloreto de dimetildialquilamônio (DHTDMAC), na função agente de clarificação/filtração, com limite máximo de resíduo de 1 mg por Kg; e

II - ácido editrônico-1-hydroxietilideno-1,1-ácido-difosfônico (HEDP), nas funções de agente de clarificação e de agente de inibição enzimática, com limite máximo de resíduo de 15 mg por Kg.

Art. 19. Fica incluído nas subcategorias 5.1.1., 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4 e 5.2 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada nº 387, de 5 de agosto de 1999, o aditivo alimentar carbonato de cálcio, INS 170i, na função corante, com limite quantum satis.

Art. 20. Fica incluído na subcategoria 6.2.1 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 60, de 5 de setembro de 2007, o aditivo alimentar bicarbonato de sódio, INS 500ii, na função regulador de acidez, com limite quantum satis somente para barras de cereais e granola.

Art. 21. A autorização de uso dos aditivos alimentares carbonato de cálcio, INS 170i, e bicarbonato de sódio, INS 500ii, prevista na Tabela I do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 3 de novembro de 2010, passa a vigorar conforme o Anexo IV dessa Resolução.

Art. 22. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 23. Fica revogado o art. 7º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 322, de 29 de novembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União nº 234, de 4 de dezembro de 2019, Seção 1, pág. 85.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 24. Esta Resolução entra em vigor em 3 de janeiro de 2022.

MEIRUZE SOUSA FREITAS
Diretora-Presidente Substituta



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

ALTERAÇÕES NA AUTORIZAÇÃO DE USO DO ADITIVO GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL NO ANEXO I DA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 239, DE 2018.

14.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES LÍQUIDOS (INCLUSIVE SUSPENSÕES, SOLUÇÕES, XAROPES, EMULSÕES E CONTEÚDO LÍQUIDO DE CÁPSULAS GELATINOSAS)				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100ml)	Notas
Edulcorantes	960	Glicosídeos de esteviol	0,024	Não permitido para conteúdo líquido de cápsulas. Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 ml de glicosídeos.
14.2.1 SUPLEMENTOS ALIMENTARES SÓLIDOS E SEMISSÓLIDOS (INCLUSIVE COMPRIMIDOS, GOMAS, DRÁGEAS, TABLETES, CÁPSULAS, CÁPSULAS GELATINOSAS, GÉIS, CREMES, PÓS, GRANULADOS, PASTILHAS E FORMAS MASTIGÁVEIS)				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100g)	Notas
Edulcorantes	960	Glicosídeos de Esteviol	0,024	Não permitido em cápsulas, cápsulas gelatinosas, comprimidos e drágeas, com exceção das formas mastigáveis ou sublinguais. Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 g de glicosídeos. Para suplementos nas formas mastigáveis e sublinguais, aplica-se o limite máximo de 0,25 g/100 g de esteviol, equivalente a 0,625 g/100 g de glicosídeos.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO II

ALTERAÇÕES NA AUTORIZAÇÃO DE USO DO ADITIVO GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL NO
ANEXO DA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 18, DE 2008.

INS	Aditivo	Alimento	Limite máximo g/100g ou g/100mL
960	Glicosídeos de esteviol	Alimentos e bebidas para controle de peso	0,024 (10)
		Alimentos e bebidas para dietas com ingestão controlada de açúcares	0,024 (10)
		Alimentos e bebidas para dietas com restrição de açúcares	0,024 (10)
		Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar	
		Com substituição total de açúcares	0,024 (7) (10)
		Com substituição parcial de açúcares	0,0180 (11)

(7) Para gomas de mascar, aplica-se o limite máximo de 0,35 g/100 g de esteviol, correspondente a 0,875 g/100 g de glicosídeos, e, para micro pastilhas de sabor intenso, aplica-se o limite máximo de 0,6 g/100 g de esteviol, correspondente a 1,5 g/ 100 g de glicosídeos, respectivamente.

(10) Como esteviol, equivalente a 0,06 g/100 g ou 100 ml de glicosídeos.

(11) Como esteviol, equivalente a 0,045 g/100 g ou 100 ml de glicosídeos."

(NR)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO III

INCLUSÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES NAS SUBCATEGORIAS I, II E III DO ANEXO DA
RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 8, DE 2013.

I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) (1)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	0,00002
CONSERVADOR		
202	Sorbato de potássio	0,00006
211	Benzoato de sódio	0,00002
ESPESSANTE		
422	Glicerina	0,0004
GLACEANTE		
1203	Álcool polivinílico	0,0035
II. Geleia de fruta e geleia de mocotó		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
CORANTE		
160a	Betacaroteno derivado de Blakeslea trispora	0,008
III. Doces de frutas e ou de vegetais		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
CORANTE		
160a	Betacaroteno derivado de Blakeslea trispora	0,008



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IV

ALTERAÇÕES NA AUTORIZAÇÃO DE USO DOS ADITIVOS CARBONATO DE CÁLCIO E BICARBONATO DE SÓDIO NA TABELA I DO ANEXO DA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 45, DE 2010.

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS)		
INS	Nome do aditivo	Classes funcionais (*)
170i	Carbonato de cálcio	ANAH/COL
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI/ANAH



**II Toxic
Substance
Regulation**



1
Microorganism
PART



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

(Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019)

Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de dezembro de 2019, e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Seção I

Das Disposições Iniciais

Art. 1º Esta Resolução estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

Art. 2º Esta Resolução se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos.

Art. 3º Os padrões microbiológicos aplicam-se aos alimentos prontos para oferta ao consumidor.

Parágrafo único. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, devendo ser observados os padrões microbiológicos estabelecidos em suas especificações.

Art. 4º Para efeito desta Resolução são adotadas as seguintes definições:

I - alimento pronto para oferta ao consumidor: alimento na forma como será disponibilizado ao consumidor, destinado à venda direta ou qualquer outra forma de distribuição, gratuita ou não;

II - amostra indicativa: amostra constituída por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano de amostragem representativo;

III - amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

IV - cadeia produtiva de alimentos: todos os setores envolvidos nas etapas de produção, industrialização, armazenamento, fracionamento, transporte, distribuição, importação ou comercialização de alimentos;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

V - doença transmitida por alimento (DTA): doença causada pela ingestão de alimento contaminado por micro-organismos patogênicos, toxinas ou seus metabólitos;

VI - ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, incluindo os aditivos alimentares, que está presente no produto final, na sua forma original ou modificada;

VII - limite microbiológico: limite estabelecido para um dado micro-organismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em “Qualidade Aceitável”, “Qualidade Intermediária” ou “Qualidade Inaceitável”;

~~VII - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”;~~

VIII - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável"; **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)**

IX - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”;

X - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XI - número mais provável (NMP): unidade de medida usada para estimar o número de micro-organismos em uma amostra quando se utiliza a técnica de tubos múltiplos e tabelas de probabilidade;

XII - padrão microbiológico: define a aceitabilidade de um alimento ou de um lote de alimento, baseado na ausência, presença, ou número de micro-organismos, ou na concentração das suas toxinas ou metabólitos, por unidade de massa, volume, área ou lote;

XIII - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

XIV - plano de amostragem de duas classes: tipo de plano que classifica a amostra analisada em apenas duas categorias, “Qualidade Aceitável” ou “Qualidade Inaceitável”, considerando se o resultado está acima ou abaixo do limite microbiológico estabelecido (m);



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

XV - plano de amostragem de três classes: tipo de plano que, com base em um limite microbiológico "m" e um limite microbiológico "M", classifica a amostra analisada em três categorias, “Qualidade Aceitável”, “Qualidade Intermediária” ou “Qualidade Inaceitável”;

XVI - unidade amostral: porção ou unidades coletadas aleatoriamente de um lote, contendo a quantidade necessária para a realização dos ensaios;

XVII - unidade analítica: alíquota retirada da unidade amostral que será analisada;
e

XVIII - unidade formadora de colônia (UFC): unidade de medida usada para estimar o número de micro-organismos em uma amostra quando se utiliza a técnica de contagem em placas.

Seção II

Dos requisitos gerais

Art. 5º Os alimentos não podem conter micro-organismos patogênicos, suas toxinas ou metabólitos em quantidades que causem dano para a saúde humana.

Art. 6º Os setores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos são responsáveis por:

I - assegurar, durante todo o prazo de validade, que os alimentos cumpram com os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

II - realizar avaliações periódicas quanto à adequação do processo para atendimento aos padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019; e

III - determinar a frequência das análises, de forma a garantir que todos os alimentos cumpram com os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e outros programas de controle de qualidade.

Art. 7º Determinações analíticas de outros micro-organismos, suas toxinas ou metabólitos, não previstos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, podem ser realizadas para a obtenção de dados adicionais sobre a adequação dos processos produtivos e a inocuidade do alimento.

Art. 8º A investigação de surtos de DTA deve considerar os dados clínicos e epidemiológicos, conforme diretrizes estabelecidas no Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos do Ministério da Saúde.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Seção III

Dos planos de amostragem, coleta, acondicionamento e transporte de amostras e dos métodos analíticos

Art. 9º Os planos de amostragem adotados pelos setores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos devem atender ao estabelecido nos padrões microbiológicos para alimentos, conforme determinado na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

§ 1º A autoridade sanitária competente pode realizar amostragem representativa ou indicativa, conforme a finalidade da coleta.

§ 2º Os setores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos podem utilizar planos de amostragem alternativos, caso estes forneçam proteção equivalente, comprovada por meio de histórico de produção e implementação de sistema de qualidade e segurança de alimentos documentado e validado.

Art. 10. Devem ser utilizadas as metodologias para coleta, acondicionamento, transporte e análise de amostras dos alimentos estabelecidas em, pelo menos, uma das referências abaixo, em suas últimas edições ou revisões, de acordo com sua aplicação:

I - Código Alimentar (**Codex Alimentarius - FAO/OMS**);

II - Organização Internacional de Normalização (**International Organization for Standardization - ISO**);

III - Compêndio de Métodos para Análise Microbiológica de Alimentos (**Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - APHA**);

IV - Métodos Padrão para Análise de Produtos Lácteos (**Standard Methods for the Examination of Dairy Products - APHA**);

V - Métodos Padrão para Análise de Águas e Esgotos (**Standard Methods for Examination of Water and Wastewater - APHA**);

VI - Manual Analítico Bacteriológico (**Bacteriological Analytical Manual - BAM/FDA**);

VII - Métodos Oficiais de Análise da AOAC International (**Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC INTERNATIONAL**);

VIII - Farmacopeia Brasileira; ou

IX - Farmacopeia Americana (**United States Pharmacopeia - USP**).

Parágrafo único. Métodos alternativos podem ser utilizados desde que validados de forma a garantir que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias descritas no **caput** ou certificados por organismos independentes, de



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

acordo com o protocolo estabelecido na norma ISO 16140 ou outros protocolos similares aceitos internacionalmente.

Seção IV

Da expressão e interpretação dos resultados

Art. 11. Quando os resultados forem obtidos por contagem em placa, estes devem ser expressos em UFC por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL).

Art. 12. Quando os resultados forem obtidos por NMP, estes devem ser expressos em NMP por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/mL).

Art. 13. Em planos de amostragem de duas classes serão considerados as seguintes interpretações para os resultados:

I - satisfatório com qualidade aceitável: quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a m ; ou

II - insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o resultado observado em qualquer unidade amostral for presença ou maior que m .

Art. 14. Em planos de amostragem de três classes serão considerados as seguintes interpretações para os resultados:

I - satisfatório com qualidade aceitável: quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for menor ou igual a m ;

II - satisfatório com qualidade intermediária: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for igual ou menor que c e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que M ; ou

III - insatisfatório com qualidade inaceitável: quando o número de unidades amostrais com resultados entre m e M for maior que c ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que M .

Seção V

Das disposições finais e transitórias

Art. 15. A cadeia produtiva de alimentos deve investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios e dos resultados satisfatórios com qualidade intermediária.

§ 1º Devem ser implementadas ações corretivas necessárias para evitar que os resultados insatisfatórios e os resultados satisfatórios com qualidade intermediária voltem a ocorrer.

§ 2º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 16. Devem ser adotadas, quando aplicáveis, as medidas previstas na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 24, de 8 de junho de 2015.

Art. 17. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 18. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

II - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 22 de setembro de 2005; e

III - O art. 10 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 182, de 13 de outubro de 2017.

Art. 19. Esta Resolução entra em vigor no prazo de 12 (doze) meses a partir da data de sua publicação.

Art. 20. Os produtos fabricados até a entrada em vigor desta Resolução deverão cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente Substituto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

(Publicada no DOU nº 249, de 26 de dezembro de 2019)

Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VI, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2019, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.

§ 1º Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação.

§ 2º A investigação de surtos de doença transmitida por alimentos (DTA) deve considerar os dados clínicos e epidemiológicos, conforme diretrizes do Ministério da Saúde.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes definições:

I - alimento pronto para oferta ao consumidor: alimento na forma como será disponibilizado ao consumidor, destinado à venda direta ou qualquer outra forma de distribuição, gratuita ou não;

II - alimento comercialmente estéril: alimento com atividade de água acima de 0,85, exceto bebidas alcoólicas, não adicionado de conservadores, exceto carnes curadas enlatadas, submetido a esterilidade comercial e acondicionado em embalagem hermética, estável à temperatura ambiente;

III - alimento estável à temperatura ambiente: alimento que, devido à sua natureza, mantém a segurança e características originais, mesmo quando armazenado em temperatura ambiente, desde que a integridade da embalagem seja mantida;

IV - alimento preparado pronto para o consumo: alimento manipulado e preparado em serviço de alimentação, exposto à venda embalado ou não;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

V - alimento pronto para o consumo: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer a adição de outros ingredientes, e para o qual não há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

VI - alimento semielaborado: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer adição de outros ingredientes, e para o qual há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação, ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

VII - embalagem hermética: embalagem fechada com a finalidade de conferir integridade ao alimento, protegendo-o contra a entrada de micro-organismos;

VIII - esterilidade comercial: condição atingida por aplicação de calor suficiente, isolado ou em combinação com outros tratamentos apropriados ou tecnologia equivalente, para tornar o alimento isento de micro-organismos capazes de se reproduzir em condição ambiente de armazenamento e distribuição do produto;

IX - ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, incluindo os aditivos alimentares, que está presente no produto final, na sua forma original ou modificada;

X - limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”;

XI - limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”;

XII - plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

XIII - tratamento térmico efetivo: tratamento térmico realizado previamente ao consumo dos alimentos até que seu ponto frio atinja a temperatura de 75°C ou combinação tempo-temperatura equivalente, comprovadamente eficaz na redução de formas vegetativas de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros; e

XIV - ultra alta temperatura (UAT) ou **ultra high temperature** (UHT): processo utilizado para esterilização comercial de alimentos por meio do aquecimento a temperaturas elevadas e, imediatamente, do resfriamento.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 3º Os alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis, devem atender aos padrões microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º Para produtos cárneos mistos das categorias 5 e 6 do Anexo I desta Instrução Normativa, devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva.

§ 2º Para as categorias específicas a e b da categoria 5 do Anexo I desta Instrução Normativa, quando houver identificação de salmonela monofásica, ~~Salmonella (1,4[5],12:-:1,2)~~ *Salmonella* (1,4[5],12:-:1,2) **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** ou ~~Salmonella (1,4[5],12:i:-)~~ *Salmonella* (1,4[5],12:i:-) **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)**, interpretar o resultado como positivo para ~~Salmonella typhimurium~~ *Salmonella Typhimurium* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)**.

§ 3º Para as categorias 9, 15 e 22 do Anexo I desta Instrução Normativa, o limite de detecção do método para enterotoxinas estafilocócicas deve ser menor ou igual a 1 ng/g.

§ 4º Para a categoria 24 do Anexo I desta Instrução Normativa:

I - caso o resultado para coliformes totais seja “Presença em 250mL”, deve-se realizar a pesquisa de ~~Escherichia coli~~ *Escherichia coli* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** em 250 mL; e

II - caso o resultado para esporos de clostrídios sulfito redutores seja “Presença em 50 mL”, deve-se realizar a pesquisa de esporos de ~~Clostridium perfringens~~ *Clostridium perfringens* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** em 50 mL.

Art. 4º Em adição aos padrões microbiológicos constantes no Anexo I desta Instrução Normativa, os alimentos prontos para o consumo devem atender aos padrões microbiológicos para ~~Listeria monocytogenes~~ *Listeria monocytogenes* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Excetuam-se da necessidade de pesquisa regular de ~~Listeria monocytogenes~~ *Listeria monocytogenes* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** os alimentos que se enquadrem em, pelo menos, uma das seguintes situações:

I - alimentos com vida útil menor que 5 dias;

II - alimentos com pH menor ou igual a 4,4;

III - alimentos com atividade de água menor ou igual a 0,92;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

IV - alimentos com combinação de pH menor ou igual a 5,0 e atividade de água menor ou igual a 0,94;

V - alimentos que tenham recebido tratamento térmico efetivo ou outro processo equivalente para eliminação de ~~Listeria monocytogenes~~ *Listeria monocytogenes* **(Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)** e cuja recontaminação após este tratamento não seja possível, tais como os produtos tratados termicamente em sua embalagem final;

VI - frutas e hortaliças frescas, inteiras e não processadas, excluindo sementes germinadas;

VII - pães, biscoitos e produtos similares;

VIII - águas envasadas, águas carbonatadas, refrigerantes, cervejas, cidras, vinhos e produtos similares;

IX - açúcares e produtos para adoçar;

X - mel;

XI - chocolate e produtos de cacau;

XII - balas, bombons e gomas de mascar; ou

XIII - moluscos bivalves vivos.

Art. 5º Para fins de enquadramento de produto não caracterizado explicitamente nas categorias gerais e específicas constante no Anexo I desta Instrução Normativa deve ser considerada a similaridade da natureza do alimento e do processo de fabricação.

Art. 6º Os alimentos comercialmente estéreis, incluindo leite e derivados UAT (UHT), fórmulas infantis líquidas comercialmente estéreis e fórmulas enterais líquidas comercialmente estéreis devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor no prazo de 12 (doze) meses a partir da data de sua publicação.

Parágrafo único. Para as fórmulas para nutrição enteral esta Instrução Normativa entra em vigor em 25 de dezembro de 2021. **(Incluído pela Instrução Normativa – IN nº 79, de 15 de dezembro de 2020)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 8º Os produtos fabricados até a entrada em vigor desta Instrução Normativa deverão cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, até o fim de seus prazos de validade.

Art. 9º Até a adequação aos requisitos de rotulagem estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020, os alimentos de categorias específicas de carne crua suína devem atender ao padrão microbiológico de *Salmonella* spp, constante do Anexo IV desta Instrução Normativa. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020)**

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente Substituto



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS, COM EXCEÇÃO DOS ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

1. FRUTAS E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	10 ³
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
c) Branqueadas ou cozidas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

e) Polpas e purês	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) "In natura", inteiros, selecionados ou não	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	10 ³
b) Preparados (inteiros,	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, refrigerados ou congelados, que não necessitam de tratamento térmico efetivo, previamente ao consumo	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10^2
c) Preparados (inteiros, descascados ou fracionados), sanificados, branqueados, pré- fritos, refrigerados ou congelados, que necessitam de tratamento térmico efetivo previamente ao consumo	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5×10	5×10^2
d) Secos, desidratados ou liofilizados	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
e) Polpas e purês	<i>Salmonella/25g</i>	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

f) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes					
c) Barras de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	5x10 ²	10 ⁴
4. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Vegetais em conserva, acidificados (pH menor ou igual a 4,5), com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ₂	10 ³
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
b) Vegetais em conserva, com líquido de cobertura, refrigerados, não	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

comercialmente estéreis	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
c) Tofu, sufu e similares, refrigerados	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
d) Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
5. CARNE DE AVES					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> Enteritidis/25g	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella Typhimurium</i> (Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)/25g	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Salmonella Typhimurium/25g (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)				
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3
	Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos	5	3	10^5	10^6
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5×10^5	5×10^6
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguças frescas)	Salmonella enteritidis/25g				
	Salmonella Enteritidis/25g (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	5	0	Aus	-
	Salmonella typhimurium Salmonella Typhimurium (Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020)/25g	5	0	Aus	-
	Salmonella Typhimurium/25g (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)				
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10^2	5×10^3
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
c) Produtos cárneos	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	5x10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10 ⁴	10 ⁵
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Clostridium perfringens</i> /g	5	1	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor 10	10 ²

6. CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos	5	3	10^5	10^6
	Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	5	3	5×10^5	5×10^6
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10^2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^4
	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> /25g, para carne bovina e outras carnes	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g, para carne suína	5	1	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne suína	5	3	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para carne bovina e outras carnes	5	2	10	10^2



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Aeróbios mesófilos/g	5	3	10^5	10^6
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Clostridium perfringens</i> /g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10^2
g) Gorduras e produtos	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

gordurosos de origem animal (banha e bacon)	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	5x10 ²	3x10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10 ²
7. PESCADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g, para produtos não consumidos crus	5	2	50	5x10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g, para produtos consumidos crus	5	2	10	10 ²
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	2,3	7



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

crus					
c) Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	50	5x10 ²
d) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, anchovados ou em salmoura	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 400 mg/kg (quatrocentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 10	10 ²
e) Pescados semielaborados	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem			



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).			
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	50	5x10 ²
8. OVOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

conservadores, não comercialmente estéreis	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
9. LEITE E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/mL	5	0	10	-
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos ralado ou em pó	5	2	10^2	5×10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g, para queijos com umidade igual	5	1	10^2	10^3



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	ou acima de 46%				
	Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	5	2	5×10^2	5×10^3
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 3	10
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	menor que 3	10
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10^3	10^4
e) Produtos lácteos em pó,	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	0	10	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10 ²
	Bolores leveduras/mL	5	2	50	10 ²
g) Produtos lácteos fermentados	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>E. coli</i> /mL	5	2	3	10
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 ²	10 ³
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
10. GELADOS COMESTÍVEIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Gelados comestíveis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para gelados comestíveis à base de leite	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

11. MARGARINAS E CREMES VEGETAIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Margarinas e cremes vegetais	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	2	5x10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
12. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas	Bolores e Leveduras/mL, exceto bebidas fermentadas	5	2	10	10 ²
b) Refrescos, sucos, néctares e outras bebidas não carbonatadas, adicionadas de conservadores, não refrigeradas	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 ²
c) Sucos desidratados e pós para o preparo de bebidas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
d) Sucos concentrados	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

adicionados de conservadores ou congelados	Enterobacteriaceae/mL	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10 ²	10 ³
e) Sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/mL, somente para bebidas à base de cereais, sementes e grãos	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/mL	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/mL	5	2	10	10 ²
f) Sucos e outras bebidas “in natura” ou reconstituídas	<i>Salmonella</i> /25mL	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /mL	5	2	10	10 ²
g) Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes ou grãos estáveis à temperatura	<i>Salmonella</i> /25mL	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/mL	5	1	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ambiente, adicionados de conservadores	Bolores e leveduras/mL	5	2	10	10 ²
13. ALIMENTOS INFANTIS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Fórmulas infantis em pó para lactentes (até seis meses de idade), fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco e outros alimentos especialmente formulados para lactentes	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Cronobacter</i> spp/10g	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
b) Fórmulas infantis em pó de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e outros alimentos especialmente formulados para lactentes e	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	5	0	Aus	-
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

crianças de primeira infância					
c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil	<i>Salmonella</i> /25g	30	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10 ³	10 ⁴
d) Alimentos infantis de transição não estáveis a temperatura ambiente (papinhas refrigeradas ou congeladas)	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	ε	m	M
a) Fórmula padrão para nutrição enteral, fórmula modificada para nutrição enteral e módulo para nutrição enteral em pó	<i>Salmonella</i> /25g	60	0	Aus	-
	<i>Cronobacter</i> spp/10g, para alimentos destinados a lactentes (até seis meses de idade)	30	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
e) Fórmulas destinadas a crianças maiores de 3 (três) anos e adultos	<i>Salmonella/25g</i>	30	0	Aus	---
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5×10^2
	Enterobacteriaceae/10g	5	0	10	---
	<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
14. FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL EM PÓ E FÓRMULAS PARA ERROS INATOS DO METABOLISMO EM PÓ (Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 110, de 1º de dezembro de 2021)					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Fórmulas destinadas a lactentes até 6 (seis) meses	<i>Salmonella/25g</i>	60	0	Aus	---
	Cronobacter spp/10g	30	0	Aus	---
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5×10^2
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	---
	<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
b) Fórmulas destinadas a	<i>Salmonella/25g</i>	60	0	Aus	---



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

lactentes e crianças de primeira infância entre 6 (seis) meses e 3 (três) anos	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/10g	10	0	Aus	---
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³
c) Fórmulas destinadas a crianças maiores de 3 (três) anos e adultos	<i>Salmonella</i> /25g	30	0	Aus	---
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	50	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	0	10	---
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³

15. SUPLEMENTOS

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Suplementos em pó e em barra	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g), somente para produtos de base proteica				
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g), somente para produtos de base láctea (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	5	0	Aus	-
	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Enterobacteriaceae/g, somente para suplementos em pó	5	0	10	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g, somente para suplementos em barra	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
b) Suplementos líquidos e em géis, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e Leveduras/g	5	2	10 ²	10 ³
c) Suplementos em cápsulas, drágeas e comprimidos	Aplicar os parâmetros de produtos não-estéreis, conforme estabelecido na Farmacopeia Brasileira (n=5; c=0).				



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

16. AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	5	2	menor que 10	10 ²
b) Edulcorantes e adoçantes de mesa líquidos	Bolores e Leveduras/g	5	1	menor que 10	10 ²
c) Melado, melaço, caldas, xarope	Bolores e Leveduras/g	5	2	50	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

17. CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem emprego de calor, incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10 ²	10 ³
18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Especiarias	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10 ²	5x10 ²
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Bolores e Leveduras/g	5	2	10	10 ²
19. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²
b) Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente nas massas com ovos	5	2	10 ³	5x10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5x10	10 ²
c) Massas alimentícias frescas e produtos semielaborados, com ou sem recheio, com ou sem cobertura (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis), refrigerados ou congelados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para produtos recheados com carnes	5	2	10 ²	10 ³



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5×10^2	5×10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	5×10	5×10^2
	Bolores e leveduras/g, somente para produtos refrigerados	5	1	10^2	10^4
d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos com recheio	5	1	10^2	10^3
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras/g	5	1	5×10^2	10^4
e) Pães, bolos e outros produtos de panificação, não estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10^2	5×10^2
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras/g	5	1	5×10^2	10^4



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

f) Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubás, semi elaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	10 ²
g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
h) Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
i) Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
20. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Balas, pastilhas, drágeas, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Bolores e leveduras/g	5	2	10 ²	10 ³
b) Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
e) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
c) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, estáveis à temperatura ambiente (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	Bolores e leveduras/g	5	1	10	10 ²
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio perecível	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	10	1	10 ²	10 ³
d) Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio, não estáveis à temperatura ambiente (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
e) Cacau em pó	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	5	2	10 ³	10 ⁴



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

f) Achocolatados em pó	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²
g) Pastas, cremes, coberturas e recheios, estáveis à temperatura ambiente e não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g, somente para alimentos de base láctea	5	1	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ²	10 ³
h) Pastas, cremes, coberturas, recheios e similares, não estáveis à temperatura ambiente	<i>Salmonella</i> /25g	10	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	10	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	1	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴
21. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Alimentos preparados prontos para o consumo,	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

elaborados com emprego de calor	<i>B. cereus</i> presuntivo/g , somente para preparações contendo cereais ou molhos	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para preparações com carnes	5	1	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	20
b) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
c) Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
d) Sanduíches	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens</i> /g , somente para alimentos com carnes	5	1	10 ²	5x10 ²



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	5x10	5x10 ²
e) Doces e sobremesas	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²

22. ALIMENTOS SEMIELABORADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO

Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Alimentos semielaborados	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>B. cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Clostridium perfringens</i> /g, somente para alimentos com carnes	5	2	10 ²	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	5x10 ²	5x10 ³



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	5x10	5x10 ²
	Bolores e leveduras/g, somente para alimentos refrigerados	5	1	10 ²	10 ⁴
b) Alimentos prontos para o consumo	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	5	0	Aus	-
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g, somente para alimentos à base de cereais ou molhos	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Clostridium perfringens/g</i> , somente para alimentos com carnes	5	1	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	2	10	20
23. ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS APÓS ADIÇÃO DE LÍQUIDO					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Com emprego de calor	<i>Salmonella/25g</i>	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10 ²	10 ³



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

b) Sem emprego de calor	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	10 ²
24. ÁGUAS ENVASADAS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água do mar dessalinizada potável	Coliformes totais/250mL	5	0	Aus	-
	<i>Escherichia coli</i> /250mL	5	0	Aus	-
	Enterococos/250mL	5	0	Aus	-
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> /250mL	5	0	Aus	-
	Esporos de clostrídios sulfito redutores/50mL	5	0	Aus	-
	Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> /50mL	5	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO II

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ~~Listeria monocytogenes~~ *Listeria monocytogenes* (Retificado no DOU nº 1, de 2 de janeiro de 2020) EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Categorias Específicas	Micro-organismo	n	c	m	M
a) Alimentos prontos para o consumo	<i>Listeria monocytogenes</i>/25g ou mL <i>Listeria monocytogenes</i> /g ou mL (Retificado no DOU nº 244, de 22/12/2020)	5	0	10 ²	-
b) Alimentos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g ou mL	10	0	Aus	-



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO III

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS

Categorias específicas	Critério de Aceitação
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5)	<p>"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição."</p> <p>Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.</p>
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5)	
c) Leite UAT (UHT) e produtos à base de leite UAT/UHT em embalagens herméticas	
d) Fórmulas infantis, incluindo fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, líquidas, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente

e) Fórmulas padrão para nutrição enteral, fórmulas modificadas para nutrição enteral e módulos para nutrição enteral, líquidos, estéreis, em embalagens herméticas, estáveis à temperatura ambiente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IV

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE SALMONELLA SPP PARA ALIMENTOS DE CATEGORIAS ESPECÍFICAS DE CARNE SUÍNA, ATÉ A ADEQUAÇÃO AOS REQUISITOS DE ROTULAGEM ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº, 459, DE 2020

(Incluído pela Resolução – RDC nº 459, de 21 de dezembro de 2020)

6. CARNE SUÍNA					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	<i>Salmonella</i> /25g	5	0	Aus	-

2 PART

Contaminants





Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 281, DE 6 DE OUTUBRO DE 2003

(Publicada no DOU nº 195, de 8 de outubro de 2003)

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o Art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, publicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 30 de setembro de 2003,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando que o alerta alimentar proibindo a comercialização do “aceite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva devido a presença de compostos policíclicos aromáticos emitido pelo Ministério de Sanidad y Consumo do Reino da Espanha foi finalizado em 1º abril de 2003 por meio de um comunicado da Agencia Española de Seguridad Alimentaria ao Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información;

considerando o caráter transitório e emergencial da proibição do ingresso, comercialização e exposição ao consumo do “aceite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva em território nacional, conforme Art. 1º da Resolução RE nº 156, de 6 de agosto de 2001;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º EXIGIR como procedimento de importação para “aceite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva, sem prejuízo da documentação exigida para este fim, a apresentação do laudo de análise do produto quanto à presença de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, especificamente o alfa-benzopireno, com identificação do lote e ou data de produção ou fabricação.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao disposto neste artigo, os produtos que se encontram em território nacional, ou em fase de liberação nos Portos, Aeroportos e Fronteiras.

~~Art. 2º Fica estabelecido, como nível de ação de vigilância sanitária para o alfa-benzopireno em “aceite de orujo de oliva” ou óleo de bagaço e ou caroço de oliva, o limite de tolerância de 2 µg/kg, determinado por qualquer método validado.~~



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Art. 2º O limite máximo tolerado de benzo(a)pireno deve seguir o disposto na Instrução Normativa nº 88, de 26 de março de 2021. **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 487, de 26 de março de 2021)**

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial, a Resolução-RE nº 156, de 6 de agosto de 2001, publicada no Diário Oficial da União de 8 de agosto de 2001.

CLAUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES
Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021

(Publicada no DOU nº 61, de 31 de março de 2021)

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VII, §§ 1º e 3º, do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 25 de março de 2021, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 487, de 26 de março de 2021.

Art. 3º Os LMT de metais em alimentos são definidos no Anexo I.

Parágrafo único. Os LMT de cromo e cobre não se aplicam aos alimentos listados que forem adicionados destes nutrientes, em conformidade ao disposto na Portaria SVS/MS nº 31, de 13 de janeiro de 1998, e na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018.

Art. 4º Os LMT de micotoxinas em alimentos são definidos no Anexo II.

Art. 5º Os LMT de outros contaminantes são definidos no Anexo III.

Parágrafo único. Para os contaminantes dibenzo-para-dioxinas policloradas (PCDD), dibenzofuranos policlorados (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB), os LMT são aplicáveis ao somatório de PCDD e PCDF e ao somatório de PCDD, PCDF e PCB, considerando os fatores de equivalência tóxica estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Art. 6º Para os produtos líquidos, com exceção do vinho, os LMT de contaminantes estabelecidos devem ser aplicados da seguinte forma:

I - quando a densidade do produto não variar mais do que 5% em relação à densidade da água, os LMT serão considerados equivalentes a miligrama por litro (mg/L); e



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

II - nos demais casos, deve ser aplicado fator de correção, em função da densidade do produto.

~~Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 3 de maio de 2021.~~

~~Parágrafo único. Fica estabelecido o prazo de adequação de 12 meses, a partir da entrada em vigor desta Instrução Normativa, para os:~~

~~I - LMT estabelecidos para amêndoa de cacau, bebidas alcoólicas, café em grão sem casca, castanhas, compotas ou doces de frutas em calda, culturas agrícolas em que agrotóxicos à base de cobre tenham sido autorizados, exceto cacau e café, doce de leite, doces em massa ou em pasta, gordura anidra de leite, produtos de caseína, queijos de média e baixa umidade e sal para consumo humano no item 1.4 do Anexo I;~~

~~II - LMT estabelecidos no item 1.5 do Anexo I; e~~

~~III - LMT estabelecidos no item 3.2 do Anexo III.~~

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 3 de maio de 2021.
(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)

§ 1º Fica estabelecido o prazo de adequação de 12 meses, a partir da entrada em vigor desta Instrução Normativa, para os: **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)**

I - LMT estabelecidos para amêndoa de cacau, bebidas alcoólicas, café em grão sem casca, castanhas, compotas ou doces de frutas em calda, culturas agrícolas em que agrotóxicos à base de cobre tenham sido autorizados, exceto cacau e café, doce de leite, doces em massa ou em pasta, gordura anidra de leite, produtos de caseína, queijos de média e baixa umidade e sal para consumo humano no item 1.4 do Anexo I; **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)**

II - LMT estabelecidos no item 1.5 do Anexo I; e **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)**

III - LMT estabelecidos no item 3.2 do Anexo III. **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)**

§ 2º Fica estabelecido o prazo de adequação até 1º de junho de 2023, a partir da entrada em vigor desta Instrução Normativa, para os LMT para arroz integral e arroz polido estabelecidos no item 1.1 do Anexo I. **(Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)**

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I

LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS DE METAIS

1.1 Arsênio total		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Açúcares	0,10	
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	0,15	LMT para arsênio inorgânico.
Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	0,15	LMT para arsênio inorgânico.
Arroz e seus derivados, exceto óleo	0,30	
Arroz integral (Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)	0,35	LMT para arsênio inorgânico.
Arroz polido (Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 115, de 20 de dezembro de 2021)	0,20	LMT para arsênio inorgânico.
Azeitonas de mesa	0,30	
Balas, caramelos e similares, incluindo gomas de mascar	0,10	
Bebidas alcoólicas fermentadas e fermento-destiladas, exceto vinho	0,10	
Bebidas não alcoólicas, excluídos os sucos e néctares de frutas	0,05	
Café solúvel em pó ou granulado	0,50	
Café torrado em grãos ou pó	0,20	
Carnes de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral, derivados crus, congelados ou refrigerados, embutidos e empanados crus	0,50	
Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas	0,80	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos	0,30	
Chá, erva mate, e outros vegetais para infusão	0,60	
Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau	0,40	
Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau	0,20	
Cogumelos do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i>	0,30	
Cogumelos, exceto os do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i> Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Fungos cultivados: <i>Agrocybe</i> , <i>Grifola</i> , <i>Polyporus</i> , <i>Flammulina</i> , <i>Volvariella</i> , <i>Stropharia</i> , <i>Hericium</i> , <i>Tremella</i> , <i>Auricularia</i> , <i>Hipsizygyus</i> . b) Fungos Silvestres: <i>Cantharellus</i> , <i>Tuber</i> , <i>Morchella</i> , <i>Boletus</i> , <i>Lactarius</i> , <i>Lepista</i> , <i>Gymnopilus</i> , <i>Russula</i> , <i>Cyttaria</i> , <i>Auricularia</i> . - Outros.	0,10	
Compotas, geleias, marmeladas e outros doces à base de frutas e hortaliças	0,30	
Concentrados de tomate	0,50	
Creme de leite	0,10	
Crustáceos	1,00	No caso de lagosta e crustáceos grandes, no produto sem cabeça e tórax.
Fígado de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral	1,00	
Fórmula pediátrica para nutrição enteral	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis para lactentes	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Frutas frescas de bagos e pequenas	0,30	Após lavagem.
Frutas frescas, excluídas as de bagos e pequenas	0,30	Após lavagem.
Gelos comestíveis	0,01	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hastes Jovens e Pecíolos</p> <p>Esta categoria inclui os seguintes gêneros:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alcachofra, <i>Cynara scolymus</i> L.- Aipo, <i>Apium graveolens</i> L.- Broto de bambu, <i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C. Wendl.- Cardo, <i>Cynara cardunculus</i> L.- Aspargo, <i>Asparagus officinalis</i> L.- Funcho, <i>Foeniculum vulgare</i> Mill- Palmitos, <i>Euterpa oleracea</i> Mart, <i>Cocos nucifera</i> L., <i>Bactris gasipaes</i> Kunth, <i>Daemonorops</i> spp.- Alho-poró, <i>Allium porrum</i> L.- Ruibarbo, <i>Rheum rhabarbarum</i> L.- Outros.	0,20	Após lavagem.
<p>Hortaliças do gênero Brássica, excluídas as de folhas soltas</p> <p>Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <p>a) Inflorescências:</p> <p>Couve-flor, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. cauliflora (Garsault) DC</p> <p>Brócolis (Caroços verdes ou violetas)</p> <ul style="list-style-type: none">- italiano (ou ramoso), <i>Brassica oleracea</i> var. italica Plenck.- De cabeça ou francês, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. cymosa Duchesne- Nabo, <i>Brassica napus</i> L. <p>Outros.</p> <p>b) Repolho ou folhas arrepolhadas</p> <ul style="list-style-type: none">- Couve-crespa, <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabauda L.- Couve-de-bruxelas, <i>Brassica oleracea</i> L. var. gemmifera (DC.) Zenker.- Couve-Chinesa -<i>Brassica rapa</i> L. var. glabra Regel.- Outros. <p>c) Talo carnoso</p> <ul style="list-style-type: none">- Couve-rábano, talo de cor branca ou violeta de <i>Brassica oleracea</i> L. var. gongyloides L.	0,30	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas frescas Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <p>a) Alface e outras folhas, incluindo as Brassicaceae de folhas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Azedinha, <i>Rumex acetosa</i> L.- Almeirão, <i>Cichorium intybus</i> L.- Amaranto, <i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> e <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass.- Erva de Santa-Bárbara, <i>Barbarea verna</i> (Mill.) Asch- Mastruço, <i>Lepidium sativum</i> L.- Alface-da-terra, <i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich.- Repolho verde, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC.- Dente de leão, <i>Taraxacum officinale</i> F. H. Wigg- Endívia -<i>Cichorium endívia</i> L.- Alface -<i>Lactuca sativa</i> L.- Erva de santa maria, <i>Lepidium didymum</i> L- Mostarda, <i>Brassica juncea</i> (L) Czern- Canola, <i>Brassica napus</i> L.- Acelga chinesa, <i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.- Chicória, chicória roxa e chicória vermelho, <i>Cichorium intybus</i> L.- Rúcula, <i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.- Outros. <p>b) Espinafre e similares</p> <ul style="list-style-type: none">- Beterraba, <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W. D. J. Koch- Espinafre, <i>Spinacea oleracea</i> L- Beldroega, <i>Portulaca oleracea</i> L- Outras. <p>c) Folhas de videiras</p> <ul style="list-style-type: none">- Uva, <i>Vitis vinífera</i> L	0,30	Após lavagem.
---	------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>d) Agrião d'água - Agrião, <i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek</p> <p>e) Ervas aromáticas - manjeriço, <i>Ocimum basilicum</i> L. - cebolinha, <i>Allium fistulosum</i> L. e <i>Allium schoenoprasum</i> - Estragão, <i>Artemisia dracunculus</i> L. - Loreiro ou louro, <i>Laurus nobilis</i> L. - Orégano, <i>Origanum vulgare</i> L. - Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss. - Alecrim, <i>Rosmarinus officinalis</i> L. - Sálvia, <i>Salvia officinalis</i> L. - Tomilho, <i>Thymus vulgaris</i> L. - Outros.</p>		
--	--	--



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Hortaliças Frutos com folhas em bainha Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Alhos, <i>Allium sativum</i> L. - Cebola, <i>Allium cepa</i> L. - Cebola verde e fresca (cebolinha), <i>Allium cepa</i> L. - Chalota, <i>Allium escalonicum</i> L - Outros.	0,10	Após lavagem.
Hortaliças Frutos da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Cucurbitaceae de casca comestível: - Abobrinha, <i>Cucurbita pepo</i> L - Chuchu, <i>Sechium edule</i> (Jacq) Sw - Pepinos, <i>Cucumis sativus</i> L. - Outros. b) Cucurbitaceae de casca não comestível: - Kino (Pepino africano), <i>Cucumis metuliferus</i> E. Mey ex Naud - Melão, <i>Cucumis melo</i> L. - Melancia, <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai - Abóbora, <i>Cucurbita maxima</i> Duch, <i>Cucurbita moschata</i> Duch e <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo. - Outros.	0,10	Após lavagem.
Hortaliças frutos distintas da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Solanácea - Berinjela, <i>Solanum melongena</i> L. - Quiabo, <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench. - Pimenta, <i>Capsicum annuum</i> L. - Tomate, <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. - Outros. b) Milho - Milho ou milho doce, <i>Zea mays</i> L. var. saccharata (Sturtev.) L.H. Bailey - Outros.	0,10	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças leguminosas Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus vulgaris</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus L.e Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus L.</i> 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus L.</i> 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus L.</i> 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. - Outros.</p>	0,10	Após lavagem.
<p>Legumes (sementes secas das leguminosas), exceto soja Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Magalo bravo, <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet. - Grão-de-bico, <i>Cicer arietinum</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Lentilhas, <i>Lens culinaris</i> Medik. var. macrosperma (Baumg.) N. F. Mattos. - Tremoços, <i>Lupinus albus</i> L. (tremoços comum), o <i>Lupinus luteus</i> L. (tremoços amarelo) e o <i>Lupinus angustifolius</i> L. (tremoços azul) - Feijão, <i>Phaseolus L.e Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus L.</i> 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus L.</i> 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus L.</i> 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.</p>	0,10	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

- Outros.		
Leite condensado e doce de leite	0,10	
Leite fluído pronto para o consumo e produtos lácteos sem adição, sem diluir nem concentrar	0,05	
Mel	0,30	
Miúdos comestíveis, exceto fígado e rins	1,00	
Moluscos bivalves	1,00	
Moluscos cefalópodes	1,00	No produto eviscerado.
Óleos e gorduras comestíveis de origem vegetal e ou animal, incluindo margarina	0,10	
Outros alimentos especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância	0,02	LMT para arsênio inorgânico. No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Ovos e produtos de ovos	0,50	
Pasta de cacau	0,50	
Peixes crus, congelados ou refrigerados	1,00	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Queijos	0,50	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Raízes e tubérculos Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Batatas - Batata, <i>Solanum tuberosum</i> L. - Batata indígena, <i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes e outras espécies de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter b) Raízes e tubérculos tropicais - Araruta, <i>Maranta arundinacea</i> L. - Batata doce, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. - Mandioca, <i>Manihot esculenta</i> Crantz. - Inhame, <i>Dioscorea polystachya</i> Turcz. - Girassol batateiro, <i>Helianthus tuberosus</i> L. - Yacon, <i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob. - Outros. c) Outras raízes e tubérculos - Angélica, <i>Angelica archangelica</i> L. - Aipo, <i>Apium graveolens</i> L. var. rapaceum D.C - Junça, <i>Cyperus esculentus</i> L. - Couve-rábano, <i>Brassica napus</i> L. var. napobrassica (L.) Rchb - Nabo, <i>Brassica rapa</i> L. - Chirívia, <i>Pastinaca sativa</i> L. - Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss. - Rabanete, <i>Raphanus sativus</i> L. - Raíz-forte, <i>A Armoracia rusticana</i> G. Gaertn et al. - Beterraba, <i>Beta vulgaris</i> L. subsp. Vulgaris - Nabo, <i>Brassica napus</i> L. var. napobrassica (L.) Rchb - Cercefi, <i>Tragopogon porrifolius</i> L. (Cercefi branco) e <i>Scorzonera hispânica</i> L. (Cercefi preto) - Inhame, <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott - Cenoura, <i>Daucus carota</i> L. - Outros.	0,20	
Rins de bovinos, ovinos, suínos, caprinos.	1,00	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Sal para consumo humano	0,50	
Sorvetes à base de fruta	0,10	
Sorvetes de água saborizados	0,05	
Sorvetes de leite ou creme	0,10	
Sucos e néctares de frutas	0,10	
Trigo e seus derivados, exceto óleo	0,20	
Vinho	0,20	Expresso em mg/L
1.2 Cádmio		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	0,05	
Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	0,10	
Arroz e seus derivados, exceto óleo	0,40	
Bebidas alcoólicas fermentadas e fermento-destiladas, exceto vinho	0,02	
Bebidas não alcoólicas, excluídos os sucos e néctares de frutas	0,02	
Café solúvel em pó ou granulado	0,20	
Café torrado em grãos e pó	0,10	
Carnes de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral, derivados crus, congelados ou refrigerados, embutidos e empanados crus	0,05	
Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos	0,10	
Chá, erva mate, e outros vegetais para infusão	0,40	
Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau	0,30	
Chocolates e produtos à base de cacau com	0,20	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

menos de 40% de cacau		
Cogumelos do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i>	0,20	
Cogumelos, exceto os do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i> Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Fungos cultivados: <i>Agrocybe</i> , <i>Grifola</i> , <i>Polyporus</i> , <i>Flammulina</i> , <i>Volvariella</i> , <i>Stropharia</i> , <i>Heridium</i> , <i>Tremella</i> , <i>Auricularia</i> , <i>Hypsizygus</i> . b) Fungos Silvestres: <i>Cantharellus</i> , <i>Tuber</i> , <i>Morchella</i> , <i>Boletus</i> , <i>Lactarius</i> , <i>Lepista</i> , <i>Gymnopilus</i> , <i>Russula</i> , <i>Cyttaria</i> , <i>Auricularia</i> . - Outros.	0,05	
Creme de leite	0,20	
Crustáceos	0,50	No caso de lagosta e crustáceos grandes, no produto sem cabeça e tórax.
Fígado de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral	0,50	
Fórmula pediátrica para nutrição enteral	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis para lactentes	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Frutas frescas de bagos e pequenas	0,05	Após lavagem.
Frutas frescas, excluídas as de bagos e pequenas	0,05	Após lavagem.
Gelos comestíveis	0,05	
Hastes Jovens e Pecíolos Esta categoria inclui os seguintes gêneros: - Alcachofra, <i>Cynara scolymus</i> L. - Aipo, <i>Apium graveolens</i> L. - Broto de bambu, <i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C. Wendl. - Cardo, <i>Cynara cardunculus</i> L. - Aspargo, <i>Asparagus officinalis</i> L. - Funcho, <i>Foeniculum vulgare</i> Mill - Palmitos, <i>Euterpa oleracea</i> Mart, <i>Cocos nucifera</i> L., <i>Bactris gasipaes</i> Kunth, <i>Daemonorops</i> spp. - Alho-poró, <i>Allium porrum</i> L. - Ruibarbo, <i>Rheum rhabarbarum</i> L. - Outros.	0,10	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças do gênero <i>Brássica</i>, excluídas as de folhas soltas Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Inflorescências: Couve-flor, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. cauliflora (Garsault) DC Brócolis (Caroços verdes ou violetas) italiano (ou ramoso), <i>Brassica oleracea</i> var. italica Plenck. De cabeça ou francês, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. cymosa Duchesne Nabo, <i>Brassica napus</i> L. Outros: b) Repolho ou folhas arrepolhadas Couve crespa, <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabauda L. Couve de bruxelas, <i>Brassica oleracea</i> L. var. gemmifera (DC.) Zenker. Couve-Chinesa <i>Brassica rapa</i> L. var. glabra Regel. Outros: c) Talo carnoso Couve-rábano, talo de cor branca ou violeta de <i>Brassica oleracea</i> L. var. gongyloides L. frescas Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Alface e outras folhas, incluindo as Brassicaceae de folhas: Azedinha, <i>Rumex acetosa</i> L. Almeirão, <i>Cichorium intybus</i> L. Amaranto, <i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. cruentus (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. hybridus e <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass. Erva de Santa Bárbara, <i>Barbarea verna</i> (Mill.) Asch Mastruço, <i>Lepidium sativum</i> L. Alface-da-terra, <i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich.</p>	0,05	Após lavagem.
---	------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

~~– Repolho verde, *Brassica oleracea* L. subvar. palmifolia DC.~~
~~– Dente de leão, *Taraxacum officinale* F. H. Wigg~~
~~– Endívia, *Cichorium endívia* L.~~
~~– Alface, *Lactuca sativa* L.~~
~~– Erva de santa maria, *Lepidium didymum* L~~
~~– Mostarda, *Brassica juncea* (L.) Czern~~
~~– Canola, *Brassica napus* L.~~
~~– Acelga chinesa, *Brassica rapa* L. var. chinensis (L.) Kitam.~~
~~– Chicória, chicória roxa e chicória vermelho, *Cichorium intybus* L.~~
~~– Rúcula, *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. sativa (Mill.) Thell.~~
~~– Outros.~~
b) Espinafre e similares
~~– Beterraba, *Beta vulgaris* subsp. cicla (L.) W. D. J. Koch~~
~~– Espinafre, *Spinacea oleracea* L~~
~~– Beldroega, *Portulaca oleracea* L~~
~~– Outras.~~
c) Folhas de videiras
- Uva, *Vitis vinífera* L
d) Agrião d'água
~~– Agrião, *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek~~
e) Ervas aromáticas
~~– manjeriço, *Ocimum basilicum* L.~~
~~– cebolinha, *Allium fistulosum* L. e *Allium schoenoprasum*~~
~~– Estragão, *Artemisia dracunculus* L.~~
~~– Loreiro ou louro, *Laurus nobilis* L.~~
~~– Orégano, *Origanum vulgare* L.~~
~~– Salsa, *Petroselinum crispum* Mill. Fuss.~~
~~– Alecrim, *Rosmarinus officinalis* L.~~
~~– Sálvia, *Salvia officinalis* L.~~
~~– Tomilho, *Thymus vulgaris* L.~~
~~– Outros.~~
Hortaliças do gênero *Brássica*, excluídas as de folhas soltas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Esta categoria inclui as seguintes espécies:

a) Inflorescências:

Couve-flor, *Brassica oleracea* L. subvar.

cauliflora

(Garsault) DC

Brócolis (Caroços verdes ou violetas)

- italiano (ou ramoso), *Brassica oleracea* var.
italica Plenck.

- De cabeça ou francês, *Brassica oleracea* L.
subvar.

cymosa Duchesne

- Nabo, *Brassica napus* L.

Outros.

b) Repolho ou folhas arrepolhadas

- Couve-crespa, *Brassica oleracea* L. var.
sabauda L.

- Couve-de-bruxelas, *Brassica oleracea* L.
var. *gemmifera* (DC.)

Zenker.

- Couve-Chinesa -*Brassica rapa* L. var. *glabra*
Regel.- Outros.

c) Talo carnoso

- Couve-rábano, talo de cor branca ou
violeta de *Brassica oleracea*

L. var. *gongyloides* L. frescas

**(Retificado no DOU nº 51, de 16 de março
de 2022)**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortalças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas Hortalças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Alface e outras folhas, incluindo as Brassicaceae de folhas. - Azedinha, Rumex acetosa L. - Almeirão, Cichorium intybus L. - Amarantho, Amaranthus caudatus L., Amaranthus - Alface-da-terra, Valerianella olitoria (L.) Pollich. - Repolho verde, Brassica oleracea L. subvar. palmifolia DC. - Dente de leão, Taraxacum officinale F. H. Wigg - Endívia -Cichorium endívia L. - Alface -Lactuca sativa L. - Erva de santa maria, Lepidium didymum L - Mostarda, Brassica juncea (L) Czern - Canola, Brassica napus L. - Acelga chinesa, Brassica rapa L. var. chinensis (L.) Kitam. - Chicória, chicória roxa e chicória vermelho, Cichorium intybus L. - Rúcula, Eruca vesicaria (L.) Cav. subsp. sativa (Mill.) Thell. - Outros. b) Espinafre e similares - Beterraba, Beta vulgaris subsp. cicla (L.) W. D. J. Koch - Espinafre, Spinacea oleracea L - Beldroega, Portulaca oleracea L - Outras. c) Folhas de videiras - Uva, Vitis vinífera L d) Agrião d'água - Agrião, Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek e) Ervas aromáticas - manjeriço, Ocimum basilicum L. - cebolinha, Allium fistulosum L. e Allium schoenoprasum</p>	0,20	Após lavagem.
--	------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<ul style="list-style-type: none">- Estragão, <i>Artemisia dracunculus</i> L.- Loreiro ou louro, <i>Laurus nobilis</i> L.- Orégano, <i>Origanum vulgare</i> L.- Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss.- Alecrim, <i>Rosmarinus officinalis</i> L.- Sálvia, <i>Salvia officinalis</i> L.- Tomilho, <i>Thymus vulgaris</i> L.- Outros. <p>(Retificado no DOU nº 51, de 16 de março de 2022)</p>		
<p>Hortaliças Frutos com folhas em bainha Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alhos, <i>Allium sativum</i> L.- Cebola, <i>Allium cepa</i> L.- Cebola verde e fresca (cebolinha), <i>Allium cepa</i> L.- Chalota, <i>Allium esculentum</i> L.- Outros.	0,05	Após lavagem.
<p>Hortaliças Frutos da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <p>a) Cucurbitaceae de casca comestível:</p> <ul style="list-style-type: none">- Abobrinha, <i>Cucurbita pepo</i> L- Chuchu, <i>Sechium edule</i> (Jacq) Sw- Pepinos, <i>Cucumis sativus</i> L.- Outros. <p>b) Cucurbitaceae de casca não comestível:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kino (Pepino africano), <i>Cucumis metuliferus</i> E. Mey ex Naud- Melão, <i>Cucumis melo</i> L.- Melancia, <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai- Abóbora, <i>Cucurbita maxima</i> Duch, <i>Cucurbita moschata</i> Duch e <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo.- Outros.	0,05	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças frutos distintas da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Solanácea - Berinjela, <i>Solanum melongena</i> L. - Quiabo, <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench. - Pimenta, <i>Capsicum annuum</i> L. - Tomate, <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. - Outros. b) Milho - Milho ou milho doce, <i>Zea mays</i> L. var. <i>saccharata</i> (Sturtev.) L.H. Bailey - Outros.</p>	0,05	Após lavagem.
<p>Hortaliças leguminosas Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus vulgaris</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus</i> L. e <i>Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus</i> L. 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus</i> L. 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus</i> L. 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. - Outros.</p>	0,10	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Legumes (sementes secas das leguminosas), exceto soja Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Magalo bravo, <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet. - Grão-de-bico, <i>Cicer arietinum</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Lentilhas, <i>Lens culinaris</i> Medik. var. macrosperma (Baumg.) N. F. Mattos. - Tremoços, <i>Lupinus albus</i> L. (tremoços comum), o <i>Lupinus luteus</i> L. (tremoços amarelo) e o <i>Lupinus angustifolius</i> L. (tremoços azul) - Feijão, <i>Phaseolus</i> L. e <i>Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus</i> L. 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus</i> L. 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus</i> L. 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. - Outros.	0,10	
Leite condensado e doce de leite	0,10	
Leite fluído e produtos lácteos sem adição, sem diluir nem concentrar	0,05	
Mel	0,10	
Moluscos bivalves	2,00	
Moluscos cefalópodes	2,00	No produto eviscerado.
Outros alimentos especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Outros peixes crus, congelados ou refrigerados	0,05	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		cabeça e sem tórax.
Pasta de cacau	0,30	
Peixes bonito, carapeba, enguia, tainha, jurel, imperador, cavala, sardinha, atum e linguado crus, congelados ou refrigerados	0,10	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Peixes espada e anchova crus, congelados ou refrigerados	0,30	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Peixe melva crua, congelada ou refrigerada	0,20	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Queijos	0,50	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Raízes e tubérculos Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Batatas - Batata, <i>Solanum tuberosum</i> L. - Batata indígena, <i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes e outras espécies de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter b) Raízes e tubérculos tropicais - Araruta, <i>Maranta arundinacea</i> L. - Batata doce, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. - Mandioca, <i>Manihot esculenta</i> Crantz. - Inhame, <i>Dioscorea polystachya</i> Turcz. - Girassol batateiro, <i>Helianthus tuberosus</i> L. - Yacon, <i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob. - Outros. c) Outras raízes e tubérculos - Angélica, <i>Angelica archangelica</i> L. - Aipo, <i>Apium graveolens</i> L. var. rapaceum D.C - Junça, <i>Cyperus esculentus</i> L. - Couve-rábano, <i>Brassica napus</i> L. var. napobrassica (L.) Rchb - Nabo, <i>Brassica rapa</i> L. - Chirívia, <i>Pastinaca sativa</i> L. - Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss. - Rabanete, <i>Raphanus sativus</i> L. - Raíz-forte, <i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn et al. - Beterraba, <i>Beta vulgaris</i> L. subsp. Vulgaris - Nabo, <i>Brassica napus</i> L. var. napobrassica (L.) Rchb - Cercefi, <i>Tragopogon porrifolius</i> L. (Cercefi branco) e <i>Scorzonera hispanica</i> L. (Cercefi preto) - Inhame, <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott - Cenoura, <i>Daucus carota</i> L. - Outros.	0,10	
Rins de bovinos, ovinos, suínos, caprinos	1,00	
Sal para consumo humano	0,50	
Sardinha enlatada	0,25	
Soja em grãos	0,20	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Sorvetes à base de frutas	0,05	
Sorvetes de água saborizados	0,01	
Sorvetes de leite ou creme	0,05	
Sucos e néctares de frutas	0,05	
Trigo e seus derivados, exceto óleo	0,20	
Vinho	0,01	Expresso em mg/L
1.3 Chumbo		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Açúcares	0,10	
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	0,05	
Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	0,15	
Arroz e seus derivados, exceto óleo	0,20	
Azeitonas de mesa	0,50	
Balas, caramelos e similares, incluindo goma de mascar	0,10	
Bebidas alcoólicas fermentadas e fermento-destiladas, exceto vinho	0,20	
Bebidas não alcoólicas, excluídos os sucos e néctares de frutas	0,05	
Café solúvel em pó ou granulado	1,00	
Café torrado em grãos e pó	0,50	
Carnes de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral, derivados crus, congelados ou refrigerados, embutidos e empanados crus	0,10	
Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas	0,80	
Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos	0,20	
Chá, erva-mate e outros vegetais para infusão	0,60	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40 % de cacau	0,40	
Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40 % de cacau	0,20	
Cogumelos do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i>	0,30	
Cogumelos, exceto os do gênero <i>Agaricus</i> , <i>Pleurotus</i> e <i>Lentinula</i> ou <i>Lentinus</i> Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Fungos cultivados: <i>Agrocybe</i> , <i>Grifola</i> , <i>Polyporus</i> , <i>Flammulina</i> , <i>Volvariella</i> , <i>Stropharia</i> , <i>Heridium</i> , <i>Tremella</i> , <i>Auricularia</i> , <i>Hypsizygus</i> . b) Fungos Silvestres: <i>Cantharellus</i> , <i>Tuber</i> , <i>Morchella</i> , <i>Boletus</i> , <i>Lactarius</i> , <i>Lepista</i> , <i>Gymnopilus</i> , <i>Russula</i> , <i>Cyttaria</i> , <i>Auricularia</i> . - Outros.	0,10	
Compotas, geleias, marmeladas e outros doces à base de frutas e hortaliças	0,20	
Concentrados de tomate	0,50	
Creme de leite	0,10	
Crustáceos	0,50	No caso de lagosta e crustáceos grandes, no produto sem cabeça e tórax.
Fígado de bovinos, ovinos, suínos, caprinos e aves de curral	0,50	
Fórmula pediátrica para nutrição enteral	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas de nutrientes apresentadas ou indicadas para recém-nascidos de alto risco	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis destinadas a necessidades dietoterápicas específicas	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Fórmulas infantis para lactentes	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Frutas frescas de bagos e pequenas	0,20	Após lavagem.
Frutas frescas, excluídas as de bagos e pequenas	0,10	Após lavagem.
Gelos comestíveis	0,01	
Hastes Jovens e Pecíolos Esta categoria inclui os seguintes gêneros: - Alcachofra, <i>Cynara scolymus</i> L. - Aipo, <i>Apium graveolens</i> L. - Broto de bambu, <i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex J.C. Wendl. - Cardo, <i>Cynara cardunculus</i> L. - Aspargo, <i>Asparagus officinalis</i> L. - Funcho, <i>Foeniculum vulgare</i> Mill - Palmitos, <i>Euterpa oleracea</i> Mart, <i>Cocos nucifera</i> L., <i>Bactris gasipaes</i> Kunth, <i>Daemonorops</i> spp. - Alho-poró, <i>Allium porrum</i> L. - Ruibarbo, <i>Rheum rhabarbarum</i> L. - Outros.	0,20	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças do gênero <i>Brássica</i>, excluídas as de folhas soltas</p> <p>Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <p>a) Inflorescências:</p> <p>Couve-flor, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. cauliflora (Garsault) DC</p> <p>Brócolis (Caroços verdes ou violetas)</p> <p>- italiano (ou ramoso), <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck.</p> <p>- De cabeça ou francês, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>cymosa</i> Duchesne</p> <p>- Nabo, <i>Brassica napus</i> L.</p> <p>Outros.</p> <p>b) Repolho ou folhas arrepolhadas</p> <p>- Couve-crespa, <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.</p> <p>- Couve-de-bruxelas, <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gemmifera</i> (DC.) Zenker.</p> <p>- Couve-Chinesa -<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> Regel.</p> <p>- Outros.</p> <p>c) Talo carnoso</p> <p>- Couve-rábano, talo de cor branca ou violeta de <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongyloides</i> L.</p>	0,30	Após lavagem.
---	------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortaliças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas frescas Esta categoria inclui as seguintes espécies:</p> <p>a) Alface e outras folhas, incluindo as Brassicaceae de folhas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Azedinha, <i>Rumex acetosa</i> L.- Almeirão, <i>Cichorium intybus</i> L.- Amarantho, <i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> e <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass.- Erva de Santa-Bárbara, <i>Barbarea verna</i> (Mill.) Asch <p>- Mastruço, <i>Lepidium sativum</i> L.</p> <ul style="list-style-type: none">- Alface-da-terra, <i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich.- Repolho verde, <i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC.- Dente de leão, <i>Taraxacum officinale</i> F. H. Wigg- Endívia - <i>Cichorium endívia</i> L.- Alface - <i>Lactuca sativa</i> L.- Erva de santa maria, <i>Lepidium didymum</i> L- Mostarda, <i>Brassica juncea</i> (L) Czern- Canola, <i>Brassica napus</i> L.- Acelga chinesa, <i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.- Chicória, chicória roxa e chicória vermelho, <i>Cichorium intybus</i> L.- Rúcula, <i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.- Outros. <p>b) Espinafre e similares</p> <ul style="list-style-type: none">- Beterraba, <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W. D. J. Koch- Espinafre, <i>Spinacea oleracea</i> L- Beldroega, <i>Portulaca oleracea</i> L- Outras. <p>c) Folhas de videiras</p> <ul style="list-style-type: none">- Uva, <i>Vitis vinífera</i> L <p>d) Agrião d'água</p> <ul style="list-style-type: none">- Agrião, <i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek	0,30	Após lavagem.
--	------	---------------



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>e) Ervas aromáticas - manjeriço, <i>Ocimum basilicum</i> L.</p>		
--	--	--



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<ul style="list-style-type: none">- cebolinha, <i>Allium fistulosum</i> L. e <i>Allium schoenoprasum</i>- Estragão, <i>Artemisia dracunculus</i> L.- Loreiro ou louro, <i>Laurus nobilis</i> L.- Orégano, <i>Origanum vulgare</i> L.- Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss.- Alecrim, <i>Rosmarinus officinalis</i> L.- Sálvia, <i>Salvia officinalis</i> L.- Tomilho, <i>Thymus vulgaris</i> L.- Outros.		
Hortaliças Frutos com folhas em bainha Esta categoria inclui as seguintes espécies: <ul style="list-style-type: none">- Alhos, <i>Allium sativum</i> L.- Cebola, <i>Allium cepa</i> L.- Cebola verde e fresca (cebolinha), <i>Allium cepa</i> L.- Chalota, <i>Allium escalonicum</i> L- Outros.	0,10	Após lavagem.
Hortaliças Frutos da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Cucurbitaceae de casca comestível: <ul style="list-style-type: none">- Abobrinha, <i>Cucurbita pepo</i> L- Chuchu, <i>Sechium edule</i> (Jacq) Sw- Pepinos, <i>Cucumis sativus</i> L.- Outros. b) Cucurbitacea e de casca não comestível: <ul style="list-style-type: none">- Kino (Pepino africano), <i>Cucumis metuliferus</i> E. Mey ex Naud- Melão, <i>Cucumis melo</i> L.- Melancia, <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai- Abóbora, <i>Cucurbita maxima</i> Duch,<i>Cucurbita moschata</i> Duch e <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo.- Outros.	0,10	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Hortalças frutos distintas da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Solanácea - Berinjela, <i>Solanum melongena</i> L. - Quiabo, <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench. - Pimenta, <i>Capsicum annuum</i> L. - Tomate, <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. - Outros. b) Milho - Milho ou milho doce, <i>Zea mays</i> L. var. saccharata (Sturtev.) L.H. Bailey - Outros.</p>	0,10	Após lavagem.
<p>Hortalças leguminosas Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus vulgaris</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Feijão, <i>Phaseolus</i> L. e <i>Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus</i> L. 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus</i> L. 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus</i> L. 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. - Outros.</p>	0,10	Após lavagem.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Legumes (sementes secas das leguminosas), exceto soja Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Ervilha, <i>Pisum sativum</i> L. - Magalo bravo, <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet. - Grão-de-bico, <i>Cicer arietinum</i> L. - Fava, <i>Vicia faba</i> L. - Lentilhas, <i>Lens culinaris</i> Medik. var. macrosperma (Baumg.) N. F. Mattos. - Tremoços, <i>Lupinus albus</i> L. (tremoços comum), o <i>Lupinus luteus</i> L. (tremoços amarelo) e o <i>Lupinus angustifolius</i> L. (tremoços azul) - Feijão, <i>Phaseolus</i> L. e <i>Vigna Savi</i> 1 - Feijão alubia, feijão branco oval, feijão preto, feijão colorado, <i>Phaseolus</i> L. 2 - Feijão manteiga, <i>Phaseolus lunatus</i> L. 3 - Feijão-da-espanha, <i>Phaseolus coccineus</i> L. 4 - Feijão azuki, <i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5 - Feijão mungo, <i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek. 6 - Feijão caupi, <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. - Outros.	0,20	
Leite condensado e doce de leite	0,20	
Leite fluído pronto para o consumo e produtos lácteos sem adição, sem diluir nem concentrar	0,02	
Mel	0,30	
Miúdos comestíveis, exceto fígado e rins	0,50	
Moluscos bivalves	1,50	
Moluscos cefalópodes	1,00	No produto eviscerado.
Óleos e Gorduras comestíveis de origem vegetal e ou animal (incluindo margarina)	0,10	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Outros alimentos especialmente formulados para lactentes e crianças de primeira infância	0,01	No alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo fornecidas pelo fabricante, quando for o caso.
Ovos e produtos de ovos	0,10	
Pasta de cacau	0,50	
Peixes crus, congelados ou refrigerados	0,30	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Queijos	0,40	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

<p>Raízes e tubérculos Esta categoria inclui os seguintes gêneros:</p> <p>a) Batatas - Batata, <i>Solanum tuberosum</i> L. - Batata indígena, <i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes e outras espécies de <i>Solanum Sect. Tuberarium</i> (Dunal) Bitter</p> <p>b) Raízes e tubérculos tropicais - Araruta, <i>Maranta arundinacea</i> L. - Batata doce, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. - Mandioca, <i>Manihot esculenta</i> Crantz. - Inhame, <i>Dioscorea polystachya</i> Turcz. - Girassol batateiro, <i>Helianthus tuberosus</i> L. - Yacon, <i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob. - Outros.</p> <p>c) Outras raízes e tubérculos - Angélica, <i>Angelica archangelica</i> L. - Aipo, <i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> D.C 0,10 - Junça, <i>Cyperus esculentus</i> L. - Couve-rábano, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb - Nabo, <i>Brassica rapa</i> L. - Chirívia, <i>Pastinaca sativa</i> L. - Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss. - Rabanete, <i>Raphanus sativus</i> L. - Raíz-forte, <i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn et al. - Beterraba, <i>Beta vulgaris</i> L. subsp. <i>Vulgaris</i> - Nabo, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb - Cercefi, <i>Tragopogon porrifolius</i> L. (Cercefi branco) e <i>Scorzonera hispânica</i> L. (Cercefi preto) - Inhame, <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott - Cenoura, <i>Daucus carota</i> L. - Outros.</p>		
--	--	--



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Rins de bovinos, ovinos, suínos, caprinos	0,50	
Sal para consumo humano	2,00	
Soja em grãos	0,20	
Sorvetes à base de fruta	0,07	
Sorvetes de água saborizados	0,05	
Sorvetes de leite ou creme	0,10	
Sucos e néctares de frutas	0,05	
Trigo e seus derivados, exceto óleo	0,20	
Vinho	0,15	Expresso em mg/L
1.4 Cobre		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Amêndoa de cacau	40,0	
Bebidas alcoólicas	5,0	
Café em grão sem casca	30,0	
Caramelos, balas e similares	10,0	
Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas (Redação dada pela Instrução Normativa – IN nº 152, de 2 de maio de 2022)	10,0 30,0	
Compotas ou doces de frutas em calda	10,0	
Culturas agrícolas em que agrotóxicos à base de cobre tenham sido autorizados, exceto cacau e café	10,0	
Doce de leite	10,0	
Doces em massa ou em pasta	10,0	
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas <i>in naturae</i> industrializadas	10,0	
Gelados comestíveis	10,0	
Gordura anidra de leite	0,05	
Lactose	2,0	
Mel	10,0	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Óleos e gorduras virgens, exceto azeites de oliva	0,4	
Óleos, gorduras e emulsões refinados e azeites de oliva virgem e refinados	0,1	
Produtos de caseína	5,0	
Queijos de média e baixa umidade	10,0	
Sal para consumo humano	2,0	
1.5 Cromo		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Balas e similares à base de gelatina	1,0	
Gelatinas e colágenos	10,0	
Pós para preparo de sobremesa de gelatina	1,0	
1.6 Mercúrio total		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Crustáceos	0,50	No caso de lagosta e crustáceos grandes, no produto sem cabeça e tórax.
Moluscos bivalves	0,50	
Moluscos cefalópodes	0,50	No produto eviscerado.
Peixes predadores	1,00	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.
Peixes, exceto predadores	0,50	No produto inteiro, caso o produto seja destinado ao consumo inteiro. Nos demais casos, no produto eviscerado, sem cabeça e sem tórax.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

1.7 Estanho		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mg/kg)	Notas
Alimentos enlatados, exceto bebidas	250	
Alimentos infantis enlatados	50	LMT para estanho inorgânico.
Bebidas enlatadas, incluídos os sucos de frutas e sucos de verduras	150	

ANEXO II

LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS PARA MICOTOXINAS

2.1 Aflatoxina M1		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Leite em pó	5	
Leite fluído	0,5	
Queijos	2,5	

2.2 Aflatoxina B1, B2, G1, G2		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	1	
Amêndoas de cacau	10	
Amendoim com casca, descascado, cru ou tostado, pasta de amendoim ou manteiga de amendoim	20	
Castanha-do-Brasil com casca para consumo direto	20	
Castanha-do-Brasil sem casca para consumo direto	10	
Castanha-do-Brasil sem casca para processamento posterior	15	
Castanhas exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas	10	
Cereais e produtos de cereais, exceto milho e derivados, incluindo cevada maltada	5	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Especiarias: <i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce); <i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) <i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada) <i>Zingiber officinale</i> (gengibre), <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma). Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas	20	
Feijões e outras sementes secas das leguminosas	5	
Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância	1	No alimento tal como ofertado ao consumidor.
Frutas desidratadas e secas	10	
Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolos de milho	20	
Produtos de cacau e chocolate	5	
2.3 Desoxivalenol (DON)		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	200	
Arroz beneficiado e derivados	750	
Farinha de trigo, grão de cevada, cevada maltada, massas, crackers, biscoitos de água e sal, outros produtos de panificação, e outros cereais e produtos de cereais, exceto os de arroz e trigo integral	1000	
Trigo integral, trigo para quibe, farinha de trigo integral e farelo de trigo	1250	
Trigo, milho e cevada em grãos para posterior processamento	2000	
2.4 Fumonisin (B1 + B2)		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Alimentos à base de milho para alimentação infantil (lactentes e criança de primeira infância)	200	
Amido de milho e outros produtos à base de milho	1000	



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Farinha de milho, creme de milho, fubá, flocos, canjica, canjiquinha	1500	
Milho de pipoca	2000	
Milho em grão para posterior processamento	5000	
2.5 Ocratoxina A		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	2	
Amêndoa de cacau	10	
Café torrado (moído ou em grão) e café solúvel	10	
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	10	
Cereais para posterior processamento, incluindo grão de cevada	20	
Especiarias: <i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce); <i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta), <i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada), <i>Zingiber officinale</i> (gengibre), <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma). Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas	30	
Feijões e outras sementes secas das leguminosas	10	
Frutas secas e desidratadas	10	
Produtos de cacau e chocolate	5	
Suco de uva e polpa de uva	2	
Vinho e seus derivados	2	Expresso em mcg/L
2.6 Patulina		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Suco de maçã e polpa de maçã	50	
2.7 Zearalenona		
Alimentos ou categorias de alimentos	LMT	Notas



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	(mcg/kg)	
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (lactentes e crianças de primeira infância)	20	
Arroz beneficiado e derivados	100	
Arroz integral	400	
Farelo de arroz	600	
Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais, exceto trigo e arroz e incluindo cevada maltada.	100	
Milho de pipoca, canjiquinha, canjica, produtos e subprodutos à base de milho	150	
Milho em grão e trigo para posterior processamento	400	
Trigo integral, farinha de trigo integral, farelo de trigo	200	

ANEXO III

LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS DE OUTROS CONTAMINANTES

3.1 Benzo(a)pireno		
Alimento/Categoria de alimentos	LMT (mcg/kg)	Notas
Óleo de bagaço de oliva e ou caroço de oliva	2,0	
3.2 Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)		
Alimento/Categoria de alimentos	LMT (pg/g)	Notas
Carne de bovinos	4,0	LMT de 4,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Carne de suínos	1,25	LMT de 1,25 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 1,0 pg/g para soma de PCDD e PCDF.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Carne de aves	3,0	LMT de 3,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 1,75 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Leite	5,5	LMT de 5,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.
Pescado	6,5	LMT de 6,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 3,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. Limites aplicáveis sobre o músculo.
Ovos	5,0	LMT de 5,0 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.



3 **Macroscopic**
and
Microscopic
PART **Foreign matter**



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

(Publicada no DOU nº 51, de 16 de março de 2022)

Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em 9 de março de 2022, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Art. 2º Esta Resolução se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica aos aspectos de fraude, impurezas e defeitos que já estejam estabelecidos em normas específicas.

Art. 3º Para fins desta Resolução, aplicam-se as seguintes definições:

I - alimento deteriorado: aquele que apresenta alterações indesejáveis das características sensoriais, físicas ou químicas, em decorrência da ação de microrganismos, de reações químicas ou de alterações físicas;

II - alimento infestado por artrópodes: aquele onde há presença de artrópodes que utilizam e são capazes de causar dano extensivo ao alimento, incluindo a presença:

a) de qualquer estágio do seu ciclo de vida, vivo ou morto;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

b) de qualquer evidência de sua presença, como excrementos, teias, exúvias e resíduos de produtos atacados; ou

c) de uma população reprodutivamente ativa.

III - boas práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com as normas que dispõe sobre requisitos sanitários;

IV - cadeia produtiva de alimentos: todos os setores envolvidos nas etapas de produção, industrialização, armazenamento, fracionamento, transporte, distribuição, importação ou comercialização de alimentos destinados ao consumo humano, incluindo as águas envasadas, as bebidas, as matérias-primas, os ingredientes, os aditivos alimentares, os coadjuvantes de tecnologia, embalados ou a granel;

V - matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição;

VI - matérias estranhas macroscópicas: matérias estranhas detectadas por observação direta (olho nu), podendo ser confirmada com auxílio de instrumentos ópticos;

VII - matérias estranhas microscópicas: matérias estranhas detectadas com auxílio de instrumentos ópticos, com aumento mínimo de 30 vezes;

VIII - matérias estranhas inevitáveis: matérias estranhas que ocorrem no alimento mesmo com a aplicação das melhores práticas;

IX - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos ou de causar danos ao consumidor, abrangendo:

a) insetos: baratas, formigas, moscas que se reproduzem ou que tem por hábito manter contato com fezes, cadáveres e lixo, bem como barbeiros, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes;

b) roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes;

c) outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes;



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

d) excrementos de animais, exceto os de artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento;

e) parasitos: helmintos e protozoários, em qualquer fase de desenvolvimento, associados a agravos a saúde humana;

f) objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico rígido;

g) objetos rígidos, com diâmetros iguais ou maiores que 2 mm na maior dimensão, que podem causar lesões ao consumidor, como pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado;

h) fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato; e

i) filmes plásticos que possam causar danos à saúde do consumidor.

X - matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas: matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, abrangendo:

a) artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, exúvias, teias e excrementos, exceto os previstos como indicativos de risco, conforme inciso VII desse artigo;

b) partes indesejáveis da matéria-prima não contemplada em normas específicas, exceto os previstos como indicativos de risco, conforme inciso VII desse artigo;

c) pelos humanos e de outros animais, exceto os previstos como indicativos de risco, conforme inciso VII desse artigo;

d) areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco, conforme inciso VII desse artigo;

e) fungos filamentosos e leveduriformes que não sejam característicos dos produtos; e

f) contaminações incidentais com animais vertebrados ou invertebrados não citados acima, ou com outros materiais não relacionados ao processo produtivo.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

XI - partes indesejáveis ou impurezas: partes de vegetais ou de animais que interferem na qualidade do produto, como cascas, pedúnculos, pecíolos, cartilagens, aponevroses, ossos, penas e pelos animais e partículas carbonizadas do alimento advindas ou não removidas pelo processamento.

CAPÍTULO II
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 4º As quantidades de matérias estranhas em alimentos devem ser as menores possíveis, mediante a aplicação das boas práticas.

Art. 5º Os limites de tolerância para matérias estranhas serão estabelecidos, com base nos seguintes critérios:

I - risco à saúde, considerando a população exposta, o processamento, as condições de preparo e forma de consumo do produto;

II - dados nacionais disponíveis;

III - ocorrência de matérias estranhas mesmo com a adoção das melhores práticas disponíveis; e

IV - existência de referência internacional.

Art. 6º Os limites de tolerância de matérias estranhas inevitáveis e as metodologias analíticas para sua verificação estão definidos nos Anexos I e II desta Resolução.

§ 1º Para pesquisa de matérias estranhas macroscópicas, devem ser utilizadas as metodologias analíticas estabelecidas no **Macroanalytical Procedures Manual – U.S. Food and Drug Administration (US FDA)**, ou equivalente.

§ 2º Para pesquisa de matérias estranhas microscópicas, devem ser utilizadas as metodologias analíticas estabelecidas pela **AOAC International**, ou equivalente.

Art. 7º No caso de alimentos não previstos nos Anexos I e II, mas que sejam produzidos a partir de um ou mais ingredientes listados nestes Anexos, os limites de tolerância para matérias estranhas devem observar:

I - as proporções relativas desses ingredientes no produto final; e

II - as alterações na concentração ou diluição desses ingredientes decorrentes do seu processo de secagem, diluição ou transformação, quando aplicável.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

§ 1º Caso o limite de tolerância resultante seja uma fração menor do que 1 (um), deve ser observado o limite de tolerância de 1 (uma) matéria estranha na porção analisada.

§ 2º O limite de tolerância para matérias estranhas nos alimentos de que trata o caput desse artigo não poderá ser superior aos limites de tolerância para matérias estranhas estabelecidos para os ingredientes utilizados na sua composição.

§ 3º A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos no caput desse artigo deve estar disponível para consulta da autoridade competente.

Art. 8º Os limites de tolerância de matérias estranhas desta Resolução são estabelecidos para os alimentos, incluindo matérias-primas e ingredientes, que não sofrerão tratamento para diminuir ou eliminar as matérias estranhas.

Art. 9º Para conclusão e interpretação dos laudos analíticos, serão considerados em desacordo com a presente Resolução:

I - os alimentos deteriorados;

II - os alimentos infestados por artrópodes; e

III - os alimentos que apresentarem matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana ou de falhas das Boas Práticas que não estejam previstas ou que estejam acima dos limites de tolerância estabelecidos nesta Resolução.

§ 1º Os laudos analíticos deverão descrever as partes indesejáveis ou impurezas não previstas nos Anexos I e II desta Resolução, podendo indicar a necessidade de revisão do processo de produção.

§ 2º Na conclusão dos laudos analíticos de produtos que serão submetidos a tratamentos que possam diminuir ou eliminar as matérias estranhas cujos limites estejam acima dos limites de tolerância estabelecidos nesta Resolução, deve ser indicada a necessidade de processamento, quando for o caso, visando adequá-lo para o consumo humano.

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10. O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e demais disposições aplicáveis.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Art. 11. Fica revogada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 14, de 28 de março de 2014, publicada no Diário Oficial da União nº 61, de 31 de março de 2014, Seção 1, pág. 58.

Art. 12. Esta Resolução entra em vigor no dia 1º de abril de 2022.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO I
LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA MATÉRIAS ESTRANHAS INEVITÁVEIS, EXCETO
ÁCAROS, POR GRUPOS DE ALIMENTOS, E METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA SUA
VERIFICAÇÃO.

Grupos de Alimentos	Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância	Metodologia Analítica AOAC
1. Frutas, produtos de frutas e similares	Produtos de tomate (molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco, tomate inteiro enlatado, catchup e outros derivados)	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	10 em 100g	955.46 B (16.13.14)
		Fungos – Contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard, exceto tomate seco	40% de campos positivos para extrato, purê, polpa e molhos	965.41 (16.19.02) - Extrato, purê de tomate, catchup e molho
			55% de campos positivos para catchup	945.90 (16.19.01) - Tomate inteiro enlatado
			12% de campos positivos para tomate inteiro enlatado com ou sem suco	945.92 (16.19.04) - Molhos contendo ingredientes como carne, feijão, massas
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g	955.46 B (16.13.14)
	Frutas desidratadas exceto uva passa	Frutas desidratadas exceto uva passa Frutas desidratadas exceto uva passa Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (Retificado no DOU nº	25 em 225g	945.77 (16.10.02)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		83, de 4 de maio de 2022)		
	Uva passa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 225g	969.42 (16.10.08)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 225g	969.42 (16.10.08)
	Doce em pasta e geleias de frutas	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 100g	950.89 a (16.10.06) - Doce em pasta 950.89 b (16.10.06) - Geleias
2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Farinha de trigo	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 50g	972.32 (16.05.11) - Farinha de trigo 993.26 (16.05.09) - Farinha de trigo integral
	Farinha de milho e fubá	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	50 em 50g	965.39 A ou B (16.05.15) - Farinha de milho e fubá
	Alimentos derivados de farinhas, tais como massas alimentícias, biscoitos, produtos de panificação e de confeitaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	225 em 225g	969.41 (16.06.06) - Massas alimentícias 972.36 (16.06.01) – Pães com alto teor de fibras 972.37 A ou B (16.06.02) - Pão com frutas e castanhas 970.70 (16.06.04) - Pão com alto teor de gorduras 972.36 (16.06.01), 970.70 (16.06.04), 969.41 (16.06.06) - Biscoitos
3. Café	Café torrado e moído	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 25g	988.16 b (16.02.02) - Café torrado e moído

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

4. Chás	Chá preto, verde ou branco	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	20 em 10g	981.18 (16.02.06)
	Chá de camomila	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	90 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	5 em 25g	960.51 (16.14.03)
	Chá de erva doce ou de funcho	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	120 em 25g	965.40 (16.14.02)
	Chá de menta ou hortelã	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	300 em 25g	975.49 Aa Bb (16.14.05)
		Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	5 em 25g	960.51 (16.14.03)
		Fragmentos de pelos de roedor	2 em 25g	975.49 Aa Bb (16.14.05)
	Chá de carqueja	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	165 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	Chá de cidreira	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	165 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
	Chá de boldo	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Fragmentos de pelos de roedor	2 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Bárbulas, exceto de pombo	70 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
	Chás simples não listados acima	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 25g	981.18 (16.02.06)
	Chás compostos	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas prática	100 em 25g, exceto nos chás compostos que contenham menta e hortelã que é tolerado 200 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 25 g nos chás compostos que contenham boldo, menta, hortelã e carqueja.	975.49 Aa Ba (16.14.05)
		Bárbulas, exceto de pombo	50 em 25g nos chás compostos que	975.49 Aa Ba (16.14.05)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			contenham boldo	
5. Especiarias	Especiarias	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal	975.49 (16.14.05) - Método que se aplica a especiaria conforme estabelecido na tabela 975.49 no capítulo 16 da AOAC.
	Páprica	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 em 25g	977.25 (16.14.22)
		Fragmentos de pelos de roedor	11 em 25g	977.25 (16.14.22)
		Fungo - Contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard	20% de campos positivos	945.94 (16.19.08)
	Canela em pó	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	100 em 50g	968.38 b (16.14.12)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g	968.38 b (16.14.12)
	Orégano (todas as formas de apresentação)	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	20 em 10g	975.49 Ab Bb (16.14.21) - Orégano moído 969.44 (16.14.21) - Orégano em flocos
		Insetos inteiros mortos próprios da cultura	20 em 10g	960.51 (16.14.03)
		Fragmentos de pelos de	1 em 10g	975.49 Ab Bb (16.14.21) - Orégano moído

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

		roedor		969.44 (16.14.21) - Orégano em flocos
	Pimenta do reino moída	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	60 em 50g	972.40 A (16.14.23) - Pimenta do reino preta 977.24 (16.14.11) - Pimenta do reino branca
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g (preta)	972.40 A (16.14.23) - Pimenta do reino preta 977.24 (16.14.11) - Pimenta do reino branca
6. Cacau e produtos derivados	Cacau em pó ou massa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 50g	965.38 a (16.02.01)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g	965.38 a (16.02.01)
	Chocolate e produtos achocolatados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	10 em 100g	965.38 b (16.02.01)
		Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g	965.38 b (16.02.01)
7. Todos os tipos de alimentos	Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	975.48 a (16.14.04) - Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral
	Funcho e gengibre	Areia	2,0% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	975.48 (16.14.04) - Areia 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido
	Mangerona	Areia	3,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	975.48 (16.14.04) - Areia 941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido
	Orégano	Areia	3,0% de areia	975.48 (16.14.04) - Areia

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

			ou cinzas insolúveis em ácido	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido
--	--	--	-------------------------------	---

ANEXO II
LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA ÁCAROS MORTOS POR GRUPOS DE ALIMENTOS E METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA SUA VERIFICAÇÃO.

Grupos de alimentos	Limites de tolerância	Metodologia analítica AOAC/FDA
Alimentos em geral	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	Ver metodologia descrita no Capítulo 16 (Subcapítulos de 1 a 19) da AOAC, de acordo com o tipo alimento.
Chá de menta	15 em 25g	975.49 Aa Bb (16.14.05)
Chá de carqueja	10 em 25g	975.49 Aa Ba (16.14.05)
Derivados de morango (polpas, geleias e outros doces)	15 em 100g	950.89 (16.10.06) - Geleias
Queijo inteiro ou ralado	25 em 225g	960.49 (16.3.03) ou 994.05 (16.3.04)
Queijo sólido inteiro	5 em 2,5 cm ² (camada da superfície de 0,6 cm de profundidade)	Inspeção visual para contaminação superficial
Cogumelos	75 em 100g do produto drenado ou em 15 g do produto seco	967.24 (16.13.11)