



Orientação para Rotulagem de Alimentos 1ª Revisão

José Luiz Viana de Carvalho

Patrícia Daniela Felix Dias

Alessandra de Toledo Oliveira

Eliane Amorim

abima

Embrapa

Agroindústria de Alimentos

Embrapa

Agroindústria de Alimentos

abima

Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

ORIENTAÇÃO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS

1º Revisão

**José Luiz Viana de Carvalho
Patrícia Daniela Félix Dias
Alessandra de Toledo Oliveira
Eliane Amorim**

São Paulo
2006

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à
ABIMA – Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias
www.abima.com.br
e/ou à EMBRAPA – Agroindústria de Alimentos.
www.ctaa.embrapa.br

Tiragem: 200 exemplares

Produção Gráfica: GB Print Ltda.

Capa: GB Print Ltda.

Julho, 2006

“Agradecemos, em especial, a Eliane Kay e
Marília Nutti, pelo apoio inestimável na
realização deste projeto”.

APRESENTAÇÃO

A Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias – ABIMA – e a Embrapa Agroindústria de Alimentos vêm trabalhando em conjunto, desde o início dos anos 90, parceria esta que se fortaleceu ao longo dos anos, constituindo-se num bom exemplo de como o trabalho conjunto entre os setores público e privado pode contribuir para um impacto positivo no desenvolvimento sócio-econômico do Brasil.

O ano de 1998 foi marcado por mudanças profundas na legislação de alimentos, não apenas em questões relacionadas à rotulagem, mas também com a introdução de normas que ampliaram as possibilidades da indústria oferecer produtos para fins especiais. A partir destas publicações a ABIMA desenvolveu um manual de rotulagem específico para massas alimentícias e uma sistemática de avaliação designada de “checklist de rotulagem”. Posteriormente, a Embrapa lançou o “Manual de Rotulagem de Alimentos”, visando orientar os diversos setores alimentícios quanto à adequação dos rótulos às legislações.

Considerando estas experiências e as publicações de legislação referente ao tema, técnicos das duas instituições decidiram trabalhar em conjunto para elucidar as questões pertinentes à elaboração do rótulo de produtos e, principalmente, qual legislação considerar, com destaque para alguns detalhes que normalmente passam despercebidos.

A união dos esforços entre a ABIMA e a EMBRAPA resultou, em 2003, na publicação do manual “Orientação para Rotulagem de Alimentos”, com o intuito de disponibilizar subsídios de rotulagem ao setor alimentício.

O dinamismo deste tema exige constante atualização, motivo pelo qual as instituições envolvidas decidiram revisar esta publicação e lançaram a 1º Revisão do manual “Orientação para Rotulagem de Alimentos”, fortalecendo ainda mais a interação entre as entidades.

ELIANE H. KAY
DIRETORA PRESIDENTE
ABIMA

MARÍLIA REGINI NUTTI
PESQUISADORA
EMBRAPA

SUMÁRIO

	Página
1. INTRODUÇÃO	10
2. NORMAS HORIZONTAIS	12
2.1. Decreto-Lei nº 986/69	
<i>Norma Básica de Alimento</i>	12
2.2. RDC ANVISA nº 259/02	
<i>Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados</i>	15
2.3. RDC ANVISA nº 360/03	
<i>Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados</i>	23
2.4. RDC ANVISA nº 269/05	
<i>Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais</i>	29
2.5. RDC ANVISA nº 359/03	
<i>Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional</i>	30
2.6. Lei nº 8.078/90	
<i>Código de Defesa do Consumidor</i>	33
2.7. Portaria INMETRO nº 157/02	
<i>Regulamento Técnico Metrológico</i>	37
2.8. Portaria SVS/MS nº 27/98	
<i>Regulamento Técnico para rotulagem nutricional complementar de alimentos e bebidas embalados</i>	40
2.9. Portaria SVS/MS nº 31/98	
<i>Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais</i>	43
2.10. Portaria SVS/MS nº 29/98	
<i>Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais</i>	46
2.11. Resolução ANVISA nº 18/99	
<i>Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde</i>	49
2.12. Resolução ANVISA nº 386/99	
<i>Aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas funções</i>	51
2.13. Lei nº 8.543/92, RDC ANVISA nº 40/02 e Lei nº 10.674/03	

<i>Advertência sobre Glúten</i>	52
2.14. Portaria INMETRO nº 180/98	
<i>Aprova permissão para inclusão de brindes em produtos</i>	53
2.15. Instrução Normativa MAA nº 7/99	
<i>Produtos orgânicos vegetais e animais</i>	54
2.16. Decreto nº 4.680/03	
<i>Organismos Geneticamente Modificados</i>	57
2.17 Instrução Normativa Interministerial n.º 1/04	
<i>Rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados</i>	60
2.18 Portaria nº 2.658/03	
<i>Regulamento para o emprego do símbolo transgênico</i>	63
2.19. Portaria SVS/MS nº 30/98	
<i>Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para controle de peso</i>	65
3. NORMAS ESPECÍFICAS RELACIONADAS ÀS MASSAS ALIMENTÍCIAS	67
3.1. RDC ANVISA nº 263/05	
<i>Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos</i>	67
3.2. Instrução Normativa MAPA nº 8/05	
<i>Regulamento Técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo</i>	69
3.3. RDC ANVISA nº 344/02	
<i>Fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico</i>	71
3.4. Portaria Interministerial MS/MA nº 224/89	
<i>Regulamenta o uso de produtos derivados de cereais, leguminosas e tubérculos na elaboração de pães, biscoitos e massas alimentícias</i>	73
3.5. Resolução ANVISA nº 385/99	
<i>Aditivos utilizados e seus limites máximos para a categoria de alimentos 6 – Cereais e produtos de ou a base de cereais</i>	74
4. SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO DO RÓTULO	
<i>Checklist de Rotulagem aplicado as massas alimentícias</i>	75

ÍNDICE DE TABELAS

	Página
Tabela 1 - Nomes genéricos dos ingredientes de acordo com a classe	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002</i>	89
Tabela 2. Valores Diários de Referência (VDR) de nutrientes de declaração voluntária - vitaminas e minerais	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003</i>	91
Tabela 3. Métodos de arredondamento para a declaração de nutrientes	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003</i>	92
Tabela 4. Quantidade não significativa dos nutrientes, por porção	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003</i>	92
Tabela 5 - Ingestão Diária Recomendada para adultos	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 269, de 22 de setembro de 2005</i>	93
Tabela 6 - Ingestão Diária Recomendada para lactentes e crianças	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 269, de 22 de setembro de 2005</i>	95
Tabela 7 - Ingestão Diária Recomendada para gestantes e lactantes	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 269, de 22 de setembro de 2005</i>	97
Tabela 8. Utensílios na medida caseira, suas capacidades e dimensões aproximadas.	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003</i>	98
Tabela 9. Expressões das medidas caseiras	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003</i>	98
Tabela 10. Valores energéticos médios e por porções para cada tipo de produto	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003</i>	99
Tabela 11. Número de porções contidas na embalagem individual	
<i>Fonte: RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003</i>	99
Tabela 12. Limites de tolerância para a farinha de trigo.	
<i>Fonte: Instrução Normativa MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005</i>	100

ANEXOS

	Página
ANEXO A – Modelos para apresentação da Informação Nutricional	102
ANEXO B – Quantidade de porções (g) e medidas caseiras correspondentes específicas para cada tipo de produto	104
ANEXO C – Condições para declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes e/ou valor energético	111
ANEXO D – Aditivos utilizados segundo BPF	115
ANEXO E – Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias	122

1. INTRODUÇÃO

A função principal da rotulagem de alimentos embalados é fornecer os elementos necessários para que o consumidor possa decidir sobre o consumo ou não do alimento ou bebida, ou ainda, fornecer esclarecimentos, base de comparação ou complementação que fundamentem sua escolha. Para isso, as informações constantes no rótulo devem ser facilmente entendidas pelo consumidor.

Para elaboração de rotulagem adequada, além das normas gerais e nutricionais, devem ser observadas aquelas específicas ao produto, relacionadas a aspectos de qualidade, pesos e medidas e aspectos de marketing que se quer ressaltar.

Neste trabalho são utilizados os termos “normas horizontais” e “normas específicas”, conceituados a seguir.

“Normas horizontais” são as que trazem conceitos e diretrizes genéricos, bem como os requisitos mínimos aplicáveis para qualquer grupo de alimentos, independente de sua natureza e composição, para que o mesmo possa ser comercializado. Estas normas incluem aquelas relacionadas à rotulagem, aditivos, defesa do consumidor, etc.

Em “normas horizontais” se enquadram também aquelas que regulamentam informações pertinentes a alguma característica particular do produto, destinado a um público consumidor específico, não necessariamente se restringindo a um único tipo de alimento, a exemplo dos produtos light e diet e aqueles para controle de peso.

“Normas específicas” são aquelas aplicadas para determinados grupos de alimentos e estabelecem os requisitos mínimos para que o produto possa pertencer ao mesmo.

Incluem-se em “normas específicas” aquelas criadas em função de diretrizes e políticas públicas, como é o caso da regulamentação sobre a fortificação obrigatória das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. Um outro exemplo é a determinação da obrigatoriedade de adição de iodo ao sal para prevenir o bócio.

É preciso enfatizar que as normas horizontais e específicas são complementares. Como exemplo, a “norma horizontal” exige que o rótulo contenha a lista de ingredientes e a “norma específica” prevê os ingredientes permitidos para cada produto. Logo, estes ingredientes serão utilizados como referência para atender à obrigatoriedade da lista.

Tomemos um rótulo para massa alimentícia seca embalada. Sendo um alimento, aplicam-se todas as normas horizontais relativas a alimentos. Por ser um produto de competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)¹, o rótulo deve atender às regras estabelecidas por aquele órgão, ressaltando-se a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) - ANVISA n.º 263/05 (D.O.U 23.09.05), que especifica os requisitos

¹ Para produtos regulamentados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), identificar as normas estabelecidas por aquele órgão.

para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Como se trata de um produto pré-medido, o rótulo deve atender à regulamentação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Ainda, como qualquer produto ofertado ao consumidor, deve-se observar o Código de Defesa do Consumidor. Caso seja um produto destinado à exportação, as normas do país de destino terão que ser consideradas na rotulagem.

Quando o alimento fizer alguma alegação de propriedade nutricional, esta deve seguir a legislação pertinente da ANVISA que especifica “o que o produto deve conter” para que o mesmo possa ser designado, por exemplo, como “rico em” ou “enriquecido com” ou “fortificado”. Apesar de parecer uma característica específica, a norma aplicada é “horizontal”, pois qualquer alimento pode apresentar estes atributos.

Como o objetivo deste trabalho é oferecer orientação para o leitor compor um rótulo, nos capítulos 2 e 3 serão apresentadas partes do texto original das normas que requerem uma análise mais cuidadosa. Os números assinalados à esquerda indicam os artigos ou itens referentes às leis, decretos ou regulamentos técnicos dos quais foram extraídas as informações apresentadas e, quando pertinente, foram introduzidas considerações dos autores.

No capítulo 4, elencamos o conjunto de normas que devem ser atendidas para a correta composição do rótulo de produto específico, no caso, massa alimentícia enriquecida. Como forma sistemática de avaliar se o rótulo elaborado atende às legislações vigentes, apresentamos um “checklist de rotulagem” desenvolvido pela ABIMA, aplicável a massas alimentícias. A partir deste “checklist”, pode-se desenvolver um roteiro específico de avaliação do rótulo para outros produtos.

Com a apresentação dos capítulos acima mencionados, esperamos que as indústrias alimentícias e a sociedade civil organizada possam fazer uso desse trabalho como uma fonte de consulta prática e objetiva, a fim de atender à legislação de rotulagem de alimentos no Brasil.

Ressaltamos que este trabalho não contém a íntegra dos textos normativos, podendo os mesmos ser consultados nos seguintes sites:

www.anvisa.gov.br – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.agricultura.gov.br – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

www.planalto.gov.br – Presidência da República

www.inmetro.gov.br – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

2. NORMAS HORIZONTAIS

2.1. Decreto Lei nº 986/69

Norma Básica para alimentos

Esta norma publicada no Diário Oficial da União (D.O.U.), em outubro de 1969, determinou uma série de diretrizes para produtos alimentícios no Brasil, contemplando os aspectos de fabricação, fiscalização, registro, dentre outros. Apesar de várias legislações posteriores serem mais específicas, o Decreto Lei nº 986/69 ainda está em vigor e supre as omissões das demais normas. Citaremos aqui apenas o que concerne à rotulagem.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Âmbito de aplicação
Artigo 10, caput e parag. único	Estas disposições aplicam-se a alimentos e aditivos intencionais, sem prejuízo de demais normas que regem o assunto. Dentre os alimentos, estão incluídos os produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos <i>in natura</i> quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.
	Informações obrigatórias
Artigo 11	Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis: <ol style="list-style-type: none"> a) 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; b) nome e/ou a marca do alimento; c) nome do fabricante ou produtor; d) sede da fábrica ou local de produção; e) número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde; f) indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer; g) número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível; h) peso ou o volume líquido; i) outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

<p>Artigo 11</p>	<p>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.</p> <p>Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.</p> <p>Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.</p> <p>Os nomes científicos inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente.</p>
	<p>Considerações</p> <p>Hoje, a RDC nº 23/00 (D.O.U. 16.03.00) dispõe sobre os <u>procedimentos</u> para o registro de produtos pertinentes à área de alimentos. A RDC nº 278/05 (D.O.U. 23.09.05) estabelece quais produtos são dispensados ou não da obrigatoriedade de registro. Um produto dispensado de registro pode passar a tê-lo como obrigatório, por determinação da ANVISA, ou vice-versa, em função do seu histórico de qualidade, ou em decorrência de agravos à saúde atribuídos ao seu consumo.</p> <p>Para produtos importados, deve-se observar também a RDC n.º 22/00 (D.O.U. 16.03.00).</p> <p>De qualquer modo, para se saber se um produto está ou não dispensado da obrigatoriedade de registro, deve-se consultar de forma criteriosa, os anexos da resolução RDC nº 278/05 (D.O.U. 23.09.05). Por exemplo, as massas alimentícias estão dentre os produtos dispensados de registro.</p>
	<p>Princípios gerais</p>
<p>Artigo 12, 13, 14, 15 e 16</p>	<p>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.</p> <p>Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.</p> <p>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 “Contém Aromatizante ...”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado Artificialmente”, no caso de se empregar aroma artificial.</p> <p>Os rótulos de alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizante ...”, seguido do código correspondente.</p> <p>Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “Sabor Imitação ou Artificial de ...” seguido da declaração “Aromatizado Artificialmente”.</p>

<p>Artigos 19, 20, 21, 22 e 23</p>	<p>Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.</p> <p>A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina produto expresso em linguagem de fácil entendimento.</p> <p>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.</p> <p>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 àquelas que realmente possuem.</p> <p>Não são permitidas na rotulagem, quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pelo referido Decreto-Lei e por seus regulamentos.</p> <p>Todas estas disposições se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.</p>
	<p>Considerações</p> <p>Estes artigos visam coibir ações de marketing que possam indicar, no rótulo do produto, termos e expressões enganosas ou falsas, que levem o consumidor a erro no ato da compra e consumo e/ou que favoreçam a concorrência desleal.</p>

2.2. RDC ANVISA nº 259/02

Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados

Esta norma publicada no D.O.U., de 23 de setembro de 2002, visou compatibilizar a legislação nacional com os instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem de alimentos embalados.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Âmbito de aplicação
1	O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor
	Definição de rotulagem
2.1	É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.
	Princípios gerais
3.1	Os alimentos embalados não devem ser escritos ou apresentar rótulos que: <ul style="list-style-type: none"> a) vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente ou que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento; b) atribuição de efeitos ou propriedades inexistentes ou que não possam ser demonstrados; c) dizeres de destaque acerca da presença ou da ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios dos alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;

3.1	<p>d) expressões que ressaltem, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;</p> <p>e) expressões que realcem qualidades as quais possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;</p> <p>f) indicações de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;</p> <p>g) dizeres aconselhando o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa.</p>
3.2	<p>As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidos como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.</p>
3.3	<p>Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicos de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce, visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no Regulamento Técnico vigente no país de consumo.</p> <p>Não se utilizar a expressão “tipo” para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características.²</p>
3.4	<p>A rotulagem dos alimentos deve ser feita, exclusivamente, nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser feita antes da comercialização.</p>
	<p>Informação obrigatória</p>

² O item 3.3 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 259/02 (D.O.U. 23.09.02) foi alterado pela RDC nº 123/04 (D.O.U. 14.05.04).

5	<p>A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações (sem prejuízo de outras determinações previstas na própria RDC 259/02 (D.O.U. 23.09.02) ou em algum regulamento técnico específico):</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Denominação de venda do alimento b) Lista de ingredientes c) Conteúdos líquidos d) Identificação da origem e) Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados f) Identificação do lote g) Prazo de validade h) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
	Idioma da informação obrigatória
4	<p>A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.</p>
	Denominação de venda
6.1	<p>A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve estar de acordo com os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quando em um regulamento técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para o alimento, deve ser utilizada, pelo menos, uma dessas denominações. - pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações citadas no Regulamento Técnico específico. - podem constar, junto ou próximas da denominação do alimento, palavras ou frases adicionais necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, por exemplo, tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.
	<p>Considerações</p> <p>As designações do produto podem ser compostas por um nome genérico ou ainda contemplar alguma característica específica do alimento. As designações são fornecidas nos regulamentos técnicos específicos que fixam a identidade e qualidade do produto e devem ser observadas a fim de não confundir o consumidor.</p>
	Lista de ingredientes
6.2.1	<p>Com exceção de alimentos com um único ingrediente, deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.</p>

<p>6.2.2</p>	<p>A lista de ingredientes deve ser precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.”, atendendo aos seguintes requisitos:</p> <p>a) Os ingredientes devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção.</p> <p>b) Quando o ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto definido em regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção.</p> <p>c) Para um ingrediente composto constante de uma norma do Codex Alimentarius FAO/OMS ou de um Regulamento Técnico específico, e que represente menos de 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes. Esta dispensa não se aplica para os aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado.</p> <p>d) A água deve ser declarada como ingrediente, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, molhos, caldas ou outros similares, e estes ingredientes compostos sejam declarados como tais na lista de ingredientes. Não será necessário declarar água e outros componentes que se evaporem durante a fabricação.</p> <p>e) No caso de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que são necessitam de reconstituição para o seu consumo através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído, devendo-se incluir a seguinte declaração: “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”.</p> <p>f) No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que nenhuma predomine (em peso) de maneira significativa, estas podem ser relacionadas em ordem diferente desde que a lista de ingredientes venha acompanhada da expressão: “em proporção variável”.</p>
<p>6.2.3</p>	<p>Podem ser empregados nomes genéricos para os ingredientes de acordo com a classe a que pertençam. Estas classes estão apresentadas na Tabela 1.</p>
<p>6.2.4</p>	<p>Os aditivos alimentares devem ser declarados na lista de ingredientes, ao final da mesma, devendo constar a função principal ou fundamental do aditivo no alimento e seu nome completo e/ou o seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS).</p> <p>Quando exigido em regulamento específico, deve-se mencionar o nome completo do aditivo utilizado.</p> <p>Quando entre os aditivos alimentares houver mais de um com a mesma função, pode mencionar-se um em continuação ao outro, agrupando-os por função.</p> <p>Para o caso dos aromas/aromatizantes, declara-se somente a função e, opcionalmente, sua classificação, conforme estabelecido em Regulamento Técnico sobre Aromas/Aromatizantes, estabelecido na Resolução ANVS/MS n.º 104, de 14 de maio de 1999 (D.O.U. 17.05.99).</p>

	<p>Considerações</p> <p>Deve-se observar que quando o Regulamento Técnico específico determina a declaração da lista de ingredientes, o termo comercial para a matéria-prima pode não ser o mesmo empregado quando esta é oferecida ao consumidor como produto final.</p> <p>Por exemplo, o Regulamento Técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo, aprovado pela IN nº 8/05 (D.O.U. 03.06.05), diz que a farinha de trigo tipo 1, quando empregada na produção de massas alimentícias, poderá ser designada “de sêmola” ou “de semolina”, quando esta atender às especificações contidas no referido Regulamento Técnico.</p> <p>As declarações relativas à água devem, da mesma forma que para os outros ingredientes, possibilitar a comprovação. Assim, se há indicação no rótulo de “água potável”, a empresa deve manter os registros de potabilidade, laudos de análise, bem como atender a quaisquer outras exigências da legislação específica sobre água.</p>
	<p>Conteúdo líquido</p>
6.3	<p>Deve atender ao Regulamento Técnico Metroológico aprovado pela Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002 (D.O.U. 20.08.02), que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa dos produtos pré-medidos (ver Item 2.7 deste manual).</p>
	<p>Identificação da origem</p>
6.4.1 6.4.2	<p>Deve-se indicar o nome (razão social) do fabricante, ou do produtor ou do fracionador ou do proprietário da marca, endereço completo, país de origem e o município, e o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, utilizando-se uma das seguintes expressões: “fabricado em ...” ou “produto ...” ou “indústria ...” para identificar a origem.</p>
	<p>Considerações</p> <p>Embora a RDC ANVS/MS nº 259/02 (D.O.U. 23.09.02) seja a norma que concentra a maioria das orientações para rotulagem e permita a identificação ou do fabricante ou do produtor ou do fracionador ou do detentor da marca, alternativamente, o Decreto-Lei n.º 986/69 exige a identificação obrigatória do fabricante ou produtor do alimento. Tal indicação também atende aos preceitos do Código de Defesa do Consumidor. Desta forma, a identificação completa do fabricante será obrigatória, para todos os casos.</p>
	<p>Identificação do Lote</p>
6.5.1	<p>Todo rótulo deve ser impresso, gravado ou marcado, uma indicação em código ou em linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível legível e indelével.</p>
6.5.2	<p>O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador, segundo seus critérios.</p>

6.5.3	<p>Pode ser utilizado, para indicação do lote:</p> <p>a) um código chave precedido da letra “L”, que deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer intercâmbio comercial entre os países; ou,</p> <p>b) a data de fabricação, de embalagem ou do prazo de validade, sempre que a mesma indique, ao menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), conforme o item “Prazo de validade” (abaixo).</p>
	<p>Considerações</p> <p>A identificação de lote é importante para a rastreabilidade do produto e quanto mais criterioso o sistema empregado para tal, maior o número de dados obtidos sobre o processo de fabricação, acondicionamento e distribuição.</p>
	<p>Prazo de validade</p>
6.6.1	<p>Exceto se previsto de outra forma em Regulamento Técnico específico, o prazo de validade deve ser indicado constando, pelo menos:</p> <p>a) deve ser declarado o prazo de validade</p> <p>b) o prazo de validade deve constar de pelo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - o dia e o mês, no caso de produtos com prazo de validade inferior ou igual a 3(três) meses; - o mês e o ano, no caso de produtos com prazo de validade superior a 3 (três) meses. Se o mês de vencimento for dezembro, basta indicar o ano, com a expressão “fim de...(ano)”; <p>c) o prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: “consumir antes de ...”, “válido até ...”, “validade ...”, “val. ...” “vence ...”, “vencimento ...”, “vto: ...”, “venc: ...”, “consumir preferencialmente antes de ...”.</p> <p>d) As expressões estabelecidas no item “c” devem ser acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme critérios especificados. As informações devem ser claras e precisas.</p> <p>e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países em que tal indicação não induza o consumidor a erro, podendo-se abreviar o nome do mês por suas três primeiras letras.</p>

6.6.1	<p>Não é exigida a indicação do prazo de validade para os seguintes produtos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga; 2) vinhos comuns, licorosos, espumantes, aromatizados, de frutas e espumantes de frutas; 3) bebidas alcóolicas que contenham 10% (v / v) ou mais de álcool; 4) produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza do conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação; 5) vinagre; 6) açúcar sólido; 7) produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e ou coloridos, tais como balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares; 8) goma de mascar; 9) sal (cloreto de sódio), não se aplicando para sal enriquecido; e, 10) alimentos isentos por Regulamentos Técnicos específicos.
6.6.2	<p>No rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda, em caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter as suas características normais, bem como as temperaturas máxima e mínima para sua conservação, assim como o tempo em que o fabricante, o produtor ou o fracionador garante a sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que possam se alterar depois de abertas suas embalagens.</p> <p>No caso dos alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo temperatura de conservação, deve-se indicar esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação, podendo-se utilizar as seguintes expressões:</p> <p>“validade a menos (-) 18° C (freezer): ...”,</p> <p>“validade a menos (-) 4° C (congelador): ...”,</p> <p>“validade a 4° C (refrigerador): ...”.</p>
	Instruções de preparo e uso do alimento
6.7.1 6.7.2	<p>Quando necessário, devem ser incluídas as instruções sobre o modo apropriado de uso, inclusive a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. As instruções nesse sentido não devem ser ambíguas nem dar margem a falsas interpretações.</p>
	Distribuição da informação obrigatória

<p>8.1</p> <p>8.2</p>	<p>Deve constar no painel principal:</p> <p>a) a denominação de venda do alimento;</p> <p>b) a qualidade;</p> <p>c) pureza ou mistura do alimento, quando regulamentada;</p> <p>d) a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho e em contraste de cores, de forma a assegurar a correta visibilidade.</p> <p>O tamanho das letras e números não pode ser inferior a 1mm (um milímetro).</p>
	<p>Considerações</p> <p>O painel principal é a parte da rotulagem onde são apresentadas, de forma mais relevante, a denominação de venda e a marca ou logotipo, caso existam.</p> <p>O rótulo deve garantir a perfeita visibilidade das informações nele contidas.</p>
	<p>Informação Nutricional</p>
	<p>Dever-se obedecer a disposição contida na RDC nº 360/03 (D.O.U. 26.12.03) - Ver item 2.3 deste manual.</p>
	<p>Casos Particulares</p>
<p>9.1</p> <p>9.2</p>	<p>A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm², podem ficar isentas dos requisitos referentes à informação obrigatória, exceto quanto à denominação de venda e a marca do produto.</p> <p>Ainda assim, a embalagem que contiver as unidades pequenas, de acordo com o estabelecido anteriormente, deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.</p>
	<p>Rotulagem facultativa</p>
<p>7.1</p> <p>7.2.1</p> <p>7.2.2</p>	<p>Pode constar, na rotulagem, qualquer informação ou representação gráfica, matéria escrita, impressa ou gravada, desde que não esteja em desacordo com os requisitos obrigatórios já mencionados.</p> <p>Podem ser usadas denominações de qualidade, desde que estabelecidas em Regulamentos Técnicos específicos. Tais denominações devem ser de fácil compreensão e não levar o consumidor, de forma alguma, a equívocos ou enganos.</p>

2.3. RDC ANVISA nº 360/03

Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados

Esta norma publicada no D.O.U., de 26 de dezembro de 2003, se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos ou comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre rotulagem de alimentos embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definição de rotulagem nutricional
2.1	É toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. É composta pela declaração do valor energético e de nutrientes e pela declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).
	Produtos dispensados da apresentação da informação nutricional
	O presente Regulamento Técnico não se aplica: 1) as bebidas alcoólicas; 2) aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; 3) as especiarias; 4) às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; 5) aos vinagres; 6) ao sal (cloreto de sódio); 7) café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; 8) aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo; 9) aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; 10) as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados; 11) aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100cm ² . Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais que apresentem declarações de propriedades nutricionais.
	Declaração de nutrientes
2.2	É uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

	Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar)
2.3	É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de carboidratos, proteínas, gorduras e fibras alimentares, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Esta declaração é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.
	Declaração de valor energético e nutrientes
3.1.1	É obrigatória a declaração do valor energético e dos seguintes nutrientes: Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibra alimentar e Sódio.
3.1.2 3.1.3	Deve ser declarado ainda qualquer outro ingrediente considerado importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigência de Regulamentos Técnicos específicos ou sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a nutrientes.
3.2	Opcionalmente podem ser declarados outros nutrientes e as vitaminas e minerais que constam na Tabela 2 deste manual, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção (ver item 2.4 deste manual).
3.4.2	Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional: <ul style="list-style-type: none"> - Valor Energético: quilocalorias kcal e quilojoules kJ - Carboidratos: gramas (g) - Proteínas: gramas (g) - Gorduras totais: gramas (g) - Gorduras saturadas: gramas (g) - Gorduras trans: gramas (g) - Fibra alimentar: gramas (g) - Sódio: miligramas (mg) As vitaminas e os minerais devem ser expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg).
	Cálculo do valor energético e nutrientes

3.3.1	<p>1) Valor Energético:</p> <p>A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carboidratos (exceto polióis): 4 kcal/g – 17 kJ/g - proteínas: 4 kcal/g – 17 kJ/g - gorduras: 9 kcal/g – 37 kJ/g - álcool (etanol): 7 kcal/g – 29 kJ/g - ácidos orgânicos: 3 kcal/g – 13 kJ/g - polióis: 2,4 kcal/g – 10 kJ/g - polidextrose: 1 kcal/g – 4 kJ/g <p>Observação: Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou, em sua ausência, no Codex Alimentarius.</p>
3.3.2	<p>2) Proteínas</p> <p>Deve ser calculada através da seguinte fórmula:</p> <p>Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator</p> <p>Serão utilizados os seguintes fatores:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5,75 – proteínas vegetais 6,25 – proteínas da carne ou misturas de proteínas 6,38 – proteínas lácteas 6,25 – proteínas de soja e de milho <p>Observação: Poderá ser usado um fator diferente quando indicado em Regulamento Técnico específico ou, na sua ausência, um fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.</p>
3.3.3	<p>3) Carboidratos</p> <p>É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.</p> <p>Observação: O cálculo de carboidratos pode ser feito também através da soma da quantidade de carboidratos de cada ingrediente do produto.</p>
Apresentação da rotulagem nutricional	
3.4.1.1 3.4.1.2	<p>A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo A deste manual.</p> <p>A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Somente se o espaço não for suficiente, pode-se utilizar a forma linear apresentado no referido Anexo.</p>

Nota explicativa	A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”, o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.
3.4.1.3	A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.
3.4.1.4	A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo de texto em outros idiomas. E deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.
Expressão dos valores	
3.4.3.1 3.4.3.2 3.4.3.3	O valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com a Tabela 3 deste manual, e nas respectivas unidades apresentadas anteriormente. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais às estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela 4 deste manual. Alternativamente, pode-se utilizar uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de... (valor energético e ou nome dos nutrientes)”. Esta frase deve ser colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.
Regras para a informação nutricional	
3.4.4.1	A informação nutricional deve ser expressa obrigatoriamente por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de VD (%VD). <u>Adicionalmente</u> , a informação nutricional pode ser expressa por 100g ou 100ml.

<p>3.4.4.2</p> <p>Anexo A</p>	<p>Para a padronização das porções, deve-se adotar o estabelecido pela RDC n.º 359/03 (D.O.U. de 26.12.03) (ver item 2.5 deste manual), que estabelece as porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.</p> <p>Para estabelecer a porcentagem de valor diário (%VD), do valor energético e dos nutrientes, foram utilizados os Valores Diários de Referência (VDRs) com base na Ingestão Diária Recomendada (IDR), conforme o caso, utilizando a padronização a seguir, estabelecida com base em uma dieta de 2000 kcal = 8400kJ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carboidratos – 300 gramas - Proteínas – 75 gramas - Gorduras Totais – 55 gramas - Gorduras Saturadas – 22 gramas - Fibra alimentar – 25 gramas - Sódio – 2400 miligramas
<p>3.2.1</p> <p>3.4.4.2</p>	<p>As vitaminas e minerais somente podem ser declaradas se apresentarem pelo menos 5% da IDR (ver item 2.4 deste manual).</p> <p>Devem ser incluídas, como parte da informação nutricional, as seguintes frases:</p> <p>“% Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ”.</p> <p>“Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.</p>
<p>3.4.4.3</p>	<p>As quantidades mencionadas devem corresponder ao alimento como se oferece ao consumidor. Pode-se informar a respeito do alimento preparado, desde que se indique detalhadamente as instruções específicas para preparo.</p>
<p>5.4</p>	<p>Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e ou condições fisiológicas particulares podem, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e ou percentual de valor diário estabelecido no Regulamento Técnico específico.</p>
Carboidratos	
<p>3.1.4</p> <p>3.4.5</p>	<p>Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos, deve ser indicada a quantidade de açúcares e dos carboidratos sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outros carboidratos, da seguinte forma:</p> <p>Carboidratos.....g, dos quais:</p> <p>açúcares.....g</p> <p>polióisg</p> <p>amidog</p> <p>outros carboidratos.....g</p> <p>Observação: A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.</p>

	Ácidos Graxos
3.1.5 3.4.6	<p>Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol, deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol da seguinte forma:</p> <p>Gorduras totais.....g, das quais:</p> <p>gorduras saturadas.....g</p> <p>gorduras transg</p> <p>gorduras monoinsaturadas.....g</p> <p>gorduras poliinsaturadas.....g</p> <p>colesterol.....mg</p>
	<p>Considerações</p> <p>A apresentação das gorduras e carboidratos pode ser tanto separada por linhas de grade quanto em um único bloco. Porém, para uma melhor visualização e entendimento, indica-se o uso em um único bloco.</p>
	Tolerância
3.5.1 3.5.2	<p>Admite-se uma tolerância de $\pm 20\%$ em relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.</p> <p>Para produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida, a empresa responsável deve manter á disposição os estudos que justifiquem tal variação.</p>

2.4. RDC ANVISA nº 269/05

Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais.

Esta Resolução publicada no D.O.U., de 23 de setembro de 2005, estabelece os valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais para três grupos de indivíduos: adultos, lactentes e crianças, e gestantes e lactantes.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definição
2	Ingestão Diária Recomendada (IDR) é a quantidade de proteína, vitaminas e minerais que deve ser consumida diariamente para atender às necessidades nutricionais da maior parte dos indivíduos e grupos de pessoas de uma população sadia.
	IDR para os diferentes grupos
4	a) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Adultos (Tabela 5) b) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Lactentes e Crianças (Tabela 6) c) Ingestão Diária Recomendada (IDR) para Gestantes e Lactantes (Tabela 7)
	Considerações - Para fins de rotulagem nutricional (porcentagem de VD) o valor de IDR utilizado deve ser o da Tabela de IDR da RDC 360/03 (D.O.U. 26.12.03) - Para informação nutricional complementar o valor de IDR utilizado deve ser o da Tabela de IDR da RDC 269/05 (D.O.U. 23.09.05). - Ressalta-se que os valores de ácido fólico e proteínas das referidas tabelas são diferentes.

2.5. RDC ANVISA nº 359/03

Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.

Esta norma publicada no D.O.U., de 26 de dezembro de 2003, é complementar à legislação sobre rotulagem nutricional dos alimentos produzidos ou comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos ao consumidor.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre rotulagem de alimentos embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definições
<p>2.1</p> <p>2.2</p>	<p>Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudias, maiores de 36 meses de idade, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.</p> <p>Medida caseira: é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.</p>
	Medidas caseiras
<p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3</p>	<p>Estabelece-se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados. Suas capacidades e dimensões aproximadas estão apresentadas na Tabela 8 deste manual.</p> <p>Podem ser utilizadas outras formas de declaração da medida caseira estabelecidas no Anexo B deste manual. Estas formas devem ser as mais apropriadas para o produto específico</p> <p>A porção expressa em medida caseira deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações de acordo com a Tabela 9 deste manual.</p> <p>Observação: Acima de 30% a variação apresentada na Tabela 9 deve ser indicada de ½ em ½.</p>
	Metodologia para determinação do tamanho da porção

4.1	<p>Considerações para se determinar o tamanho das porções</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toma-se como base uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Os alimentos foram classificados em níveis e grupos de alimentos, determinando-se o valor energético médio que contém cada grupo, o número de porções recomendadas e o valor energético médio que corresponde a cada porção, como apresentado na Tabela 10 deste manual. - Para os alimentos de consumo ocasional dentro de uma alimentação saudável correspondente ao Grupo VII da Tabela 10 deste manual, não será considerado o valor energético médio estabelecido para o grupo. - Os produtos alimentícios que não estão classificados nos 4 níveis, estão incluídos no Grupo VIII denominado de “Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados”.
Critérios para a aplicação da Tabela de Porções na rotulagem nutricional.	
5	<p>A porção harmonizada e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para a declaração de valor energético e nutrientes em função do alimento ou grupo de alimentos, de acordo com o Anexo B deste manual.</p> <p>Para se declarar o valor energético e os nutrientes, devem ser consideradas algumas situações em função da forma de apresentação, uso e ou comercialização dos alimentos.</p> <p>1) Alimentos apresentados em embalagem individual</p> <p>5.1.1 Embalagem individual é aquela cujo conteúdo corresponde a uma porção usualmente consumida em cada ocasião de consumo. É aceita uma variação máxima de $\pm 30\%$ em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento, de acordo com o Anexo B deste manual. Para aqueles alimentos cujo conteúdo exceda essa variação, deve ser informado o número de porções contidas na embalagem individual, de acordo com a Tabela 11 deste manual.</p>
5.1.2	<p>2) Produtos apresentados em unidades de consumo ou fracionados</p> <p>São aceitas variações máximas de $\pm 30\%$ com relação aos valores em gramas ou mililitros estabelecidos para a porção de alimentos para os quais a medida foi estabelecida como “x unidades correspondentes” ou “fração correspondente”.</p>
5.2	<p>3) Alimento semi-pronto ou pronto para o consumo</p> <p>O tamanho da porção deve ser estabelecido considerando o máximo de 500kcal ou 2100kJ, exceto para os alimentos incluídos no Anexo B deste manual.</p>

5.3	<p>4) Alimentos concentrados, em pó ou desidratados para preparar alimentos que necessitem reconstituição, com ou sem adição de outros ingredientes.</p> <p>A porção a ser declarada deve ser a quantidade suficiente do produto, tal como se oferece ao consumidor, para preparar a quantidade estabelecida de produto final em cada caso particular. Pode também ser declarada a porção do alimento preparado quando forem indicadas as instruções específicas de preparo e as informações referentes aos alimentos prontos para o consumo.</p>
5.4	<p>5) Alimentos utilizados usualmente como ingredientes</p> <p>A porção deve corresponder à quantidade do produto usualmente utilizada nas preparações mais comuns, não devendo ultrapassar o valor energético por porção correspondente ao grupo a que pertence.</p>
5.5	<p>6) Alimentos com duas fases separáveis</p> <p>A porção deve corresponder à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida é habitualmente consumida. A informação nutricional deve informar claramente sobre qual ou quais partes do alimento se refere à declaração.</p>
5.6	<p>7) Alimentos que se apresentam com partes não comestíveis</p> <p>A porção se aplica a parte comestível. A informação nutricional deve informar claramente que a mesma se refere à parte comestível.</p>
5.7.1	<p>8) Unidades idênticas ou de natureza similar</p> <p>A porção do alimento que se apresente na embalagem que contenha unidades idênticas ou de natureza similar disponíveis para consumo individual, é aquela estabelecida na tabela do Anexo B. A informação nutricional deve corresponder ao valor médio das unidades.</p>
5.7.2	<p>9) Unidades de diferente natureza</p> <p>A porção do alimento que se apresente em uma embalagem que contenha unidades de diferente natureza, disponíveis para consumo individual, é a correspondente a cada um dos alimentos presentes na embalagem. Deve ser declarado o valor energético e o conteúdo de nutrientes de cada uma das unidades.</p>
5.8	<p>10) Alimentos compostos</p> <p>Considera-se alimento composto aquele cuja apresentação inclua dois ou mais alimentos embalados separadamente com instruções de preparo ou cujo uso habitual sugira seu consumo conjunto. A informação nutricional deve referir-se a porção do alimento combinado, ou seja, a soma das porções de cada um dos produtos individuais. A informação relativa à medida caseira deve ser correspondente ao produto principal estabelecida na tabela apresentada no Anexo B deste manual.</p>

2.6. Lei nº 8.078/90

Código de Defesa do Consumidor

O Código de Defesa do Consumidor (CDC), publicado no D.O.U., em 12 de setembro de 1990, visa à proteção do consumidor, considerado a parte mais frágil nas relações de consumo. Apresenta-se aqui a abordagem dos assuntos relacionados ao objetivo deste manual.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Conceitos
<p>Art. 2º, caput e parágrafo único</p> <p>Art. 3º, caput</p> <p>Art. 3º, parágrafo 1º</p>	<p>a) Consumidor: é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, equiparando a esta a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, se incluídas nas relações de consumo.</p> <p>b) Fornecedor: é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, criação, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos.</p> <p>c) Produto: é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.</p> <p>Observação: Para nosso objetivo, produto será o alimento perecível.</p>
	Da responsabilidade por danos causados pelo produto
<p>Art. 12, caput</p>	<p>O fabricante, o produtor, e o importador respondem, não sendo necessário provar a culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de fabricação, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos. Basta existir o dano, e a relação de causalidade entre este e o produto defeituoso.</p>
<p>Art. 12, Parágrafo 3º</p>	<p>As pessoas acima não serão responsabilizadas quando provarem não terem colocado o produto no mercado, ou que o defeito inexistente, ou que o dano foi causado exclusivamente pelo consumidor ou por uma terceira pessoa que não integra a relação de consumo.</p>
<p>Art. 13</p>	<p>O comerciante tem responsabilidade subsidiária (não exclui a dos outros co-obrigados) quando sua conduta concorre para o dano. Destacam-se entre esses casos os “produtos anônimos”, quando não há identificação da origem do produto, os produtos mal-identificados, os produtos produzidos por terceiros, mas comercializados com a marca do comerciante, ou quando este não conserva adequadamente os produtos perecíveis.</p>

	Da responsabilidade pelo defeito do produto
	<p>Considerações</p> <p>O Código de Defesa do Consumidor (CDC) distingue o defeito (vício) do produto do dano causado pelo mesmo. Dentre os defeitos ou vícios, o CDC faz ainda a distinção entre os de qualidade, quando o produto é inadequado à sua destinação, e os de quantidade, relacionados ao peso e medida. Esses defeitos, sejam de qualidade ou de quantidade, podem ser ocultos ou aparentes.</p>
	Responsabilidade solidária pelos defeitos do produto
<p>Art. 18, caput</p> <p>Art. 19, caput</p>	<p>Os fornecedores (inclui-se o comerciante) respondem solidariamente pelos defeitos de qualidade ou quantidade dos produtos que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por disparidade entre o conteúdo líquido e as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da natureza do produto.</p> <p>Desta forma, o consumidor poderá, à sua escolha, exigir a reparação de qualquer um dos fornecedores ou de todos. Dentre os fornecedores, aquele que indenizou o dano terá o direito de cobrar dos outros co-responsáveis, segundo a responsabilidade de cada um.</p>
	Produto impróprio para o consumo
<p>Art. 18, Par. 6º</p>	<p>Por produto impróprio ao uso e consumo entende-se:</p> <p>I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;</p> <p>II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;</p> <p>III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.</p>
	Direitos do consumidor. Defeitos de quantidade. Responsabilidade solidária.

Art. 19	<p>Como o bem de consumo em questão é produto perecível, temos que, para os defeitos de qualidade, o mais comum é que o consumidor exerça, na prática, ou o direito à substituição do produto ou à restituição da quantia paga.</p> <p>Quanto aos defeitos de quantidade do produto, os fornecedores respondem solidariamente podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:</p> <p>I - o abatimento proporcional do preço;</p> <p>II - complementação do peso ou medida;</p> <p>III - a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os defeitos; se não for possível a substituição do bem, poderá haver substituição por outro de espécie, marca ou modelo diversos, mediante complementação ou restituição de eventual diferença de preço;</p> <p>IV - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.</p>
	Hipóteses de rompimento da solidariedade
Art. 18, párr.5º; Art. 19, par.2º	<p>Não há solidariedade, sendo responsável o fornecedor imediato, quando este fornecer o produto <i>in natura</i> (exceto quando identificado claramente seu produtor) ou quando fizer a pesagem ou a medição com instrumento não aferido segundo os padrões oficiais.</p>
	Da oferta
Art. 31	<p>A oferta e apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.</p>
	Da publicidade
Art. 36, caput e parágrafo único	<p>A publicidade deve ser veiculada de tal forma que o consumidor, fácil e imediatamente, a identifique como tal. O fornecedor, na publicidade de seus produtos, manterá, em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados fáticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem.</p>
Art. 37, caput e parágrafo único	<p>É proibida toda publicidade enganosa ou abusiva.</p> <p>É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir o consumidor a erro a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos.</p>
Art. 37, par. 2º	<p>É abusiva, dentre outras, a publicidade discriminatória de qualquer natureza, a que incite à violência, explore o medo ou a superstição, se aproveite da deficiência de julgamento e experiência da criança, desrespeite valores ambientais, ou que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.</p>

Art. 37, pár.3º Art. 38	A publicidade é enganosa por omissão quando deixar de informar sobre dado essencial do produto. O ônus da prova da veracidade e correção da informação ou comunicação publicitária cabe a quem as patrocina.
--	---

2.7. Portaria INMETRO nº 157/02

Regulamento Técnico Metrológico

Esta Portaria, publicada no D.O.U., em 20 de agosto de 2002, determina como deve ser identificada a declaração do conteúdo líquido de produtos pré-medidos.

Algumas categorias de alimentos estão submetidas à padronização quantitativa sendo necessário, além de indicar o conteúdo líquido, atentar para as quantidades permitidas. Por exemplo, aos produtos designados como “massas alimentícias” ou “macarrão” aplica-se a Portaria do INMETRO nº 74/93 (D.O.U. de 16.04.93), que determina os seguintes valores de peso líquido: 100g, 200g, 500g, 750g, 1kg e 2kg. Produtos acondicionados com pesos inferiores a 100g e superiores a 2 kg podem ser comercializados com qualquer valor.

Esta Portaria não se aplica a produtos designados como massa para lasanha e massas recheadas.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definições
2.1	Pré-medido é todo produto embalado e medido sem a presença do consumidor e em condições de comercialização.
2.2	Conteúdo nominal ou conteúdo líquido (Qn): é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto.
2.3	Indicação Quantitativa: é o número do conteúdo líquido nominal acompanhado da unidade de medida correspondente de acordo com o Regulamento Técnico Metrológico.
2.4	Peso Drenado: é a quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer líquido, solução, caldo, vinagres, azeites, óleos e sucos de frutas e hortaliças, de acordo com a regulamentação vigente.
2.5	Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem.
2.6	Vista Principal: área visível em condições usuais de exposição onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver.
	Apresentação da Indicação Quantitativa do Conteúdo Líquido

<p>3.1</p> <p>3.1.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3</p> <p>3.4</p> <p>3.4.1</p> <p>3.6</p>	<p>A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar da rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, devendo ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.</p> <p>No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.</p> <p>Se a indicação constar do próprio corpo do produto, e não puder ser de cor contrastante, deve ser superior em 2 (dois) milímetros ao estabelecido na tabela correspondente ao produto.</p> <p>Não é obrigatória a indicação quantitativa nas embalagens com agrupamento de unidades de um produto quando o material das mesmas for transparentes e incolor, possibilitando a visualização da referida indicação.</p> <p>Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, devem trazer a indicação quantitativa dos produtos nelas contidos, em caracteres legíveis precedidos das expressões “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “CONT.”, escritas nas mesmas dimensões estabelecidas para os algarismos. A indicação quantitativa dos produtos pode ser em menor tamanho, mas não inferior a 2 (dois) milímetros.</p> <p>Os produtos pré-medidos que por suas características principais se apresentem em quantidades de unidades devem indicar na embalagem a indicação quantitativa referente ao número das mesmas.</p>
	Expressões e unidades utilizadas
<p>3.6</p> <p>5.1</p>	<p>A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com a forma do produto:</p> <p>a) sólida ou granulada ou em gel: usar unidade de massa, precedida de uma das expressões: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.”</p> <p>b) líquida: usar unidade de volume, precedida de uma das expressões: “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”</p> <p>c) semi-sólida ou semi-líquida: usar unidade de massa ou de volume, de acordo com a Legislação Metrológica em vigor.</p> <p>d) aerossol: de acordo com a Legislação Metrológica em vigor.</p>
<p>5.2</p>	<p>Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples devem ter, na vista principal, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo líquido (Qn) e o conteúdo drenado, precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, em caracteres de igual dimensão e destaque.</p>

3.7	<p>As unidades utilizadas dependerão do tipo de medida e da quantidade líquida de produto (q):</p> <p>1) Para produtos medidos em volume:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se q é inferior a 1000ml: mL ou ml ou cL ou cl ou cm³ - se q é superior ou igual a 1000 mL: L (l) <p>2) Para produtos medidos em massa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se q é inferior a 1000g (superior a 1 g): g - se q é superior ou igual a 1000g: kg.
Altura dos algarismos	
4.1	<p>Produtos comercializados em unidades de massa (g) ou volume (mL), conforme o conteúdo líquido em gramas ou mililitros, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menor ou igual a 50: 2mm; - Maior que 50 e menor ou igual a 200: 3mm; - Maior que 200 e menor ou igual a 1000: 4mm; - Maior que 1000: 6mm.
4.2	<p>Produtos comercializados em número de unidades, conforme a área da vista principal (cm²):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menor que 40: 2,0 mm; - Maior ou igual a 40 e menor que 170: 3,0 mm; - Maior ou igual a 170 e menor que 650: 4,5 mm; - Maior ou igual a 650 e menor que 2600: 6,0 mm. - Maior ou igual a 2600: 10,0 mm <p>4.2.2 Observação: A determinação da área da vista principal deve ser efetuada através da multiplicação da maior dimensão da largura pela maior altura da face adotada como vista principal, estando a embalagem fechada, incluindo a tampa.</p>
4.3 4.4	<p>Os caracteres usados para a grafia dos símbolos das unidades de medida devem ter a altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos. A largura dos caracteres também não pode ser inferior a 2/3 da altura.</p>
3.8	<p>Quando a indicação quantitativa não puder, por justificado motivo de natureza técnica, constar da vista principal, o tamanho dos caracteres deve ser no mínimo duas vezes superior ao mencionado anteriormente.</p>
3.5	<p>Quando na embalagem constar qualquer indicação adicional relativa à quantidade nominal do produto, somente poderão ser utilizados caracteres de menor ou igual tamanho e destaque que o da indicação quantitativa.</p>

2.8. Portaria SVS/MS nº 27/98

Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados

Esta portaria, publicada no D.O.U., de 16 de janeiro de 1998, regulamenta, exclusivamente, a informação nutricional complementar dos alimentos que sejam produzidos, embalados e comercializados prontos para a oferta ao consumidor. O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas na legislação de rotulagem de alimentos.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definição de Informação Nutricional Complementar (INC)
2.1	É qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e/ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e/ou minerais. Não se considera Informação Nutricional Complementar: a) a menção de substâncias na lista de ingredientes; b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação específica.
3.1	A declaração da INC é permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral, obedecidos os critérios e as premissas descritas abaixo.
1	A fim de satisfazer os requisitos desta Portaria, é permitida a substituição de ingredientes e/ou alteração de parâmetros estabelecidos nos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) existentes.
2.2.1 2.2.2	A INC pode tanto descrever o nível e/ou a quantidade de nutriente e/ou valor energético existente no alimento (conteúdo de nutrientes) quanto comparar os níveis de nutrientes e/ou valor energético de dois ou mais alimentos (Informação Nutricional Complementar Comparativa).
	Critérios utilizados
3.2	A INC deve referir-se ao alimento pronto para consumo, preparado, quando for o caso, conforme as instruções de rotulagem, sendo expressa por 100g ou por 100ml do alimento pronto.
3.3	Não é permitido o uso da INC quando puder levar à interpretação errônea ou engano do consumidor.

3.4.1	<p>Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, deve-se esclarecer que todos os alimentos daquele tipo também apresentam essas características. Esse esclarecimento deve estar próximo ao local da declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade.</p> <p>O mesmo tratamento deve ser dado quando houver obrigatoriedade legal decorrente de situações nutricionais específicas.</p>
INC Comparativa – Premissas	
3.5.1	<p>Os alimentos a serem comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento, ou alimentos similares.</p>
3.5.2	<p>A declaração deve ser feita sobre a diferença na quantidade do valor energético e/ou conteúdo de nutriente respeitado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a diferença deve ser expressa em percentagem, fração ou quantidade absoluta. Se as quantidades de alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas. - A identidade (descrição) dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser definida, de modo a possibilitar a identificação de forma clara pelo consumidor. O conteúdo de nutriente e/ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante, ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região, ou de uma base de dados de valor reconhecido. - A identidade dos alimentos ao qual o alimento está sendo comparado deve ser apresentada por ocasião da solicitação de registro do produto e estar disponível para as autoridades competentes e para atender às consultas do consumidor.
3.5.3	<p>7) A comparação deve atender:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) a uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e b) a uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes nos Quadros 2 e 3 do Anexo C deste manual, para os atributos "fonte" ou "baixo".

Termos utilizados para declarações de informação nutricional complementar	
Utilizam-se os seguintes termos quando cumpridos os atributos mencionados no Anexo C deste Manual de Rotulagem.	
Relacionadas ao conteúdo absoluto de nutrientes e/ou valor energético	
Atributo	Termo
Baixo	“LIGHT”, “LITE”, “LEVE”, “LOW”, “BAIXO”, “POBRE”
Muito baixo	“VERY LOW”, “MUITO BAIXO”
Alto teor	“HIGH”, “RICO”, “ALTO TEOR”, “ALTO CONTEÚDO”
Fonte	“SOURCE”, “FONTE”
Não contém	“FREE”, “LIVRE”, “SEM”, “ZERO”, “NÃO CONTÉM”, “ISENTO”
Sem adição	“SEM ADIÇÃO”
Relacionadas ao conteúdo comparativo de nutrientes e/ou valor energético	
Atributo	Termo
Reduzido	“LIGHT”, “LITE”, “LEVE”, “REDUZIDO”
Aumentado	“INCREASED”, “AUMENTADO”

2.9. Portaria SVS/MS nº 31/98

Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais

Esta portaria, republicada no D.O.U., de 23 de dezembro de 1998, fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os alimentos adicionados de nutrientes essenciais.

Com base em percentuais mínimos e máximos de IDR (Ingestão Diária Recomendada) do nutriente adicionado, a portaria estabelece qual a alegação pode ser utilizada em rotulagem. Desta forma, ela também define quais os teores de nutrientes devem estar efetivamente presentes no alimento pronto para consumo, orientando assim a declaração do nutriente na lista de ingredientes ou na Tabela de Informação Nutricional.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definições
<p data-bbox="341 1155 400 1184">2.1.1</p> <p data-bbox="341 1339 400 1368">2.1.2</p> <p data-bbox="341 1570 400 1599">2.1.3</p> <p data-bbox="341 1753 400 1783">2.1.4</p>	<p data-bbox="432 1016 1174 1046">São considerados como adicionados de nutrientes essenciais:</p> <p data-bbox="432 1061 1433 1279">1) O alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes: é aquele ao qual foram adicionados um ou mais nutrientes essenciais contidos, naturalmente ou não, no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo e/ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma³.</p> <p data-bbox="432 1294 1433 1462">2) O alimento restaurado ou com reposição de nutrientes essenciais: é aquele ao qual foi (foram) adicionado(s) nutriente(s), com a finalidade de repor, quantitativamente, o(s) nutriente(s) reduzido(s) durante o processamento e/ou armazenagem.</p> <p data-bbox="432 1478 995 1507">Para efeito das definições acima, considera-se:</p> <p data-bbox="432 1523 1433 1691">a) Nutriente: Qualquer substância normalmente consumida como um constituinte do alimento e que fornece energia, ou é necessário para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, ou cuja deficiência resulta em mudanças bioquímicas e fisiológicas no organismo.</p> <p data-bbox="432 1706 1433 1827">b) Nutriente essencial: toda substância normalmente consumida para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde, e que não é sintetizada pelo organismo ou sintetizada em quantidade insuficiente.</p>
	Classificação

³ A ANVISA entende que a rotulagem de alimentos adicionados de nutrientes essenciais deve atender também à Portaria MS nº 32/98 (D.O.U. de 15.01.98) no que se refere ao máximo de 100% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas e/ou minerais, na porção diária indicada pelo fabricante.

2.2	<p>Os alimentos adicionados de nutrientes essenciais classificam-se em:</p> <p>1) Alimentos Enriquecidos/Fortificados ou Alimentos Simplesmente Adicionados de Nutrientes:</p> <p>a) Para Fins de Programas Institucionais</p> <p>b) Para Fins Comerciais</p> <p>2) Alimentos Restaurado ou com Reposição de ... [especificando o(s) nutriente(s)]</p>
	Critério para Adição de Nutrientes
9.5.2	<p>- Fonte: a adição deve ser tal que em 100mL ou 100g do produto, pronto para o consumo, forneça no mínimo 7,5% da IDR de referência, no caso de líquidos e 15% da IDR de referência, no caso de sólidos. Esses alimentos, de acordo com o Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, poderão ter o "claim" FONTE.</p>
9.6	<p>- Enriquecidos ou Fortificados: a adição deve ser tal que em 100mL ou 100g do produto, pronto para consumo, forneça no mínimo 15% da IDR de referência, no caso de líquidos, e 30% da IDR de referência, no caso de sólidos. Esses alimentos, de acordo com o Regulamento Técnico de Informação Nutricional Complementar, poderão ter o "claim": Alto Teor ou Rico.</p>
	Rotulagem
10.3	<p>Devem atender às normas de Rotulagem em geral e às normas da Rotulagem Nutricional obrigatória para aqueles alimentos que façam declarações de propriedades nutricionais das vitaminas e minerais.</p>
10.3.1	<p>Devem constar, ainda:</p> <p>1) No painel principal:</p> <p>a) para os Alimentos Enriquecidos/Fortificados: a designação do alimento convencional e uma das seguintes expressões: “Enriquecido (Fortificado) com Vitamina(s)...”, “Vitaminado”, “Enriquecido(Fortificado) com Minerais”, “Enriquecido(Fortificado) com Vitaminas e Minerais”, “Rico Em ...” [(especificando o nome da(s) vitamina(s) e/ou minerais)] , “Enriquecido(Fortificado) com ...”, “Rico em Vitaminas”, “Rico em Minerais”, “Rico em Vitaminas e Minerais”, “Com Vitaminas ...”, “Contém Vitaminas ...”.</p> <p>b) para os Alimentos Restaurados: é opcional o uso dos Termos “Restaurado com...”. ou “Com Reposição de...” (especificando sempre os nutrientes adicionados).</p>
10.3.2	<p>2) Nos demais painéis:</p> <p>a) a indicação da porção recomendada e o modo de preparo, quando for o caso.</p> <p>b) a composição nutricional em relação a % da IDR de forma quantitativa por 100g ou 100ml e, ainda, opcionalmente, por porção, quando se indicar o número de porções contida na embalagem.</p> <p>c) as instruções para conservação, armazenagem e transporte, quando for o caso.</p>

10.4	No que se refere aos alimentos Enriquecidos/Fortificados para Programas Institucionais deve ser observada, também, a Portaria 34/80 SNVS/MS (D.O.U 25.03.80).
	Vedações
10.1 10.2	Não deve induzir o consumidor a erro ou engano quanto ao valor nutricional dos mesmos, sendo ainda proibida toda e qualquer expressão de natureza terapêutica.

2.10. Portaria SVS/MS nº 29/98

Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais.

Esta portaria, republicada no D.O.U., em 30 de março de 1998, define os parâmetros para designar alimentos cuja formulação é direcionada para públicos que tenham algum tipo de restrição alimentar.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definição de alimentos para fins especiais
2.1	São os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo dos nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
	Classificação
2.2.1	1) Alimentos para dietas com restrição de nutrientes: <ol style="list-style-type: none"> a) Alimentos para dietas com restrição de carboidratos b) Alimentos para dietas com restrição de gorduras c) Alimentos para dietas com restrição de proteínas d) Alimentos para dietas com restrição de sódio e) Outros alimentos destinados a fins específicos.
2.2.2	2) Alimentos para ingestão controlada de nutrientes: <ol style="list-style-type: none"> a) Alimentos para controle de peso (Portaria nº 30 SVS/MS, de 13.01.98, D.O.U. 16.01.98) b) Alimentos para praticantes de atividade física (Portaria nº 222 SVS/MS, de 24.03.98, D.O.U. 25.03.98) c) Alimentos para dietas para nutrição enteral (Resolução nº 449 ANVS/MS, de 09.09.99, D.O.U. 13.09.99) d) Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares e) Outros alimentos destinados a fins específicos

2.2.3	<p>3) Alimentos para grupos populacionais específicos:</p> <p>a) Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância (Port. n.º 34 SVS/MS e Port. n.º 35 SVS/MS, ambas de 13.01.98, D.O.U 16.01.98)</p> <p>b) Alimentos para gestantes e nutrízes (Port. n.º 223 SVS/MS, de 24.03.98, D.O.U 25.03.98)</p> <p>c) Alimentos à base de cereais para alimentação infantil (Port. n.º 36 SVS/MS de 13.01.98, D.O.U 16.01.98 e RDC n.º 27 de 13.02.04, D.O.U 16.02.04)</p> <p>d) Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento (Port. n.º 977 SVS/MS, de 05.12.98, D.O.U 15.04.99)</p> <p>e) Alimentos para idosos</p> <p>f) Outros alimentos destinados aos demais grupos populacionais específicos.</p>
	Rotulagem
8 8.1	<p>Além de atender às normas de rotulagem geral e nutricional e às específicas do alimento convencional, dispostas no respectivo Regulamento Técnico, devem constar:</p> <p>1) No painel principal:</p> <p>a) a designação do alimento, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina, em letras da mesma cor e tamanho;</p> <p>b) o termo “diet” pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos classificados como “Alimentos para dietas com restrição de nutrientes”, para os alimentos exclusivamente empregados para o controle de peso e para os alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares.</p>
8.2	<p>2) Nos demais painéis:</p> <p>a) a informação nutricional, em caráter obrigatório, de acordo com a norma de Rotulagem Nutricional;</p> <p>b) a instrução clara do modo de preparo, quando o alimento não for apresentado à venda pronto para consumo;</p> <p>c) a instrução dos cuidados de conservação e armazenamento, antes e depois de abrir a embalagem, quando for o caso.</p>

<p>8.2</p>	<p>As seguintes informações devem constar em destaque e em negrito:</p> <p>a) “Diabéticos: contém (especificar o mono- e/ou dissacarídeo)” – quando os Alimentos para Fins Especiais, classificados como “Alimentos para dietas com restrição de nutrientes” (exceto os alimentos para dietas com restrição de sódio) e “Alimentos para ingestão controlada de nutrientes” (exceto alimentos para dietas para nutrição enteral) contiverem mono e/ou dissacarídeos (glicose, frutose, e/ou sacarose, conforme o caso).</p> <p>b) “Contém fenilalanina” – para os alimentos nos quais houver adição de aspartame.</p> <p>c) “Este produto pode ter efeito laxativo” – para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo.</p> <p>d) “Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”. A orientação constante dos regulamentos específicos das classificações dos Alimentos para Fins Especiais deve prevalecer quando diferir desta orientação.</p>
<p>11.2 11.1</p>	<p>As embalagens ou rótulos dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes e para ingestão controlada de nutrientes devem diferenciar-se das embalagens ou rótulos dos alimentos convencionais ou similares correspondentes da mesma empresa.</p> <p>Para Alimentos para Fins Especiais comercializados de forma fracionada ou à granel, deve-se afixar, no ponto de venda ao consumidor final, em lugar visível, as exigências de rotulagem aqui consideradas.</p>

2.11. Resolução ANVISA nº 18/99

Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde

Esta Resolução, publicada no D.O.U., em 3 de dezembro de 1999, considerou a relação entre alimentação e saúde, baseada em pesquisas que estimulam a ingestão adequada de alimentos e a elaboração de produtos específicos para manutenção da saúde.

Por outro lado, visa evitar que o consumidor seja confundido pela utilização de nomenclaturas e “*claims*” (alegações) não demonstradas cientificamente, disciplinando o uso de alegações de propriedades funcionais dos alimentos ou de seus componentes. Um exemplo de alimento com alegação de propriedade funcional ou de saúde é a margarina com fitosterol, ingrediente este que auxilia na manutenção de níveis saudáveis de colesterol.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
Definições	
2.1	Alegação de propriedade funcional – é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.
2.2	Alegação de propriedade de saúde – é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.
Diretrizes para alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde	
3.1	A alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde é permitida em caráter opcional.
3.2	O alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutriente, produzir efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica.
3.3	São permitidas alegações de função e/ou conteúdo para nutriente e não nutriente, podendo ser aceitas aquelas que descrevem o papel fisiológico do nutriente ou não nutriente no crescimento, desenvolvimento e funções normais do organismo, mediante demonstração da eficácia. Para os nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica não será necessária a demonstração da eficácia ou análise da mesma para alegação funcional na rotulagem.

3.4	No caso de uma nova propriedade funcional, há necessidade de comprovação científica da alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde e da segurança de uso, segundo as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos (Resolução nº 17 – ANVS/MS, de 30 de abril de 1999, D.O.U. de 03.12.1999).
3.5	As alegações podem fazer referências à manutenção geral da saúde, ao papel fisiológico dos nutrientes e não nutrientes e à redução de risco a doenças.
Vedações	
(*) 3.5	<p>a) O rótulo não pode apresentar atributos de efeitos ou propriedades que não possam ser demonstrados.</p> <p>b) É vedada a indicação de que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas.</p> <p>c) Não são permitidas alegações de saúde que façam referência à cura ou prevenção de doenças.</p>

(*) informação retirada do texto da Resolução.

2.12. Resolução ANVISA nº 386/99

Aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas funções

A Resolução 386/99, publicada em 09 de agosto de 1999, estabelece o uso de aditivos segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e suas funções, sempre que a necessidade tecnológica de seu uso proporcione vantagens de ordem tecnológica que possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional.

Os aditivos constantes da Resolução foram avaliados toxicologicamente pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA, que estabeleceu uma Ingestão Diária Aceitável – IDA - "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender as Boas Práticas de Fabricação, ou seja, em quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário.

A Resolução traz uma tabela contendo a lista de aditivos e suas funções, bem como os procedimentos para a consulta da mesma.

Cada classe de alimento possui uma tabela de aditivos permitidos, que para Cereais e produtos de ou a base de cereais é a Resolução ANVS/MS nº 385/99 (D.O.U. 09.08.99), apresentada no item 3.5 deste manual.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Procedimentos para consulta da tabela
I – 1	Deve-se verificar se os aditivos constantes na tabela estão previstos no Regulamento Técnico específico para cada tipo de alimento.
I – 2	Os aditivos estão discriminados na tabela segundo as funções tecnológicas que podem exercer num alimento.
I – 3	Como regra geral, os limites de uso dos aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação, são expressos como " <i>quantum satis</i> ", ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sempre que o aditivo não afetar a identidade e genuinidade do alimento, seu uso não resultar em práticas enganosas e a função estiver aceita para o alimento em questão. As exceções são estabelecidas em Regulamentos Técnicos específicos.
I – 4	
	Observação: A relação de aditivos utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e suas funções, incluindo nome do aditivo e número INS, foi complementada pela RDC ANVS/MS nº 234, de 19 de agosto de 2002 (D.O.U. 21.08.02). Esses aditivos estão apresentados no Anexo D, deste manual.

2.13. Lei nº 8.543/92 (D.O.U. 24.12.92)**RDC ANVISA nº 40/02 (D.O.U 13.02.02)****Lei nº 10.674/03 (D.O.U. 19.05.03)****Advertência sobre Glúten**

O glúten é uma proteína encontrada no trigo, triticale, aveia, centeio e cevada, bem como nos produtos fabricados com estes cereais. A importância da advertência acerca de sua presença visa informar aos portadores da doença celíaca (hipersensibilidade ao gluten) a presença desta proteína no produto.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Lei nº 8.543/92 – Âmbito de aplicação
Art. 1º	Conforme a Lei n.º 8.543/92, publicada em 24 de dezembro de 1992, D.O.U 24.12.92, todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, advertência sobre a presença de glúten.
	RDC n.º 40/02 - Âmbito de aplicação
2.1 2.2 1.2	A RDC n.º 40/02, cuja publicação se deu em 13 de fevereiro de 2002, D.O.U 13.02.02, regulamentou a Lei n.º 8.543/92, exigindo no rótulo de todos os alimentos e bebidas, que contenham glúten e que sejam produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente, e prontos para oferta ao consumidor, a inscrição "CONTÉM GLÚTEN". A advertência deve ser em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Essa obrigatoriedade não se aplica às bebidas alcoólicas.
	Lei nº 10.674/03 - Âmbito de aplicação
Art. 1º, caput Art. 1º, pár. 1º e 2º	A Lei n.º 10.674, de 16 de maio de 2003, entrou em vigor 45 dias após sua publicação no D.O.U.em 19.05.03. Conforme a Lei 10.674/03, todos os alimentos industrializados deverão conter, no seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições: " contém Glúten " ou " não contém Glúten ", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos dos produtos, assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

2.14. Portaria INMETRO nº 180/98

Aprova permissão para inclusão de brindes em produtos

Contemplando a possibilidade de ações promocionais, o INMETRO publicou no D.O.U., de 17.12.98, esta legislação sobre a inclusão de brindes em produtos.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
Art. 1º	Será permitida a inclusão, nas embalagens, de brinde ou vale-brindes, de natureza diferente do produto nelas contido, desde que não cause nenhuma alteração na quantidade líquida nominal declarada antes de se efetuar a promoção.
Art. 2º	Quando o brinde estiver anexado ao exterior da embalagem, as informações obrigatórias relativas ao produto em comercialização, deverão estar perfeitamente visíveis.
Art. 3º	Quando o brinde referir-se a uma quantidade do produto em comercialização, deverá permanecer inalterada a quantidade nominal declarada antes de se efetuar a promoção, indicando-se adicionalmente, de forma clara, a quantidade entregue como brinde. Na verificação quantitativa, considerar-se-á o somatório dos valores nominais.
	<p>Considerações</p> <p>Se o produto estiver submetido à padronização quantitativa, e o brinde for caracterizado como quantidade adicional do próprio alimento na embalagem, o somatório dos pesos líquidos do produto e do brinde deve atender à padronização. Por exemplo, se o fabricante, em uma ação promocional, desejar acrescentar um brinde em um pacote de macarrão normalmente comercializado com o peso de 100g, o produto deverá ser apresentado ao consumidor com 200g. Ou seja, deve-se respeitar os pesos padronizados para o produto.</p>

2.15. Instrução Normativa MAA nº 7/99

Produtos orgânicos vegetais e animais

A Instrução Normativa MAA nº 7/99 regulamenta a produção de produtos orgânicos vegetais e animais, tendo sido publicada no D.O.U., de 19 de maio de 1999, em razão da crescente demanda por produtos naturais, bem como por produtos obtidos por sistemas ecológico, biológico, biodinâmico e agroecológico.

Esta Instrução traz o conceito de “sistema orgânico de produção agropecuária e industrial”, definido como aquele em que se adotam tecnologias que otimizem o uso de recursos naturais e sócio-econômicos. Esse sistema visa respeitar a integridade cultural, a auto-sustentação no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais e a minimização da dependência de energias não renováveis. Busca, ainda, a eliminação do emprego de agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados – OGM/transgênicos, ou radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, armazenamento e de consumo.

A produção de produtos orgânicos tem por princípios privilegiar a preservação da saúde ambiental e humana e a transparência em todos os estágios da produção e da transformação, considerando as seguintes diretrizes:

- a) a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional, isentos de contaminantes que ponham em risco o meio ambiente e/ou a saúde do consumidor e/ou do agricultor;
- b) a preservação e a ampliação da biodiversidade dos ecossistemas, natural ou transformado, em que se insere o sistema produtivo;
- c) a conservação das condições físicas, químicas e biológicas do solo, da água e do ar; e
- d) o fomento da integração efetiva entre agricultor e consumidor final de produtos orgânicos, e o incentivo à regionalização da produção desses produtos orgânicos para os mercados locais.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Conceitos
Anexo Item 1.2	Produto orgânico (<i>in natura</i> ou processado): aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuária e industrial. Produtor orgânico: engloba o produtor de matérias-primas e o processador das mesmas.

	Uso da expressão “Produto Orgânico”
Anexo VII	<p>A pessoa física ou jurídica legalmente responsável pela produção ou processamento do produto deverá ser claramente identificada no rótulo, o qual deverá obedecer ao seguinte:</p> <p>1) Produtos de um só ingrediente poderão ser rotulados como "produto orgânico", desde que certificado;</p> <p>2) Produtos compostos de mais de um ingrediente, incluindo aditivos, em que nem todos os ingredientes sejam de origem certificada orgânica, deverão ser rotulados da seguinte forma:</p> <p>a) os produtos compostos que apresentarem um mínimo de 95% de ingredientes de origem orgânica certificada serão rotulados como produtos orgânicos;</p> <p>b) os produtos compostos que apresentarem 70% de ingredientes de origem orgânica certificada serão rotulados como produtos com ingredientes orgânicos, devendo constar nos rótulos as proporções dos ingredientes orgânicos e não orgânicos.</p>
	Matérias-primas, aditivos, coadjuvantes de fabricação.
Anexo VII	<p>Todas as matérias-primas deverão estar listadas no rótulo do produto em ordem de peso percentual, de forma a ficar claro quais os materiais de origem certificada orgânica e quais os que não o são;</p> <p>Todos os aditivos deverão estar listados com o seu nome completo. Quando o percentual de ervas e condimentos for inferior a 2%, esses poderão ser listados como "temperos".</p>
Anexo Item 3.1	<p>É obrigatório explicitar no rótulo do produto os tipos e as quantidades de aditivos, os coadjuvantes de fabricação e outros produtos de origem não orgânica nele contidos.</p> <p>Somente será permitido o uso de aditivos, coadjuvantes de fabricação e outros produtos de efeito brando (não OGM/transgênicos), quando autorizados e mencionados nos rótulos das embalagens.</p>
	Certificação dos produtos orgânicos
Anexo item 6	<p>A certificação e o controle da qualidade orgânica serão realizados por instituições certificadoras credenciadas nacionalmente pelo Órgão Colegiado Nacional, devendo cada instituição certificadora manter o registro atualizado dos produtores e dos produtos que ficam sob suas responsabilidades. A constituição do Órgão Colegiado Nacional, sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e dos requisitos para o credenciamento das instituições certificadoras está contida na referida Instrução Normativa.</p>
	Selo de Qualidade

Anexo Item 5	<p>Os produtos orgânicos são identificados por um "selo de qualidade" registrado no Órgão Colegiado Nacional, específico para cada certificadora. Para tanto, os produtos, além de atender as normas vigentes quanto às informações que devem constar nas embalagens, e às normas de rotulagem contidas na Instrução Normativa MAA nº 7/99, devem estar presentes as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">a) No rótulo, a denominação "produto orgânico".b) O nome e o número de registro da certificadora junto ao Órgão Colegiado Nacional. <p>No caso de produto a granel, o mesmo será acompanhado do certificado de qualidade orgânica.</p>
	Vedações
Anexo VII	<p>Os produtos compostos que não atenderem ao estabelecido na referida Instrução Normativa não serão rotulados como orgânicos.</p> <p>Água e sal adicionados, não poderão ser incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.</p>

2.16. Decreto nº 4.680/03

Organismos Geneticamente Modificados

O Decreto nº 4.860/03 foi publicado no D.O.U., em 25 de abril de 2003, visando regulamentar o direito à informação, assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGMs).

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Aplicação
Art. 2º	Alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença de 1% (um por cento) do produto. São abrangidos tanto produtos embalados quanto os vendidos a granel ou <i>in natura</i> .
	<p>Considerações</p> <p>Ficam excluídos os alimentos em que for detectada a presença de proteína ou DNA resultantes da modificação genética igual ou inferior a 1% no produto final. A partir deste limite, a rotulagem será exigida quando no produto final for quantificável a presença de proteína ou DNA resultantes da modificação genética, independentemente do percentual dessa presença em cada ingrediente utilizado. Essa quantificação deve ser realizada através de metodologias validadas e reconhecidas internacionalmente.</p> <p>Questiona-se a viabilidade de se rotular um produto <i>in natura</i> ou a granel, pois as regras de rotulagem brasileiras não abrangem estes produtos.</p>
	Rotulagem dos alimentos que contenham produtos ou ingredientes geneticamente modificados:
Art. 2º, párr. 1º	<p>Deverá constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das expressões abaixo, conforme o caso:</p> <p>a) “(nome do produto) transgênico”;</p> <p>b) “contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)”;</p> <p>c) “produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”</p>

<p>Art. 2º, pár. 2º</p>	<p>Deverá constar, no local reservado para a identificação dos ingredientes, o nome da espécie doadora do gene modificado.</p> <p>Observação: Conforme determinação da Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003 (item 2.18), D.O.U 26.12.03, as expressões mencionadas em (1) deverão observar o estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002 (item 2.2), D.O.U 23.09.05, ou norma que eventualmente a substitua.</p>
	<p>Considerações</p> <p>Para a regulamentação da exigência relativa à identificação da espécie doadora será necessária a publicação de uma lista de genes utilizados.</p> <p>Deve-se atentar para que a informação da espécie doadora no rótulo não induza o consumidor a interpretar erroneamente que a espécie doadora está presente no alimento. De acordo com artigos 6º e 31 do Código de Defesa do Consumidor (CDC), devem ser fornecidas ao consumidor informações claras e que não o levem a erro ou falso entendimento.</p> <p>Observação: O termo "transgênico(s)" não é utilizado na Lei de Biossegurança (Lei nº 11.105/05, D.O.U 28.03.05), a qual utiliza a expressão "organismo(s) geneticamente modificado(s)".</p>
<p>Art. 3º</p>	<p>Para alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes geneticamente modificados, deverá vir, no painel principal, em destaque uma das seguintes expressões:</p> <p>a) "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico";</p> <p>b) "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".</p>
	<p>Considerações</p> <p>Ressalta-se que animais alimentados com os OGMs permitidos em diferentes países, não apresentam DNA ou proteína resultantes da modificação genética em sua carne, leite ou ovos, impossibilitando a detecção em alimentos e em ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos.</p>
<p>Art. 4º</p>	<p>Para alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, havendo similares transgênicos no mercado brasileiro, é facultado o uso da expressão: "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos".</p>
	<p>Observações</p>

<p>Art. 5º, pár. 1º, I e II Art. 5º, pár.2º</p>	<p>Para alimentos destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou tenham sido produzidos a partir de soja da safra colhida em 2003 deverão constar do rótulo, conforme o caso, as seguintes expressões:</p> <p>a) “pode conter soja transgênica”;</p> <p>b) “pode conter ingrediente produzido a partir de soja transgênica”.</p> <p>Estas expressões devem ser utilizadas independentemente do percentual de soja transgênica.</p> <p>Não se aplica esta obrigatoriedade:</p> <p>a) quando a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo das regiões nas quais comprovadamente não se verificou a presença de organismo geneticamente modificado (art. 1º, pár.6º da Lei n.º 10.688, de 13 de junho de 2003, D.O.U 16.06.03.)</p> <p>b) quando a soja ou o ingrediente a partir dela produzido seja oriundo de produtores que obtenham certificação de que se trata de produto sem a presença de organismo geneticamente modificado (art. 4º, <i>caput</i>, da Lei n.º 10.688, de 13 de junho de 2003, D.O.U 16.06.03 .)</p> <p>Essa informação pode ser inserida na rotulagem por meio de adesivos ou qualquer forma de impressão.</p>
	<p>A fim de conjugar o Decreto 4.680/03, D.O.U. 25.04.03, com a Lei 10.688/03, D.O.U. 16.06.03, os dizeres devem ser aplicados somente nos rótulos dos produtos ou ingredientes derivados da soja (safra de 2003), que apresentem percentual superior a 1% de produto geneticamente modificado e seus derivados.</p>

2.17. Instrução Normativa Interministerial nº 1/04

Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados.

Esta Instrução Normativa expedida conjuntamente pelos Ministérios da Justiça, da Saúde e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicada no D.O.U., de 2 de abril de 2004, define os procedimentos complementares para aplicação do Decreto nº 4.680/03 (Item 2.16), que dispõe sobre o direito à informação quanto aos alimentos e ingredientes alimentares, destinados ao consumo humano ou animal, que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados.

Referência Da Legislação	DESCRIÇÃO
	Âmbito de Aplicação
<p>1.1</p> <p>1.1.1</p>	<p>Este Regulamento se aplica à comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal, embalados, a granel ou <i>in natura</i>, que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados (OGM), com presença acima do limite de 1% (um por cento) do produto.</p> <p>A verificação do limite de OGM no produto deve ser baseada na quantificação:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) do Ácido Desoxirribonucléico (ADN) inserido, ou b) da proteína resultante da modificação genética ou, c) de outras substâncias oriundas da modificação genética. <p>Devem ser utilizados métodos de amostragem e de análise reconhecidos pelos órgãos competentes.</p>
	Definições
2.1	Produto a granel: alimento ou ingrediente alimentar exposto à venda diretamente ao consumidor sem qualquer embalagem, limitado unicamente pelo compartimento que o contém.
2.2	Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos ou ingredientes alimentares, quando expostos diretamente ao consumidor.
2.3	Ingrediente alimentar: toda substância, incluindo os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou no preparo de alimentos e que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada.
2.4	Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem, ou outra matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou


	ainda colada sobre a embalagem do alimento ou ingrediente alimentar.
2.5	Expositor: cartaz, anúncio montado para ser colocado em balcões ou mostruário que se destina a cumprir o dever de informação do fornecedor, na oferta de produtos para o consumidor.
2.6	Organismo Geneticamente Modificado: organismo cujo material genético (ADN/ARN*) tenha sido modificado por qualquer técnica de engenharia genética. (*) ARN - Ácido Ribonucléico
	Informações obrigatórias
	Em conjunto com o símbolo definido pela Portaria nº 2.658/03 (Item 2.18), D.O.U 26.12.03, é obrigatória a apresentação das seguintes informações: 1) Uma das seguintes expressões: 3.1.1 a) "(nome do produto) transgênico"; 3.1.2 b) "contém (nome(s) do(s) ingrediente(s)) transgênico(s)", ou c) "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". 2) O nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM, sendo facultativo o acréscimo do nome comum, quando inequívoco. 3.2.1 Nos alimentos e ingredientes alimentares pré-embalados, as expressões acima 3.2.2 mencionadas deverão constar em destaque no painel principal. O nome da espécie doadora deverá ser disposto após o(s) nome(s) do(s) ingredientes(s), ou no painel principal ou nos demais painéis, quando produto for composto de ingrediente único. Nos alimentos e ingredientes alimentares a granel tanto as expressões mencionadas quanto o nome da espécie doadora devem estar indicadas no expositor ou no local imediatamente a ele contíguo, de forma permanente e visível, em caracteres de tamanho suficiente para ser facilmente legível e identificado. 3.3 Essas informações devem constar do documento fiscal que acompanha o produto ou o ingrediente alimentar nas etapas da cadeia produtiva.
	Da comprovação documental e da fiscalização
4.1.	A comprovação documental da presença ou ausência de OGM, mediante documentos fiscais que acompanham o alimento ou ingrediente alimentar em todas as etapas da cadeia produtiva, deverá atender a requisitos e procedimentos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela ANVISA, no âmbito de suas competências.
Art. 2º	A fiscalização do cumprimento da IN nº 1/04, D.O.U 02.04.04, será exercida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo Ministério da Justiça e demais autoridades estaduais e municipais, no âmbito de suas respectivas competências.
	Dos requisitos e informações para rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de OGM

<p>5.1</p> <p>5.2</p>	<p>Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de OGM é facultada a declaração no rótulo da expressão “livre de transgênicos”, desde que atendam aos seguintes requisitos:</p> <p>a) existam similares transgênicos no mercado brasileiro, e</p> <p>b) seja comprovada a ausência de transgênicos no produto ou ingrediente alimentar, mediante documento de certificação reconhecido pelos órgãos oficiais competentes.</p> <p>Além do cumprimento desses requisitos, o fornecedor do produto ou ingrediente alimentar deverá, em caso de fiscalização, comprovar a ausência de ADN, proteína, ou outras substâncias resultantes de modificação genética, conforme métodos de amostragem e análise laboratorial reconhecidos pelos órgãos competentes.</p>
	<p>Disposições Relacionadas à Lei nº 10.688/03:</p>
<p>6.1</p> <p>6.1.1</p> <p>6.1.2</p>	<p>Os rótulos dos alimentos e ingredientes alimentares que contenham ou tenham sido produzidos a partir da soja comercializada nos termos da Lei nº 10.688/03, D.O.U 16.06.03, deverão apresentar uma das seguintes expressões:</p> <p>“pode conter soja transgênica” ou</p> <p>“pode conter ingrediente produzido a partir de soja transgênica”.</p> <p>Esta informação poderá ser inserida por meio de etiqueta complementar ou qualquer outra forma de impressão, em local de fácil visualização, sem prejuízo das demais informações exigidas pela legislação; deverá constar ainda do documento fiscal que acompanha o produto ou o ingrediente alimentar nas etapas da cadeia produtiva.</p> <p>Ficam dispensados desta exigência os alimentos ou ingredientes alimentares produzidos a partir de soja originária de área ou região nas quais comprovadamente não se verificou a presença de soja geneticamente modificada, assim declarado em portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>


2.18. Portaria nº 2.658/03

Símbolo para rotulagem de produtos com Organismos Geneticamente Modificados

Esta Portaria do Ministério da Justiça, publicada no D.O.U., de 26 de dezembro de 2003⁴, se aplica de maneira complementar ao disposto no Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados com o objetivo de definir a forma e as dimensões mínimas do símbolo que irá compor a rotulagem tanto dos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados, como nos vendidos a granel ou *in natura*, que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, na forma do Decreto n.º 4.680/03, D.O.U. 25.04.03.

Referência Da Legislação	DESCRIÇÃO
	Definições
<p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>2.3</p>	<p>- Símbolo Transgênico: é a denominação abreviada do símbolo objeto do presente Regulamento Técnico.</p> <p>- Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que seja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem.</p> <p>- Painel Principal: área visível em condições usuais de exposição, onde estão escritas em sua forma mais relevante a denominação de venda, a marca e/ou o logotipo se houver.</p>
	Apresentação do símbolo
<p>3.1</p>	<p>O símbolo terá as seguintes apresentações gráficas, a depender da cor do rótulo:</p> <p>a) nos rótulos a serem impressos em policromia:</p> <div style="text-align: center;">  </div>

⁴ A Portaria n.º 2.658/03, entrou em vigor 60 (sessenta) dias contados da data de sua publicação no D.O.U., tendo este prazo sido posteriormente prorrogado por mais 30 (trinta) dias pela Portaria n.º 786, de 26 de fevereiro de 2004. Portanto, a Portaria n.º 2.658/03 está em vigor desde 26 de março de 2004.

3.1	<p>b) nos rótulos a serem impressos em preto e branco:</p> 
3.2	<p>O símbolo deverá constar no painel principal, em destaque e em contraste de cores que assegure a correta visibilidade. Deverá ser construído da seguinte forma:</p>
3.3	<p>a) o triângulo deve ser equilátero;</p>
3.4	<p>b) o símbolo transgênico, na impressão em policromia, deve contemplar que as bordas do triângulo e a letra T sejam 100% (cem por cento) na cor preta, enquanto que o fundo interno do triângulo seja 100% (cem por cento) na cor amarela;</p>
3.5	<p>c) A tipologia utilizada para grafia da letra T deverá ser baseada na família de tipos "Frutiger", bold, em caixa alta.</p>
4.1	<p>O símbolo deverá respeitar as seguintes dimensões mínimas:</p> <p>a) a área a ser ocupada pelo símbolo transgênico deve representar, no mínimo, 0,4% (zero vírgula quatro por cento) da área do painel principal, não podendo ser inferior a 10,82531mm² (ou triângulo com lados equivalentes a 5mm).</p>
4.2	<p>b) o símbolo transgênico deverá ser empregado mantendo-se, em toda a sua volta, uma área livre equivalente a, no mínimo, a área da circunferência que circunscribe o triângulo, passando pelos três vértices e com centro no circuncentro.</p>
5	<p>As expressões de que trata o § 1º do art. 2º do Decreto 4.680/03, D.O.U. 25.04.03, deverão observar o estabelecido pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, ou norma que eventualmente a substitua.</p>

2.19. Portaria SVS/MS nº 30/98

Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para controle de peso

Esta portaria, republicada no D.O.U., em 30 de março de 1998, fixa a identidade e características mínimas de qualidade para produtos destinados a ser substitutos de refeições, como por exemplo, a determinação de limites de valor energético destes alimentos. Abordaremos os tópicos que concernem à rotulagem.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definição de alimentos para controle de peso
2.1	São alimentos especialmente formulados e elaborados de forma a apresentar composição definida, adequada a suprir parcialmente as necessidades nutricionais do indivíduo e destinados a propiciar redução, manutenção ou ganho de peso corporal.
	Classificação
2.2.1	Os alimentos para Controle de Peso classificam-se em: 1) Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às Refeições. Para adequar-se a esta classificação, a energia fornecida pelo alimento não deve ser inferior a 200 kcal (840 kJ), nem exceder a 400 kcal (1.680 kJ) por porção pronta para o consumo.
2.2.2	2) Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total das Refeições. A energia fornecida por alimentos aqui classificados não deve ser inferior a 800 kcal (3.350 kJ) nem exceder a 1.200 kcal (5.020 kJ). As porções individuais contidas nestes produtos deverão fornecer, aproximadamente, 1/3 (um terço) ou ¼ (um quarto) do valor energético total do produto, dependendo do número de porções diárias recomendadas, sejam 3 ou 4.
	Rotulagem

8.1	<p>Além de atender às normas de rotulagem geral e as dos Alimentos para Fins Especiais, devem constar ainda:</p> <p>1) No painel principal:</p> <p>a) a designação, composta pela denominação da categoria do alimento similar convencional, de acordo com a legislação específica, seguida da finalidade a que se destina.</p> <p>b) a orientação em destaque e em negrito: “Consumir somente sob supervisão médica e/ou de nutricionista”, para Alimentos para Redução de Peso por Substituição Total das Refeições.</p>
8.2	<p>2) Nos demais painéis:</p> <p>a) a informação nutricional, de acordo com o regulamento de Rotulagem Nutricional, em caráter obrigatório.</p> <p>b) os valores nutricionais devem ser declarados por 100g ou 100ml do alimento tal como exposto à venda e, ainda, obrigatoriamente, por porção, indicando também o número de porções contidas na embalagem.</p> <p>c) se nas instruções de uso houver indicação de que o alimento deve ser preparado com outro(s) ingrediente(s), deve-se declarar o valor nutricional da combinação final, de acordo com o item anterior.</p> <p>d) a instrução do modo de uso do alimento para redução, manutenção ou ganho de peso corporal.</p> <p>e) a orientação, em destaque e em negrito: “Ao consumir este alimento aumentar a ingestão diária de água.”</p> <p>f) a orientação, em destaque e em negrito: “Este produto não deve ser usado na gestação, amamentação e por lactentes, crianças, adolescentes e idosos, exceto sob indicação do médico ou nutricionista”, para Alimentos para Redução ou Manutenção de Peso por Substituição Parcial das Refeições ou para Ganho de Peso por Acréscimo às Refeições.</p>
	Vedações
8.3	<p>A rotulagem não deve fazer menção ao eventual ritmo ou quantidade de redução ou ganho de peso resultante do consumo dos Alimentos para Controle de Peso, nem a qualquer diminuição da sensação de fome ou aumento da sensação de saciedade.</p>

3. NORMAS ESPECÍFICAS PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.1. RDC ANVISA nº 263/05

Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

O Regulamento Técnico publicado no D.O.U., de 23 de setembro de 2005, fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Exclui-se deste regulamento a farinha desengordurada de soja.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Definições
2.1.1	Massas Alimentícias: são os produtos obtidos da farinha de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L. e ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>) e ou derivados de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação.
2.1.1.1	Observação: As Massas Alimentícias podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios.
	Designação
3	Os produtos podem ser designados conforme o item 2.1.1 ou por denominações consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica.
3.1	A massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de farinha de trigo (gênero <i>Triticum</i>) pode ser designada de "Macarrão".
3.1.1	A massa alimentícia, quando obtida, exclusivamente, de derivados de farinha de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.), pode utilizar a expressão "de trigo durum" na designação.
3.1.2	A massa alimentícia, quando obtida a partir da substituição parcial da farinha de trigo deve ser acrescentada à designação a expressão "mista".
	Requisitos gerais

6.3	A utilização de espécie vegetal, parte de vegetal ou de produto que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.
------------	--

3.2. Instrução Normativa MAPA nº 8/05

Regulamento Técnico de identidade e qualidade da farinha de trigo

Esta resolução, publicada no D.O.U., de 3 de junho de 2005, define as características de identidade e qualidade da farinha de trigo.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Produtos abrangidos
<p>Art. 2º</p> <p>Par. Único</p>	<p>Este Regulamento Técnico se aplica as farinhas de trigo orgânica ou não orgânica e à que for proveniente de trigo geneticamente modificado, quando for o caso.</p> <p>Observação: A farinha de trigo orgânica e a que for proveniente de trigo geneticamente modificado deverão cumprir, previamente, todos os trâmites necessários à sua identificação, atestando-a como tal.</p>
	Âmbito de aplicação
<p>Art. 3º</p> <p>Par. único</p> <p>2.1.1</p>	<p>Este Regulamento Técnico se aplica ao controle de qualidade da farinha de trigo destinada à comercialização interna e à importação.</p> <p>Também se aplica à farinha de trigo destinada à exportação, quando solicitado pelo interessado.</p> <p>OBS) Este Regulamento não se aplica às farinhas elaboradas com grãos de trigo da espécie <i>Triticum durum</i> Desf.</p>
	<p>Considerações</p> <p>Esta Instrução Normativa entrou em vigor trinta dias após sua publicação. As empresas têm, entretanto, até 31 de dezembro de 2006 para adequar sua rotulagem a este Regulamento Técnico.</p>
	Conceitos
<p>2.1</p>	<p>Farinha de Trigo: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.</p>
<p>2.2</p>	<p>Farinha de Trigo Integral: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.</p>

2.4	Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana: produto que pode conter ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, apropriados para a produção de pães, bolos, tortas, massas, empadas, quitutes, pizzas ou outros produtos típicos de confeitaria, que com adição de água ou fermento ou ovos ou gordura ou outros ingredientes, e preparado segundo as instruções presentes na embalagem, deve produzir o produto típico designado na rotulagem, sem a necessidade de adição de outros aditivos alimentares.
2.8	Teor de Cinzas: percentual de matéria mineral presente no produto.
2.9	Granulometria: distribuição dimensional das partículas do produto.
2.10	Teor de Proteína: percentual de proteína contida no produto.
2.11	Acidez Graxa: acidez oriunda da degradação dos lipídeos (gorduras) da farinha de trigo, que sofrem alterações dependendo das condições do produto e do armazenamento.
2.12	Umidade: percentual de água contido na amostra do produto.
Classificação	
3.1.1	A farinha de trigo é classificada em 03 (três) tipos de acordo com o estabelecido na Tabela 12 deste manual.
Rotulagem	
7.1	A rotulagem da farinha de trigo além de obedecer às legislações específicas vigentes deverá conter também as seguintes denominações de venda:
7.1.2.1.1	- Farinha de trigo adicionada de outros vegetais: "Farinha de trigo com + o nome comum da espécie adicionada".
7.1.2.1.2	- Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana: No rótulo deverão constar as listas de ingredientes, modo de preparo do produto final e seu uso proposto, com a denominação "Mistura para + uso a que se propõe o produto final".-
7.1.2.1.3	- Farinha de trigo empregada na produção de massas alimentícias: será permitido o uso da designação "de sêmola" ou "de semolina" quando a matéria-prima empregada atender às especificações da farinha de trigo Tipo 1, contidas na Tabela 12 deste manual.

3.3. RDC ANVISA nº 344/02

Fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico

Em função de uma diretriz da política de saúde brasileira, com relação ao combate às carências nutricionais, ficou determinado que, desde junho/2004, toda a farinha de trigo e de milho comercializada em território nacional deve ser, obrigatoriamente, enriquecida com ferro e ácido fólico. A escolha destes nutrientes levou em considerações alto índice de anemia ferropriva e o combate à má formação congênita de fetos, pela deficiência da espinha bífida, problemas que se distribuem na população brasileira, em todas as camadas sociais.

Conforme esta resolução publicada no D.O.U., em 18 de dezembro de 2002, além do rótulo da embalagem destas farinhas, a listas de ingredientes de alimentos processados a partir destas matérias primas, deverão ser revisados, em função desta norma.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
	Produtos abrangidos
4.1	<p>É obrigatória a adição de ferro e de ácido fólico nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho (fubás e flocos de milho):</p> <ul style="list-style-type: none"> - pré-embaladas na ausência do cliente e prontas para oferta ao consumidor; - destinadas ao uso industrial, incluindo as de panificação; - adicionadas nas pré-misturas. <p>A fortificação deve ser feita de forma que cada 100g de farinha de trigo e de farinha de milho forneçam no mínimo 4,2 mg (quatro vírgula dois miligramas) de ferro e 150 µg (cento e cinqüenta microgramas) de ácido fólico.</p>
	Produtos não incluídos
1.2	<p>Devido às limitações de processamento tecnológico, não é obrigatória a fortificação com ferro e ácido fólico nos seguintes produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farinha de bijú ou farinha de milho obtida por maceração; - flocão; - farinha de trigo integral; - farinha de trigo durum.

4.2	As farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas utilizadas como ingredientes em produtos alimentícios industrializados, onde comprovadamente o ferro e ou ácido fólico causem interferências, poderão ser isentas da adição de ferro e ou ácido fólico, devendo a empresa manter, à disposição do Órgão de Vigilância Sanitária, os estudos que comprovem essa interferência.
Compostos de ferro para a fortificação	
4.5 4.4	Os compostos de ferro de grau alimentício permitidos para a fortificação são: - sulfato ferroso desidratado (seco); - fumarato ferroso; - ferro reduzido – 325 mesh Tyler; - ferro eletrolítico – 325 mesh Tyler; - EDTA de ferro e sódio (NaFeEDTA); - ferro bisglicina quelato; As empresas devem assegurar que os compostos de ferro de grau alimentício sejam biodisponíveis. Podem ser usados outros compostos, desde que a biodisponibilidade seja igual ou superior dos compostos listados acima.
4.3	A escolha dos compostos de ferro para fortificação é de responsabilidade das indústrias, que devem garantir a estabilidade destes nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho dentro dos prazos de validade das mesmas.
4.6	O ácido fólico utilizado deve ser de grau alimentício, devendo as empresas garantir a estabilidade deste nas farinhas de trigo e nas farinhas de milho dentro do prazo de validade das mesmas.
Designações para rotulagem	
5.1	As farinhas de trigo e as farinhas de milho devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto de acordo com a legislação específica, seguido de uma das seguintes expressões: - fortificada(o) com ferro e ácido fólico, ou - enriquecida(o) com ferro e ácido fólico, ou - rica(o) em ferro e ácido fólico.
5.2	As farinhas de trigo e as farinhas de milho fortificadas usadas como ingredientes deverão ser declaradas na lista de ingredientes da rotulagem com as seguintes expressões: - farinha de trigo fortificada ou enriquecida ou rica em ferro e ácido fólico. - farinha de milho fortificada ou enriquecida ou rica em ferro e ácido fólico.
5.3	Os produtos processados que contêm como ingrediente as farinhas de trigo e ou as farinhas de milho fortificadas com ferro e ácido fólico e queiram usar as denominações citadas acima, devem atender as disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, estabelecido pela Portaria nº 31 – SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998, D.O.U. 23.12.98 (Ver item 2.9).

3.4. Portaria Interministerial MS/MA nº 224/89

A Portaria Interministerial MS/MA nº 224/89, publicada o D.O.U., de 7 de abril de 1989, regulamenta o uso de produtos derivados de cereais, leguminosas e tubérculos na elaboração de pães, biscoitos e massas alimentícias.

Referência da legislação	DESCRIÇÃO
1	Permitir o uso de produtos derivados de cereais (milho, sorgo, arroz, triticale, centeio, cevada e aveia), leguminosas (soja, feijão e grão-de-bico), raízes (mandioca) e tubérculos (batata, cará, inhame), destinados ao consumo humano, em substituição parcial ou total à farinha de trigo, na elaboração de pães e biscoitos e, em substituição parcial, nas massas alimentícias.
4	Quando se tratar de comercialização de pães, biscoitos e massas alimentícias pré-embalados, além das especificações já exigidas pela legislação vigente, deverão constar da respectiva rotulagem os percentuais dos produtos farináceos utilizados no seu preparo.

3.5. Resolução ANVISA nº 385/99

Regulamento Técnico que aprova o uso 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.

Esta resolução, publicada no D.O.U., de 6 de agosto de 1999, estabelece as funções e os limites máximos dos aditivos utilizados para os produtos da categoria 6 - Cereais e produtos de ou a base de cereais. O Anexo E deste manual apresenta os aditivos permitidos para massas alimentícias.

4. SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO DO RÓTULO

É importante que a empresa esteja sempre atenta à rotulagem de seus produtos e, a cada revisão de *lay out* ou desenvolvimento de nova embalagem ou produto verifique se os dizeres estão em conformidade com a legislação.

Para exemplificar a quantidade de normas a que deve atender um produto, veja a seguir, aquelas pertinentes a um produto designado como “macarrão enriquecido com ferro”:

Normas Horizontais:

- Decreto Lei n.º 986/69
- RDC ANVISA n.º 259/02
- RDC ANVISA n.º 360/03
- RDC ANVISA n.º 359/03
- RDC ANVISA n.º 269/05
- Portaria INMETRO n.º 157/02
- Lei n.º 8.078/90
- Lei n.º 8.543/92
- RDC ANVISA n.º 40/02
- Resolução ANVISA n.º 386/99
- Portaria SVS/MS n.º 31/98
- Portaria SVS/MS n.º 27/98

Normas Específicas:

- RDC ANVISA n.º 263/05
- Portaria Interministerial MS/MA n.º 224/89
- Resolução ANVISA n.º 385/99
- Portaria INMETRO n.º 74/93
- RDC ANVISA n.º 344/02
- Instrução Normativa MAPA n.º 8/05

Como se pode notar, são várias as normas para um único produto e, assim, devido à complexidade das mesmas, uma organização lógica com um roteiro para a avaliação, facilita a elaboração dos rótulos, bem como a avaliação da conformidade dos mesmos.

A ABIMA desenvolveu e aplica, desde 1998, uma sistemática de avaliação e orientação para os rótulos de massas alimentícias, apresentada no checklist a seguir que, ao final de cada item, trás citada a legislação de referência.

O checklist de rotulagem foi subdividido visando facilitar as análises dos rótulos. Primeiramente tem-se itens referentes à rotulagem geral, padronização quantitativa, regulamento metrológico e rotulagem nutricional obrigatória. Sobre rotulagem nutricional há itens referentes aos nutrientes de declaração obrigatória, formatos de tabelas, porções e medidas caseiras. Em seguida há itens referentes à declaração voluntária, como a rotulagem complementar e a facultativa. Finalmente têm-se os princípios gerais de rotulagem, onde estão apresentados as denominações e itens que um rótulo não deve conter.

A seguir apresentamos o check list para avaliação de rotulagem de macarrão enriquecido com ferro.

	INFORMAÇÕES GERAIS OBRIGATÓRIAS	CONFORME		
		Sim	Não	NA*
1.1	Informações gerais			
1.1.1	As informações obrigatórias devem estar escritas no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas (RDC 259/02 – Item 4).			
OBS.				
1.1.2	Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados (RDC 259/02 – Item 3.4).			
OBS.				
1.2	Denominação de venda do alimento			
1.2.1	Denominação das massas alimentícias			
1.2.1.1	Massas alimentícias são os produtos obtidos da farinha de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L. e ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>) e ou derivados de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação.			
OBS.				
1.2.1.2	A massa alimentícia obtida, exclusivamente, a partir de farinha de trigo (gênero <i>Triticum</i>) pode ser designada de “Macarrão” (RDC 263/05 Item 3.1).			
OBS.				
1.2.1.3	A massa alimentícia obtida, exclusivamente, a partir de farinha de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.), pode ser acrescida à denominação a expressão “de trigo durum” (RDC 263/05 Item 3.1.1).			
OBS.				
1.2.1.4	A massa alimentícia obtida a partir da substituição parcial da farinha de trigo deve constar na denominação a expressão “mista” (RDC 263/05 Item 3.1.2).			
OBS.				
1.2.1.5	A massa alimentícia produzida com farinha de trigo tipo 1 (conforme classificação da IN MAPA 8/05), pode ter acrescido na denominação as expressões “de sêmola” ou “de semolina” (IN MAPA 8/05 Item 7.1.2.1.3).			
OBS.				
1.2.1.6	As massas alimentícias podem ser denominadas conforme forma de apresentação em: secas, frescas, pré-cozidas, instantâneas ou prontas para consumo, em diferentes formatos e recheios (RDC 263/05 – Item 2.1.1.1).			
1.2.1.7	As massas alimentícias podem ser denominadas por expressões consagradas pelo uso, podendo ser acrescida de expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto, processo de obtenção, finalidade de uso e ou característica específica (RDC 263/05– Item 3).			
OBS.				
1.2.2	Outras denominações			
1.2.2.1	Deve ser utilizado, pelo menos, uma das denominações previstas em Regulamentos Técnicos específicos. As massas alimentícias estão regulamentadas pela RDC 263/05 (RDC 259/02 – Item 6.1 – a).			
OBS.				
1.2.2.2	Pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas nos itens anteriores (RDC 259/02 – Item 6.1 – b).			
OBS.				
1.2.2.3	Podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou			

	próximas da denominação do alimento (RDC 259/02 – Item 6.1- c).			
OBS.				
1.3	Lista de ingredientes			
1.3.1	A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" (RDC 259/02 – Item 6.2.2).			
OBS.				
1.3.2	Os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção (RDC 259/02 – Item 6.2.2 – a).			
OBS.				
1.3.3	A declaração da farinha de trigo, na lista de ingredientes, deve ser seguida das expressões “fortificada” ou “enriquecida” ou “rica” com ferro e ácido fólico” (RDC 344/02 – Item 5.2). Obs: 1) A fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico não se aplica para farinha de trigo durum e farinha de trigo integral. (RDC 344/02 – Item 5.2).			
OBS.				
1.3.4	O tipo de farinha de trigo (Tipo 1, 2 conforme IN MAPA 8/05) pode ser opcionalmente declarado na lista de ingredientes. Exemplo: farinha de trigo (Tipo 1) enriquecida com ferro e ácido fólico (FAQ- ANVISA). Obs: 1) Quando as massas forem denominadas “de sêmola” ou “de semolina”, é possível declarar a farinha de trigo, na lista de ingredientes das mesmas, como “sêmola” ou “semolina de trigo” respectivamente.			
OBS.				
1.3.5	A expressão “vitamina B9” pode ser declarada, entre parênteses, após a declaração do ácido fólico. Exemplo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) (FAQ- ANVISA).			
OBS.				
1.3.6	Devem ser declarados os percentuais dos produtos farináceos utilizados, na lista de ingredientes das massas alimentícias mistas (Portaria Interministerial 224/89 – Item 4).			
OBS.				
1.3.7	A declaração da água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação, é opcional (RDC 259/02 – Item 6.2.2).			
OBS.				
1.4	Aditivos			
1.4.1	Os aditivos devem ser declarados na lista de ingredientes, após os mesmos. Esta declaração deve constar da função principal ou fundamental do aditivo no alimento e seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos (RDC 259/02 – Item 6.2.4).			
OBS.				
1.4.2	Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função (RDC 259/02 – Item 6.2.4).			
OBS.				
1.4.3	Os aditivos e suas quantidades permitidas para massas alimentícias estão apresentados no Anexo E deste Manual de Rotulagem (Resolução 385/99).			
OBS.				
1.5	Glúten			
	Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso (Lei 10674/03 – Art 1º). A advertência deve ser impressa nos rótulos dos alimentos e bebidas embalados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (RDC 40/02 – Item 2.2).			

	Obs: É prática de mercado declarar a expressão “Contém Glúten” logo após a lista de ingredientes.			
OBS.				
1.6	Conteúdo líquido			
	O conteúdo líquido deve ser declarado no painel principal e atender o estabelecido em Regulamentos Técnicos específicos.			
1.7	Indicação quantitativa			
1.7.1	A indicação quantitativa do conteúdo líquido é obrigatória e deve constar na vista principal, de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.1).			
OBS.				
1.7.2	Para embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.1.1).			
OBS.				
1.7.3	Para produtos que contenham agrupamentos de unidades, não é obrigatória a indicação quantitativa nas embalagens desde que o material das mesmas seja transparente e incolor, possibilitando a visualização da indicação quantitativa individual (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.3).			
OBS.				
1.7.4	A indicação quantitativa deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.6 – b). No caso de massas alimentícias, deve ser mg, g ou kg (Portaria Inmetro 157/02 – Item 1.8.7).			
OBS.				
1.7.5	A altura mínima dos algarismos de indicação quantitativa em relação ao conteúdo líquido, deve estar de acordo com o estabelecido na página 39 deste Manual de Rotulagem (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.4.1).			
OBS.				
1.7.6	As indicações adicionais relativas à quantidade nominal do produto, somente devem ser efetuadas com caracteres de menor ou igual tamanho e destaque que o da indicação quantitativa (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.5). Isto se aplica também aos acondicionamentos múltiplos.			
OBS.				
1.7.7	A indicação quantitativa pode ser precedida das declarações “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.” para produtos comercializados em unidades legais de massa (Portaria Inmetro 157/02 – Item 5.1).			
OBS.				
1.7.8	Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, 2 (duas) vezes superior ao estabelecido anteriormente (Portaria Inmetro 157/02 – Item 3.8).			
OBS.				
1.7.9	Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter a altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos (Portaria Inmetro 157/02 – Item 4.3).			
OBS.				
1.7.10	A largura dos caracteres alfanuméricos da indicação quantitativa do conteúdo líquido não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) de sua altura (Portaria Inmetro 157/02 – Item 4.4).			
OBS.				
1.8	Padronização quantitativa			
1.8.1	O acondicionamento das massas alimentícias ou macarrão deve obedecer aos seguintes valores para o peso líquido: 100g, 200g, 500g, 750g, 1kg, 2kg (Portaria Inmetro 74/93 – Art. 1°).			
OBS.				
1.8.2	O acondicionamento pode ser realizado em quaisquer outros valores, desde que inferiores a 100g e superiores a 2kg (Portaria Inmetro 74/93 –			

	Art. 1º Parágrafo 1º).			
OBS.				
1.8.3	Estas indicações não se aplicam para massas para lasanha e massas recheadas (Portaria Inmetro 74/93 – Art. 1º Parágrafo 2º).			
OBS.				
1.8.4	As embalagens de massas alimentícias podem trazer impressas na face principal, simultaneamente com o peso líquido, o número de unidades contidas em cada envoltório (Portaria Inmetro 74/93 – Art. 2º).			
OBS.				
1.9	Identificação da origem			
1.9.1	Indicações obrigatórias			
1.9.1.2	Deve ser declarado o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca (RDC 259/02 – Item 6.4.1). Pelo Decreto Lei 986/69, o nome e endereço do fabricante deve ser declarado, em todos os casos.			
OBS.				
1.9.1.3	Deve ser apresentado o endereço completo, país de origem e município (RDC 259/02 – Item 6.4.1), incluindo o CEP.			
OBS.				
1.9.1.4	Deve ser declarado o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente (RDC 259/02 – Item 6.4.1).			
OBS.				
1.9.1.5	Na identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto..." ou "indústria..." (RDC 259/02 – Item 6.4.2.1).			
OBS.				
1.10	Identificação do lote			
1.10.1	Todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével (RDC 259/02 – Item 6.5.1).			
OBS.				
1.10.2	Para indicação do lote, pode ser utilizado um código chave precedido da letra "L" (RDC 259/02 – Item 6.5.3 – a).			
OBS.				
1.10.3	Pode ser utilizada também a data de fabricação, de embalagem ou de prazo de validade, sempre que as mesmas indiquem, pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), de acordo com a validade do produto (RDC 259/02 – Item 6.5.3 – Item b).			
OBS.				
1.11	Prazo de validade			
1.11.1	O prazo de validade deve ser declarado no rótulo dos alimentos (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – a).			
OBS.				
1.11.2	Do prazo de validade deve constar pelo menos: <ul style="list-style-type: none"> - o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – b). - o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, pode se indicar o ano, com a expressão "fim de..." (ano) (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – b). 			
OBS.				
1.11.3	O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:..." ou "consumir preferencialmente antes de..." (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – c).			

1.11.4	As expressões citadas anteriormente devem ser acompanhadas do prazo de validade ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados anteriormente (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – d).			
OBS.				
1.11.5	O dia, mês e ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo (RDC 259/02 – Item 6.6.1 – e).			
OBS.				
1.11.6	Para os alimentos que exijam condições especiais para sua conservação deve ser incluída uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. Este requisito também se aplica para os alimentos que podem se alterar depois de aberta a embalagem. (RDC 259/02 – Item 6.6.2)			
OBS.				
1.11.7	Para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada a validade para cada temperatura. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade indicando se o dia, mês e o ano de fabricação, utilizando as seguintes expressões: “validade a -18°C (freezer): ...” “validade a -4°C (congelador): ...” “validade a 4°C (refrigerador): ...” (RDC 259/02 – Item 6.6.2)			
OBS.				
1.12 Instruções sobre o preparo e uso do alimento				
1.12.1	As instruções de uso do produto devem ser indicadas no rótulo, quando necessário (RDC 259/02 – Item 6.7.1).			
OBS.				
1.12.2	As instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento (RDC 259/02 – Item 6.7.2).			
OBS.				
1.13 Distribuição das informações obrigatórias				
1.13.1	Deve constar no painel principal: - a denominação de venda do alimento; - a quantidade nominal do conteúdo líquido do produto. Ambos devem estar apresentados em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade (RDC 259/02 – Item 8.1).			
OBS.				
1.13.2	O tamanho das letras e números da informação obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm (RDC 259/02 – Item 8.2).			
OBS.				

*não se aplica

2	ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	CONFORME		
		Sim	Não	NA*
2.1	Declaração do valor energético e nutrientes			
2.1.1	Declarações obrigatórias: quantidade do valor energético e dos carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (RDC 360/03 – Item 3.1.1).			
OBS.				
2.1.2	Deve ser declarada a quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigência de Regulamentos Técnicos específicos (RDC 360/03 – Item 3.1.2).			
OBS.				
2.1.3	Deve ser declarado a quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes (RDC 360/03 – Item 3.1.3).			
OBS.				
2.1.4	Optativamente podem ser declaradas as vitaminas e minerais que constam na Tabela 2 deste Manual de Rotulagem, sempre e quando tiverem presentes em quantidade igual ou superior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo (RDC 360/03 – Item 3.2).			
OBS.				
2.2	Cálculo do valor energético			
	A quantidade do valor energético deve ser verificada através dos fatores de conversão apresentados na página 25 deste Manual de Rotulagem (RDC 360/03 – Item 3.3.1).			
OBS.				
2.3	Apresentação da rotulagem nutricional			
2.3.1	A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos vertical A, vertical B e linear, como apresentados no Anexo A deste Manual de Rotulagem (RDC 360/03 – Anexo B).			
OBS.				
2.3.2	A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas (RDC 360/03 – Item 3.4.1.2).			
OBS.				
2.3.3	O modelo linear, da tabela nutricional, pode ser utilizado somente se o espaço não for suficiente para declaração das tabelas (RDC 360/03 – Item 3.4.1.2).			
OBS.				
2.3.4	Em todos os modelos a expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional (RDC 360/03 – Nota explicativa).			
OBS.				
2.3.5	A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica (RDC 360/03 – Item 3.4.1.3).			
OBS.				
2.3.6	O valor energético e os nutrientes devem ser declarados em relação ao alimento tal qual é apresentado ao consumidor (RDC 360/03 – Item 3.4.4.3).			
OBS.				
2.3.7	A rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa. (RDC 360/03 – Item 3.4.1.4)			

OBS.				
2.3.8	Juntamente com a tabela nutricional, deve ser declarada a seguinte frase: "% Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ" (RDC 360/03 – Anexo B).			
OBS.				
2.4	Unidades utilizadas na rotulagem nutricional			
	Valor energético: quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ) Proteínas, carboidratos, gorduras e fibra alimentar: gramas (g) Sódio e colesterol: miligramas (mg) Vitaminas e minerais, quando indicados: miligramas (mg) ou microgramas (µg) Porções: gramas(g) e medida caseira, de acordo com o anexo B deste Manual de Rotulagem. (RDC 360/03 – Item 3.4.2)			
OBS.				
2.5	Expressões dos valores			
2.5.1	O valor energético e o percentual de valor diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros, de acordo com o estabelecido na Tabela 3 deste Manual de Rotulagem (RDC 360/03 – Item 3.4.3.1).			
OBS.				
2.5.2	As porcentagens de valores de referências (%VD) devem ser expressas com base nos valores indicados na página 27 deste Manual, para valor energético e nutrientes de declaração obrigatória (RDC 360/03 – Item 3.4.3.1).			
OBS.				
2.5.3	Para aqueles nutrientes que não são de declaração obrigatória, a porcentagem de VD deve ser expressa com base nos dados indicados na Tabela 2 deste Manual de Rotulagem (RDC 360/03 – Item 3.4.3.1).			
OBS.				
2.5.3	Para valores energéticos e ou nutrientes que estejam presentes em quantidades menores ou iguais as estabelecidas como "não significativas" de acordo com a Tabela 4 deste Manual de Rotulagem, as informações nutricionais serão expressas como "zero" ou "0" ou "não contém" (RDC 360/03 – Item 3.4.3.2).			
OBS.				
2.5.4	Quando houver valor energético ou nutrientes em quantidades não significativas pode se utilizar, alternativamente, uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: "Não contém quantidade significativa de... (valor energético e ou nomes dos nutrientes)" que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional. (RDC 360/03 – Item 3.4.3.3)			
OBS.				
2.5.5	A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, e em percentual de Valor Diário (%VD) (RDC 360/03 – Item 3.4.4.1).			
OBS.				
2.5.6	Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml (RDC 360/03 – Item 3.4.4.1).			
OBS.				
2.5.7	Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD) (RDC 360/03 – Item 3.4.4.1). Como a gordura trans é um ingrediente cuja ingestão diária não é recomendada pela Organização Mundial da Saúde, não há um VD recomendado.			
OBS.				
2.5.8	Deve ser incluída, como parte da informação nutricional, a seguinte frase: "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas". (RDC 360/03 – Item 3.4.4.2)			

OBS.				
2.6	Porções para informação nutricional			
2.6.1	O tamanho das porções e da medida caseira devem estar de acordo com o Anexo B deste Manual de Rotulagem (RDC 359/03 – Tabelas Anexas).			
OBS.				
2.6.2	A declaração da medida caseira para embalagens não individualizadas deve estar de acordo com a Tabela 9 deste Manual de Rotulagem (RDC 359/03 – Item 3.3).			
OBS.				
2.7	Instruções para o uso da tabela de porções			
2.7.1	A porção e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para declaração de valor energético e nutrientes, em função do alimento ou grupo de alimentos, de acordo com a Tabela 10 deste Manual de Rotulagem (RDC 359/03 – Item 5).			
OBS.				
2.7.2	A declaração da medida caseira para alimentos em embalagem individualizada deve ser de acordo com a Tabela 11 deste Manual de rotulagem (RDC 359/03 – Item 5.1.1).			
OBS.				
2.7.3	Para produtos apresentados em unidades de consumo ou fracionados são aceitas variações máximas de $\pm 30\%$ em relação aos valores em gramas estabelecidos para a porção de cada alimento (RDC 359/03 – Item 5.1.2).			
OBS.				
2.7.4	Para alimentos semiprontos ou prontos para consumo, o tamanho da porção deve ser estabelecido considerando o máximo de 500kcal ou 2100kJ, exceto para os alimentos incluídos no Anexo B deste Manual de rotulagem. (RDC 359/03 – Item 5.2)			
OBS.				

*não se aplica

3	ROTULAGEM NUTRICIONAL COMPLEMENTAR E ROTULAGEM FACULTATIVA	CONFORME		
		Sim	Não	NA*
3.1	Rotulagem nutricional complementar			
3.1.1	A informação nutricional complementar é obrigatória para alimentos que façam alegação de propriedade funcional ou de saúde. A informação nutricional complementar é permitida, em caráter opcional, nos alimentos em geral (Portaria 27/98 – Item 3.1). Esta informação é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes (RDC 360/03 – Item 4.1).			
OBS.				
3.1.2	A informação nutricional complementar deve se referir ao alimento pronto para o consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de rotulagem (Portaria 27/98 – Item 3.2).			
OBS.				
3.1.3	A informação nutricional complementar deve ser expressa por 100g ou por 100mL do alimento pronto para consumo (Portaria 27/98 – Item 3.2.1).			
OBS.				
3.1.4	Quando a Informação Nutricional Complementar for baseada em características inerentes ao alimento, deve haver um esclarecimento em um lugar próximo à declaração, com caracteres de igual realce e visibilidade, de que todos os alimentos daquele tipo também possuem essas características (Portaria 27/98 – Item 3.4.1).			
OBS.				
3.1.5	Informação Nutricional Complementar Comparativa			
3.1.5.1	Para a utilização da Informação Nutricional Complementar Comparativa os alimentos a serem comparados devem ser versões diferentes do mesmo alimento ou alimento similar (Portaria 27/98 – Item 3.5.1).			
OBS.				
3.1.5.2	A declaração da Informação Nutricional Complementar deve ser feita sobre a diferença na quantidade do valor energético e ou conteúdo de nutriente (Portaria 27/98 – Item 3.5.2).			
OBS.				
3.1.5.3	A diferença deve ser expressa em porcentagem, fração ou quantidade absoluta e se a quantidade dos alimentos comparados forem desiguais, estas devem ser indicadas (Portaria 27/98 – Item 3.5.2 – a).			
OBS.				
3.1.5.4	O conteúdo de nutrientes e ou valor energético do alimento com o qual se compara deve ser calculado a partir de um produto similar do mesmo fabricante; ou do valor médio do conteúdo de três produtos similares conhecidos que sejam comercializados na região; ou de uma base de dados de valor reconhecido (Portaria 27/98 – Item 3.5.2 – b).			
OBS.				
3.1.5.5	Para se utilizar a informação nutricional complementar comparativa deve haver uma diferença relativa mínima de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes dos alimentos comparados, e uma diferença absoluta mínima no valor energético, ou no conteúdo de nutrientes, igual aos valores constantes no Quadro 2 do Anexo C deste Manual de Rotulagem, para os atributos “fonte” ou “baixo” (Portaria 27/98 – Item 3.4.1)			
OBS.				
3.1.5.6	As declarações de valor energético e nutrientes apresentadas em tabelas comparativas devem seguir os padrões apresentados nos Quadros 1 e 2 do Anexo C deste Manual de Rotulagem, para o conteúdo absoluto e comparativo, respectivamente (Portaria 27/98 – Item 5.1 e 5.2).			
OBS.				

3.1.6	Informação Nutricional Complementar para Carboidratos			
3.1.6.1	Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma: Carboidratosg, dos quais: açúcares.....g polióisg amido.....g outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo) (RDC 360/03 – Item 3.4.5)			
OBS.				
3.1.6.2	No caso de carboidratos, pode ser declarado apenas aquele em que se faz referência no rótulo (alegação) (RDC 360/03 – Item 3.1.4).			
OBS.				
3.1.7	Informação Nutricional Complementar para Gorduras			
3.1.7.1	Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma: Gorduras totais.....g, das quais: gorduras saturadas.....g gorduras trans.....g gorduras monoinsaturadas:.....g gorduras poliinsaturadas:.....g colesterol:.....mg (RDC 360/03 – Item 3.4.6)			
OBS.				
3.1.7.2	Devem ser declaradas todas as gorduras, independente daquela referenciada no rótulo (RDC 360/03 – Item 3.1.5).			
OBS.				
3.2	Rotulagem Facultativa			
	Na rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios (RDC 259/02 – Item 7.1).			
OBS.				

* não se aplica

4	PRINCÍPIOS GERAIS	CONFORME		
		Sim	Não	NA*
4.1	Os alimentos não devem apresentar rótulos que:			
4.1.1	Utilize vocábulos, sinais, denominações ou representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (RDC 259/02 – Item 3.1 – a).			
OBS.				
4.1.2	Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas (RDC 259/02 – Item 3.1 – b).			
OBS.				
4.1.3	Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos (RDC 259/02 – Item 3.1 – c).			
OBS.				
4.1.4	Ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante (RDC 259/02 – Item 3.1 – d).			
OBS.				
4.1.5	Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 259/02 – Item 3.1).			
OBS.				
4.1.6	Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas; aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa; (RDC 259/02 – Item 3.1)			
OBS.				
	Outras observações			
4.1.7	As denominações geográficas de um país, região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, engano ou equívoco (RDC 259/02 – Item 3.2).			
OBS.				
4.1.8	Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação (RDC 259/02 – Item 3.3).			
OBS.				

* não se aplica.

TABELAS

Tabela 1 - Nomes genéricos dos ingredientes de acordo com a classe

Classe de ingredientes	Nome genérico
Óleos refinados diferentes do azeite de oliva	<p>Óleo de</p> <ul style="list-style-type: none"> - a qualificação de "vegetal" ou animal", de acordo com o caso; - a indicação da origem específica vegetal ou animal <p>A qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado.</p>
Gorduras refinadas, exceto a manteiga	"Gorduras" juntamente com o termo "vegetal" ou "animal" de acordo com o caso.
Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Todas as espécies de pescado quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado	"Pescado"
Todos os tipos de carne de aves quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves	"Carne de ave"
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo	"Queijo"
Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento	"Especiaria", "especiarias", ou "mistura de especiarias", de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento	"Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas", de acordo com o caso.

Tabela 1 – Nomes genéricos dos ingredientes de acordo com a classe (continuação)	
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose ou glicose"
Todos os tipos de caseinatos	"Caseinato"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"

Fonte: RDC 259/02

Tabela 2. Valores diários de referência (VDR) de nutrientes de declaração voluntária - vitaminas e minerais.

Nutrientes	Valores de VDR
Vitamina A	600 µg
Vitamina D	5 µg
Vitamina C	45 mg
Vitamina E	10 mg
Tiamina	1,2 mg
Riboflavina	1,3 mg
Niacina	16 mg
Vitamina B6	1,3 mg
Ácido fólico	400 µg
Vitamina B12	2,4 µg
Biotina	30 µg
Ácido pantotênico	5 mg
Cálcio	1000 mg
Ferro (*)	14 mg
Magnésio	260 mg
Zinco (**)	7 mg
Iodo	130 µg
Vitamina K	65 µg
Fósforo	700 mg
Flúor	4 mg
Cobre	900 µg
Selênio	34 µg
Molibdênio	45 µg
Cromo	35 µg
Manganês	2,3 mg
Colina	550 mg

(*) 10% de biodisponibilidade

(**) Biodisponibilidade moderada

Fonte: RDC 360/03

Tabela 3. Métodos de arredondamento para a declaração de nutrientes.

Valores	Tipos de declaração	Exemplos
$V \geq 100$	Números inteiros com três cifras	153,59 → 154
$10 \leq V < 100$	Números inteiros com duas cifras	49,21 → 49
$1 \leq V < 10$	Números com uma cifra decimal	7,5 → 7,5
$V < 1$	Vitaminas e minerais - duas cifras decimais	0,584 → 0,58
	Demais nutrientes – uma cifra decimal.	0,584 → 0,6

Fonte: RDC 360/03

Tabela 4. Quantidade não significativa dos nutrientes, por porção.

Valor energético/nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	≤ 4 kcal	< 17 kJ
Carboidratos	$\leq 0,5$ g	
Proteínas	$\leq 0,5$ g	
Gorduras totais (*)	$\leq 0,5$ g	
Gorduras saturadas	$\leq 0,2$ g	
Gorduras <i>trans</i>	$\leq 0,2$ g	
Fibra alimentar	$\leq 0,5$ g	
Sódio	≤ 5 mg	

(*) Será declarado como “zero”, 0 ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras *trans* atenderem a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

Fonte: RDC 360/03

Tabela 5 - Ingestão Diária Recomendada para Adultos

Nutriente	Valores de IDR
Proteína (1)	50 g
Vitamina A (2) (a)	600 µg RE
Vitamina D (2) (b)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2) (c)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	240 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido pantotênico (2)	5 mg
Vitamina K (2)	65 µg
Colina (1)	550 mg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (2) (d)	14 mg
Magnésio (2)	260 mg
Zinco (2) (e)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Fósforo (1)	700 mg

Tabela 5 - Ingestão Diária Recomendada para Adultos (continuação)	
Flúor (1)	4 mg
Cobre (1)	900 µg
Selênio (2)	34 µg
Molibdênio (1)	45 µg
Cromo (1)	35 µg
Manganês (1)	2,3 mg

(a) 1 micrograma retinol = 1 micrograma RE; 1 micrograma beta-caroteno = 0,167 micrograma RE; 1 micrograma de outros carotenóides provitamina A = 0,084 micrograma RE; 1 UI = 0,3 micrograma de retinol equivalente (2).

(b) 1 micrograma de colicalciferol = 40 UI.

(c) mg alfa-TE/dia; 1,49 UI = 1mg d-alfa-tocoferol (1).

(d) 10% de Biodisponibilidade

(e) Biodisponibilidade moderada - calculada com base em dietas mistas contendo proteína de origem animal

INSTITUTE OF MEDICINE. Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes. National Academic Press, Washington D.C., 1999-2001.

FAO/OMS. Human Vitamin and Mineral Requirements. In: Report 7th Joint FAO/OMS Expert Consultation. Bangkok, Thailand, 2001. xxii + 286p.

Fonte: RDC 269/05

Tabela 6 - Ingestão Diária Recomendada para lactentes e crianças

Nutriente	Unidade	Lactente		Crianças		
		0-6 meses	7-11 meses	1-3 anos (12 a 36 meses)	4-6 anos (37 meses a 6 anos)	7-10 anos
Proteína (1)	g	9,1	11	13	19	34
Vitamina A (2) (a)	micrograma RE	375	400	400	450	500
Vitamina D (2) (b)	micrograma	5	5	5	5	5
Vitamina C (2)	mg	25	30	30	30	35
Vitamina E (2) (c)	mg	2,7	2,7	5	5	7
Tiamina (2)	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9
Riboflavina (2)	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	0,9
Niacina (2)	mg	2	4	6	8	12
Vitamina B6 (2)	mg	0,1	0,1	0,5	0,5	1,0
Ácido fólico (2)	micrograma	48	48	95	118	177
Vitamina B12 (2)	micrograma	0,4	0,5	0,9	1,2	1,8
Biotina (2)	micrograma	5	6	8	12	20
Ácido pantotênico (2)	mg	1,7	1,8	2	3	4
Vitamina K (2)	micrograma	5	10	15	20	25
Colina (1)	mg	125	150	200	250	250
Cálcio (2)	mg	300	400	500	600	700

Ferro (2)(d)	mg	0,27	9	6	6	9
Magnésio (2)	mg	36	53	60	73	100
Zinco (2)(e)	mg	2,8	4,1	4,1	5,1	5,6
Iodo (2)	micrograma	90	135	75	110	100
Fósforo (1)	mg	100	275	460	500	1250
Flúor (1)	mg	0,01	0,5	0,7	1	2
Cobre (1)	micrograma	200	220	340	440	440
Selênio (2)	micrograma	6	10	17	21	21
Molibdênio (1)	micrograma	2	3	17	22	22
Cromo (1)	micrograma	0,2	5,5	11	15	15
Manganês (1)	mg	0,003	0,6	1,2	1,5	1,5

(a) 1 micrograma retinol = 1 micrograma RE; 1 micrograma beta-caroteno = 0,167 micrograma RE; 1 micrograma de outros carotenóides provitamina A = 0,084 micrograma RE; 1 UI = 0,3 micrograma de retinol equivalente (2).

(b) 1 micrograma de colicalciferol = 40 UI.

(c) mg alfa-TE; 1,49 UI = 1mg d-alfa-tocoferol (1).

(d) 10% de Biodisponibilidade

(e) Biodisponibilidade moderada - calculada com base em dietas mistas contendo proteína de origem animal

(1) INSTITUTE OF MEDICINE. Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes. National Academic Press, Washington D.C., 1999-2001.

(2) FAO/OMS. Human Vitamin and Mineral Requirements. In: Report 7th Joint FAO/OMS Expert Consultation. Bangkok, Thailand, 2001. xxii + 286p.

Fonte: RDC 269/05

Tabela 7 - Ingestão Diária Recomendada para gestantes e lactantes

Nutriente	Unidade	Gestante	Lactante
Proteína (1)	g	71	71
Vitamina A (2)(a)	micrograma RE	800	850
Vitamina D (2)(b)	micrograma	5	5
Vitamina C (2)	mg	55	70
Vitamina E (2)(c)	mg	10	10
Tiamina (2)	mg	1,4	1,5
Riboflavina (2)	mg	1,4	1,6
Niacina (2)	mg	18	17
Vitamina B6 (2)	mg	1,9	2,0
Ácido fólico (2)	micrograma	355	295
Vitamina B12 (2)	micrograma	2,6	2,8
Biotina (2)	micrograma	30	35
Ácido pantotênico (2)	mg	6	7
Vitamina K (2)	micrograma	55	55
Colina (1)	mg	450	550
Cálcio (2)	mg	1200	1000
Ferro (2)(d)	mg	27	15
Magnésio (2)	mg	220	270
Zinco (2)(e)	mg	11	9,5
Iodo (2)	micrograma	200	200
Fósforo (1)	mg	1250	1250

Flúor (1)	mg	3	3
Cobre (1)	micrograma	1000	1300
Selênio (2)	micrograma	30	35
Molibdênio (1)	micrograma	50	50
Cromo (1)	micrograma	30	45
Manganês (1)	mg	2,0	2,6

(a) 1 micrograma retinol = 1 micrograma RE; 1 micrograma beta-caroteno = 0,167 micrograma RE; 1 micrograma de outros carotenóides provitamina A = 0,084 micrograma RE; 1 UI = 0,3 micrograma de retinol equivalente (2).

(b) 1 micrograma de colicalciferol = 40 UI.; (c) mg alfa-TE; 1,49 UI = 1mg d-alfa-tocoferol (1).

(d) 10% de Biodisponibilidade

(e) Biodisponibilidade moderada - calculada com base em dietas mistas contendo proteína de origem animal

(1) INSTITUTE OF MEDICINE. Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes. National Academic Press, Washington D.C., 1999-2001.

(2) FAO/OMS. Human Vitamin and Mineral Requirements. In: Report 7th Joint FAO/OMS Expert Consultation. Bangkok, Thailand, 2001. xxii + 286p.

Fonte: RDC 269/05

Tabela 8. Utensílios utilizados na medida caseira, suas capacidades e dimensões aproximadas.

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de chá	5 cm ³ ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou ml

Fonte: RDC 359/03

Tabela 9. Expressões das medidas caseiras

Percentual de medida caseira	Fração a indicar
Até 30%	¼ de (medida caseira)
de 31% a 70%	½ de (medida caseira)
de 71% a 130%	1 (medida caseira)
de 131% a 170%	1 ½ de (medida caseira)
de 171% a 230%	2 (medida caseira)

Fonte: RDC 359/03

Tabela 10. Valores energéticos médios e por porções para cada tipo de produto

Nível	Grupos de alimentos	Valor Energético Médio (VE)		Número de Porções	Valor energético médio por porção	
		kcal	kJ		Kcal	kJ
1	I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados.	900	3800	6	150	630
2	II - Verduras, hortaliças e conservas vegetais	300	1260	3	30	125
	III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas			3	70	295
3	IV – Leite e derivados	500	2100	2	125	525
	V - Carnes e ovos			2	125	525
4	VI - Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas	300	1260	2	100	420
	VII - Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras			1	100	420
--	VIII - Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados	-----		-----	-----	

Fonte: RDC 359/03

Tabela 11. Número de porções contida na embalagem individual

Conteúdo da porção estabelecida	Fração a indicar
Até 30%	$\frac{1}{4}$ da (porção estabelecida), seguida da medida caseira correspondente
de 31% a 70%	$\frac{1}{2}$ da (porção estabelecida), seguida da medida caseira correspondente
de 71% a 130%	conteúdo líquido da embalagem, seguida da medida caseira correspondente
de 131% a 170%	$1 \frac{1}{2}$ da (porção estabelecida), seguida da medida caseira correspondente

Fonte: RDC 359/03

Tabela 12. Limites de tolerância para a farinha de trigo.

Tipos	Teor de Cinzas* (Máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (Mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,8%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,5%	50	15.0%
Tipo 2	1,4%		8,0%		
Integral	2,5%	---	8,0%	100	

*Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

Fonte: IN 8/05

ANEXOS

ANEXO A – MODELOS PARA APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL

a) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou mL (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	...kcal =...kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	**
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou os nomes dos nutrientes)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido

b) Modelo Vertical B

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção ___ g ou mL (medida caseira)	Valor energético ...kcal =...kJ		Gorduras saturadas.....g	
	Carboidratos..g		Gorduras <i>trans</i> ...g	**
	Proteínas..g		Fibra alimentar...g	
	Gorduras totais..g		Sódio..... mg	

“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))”
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido

c) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção ___ g ou mL; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**ANEXO B - QUANTIDADE DE PORÇÕES (g) E MEDIDAS CASEIRAS
CORRESPONDENTES ESPECÍFICAS PARA CADA TIPO DE PRODUTO**

Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, e seus derivados (1 porção aproximadamente 150 kcal)		
Produtos	Porção (g/ml)	Porção (medida caseira)
Amidos e féculas	20	1 colher de sopa
Arroz cru	50	1/4 de xícara
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30	2 colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30	X unidades que correspondam
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água, embalados à vácuo	150	X unidades que corresponda ou X xícaras
Batata e mandioca pré-frita congelada	85	X unidades/xícaras que corresponda
Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e ou congelados	85	X unidades que correspondam
Biscoito salgados, integrais e grissines	30	X unidades que corresponda
Bolos, todos os tipos sem recheio	60	1 fatia/ fração que corresponda
Canjica (grão cru)	50	1/3 xícara
Cereal matinal pesando até 45g por xícara – leves	30	X xícaras que correspondam
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40	X xícaras que correspondam
Cereais integrais crus	45	X xícaras que correspondam
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50	X xícara
Farelo de cereais e germe de trigo	10	1 colher de sopa
Farinha Láctea	30	1 colher de sopa
farofa pronta	35	1 colher de sopa
Massa alimentícia seca	80	X prato/ xícara que correspondam
Massa desidratada com recheio	70	X prato/ xícara que correspondam
Massas frescas com e sem recheios	100	X prato/ xícara que correspondam
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50	X unidades/fatias que corresponda

Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50	X unidades que corresponda
Pão doce sem frutas	40	X unidades que corresponda
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40	X unidades que corresponda
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40	X unidades/fatias que correspondam
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	50	X unidades/fatias que corresponda
Pipoca	25	1 xícara
Torradas	30	X unidades que corresponda
Tofu	40	1 fatia
Trigo para kibe e proteína texturizada de soja	50	1/3 xícara
Leguminosas secas, todas	60	X xícaras que correspondam
Pós para preparar flans e sobremesas	quantidade suficiente para preparar 120 g	x colheres que correspondam
Sagu	30	2 colheres de sopa
massas para pasteis e panquecas	30	X unidades que corresponda
massa para tortas salgadas	30	x fração que corresponda
massa para pizza	40	X fatias que corresponda
farinha de rosca	30	3 colheres de sopa
Preparações a base de soja tipo: milanesa, almôndegas e hambúrguer)	80	x unidades que correspondam
Mistura para sopa paraguaia e chipaguazú	quantidade suficiente para preparar 150 g	1 fatia
Pré-mistura para preparar bori-bori	quantidade suficiente para preparar 80 g	x colheres que correspondam
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	quantidade suficiente para preparar 50 g	x colheres que correspondam
Preparado desidratados para purês de tubérculos	quantidade suficiente para 150 g	X xícaras/ colheres de sopa que correspondam
Pós para preparar bolos e tortas	quantidade	x colheres que correspondam

	suficiente para preparar 60 g	
Verduras, hortaliças e conservas vegetais (1 porção aproximadamente 30 kcal)		
Concentrado de vegetais triplo, (extrato)	30	2 colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15	1 colher de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60	3 colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	60	3 colheres de sopa
Picles e alcaparras	15	1 colher de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200 ml	1 copo
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40	x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para sopa	40	x colheres que correspondam
Vegetais desidratados para purê	quantidade suficiente para preparar 150 g	x colheres que correspondam
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50	X unidades/xícaras que corresponda
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130	X xícara que corresponda
Vegetais empanados	80	x unidades que correspondam
Frutas, sucos, nectars e refrescos de frutas (1 porção aproximadamente 70 kcal)		
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	quantidade suficiente para preparar 200 ml	x colheres que correspondam
Polpa de frutas para sobremesas	50	x colheres que correspondam
Suco, néctar e bebidas de frutas	200 ml	1 copo
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50	X unidades/ colheres que corresponda
uva passa	30	x colheres que correspondam
fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140	X unidades/ colheres que corresponda
Leite e derivados (1 porção aproximadamente 125 kcal)		
Bebida láctea	200 ml	1 copo
Leites fermentados, logurte, todos os tipos	200	1 copo
Leite fluido, todos os tipos	200 ml	1 copo
Leite evaporado	quantidade	X colheres que correspondam

	suficiente para preparar 200 ml	
Queijo ralado	10	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi- duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	X colheres/ fatia que correspondam
Leite em pó	quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam
Sobremesas Lácteas	120	1 unidade ou ½ xícara
Pós para preparar sobremesas lácteas	quantidade suficiente para preparar 120 g	X colheres que correspondam
Pós para preparar sorvetes	quantidade suficiente para preparar 50 g	X colheres que correspondam
Carnes e ovos (1 porção aproximadamente 125 kcal)		
Almôndegas a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Anchovas em conserva	15	1 colher de sopa
Apresentado e <i>Corned Beef</i>	30	1 fatia
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	3 colheres de sopa/unidade que corresponda
Caviar	10	1 colher de chá
Charque	30	x frações de prato que correspondam
Hambúrguer a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	50	X unidade/fração que corresponda
kani-kama	20	X unidades ou colheres que corresponda
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	100	X unidades que corresponda
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambre e presunto	40	X unidade/fatia que corresponda
Peito de peru, blanquet	60	X unidade/fatia que

		corresponda
Patês (presunto, fígado e bacon, etc.)	10	1 colher de chá
Ovo	x gramas que correspondam	1 unidade
Óleos, gorduras e sementes oleagionosas (1 porção aproximadamente 100 kcal)		
óleos vegetais, todos os tipos	13 ml	1 colher de sopa
Azeitona	20	x unidades que correspondam
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	1 fatia
Banha e gorduras animais	10	1 colher de sopa
Gordura vegetal	10	1 colher de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	12	1 colher de sopa
Manteiga, margarina e similares	10	1 colher de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	13 ml	1 colher de sopa
Chantilly	20	1 colher de sopa
Creme de leite	15	1 colher e 1/2 de sopa
Leite de coco	15	1 colher de sopa
Coco ralado	12	2 colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturadas, cortadas, picadas, inteiras)	15	1 colher de sopa
Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (1 porção aproximadamente 100 kcal)		
Açúcar, todos os tipos	5	1 colher de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20	2 colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc)	40	1 fatia
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó),	20	1 colher de sopa
Geléias diversas	20	1 colher de sopa
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20	X colheres que correspondam
pó para gelatina	quantidade suficiente para preparar 120g	X colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120	1 unidade
* Os produtos abaixo são considerados de consumo ocasional		

Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, fambroesa)	20	X unidades que correspondem
Balas, pirulitos e pastilhas	20	X unidades que correspondem
Goma de mascar	3	X unidades que correspondem
Chocolates, bombons e similares	25	x unidades/fração que correspondem
confeitos de chocolate e drageados em geral	25	X colheres/unidades que correspondam
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	1 bola ou unidades que correspondam
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	X unidades que correspondem
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	20	x unidades/fração que correspondem
Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas a base de soja e refrigerantes)	200 ml	1 xícara/copo
Pós para preparo de refresco	quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30	X unidades que correspondem
Brownies e alfajores	40	X unidades que correspondem
Frutas cristalizadas	30	x unidades/colheres que correspondem
Panetone	80	x unidades/fatias que correspondem
bolo com frutas	60	x unidades/fatias que correspondem
bolos e similares com recheio e/ou cobertura	60	x unidades/fatias que correspondem
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e ou cobertura	40	x unidades que correspondem
snacks a base de cereais e farinhas para petisco	25	X xícara
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	20	X colheres de sopa que correspondam
Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados		
Caldo (carne, galinha, legumes, etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, soyo)	quantidade suficiente para 250 ml	x colheres/fração/unidades que correspondam
Catchup e mostarda	12	1 colher de sopa

Molhos a base de soja e ou vinagre	x gramas que correspondam	1 colher de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	x gramas que correspondam	2 colheres de sopa
Pós para preparar molhos	quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	X colheres de sopa que correspondam
Misso	20	1 colher de sopa
Missoshiro	quantidade suficiente para 200 ml	X colheres de sopa que correspondam
extrato de soja	30	2 colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semi-prontos não incluídos em outros itens da tabela	x gramas (máximo de 500 Kcal)	x unidades/fração que corresponda
tempero completos	5g	1 colher de chá
* Onde não aparecem unidades de medida entende-se estarem os valores em gramas		

**ANEXO C - CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO
DE NUTRIENTES E/OU VALOR ENERGÉTICO**

Quadro 1. Conteúdo absoluto

Valor Energético	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 40 kcal (170 kJ) / 100 g (sólidos)
Não Contém	Máximo de 4 kcal / 100 g (sólidos)
Açúcares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 5 g de açúcares / 100 g (sólidos) E mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente
Não contém	Máximo de 0,5 g de açúcares / 100 g (sólidos) E mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
Sem adição de açúcares	Açúcares não foram adicionado durante a produção ou embalagem do produto, e não contém ingredientes nos quais açúcares tenham sido adicionados e, mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente.
Gorduras Totais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 3 g de gorduras / 100 g (sólidos)
Não Contém	Máximo de 0,5 g de gorduras / 100 g (sólidos)
Gorduras Saturadas*	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 1,5 g de gordura saturada /100 g (sólidos) E energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total

Quadro 1. Conteúdo absoluto (continuação)	
Não Contém	Máximo de 0,1 g de gordura saturada / 100 g (sólidos)
Colesterol*	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos)
	E máximo de 1,5 g de gordura saturada / 100 g (sólidos)
	E energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
Não contém	Máximo de 5 mg colesterol / 100 g (sólidos)
	e máximo de 1,5 g gordura saturada / 100 g (sólidos)
	e energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
Sódio	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Baixo	Máximo de 120 mg sódio / 100 g (sólidos)
Muito baixo	Máximo de 40 mg sódio / 100 g (sólidos)
Não contém	Máximo de 5 mg sódio / 100 g (sólidos)
Proteínas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Fonte	Mínimo de 10% da IDR de referência por 100 g (sólidos)
Alto teor	Mínimo de 20% da IDR de referência por 100 g (sólidos)
Fibras alimentares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Fonte	Mínimo de 3 g fibras / 100g (sólidos)
Alto teor	Mínimo de 6 g fibras / 100 g (sólidos)
Vitaminas e minerais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Fonte	Mínimo de 15% da IDR de referência por 100g (sólidos)
Alto teor	Mínimo de 30% da IDR de referência por 100g (sólidos)

* Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).

Fonte: Portaria 27/98

Quadro 2. Conteúdo comparativo.

Valor Energético	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Reduzido	Redução mínima de 25% Valor Energético Total e diferença maior que: 40 kcal / 100 g (sólidos)
Açúcares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Reduzido	Redução mínima de 25% de Açúcares e diferença maior que: 5 g de açúcares / 100 g (sólidos) E mesmas condições exigidas para os atributos REDUZIDO ou BAIXO VALOR ENERGÉTICO, ou frase "este não é um alimento com valor energético reduzido" ou frase equivalente, quando a redução de mais de 25% de açúcar implicar em aumento ou manutenção do valor energético do produto.
Gorduras Totais	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Reduzido	Redução mínima de 25% em Gorduras Totais e diferença maior que: 3g gorduras / 100 g (sólidos)
Gorduras Saturadas*	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Reduzido	Redução mínima de 25% em gorduras saturadas e diferença maior que 1,5 g de gordura saturada / 100 g (sólidos) e energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
Colesterol*	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Quadro 2. Conteúdo comparativo. (continuação)	
Reduzido	Redução mínima de 25% em colesterol e diferença maior que 20 mg colesterol / 100 g (sólidos)

	E máximo de 1,5 g de gordura saturada/100 g (sólidos) e energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total.
Sódio	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Reduzido	Redução mínima de 25% em Sódio e diferença maior que 120 mg / 100 g (sólidos)
Proteínas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Aumentado	Aumento mínimo de 25% do teor de proteínas e diferença maior que 10% IDR / 100 g para sólidos
Fibras alimentares	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Aumentado	Aumento mínimo de 25% do teor de fibras alimentares e diferença maior que 3g / 100 g para sólidos
Vitaminas	
Atributo	Condições no produto pronto para consumo
Aumentado	Aumento mínimo de 25% do teor de vitaminas E diferença maior que 15% IDR / 100g para sólidos

* Para as informações nutricionais complementares relativas à gordura saturada e colesterol, os ácidos graxos trans devem ser computados no cálculo de gorduras saturadas (quando aplicável).
Fonte: Portaria 27/98

ANEXO D – ADITIVOS UTILIZADOS SEGUNDO BPF

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF

Número INS	ADITIVO: FUNÇÃO / NOME
ACIDULANTE	
260	Ácido acético
270	Ácido láctico
296	Ácido málico
297	Ácido fumárico
330	Ácido cítrico
365	Fumarato de sódio
507	Ácido clorídrico
574	Ácido glucônico
575	Glucona-delta-lactona
ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico
301	Ascorbato de sódio
302	Ascorbato de cálcio
303	Ascorbato de potássio
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio
322	Lecitinas
325	Lactato de sódio
330	Ácido cítrico
333	Citrato de cálcio, citrato tri-cálcico
472c	Ésteres de ácido cítrico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido cítrico e mono e diglicerídios
1102	Glucose-oxidase (<i>Aspergillus niger</i>)
CONSERVADOR	
260	Ácido acético
261	Acetato de potássio
262 i	Acetato de sódio
263	Acetato de cálcio
280	Ácido propiônico
281	Propionato de sódio

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
282	Propionato de cálcio
283	Propionato de potássio
290	Dióxido de carbono
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio
CORANTE	
140 i	Clorofila
150a	Caramelo I – simples
162	Vermelho de beterraba, betanina
170(i)	Carbonato de cálcio
171	Dióxido de titânio
EMULSIFICANTE	
-	Caseinato de sódio
-	Gelatina
322	Lecitinas
331(i)	Citrato monossódico
331(ii)	Citrato dissódico
331(iii)	Citrato de sódio, citrato tri-sódico
412	Goma guar
413	Goma adragante
414	Goma arábica, goma acácia
415	Goma xantana
416	Goma caraia
420	Sorbitol e xarope de sorbitol
[425]	Goma Konjac
460(i)	Celulose microcristalina
460(ii)	Celulose em pó
461	Metilcelulose
462	Etilcelulose
463	Hidroxipropilcelulose
465	Metiletilcelulose
466	Carboximetilcelulose sódica
470	Sais de ácidos graxos (de Ca, Na, K e NH ₄)
471	Mono e diglicerídios de ácidos graxos, ésteres de mono e diglicerídios com ácidos graxos.
472a	Ésteres de ácido acético e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido acético e mono e diglicerídios

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
472b	Ésteres de ácido láctico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido láctico e mono e diglicerídios
472c	Ésteres de ácido cítrico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido cítrico e mono e diglicerídios
472d	Ésteres de ácido tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido tartárico e mono e diglicerídios
472f	Ésteres de ácido tartárico, acético e ácidos graxos com glicerol
965	Maltitol e xarope de maltitol
1001 (i)	Acetato de colina
1001 (ii)	Carbonato de colina
1001 (iii)	Cloreto de colina
1001 (iv)	Citrato de colina
1001 (v)	Tartarato de colina
1001 (vi)	Lactato de colina
-	Gelatina
400	Ácido algínico
401	Alginato de sódio
402	Alginato de potássio
403	Alginato de amônio
404	Alginato de cálcio
406	Agar
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e Furcellarana)
410	Goma jataí, alfarroba
412	Goma guar
413	Goma adragante
414	Goma arábica, goma acácia
415	Goma xantana
416	Goma caraia
418	Goma gelana
420	Sorbitol e xarope de sorbitol
[425]	Goma Konjac
440	Pectina, pectina amidada
460(i)	Celulose microcristalina
461	Metilcelulose
463	Hidroxipropilcelulose
464	Hidroxipropilmetilcelulose
465	Metiletilcelulose

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
466	Carboximetilcelulose sódica
467	Etilhidroxietilcelulose
1200	Polidextrose
ESTABILIZANTE	
-	Caseinato de sódio
-	Gelatina
170(i)	Carbonato de cálcio
263	Acetato de cálcio
322	Lecitinas
331(i)	Citrato monossódico
331(ii)	Citrato dissódico
331(iii)	Citrato de sódio, citrato tri-sódico
332 (i)	Citrato monopotássio; Citrato diácido de potássio
332(ii)	Citrato de potássio, citrato tri-potássico
333	Citrato de cálcio, citrato tri-cálcico
400	Ácido algínico
401	Alginato de sódio
402	Alginato de potássio
403	Alginato de amônio
404	Alginato de cálcio
406	Agar
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e Furcellarana)
407 ^a	Alga Euchema processada (PES)
410	Goma jataí, alfarroba
412	Goma guar
413	Goma adragante
414	Goma arábica, goma acácia
415	Goma xantana
416	Goma caraia
417	Goma Tara
418	Goma gelana
421	Manitol
425	Goma Konjac
440	Pectina, pectina amidada
460(i)	Celulose microcristalina
461	Metilcelulose
462	Etilcelulose

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
463	Hidroxipropilcelulose
464	Hidroxipropilmetilcelulose
465	Metiletilcelulose
466	Carboximetilcelulose sódica
467	Etilhidroxietilcelulose
470	Sais de ácidos graxos (de Ca, Na, K e NH ₄)
471	Mono e diglicerídios de ácidos graxos, ésteres de mono e diglicerídios com ácidos graxos.
472a	Ésteres de ácido acético e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido acético e mono e diglicerídios
472b	Ésteres de ácido láctico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido láctico e mono e diglicerídios
472c	Ésteres de ácido cítrico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido cítrico e mono e diglicerídios
472d	Ésteres de ácido tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido tartárico e mono e diglicerídios.
472f	Ésteres de ácidos tartárico, acético e ácidos graxos com glicerol
500(ii)	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio
501(i)	Carbonato de potássio
509	Cloreto de cálcio
965	Maltitol e xarope de maltitol
1200	Polidextrose
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel
FERMENTO QUÍMICO	
500(i)	Carbonato de sódio
500(ii)	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio
501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio
503(i)	Carbonato de amônio
503(ii)	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio
574	Ácido glucônico
575	Glucona-delta-lactona
MELHORADOR DE FARNHA	
300	Ácido ascórbico
327	Lactato de cálcio
329	Lactato de magnésio D, L- e Lactato de magnésio L-
510	Cloreto de amônio

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
516	Sulfato de cálcio
529	Óxido de cálcio
1100	Alfa-amilase
REALÇADOR DE SABOR	
365	Fumarato de sódio
620	Ácido glutâmico
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássio
623	Glutamato de cálcio, diglutamato de cálcio
624	Glutamato de amônio, glutamato monoamônio
625	Glutamato de magnésio, diglutamato de magnésio
626	Ácido guanílico
627	Guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato
628	Guanilato de potássio, potássio 5'-guanilato
629	Guanilato de cálcio, cálcio 5'-guanilato
630	Ácido inosínico
631	Inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato
632	Inosinato de potássio, potássio 5'-inosinato
633	Inosinato de cálcio, cálcio 5'-inosinato
634	5'- Ribonucleotídeo de cálcio
635	5'- Ribonucleotídeo dissódico
957	Taumatina
REGULADOR DE ACIDEZ	
170(i)	Carbonato de cálcio
260	Ácido acético
261	Acetato de potássio
262 (i)	Acetato de sódio
263	Acetato de cálcio
270	Ácido láctico
296	Ácido málico
297	Ácido fumárico
325	Lactato de sódio
326	Lactato de potássio
327	Lactato de cálcio
329	Lactato de magnésio D, L- e Lactato de magnésio L-
330	Ácido cítrico

Quadro 1. Aditivos utilizados segundo BPF (continuação)	
331(i)	Citrato monossódico
331(ii)	Citrato dissódico
331(iii)	Citrato de sódio, citrato tri-sódico
332 (i)	Citrato monopotássio; Citrato diácido de potássio
332(ii)	Citrato de potássio, citrato tri-potássico
333	Citrato de cálcio, citrato tri-cálcico
350(i)	Malato ácido de sódio D, L-; Malato monossódico D, L-
350(ii)	Malato dissódico D, L-
352(ii)	Malato de cálcio D, L-; Malato monocálcico D, L-
365	Fumarato de sódio
500(i)	Carbonato de sódio
500(ii)	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio
500(iii)	Sesquicarbonato de sódio
501(i)	Carbonato de potássio
501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio
503(i)	Carbonato de amônio
503(ii)	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio
504(i)	Carbonato de magnésio
504(ii)	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio
515	Sulfato de potássio
524	Hidróxido de sódio
525	Hidróxido de potássio
526	Hidróxido de cálcio
527	Hidróxido de amônio
528	Hidróxido de magnésio
529	Óxido de cálcio
574	Ácido glucônico
575	Glucona-delta-lactona
578	Gluconato de cálcio
580	Gluconato de magnésio

Fonte: Resolução ANVS/MS 386/99 e RDC 234/02

ANEXO E – ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS EM MASSAS ALIMENTÍCIAS

O Quadro 1 apresenta os aditivos permitidos para massas alimentícias, suas funções e limites. Os números que serão utilizados neste quadro estão explicados a seguir.

1. Massas Alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros.
2. Massas Alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros.
3. Massas Alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros.
4. Massas Alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros.
5. Massas Alimentícias secas com ovos, com recheio.
6. Massas Alimentícias secas sem ovos, com recheio.
7. Massas Alimentícias frescas de curta duração (até 48 horas) com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não.
8. Massas Alimentícias frescas de curta duração (até 48 horas) sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não.
9. Massas Alimentícias frescas de longa duração (mais de 48 horas), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não.
10. Massas Alimentícias frescas de longa duração (mais de 48 horas), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não.

Quadro 1. Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias

Número (INS)	Função/Nome	Limite Máximo (g/100g)	Massas Alimentícias utilizadas
	ANTIOXIDANTE		
	Todos os autorizados como BPF	<i>Quantum satis</i>	5, 6, 7, 8, 9, 10
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10

Quadro 1. Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias (continuação)			
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
384 i	Citrato de isopropila (mono)	0,01 sobre o teor de gordura	5, 6, 7, 8, 9, 10
AROMATIZANTE			
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>	Todas
CONSERVADOR			
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>	5, 6, 9, 10
200	Ácido sórbico	0,1	5, 6, 9, 10
201	Sorbato de sódio	0,1 como ácido sórbico	5, 6, 9, 10
202	Sorbato de potássio	0,1 como ácido sórbico	5, 6, 9, 10
203	Sorbato de cálcio	0,1 como ácido sórbico	5, 6, 9, 10
CORANTE (exceto para massas alimentícias com vegetais)			
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,05	Todas
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
150 a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10

Quadro 1. Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias (continuação)			
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
150 c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
150 d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
160 a i	Caroteno: betacaroteno sintético	<i>quantum satis</i>	Todas
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>	Todas
160 b	Urucum/bixina/norbixina	<i>quantum satis</i>	Todas
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
160 e	Beta-apo-8'carotenal	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>	2, 4, 6, 8, 10
EMULSIFICANTE			
Todos os autorizados como BPF		<i>Quantum satis</i>	Todas
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,5 sobre produto seco	Todas
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
433	Polioxietileno (20) Monooleato de orbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5 sobre produto seco	Todas
477	Ésteres de ácido graxos com propileno glicol	0,5 sobre produto seco	Todas
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5 sobre produto seco	Todas
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5 sobre produto seco	Todas
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sb. prod. seco	Todas

Quadro 1. Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias (continuação)			
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
ESTABILIZANTE			
Todos os autorizados como BPF		<i>Quantum satis</i>	Todas
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
430	Polioxietileno (8) Estearato	0,5 sobre produto seco	Todas
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
433	Polioxietileno (20) Monooleato de orbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
452 i	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre ps	3, 4
452 ii	Polifosfato de potássio	0,2 (P ₂ O ₅) sb ps	3, 4

Quadro 1. Aditivos alimentares permitidos em massas alimentícias (continuação)			
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5 sobre produto seco	Todas
477	Ésteres de ácido graxos Com propileno glicol	0,5 sobre produto seco	Todas
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5 sobre produto seco	Todas
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5 sobre produto seco	Todas
485	Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre produto seco	Todas
491	Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
492	Triestearato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
494	Monooleato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre produto seco	Todas
REALÇADOR DE SABOR			
Todos os autorizados como BPF		<i>Quantum satis</i>	Todas
REGULADOR DE ACIDEZ			
Todos os autorizados como BPF		<i>Quantum satis</i>	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Fonte: Resolução ANVS/MS 385/99