**RESOLUÇÃO Nº 387, DE 5 DE AGOSTO DE 1999**

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

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

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

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC n°53/98);

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

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

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

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

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

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

GONZALO VECINA NETO

**ANEXO**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CATEGORIA 5 – BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES | | |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.1. BALAS, CARAMELOS, PASTILHAS, CONFEITOS E SIMILARES | | |
| 5.1.1. BALAS E CARAMELOS | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 335 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
|  |  |  |
|  | AGENTE DE MASSA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ANTIESPUMANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana | 0,001 |
|  |  |  |
|  | ATIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| EMULSIFICANTE (continuação) | | |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 339 iii | Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, tribásico monofosfato | 0,5 (como P2O5) |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~  **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
| 905 a | Parafina líquida, óleo mineral | 0,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno glicol, metilglicol | 0,10 |
|  |  |  |
| 5.1.2. PASTILHAS | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 470 i | Estearato de magnésio | 2,0 |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fontes vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 470 i | Estearato de magnésio | 2,0 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
| 905 a | Parafina líquida, óleo mineral | 0,5 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.1.3. CONFEITOS | | |
| *Além dos aditivos listados, podem estar presentes: a)os aditivos que provém do recheio, quando este é um alimento definido; b) os aditivos indicados em 5.9, para outros recheios* | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
| 173 | Alumínio – somente para superfície | *quantum satis* |
| 174 | Prata – somente para superfície | *quantum satis* |
| 175 | Ouro – somente para superfície | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 470 i | Estearato de magnésio | 1,0 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.1.4. BALAS DE GOMA E BALAS DE GELATINA | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
| 905 a | Parafina líquida, óleo mineral | 0,5 |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
| 5.2. GOMA DE MASCAR OU CHICLETE | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ANTIESPUMANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana | 0,001 |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,02 |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,02 |
| 310 | Galato de propila | 0,04 |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,04 |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,04 |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,5 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,5 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,2 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,2 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,5 (como P2O5) |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,5 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,5 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,2 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,2 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | REALÇADOR DE SABOR |  |
| 951 | Aspartame | 0,25 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | SEQUESTRANTE |  |
| 385 | EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico) | 0,01 |
| 386 | EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido dissódico) | 0,01 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.3. TORRONES, MARZIPANS, PASTA DE SEMENTES COMESTÍVEIS COM, OU SEM AÇÚCAR | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
|  |  |  |
|  | AGENTE DE MASSA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ANTIESPUMANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 900 | Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana | 0,001 |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| *Não se autoriza o uso para pastas de sementes com ou sem açúcar* | | |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,1 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,1 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
| 5.4. PRODUTOS DE CACAU | | |
| 5.4.1. MASSA DE CACAU E TORTA DE CACAU | | |
| 5.4.2. MASSA DE CACAU ALCALINIZADA E TORTA DE CACAU ALCALINIZADA | | |
|  | |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ (continuação) |  |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,25 |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 1,0 |
|  |  |  |
| 5.4.3. MANTEIGA DE CACAU | | Não autorizado |
|  |  |  |
| 5.4.4. CACAU EM PÓ E CACAU EM PÓ COM AÇÚCARES | | |
|  | | |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| *Exceto aroma de cacau ou chocolate* | |  |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 442 | Sais de amônio do ácido fostatídico | 1,0 |
|  |  |  |
| 5.4.5. CACAU EM PÓ ALCALINIZANDO E CACAU EM PÓ ALCALINIZANDO COM AÇÚCARES | | |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,25 |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
| *Exceto aroma de cacau ou chocolate* | |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 1,0 |
|  |  |  |
| 5.5. ALIMENTOS COM CACAU PARA PREPARO DE BEBIDAS | | |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcido | 0,2 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato ticálcido | 0,2 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcido | 0,2 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
| *Exceto aroma de cacau ou chocolate* | |  |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,1 |
| 450 v | Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico | 0,2 (como P2O5) |
| 452 i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio | 0,2 (como P2O5) |
| 452 ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio | 0,2 (como P2O5) |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,5 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE (continuação) |  |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 339 iii | Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato | 0,5 (como P2O5) |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 1,0 |
| 450 v | Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico | 0,2 (como P2O5) |
| 452 i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio | 0,2 (como P2O5) |
| 452 ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio | 0,2 (como P2O5) |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,5 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 480 | Dioctil, sulfossuccinato de sódio, DSS | 0,025 |
| 1520 | Propileno glicol, metil glicol | 0,10 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.6. CHOCOLATES | | |
| 5.6.1. CHOCOLATES, CHOCOLATES COBERTURA E CHOCOLATE EM PÓ | | |
|  | |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | 0,5 |
| 334 | Ácido tartárico |  |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
| *Exceto aroma de cacau ou chocolate* | |  |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 1,0 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| ~~407~~ | ~~Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcelarana)~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
| 5.6.2. CHOCOLATES RECHEADOS E CHOCOLATES COBERTURA RECHEADOS | | |
| *Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes: a) os aditivos que provêm do recheio quando este é um alimento definido: h) os aditivos listados em 5.9. para outros recheios* | | |
|  | | |
| 5.6.3. CHOCOLATES E CHOCOLATES COBERTURA COM INGREDIENTES | | |
| *Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes usados* | | |
|  | | |
| 5.7. BOMBONS | | |
| 5.7.1. BOMBONS DE CHOCOLATE E BOMBONS COM CHOCOLATE | | |
| *Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes usados* | | |
|  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.7.2. OUTROS BOMBONS (SEM CHOCOLATE) | | |
|  | |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTES |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CONSERVADOR |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 203 | Sorbato de cálcio | 0,1 (como ác. sórbico) |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,15~~ |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 339 iii | Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato | 0,5 (como P2O5) |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~  **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,5 |
| 905 a | Parafina líquida, óleo mineral | 0,5 |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
| 5.8. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS. CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA | | |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.8.1. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA, PRONTOS PARA O CONSUMO | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 0,3 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihifdrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 0,3 (como P2O5) |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 0,3 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| *Somente para coberturas. Não autorizado para banhos de confeitaria que contêm cacau, quando denominados banhos de confeitaria com cacau.* | | |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,050 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,050 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,050 |
| 122 | Azorrubina | 0,030 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CORANTE (Continuação) |  |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,050 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,050 |
| 131 | Azul patente V | 0,050 |
| 132 | Indigotina | 0,050 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,050 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CONSERVADOR |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 203 | Sorbato de cálcio | 0,1 (como ác. sórbico) |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 1,0 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE (continuação) |  |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 339 iii | Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato | 0,5 (como P2O5) |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
| 5.8.2. PÓS PARA O PREPARARO DE COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para 5.8.1., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 5.8.1. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes, como se indica a seguir: | | |
|  | | |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcido | 1,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
| 5.9.RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA | | |
|  | | |
| 5.9.1. RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA PRONTOS PARA O CONSUMO | | |
|  | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (Recheios não efervescente) | 0,5 |
| 334 | Ácido tartárico (Recheios efervescente) | 2,0 |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,5 |
| 355 | Ácido adípico | 0,2 |
|  |  |  |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 335 i | Tartarato monossódico | 0,5 |
| 335 ii | Tartarato dissódico | 0,5 |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio | 0,5 |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 0,5 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE (continuação) |  |
| 320 | Butil Hidroixianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina, 5’-fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,030 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,010 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,030 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,010 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,010 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,030 |
| 131 | Azul patente V | 0,030 |
| 132 | Indigotina | 0,030 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,030 |
| 140 i | Clorofila | *quantum satis* |
| 140 ii | Clorofilina | *quantum satis* |
| 141 i | Clorofila cúprica | *quantum satis* |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | *quantum satis* |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,030 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 153 | Carvão vegetal – fonte vegetais | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,020 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | *quantum satis* |
| 160 e | Beta-apo-8'carotenal | 0,030 |
| 160 f | Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,030 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| 163 i | Antocianinas | *quantum satis* |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | CONSERVADOR (para recheios gordurosos) |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,1 (como ác. sórbico) |
| 203 | Sorbato de cálcio | 0,1 (como ác. sórbico) |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 339 iii | Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato | 0,5 (como P2O5) |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ **(Revogado pela Resolução – RDC nº 201, de 5 de junho de 2005)** | ~~0,5~~ |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,1 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,1 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,1 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,1 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triesterato de sorbitana | 0,1 |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | 0,5 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol | 0,2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número  INS | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo  g/100g |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE (continuação) |  |
| 476 | Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado como poliglicerol | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno, glicol, metil, glicol | 0,10 |
|  |  |  |
| 5.9.2. PÓS PARA O PREPARO DE RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA | | |
|  | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para 5.9.1., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 5.9.1. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes, como se indica a seguir: | | |
|  | | |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcido | 1,0 (como P2O5) |
|  |  |  |