#### Resolução nº 383, de 5 de agosto de 1999.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### GONZALO VECINA NETO

ANEXO

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CATEGORIA 7 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS | | |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
| 7.1. PÃES prontos para O consumo E semiprontos | | |
| 7.1.1. PÃES COM FERMENTO BIOLÓGICO | | |
|  |  |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | 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 |
| 339 i | Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 340 i | Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio | 2,0 (como P2O5) |
| 340 ii | Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 305 | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 i | Citrato de isopropila (mono) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2) |
| 221 | Sulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 222 | Bissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 223 | Metabissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 224 | Metabissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 225 | Sulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 226 | Sulfito de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 228 | Bissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 342 i | Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato | 0,15 (como P2O5) |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico | 0,15 (como P2O5) |
| 920 | Cloridrato de L-cisteína | 0,009 |
| 927 | Azodicarbonamida | 0,004 |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,006 |
| 1101 i | Protease (Aspergillus niger) | *quantum satis* |
|  |  |  |
| 7.1.2.PÃES COM FERMENTO QUÍMICO | | |
|  | |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | 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 |
| 339 i | Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 340 i | Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio | 2,0 (como P2O5) |
| 340 ii | Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | 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 tocoferois | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 i | Citrato de isopropila (mono) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *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 | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2) |
| 221 | Sulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 222 | Bissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 223 | Metabissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 224 | Metabissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 225 | Sulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 226 | Sulfito de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 228 | Bissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 342 i | Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato | 0,15 (como P2O5) |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico | 0,15 (como P2O5) |
| 920 | Cloridrato de L-cisteína | 0,009 |
| 927 | Azodicarbonamida | 0,004 |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,006 |
| 1101 i | Protease (Aspergillus niger) | *quantum satis* |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | FERMENTO QUÍMICO |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 vii | Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio | 2,0 (como P2O5) |
| 541 i | Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido | 0,1 (como Al) |
|  |  |  |
| 7.2. biscoitos e similares | | |
| 7.2.1. BISCOITOS E SIMILARES COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA | | |
|  |  |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 2,0 (como P2O5) |
| 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 |
| 339 i | Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 340 i | Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio | 2,0 (como P2O5) |
| 340 ii | Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,5 (como P2O5) |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | 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 tocoferois | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 i | Citrato de isopropila (mono) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,02 |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina 5'- fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,02 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,005 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,02 |
| 132 | Indigotina | 0,02 |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,02 |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,02 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *quantum satis* |
| 150 b | Caramelo II- processo sulfito cáustico | *quantum satis* |
| 150 c | Caramelo III- processo amônia | *quantum satis* |
| 150 d | Caramelo IV- processo sulfito-amônia | *quantum satis* |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,001 |
| 171 | Dióxido de titânio | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CONSERVADOR |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2) |
| 221 | Sulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 222 | Bissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 223 | Metabissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 224 | Metabissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 225 | Sulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 226 | Sulfito de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 228 | Bissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA (continuação) |  |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 342 i | Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato | 0,15 (como P2O5) |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico | 0,15 (como P2O5) |
| 920 | Cloridrato de L-cisteína | 0,009 |
| 927 | Azodicarbonamida | 0,004 |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,006 |
| 1101 i | Protease (Aspergillus niger) | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno glicol, metil glicol | 0,15 |
|  |  |  |
|  | FERMENTO QUÍMICO |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 vii | Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio | 2,0 (como P2O5) |
| 541 i | Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido | 0,1( como Al) |
|  |  |  |
|  | REALÇADOR DE SABOR |  |
| Todos os autorizados com BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
| 7.3. Produtos DE confeitaria | | |
| 7.3.1. BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU FERMENTAÇÃO NATURAL, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA, PRONTOS PARA O CONSUMO OU SEMIPRONTOS (INCLUE PANETONE E PAN DULCE) | | |
|  | ACIDULANTE  (em solução para borrifar) |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | 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 |
| 339 i | Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 340 i | Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio | 2,0 (como P2O5) |
| 340 ii | Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (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 tocoferois | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 i | Citrato de isopropila (mono) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,02 |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | *quantum satis* |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | *quantum satis* |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,001 (como bixina) |
|  |  |  |
|  | CONSERVADOR  (em solução para borrifar) |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 200 | Ácido sórbico | 0,2 |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,2 como ác. sórbico |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,2 como ác. sórbico |
| 203 | Sorbato de cálcio | 0,2 como ác. sórbico |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | EMULSIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | q.s.p. |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Monolaurato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 20 | 0,3 |
| 433 | Monooleato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 80 | 0,3 |
| 434 | Monopalmitato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 40 | 0,3 |
| 435 | Monoestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 60 | 0,3 |
| 436 | Triestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 65 | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2) |
| 221 | Sulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 222 | Bissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 223 | Metabissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 224 | Metabissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 225 | Sulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 226 | Sulfito de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 228 | Bissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 342 i | Fosfato de amônio monobásico, monoamônio monofosfato | 0,15 (como P2O5) |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico | 0,15 (como P2O5) |
| 920 | Cloridrato de L-cisteína | 0,009 |
| 927 | Azodicarbonamida | 0,004 |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,006 |
| 1101 i | Protease (Aspergillus niger) | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno glicol, metil glicol | 0,15 |
|  |  |  |
| 7.3.2 BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA, COM FERMENTO QUÍMICO, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA, PRONTOS PARA O CONSUMO OU SEMIPRONTOS | | |
|  |  |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico | 0,5 |
| 338 | Ácido fosfórico | 2,0 (como P2O5) |
| 355 | Ácido adípico | 0,2 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | 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 |
| 339 i | Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 2,0 (como P2O5) |
| 340 i | Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 340 ii | Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,5 (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 tocoferois | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, TBHQ | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre o teor de gordura |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 384 i | Citrato de isopropila (mono) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  |  |  |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,02 |
| 101 i | Riboflavina | *quantum satis* |
| 101 ii | Riboflavina 5'- fosfato de sódio | *quantum satis* |
| 102 | Tartrazina | 0,02 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,005 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,02 |
| 132 | Indigotina | 0,02 |
| 133 | Azul brilhante FCF | 0,02 |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,02 |
| 150 a | Caramelo I - simples | *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* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | 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 | 0,001 (como bixina) |
| 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 | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol | 1,0 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,2 |
| 430 | Polioxietileno (8) Estearato | 0,3 |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 472 e | Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos | 0,5 |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol | 1,0 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | ESTABILIZANTE (continuação) |  |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 1,0 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 1,0 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 1,0 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 1,0 |
|  |  |  |
|  | REALÇADOR DE SABOR |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | AGENTE DE FIRMEZA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | MELHORADOR DE FARINHA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2) |
| 221 | Sulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 222 | Bissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 223 | Metabissulfito de sódio | 0,005 (como SO2) |
| 224 | Metabissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 225 | Sulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 226 | Sulfito de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | 0,005 (como SO2) |
| 228 | Bissulfito de potássio | 0,005 (como SO2) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 0,14 (como P2O5) |
| 342 i | Fosfatos de amônio monobásico, monoamônio monofosfato | 0,15 (como P2O5) |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico | 0,15 (como P2O5) |
| 920 | Cloridrato de L-cisteína | 0,009 |
| 927 | Azodicarbonamida | 0,004 |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,006 |
| 1101 i | Protease (Aspergillus niger) | *quantum satis* |
|  |  |  |
|  | GLACEANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,001 |
|  |  |  |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
|  | |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 1520 | Propileno glicol, metil glicol | 0,15 |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
|  |  |  |
|  | FERMENTO QUÍMICO |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 2,0 (como P2O5) |
| 450 vii | Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio | 2,0 (como P2O5) |
| 541 i | Fosfato ácido de alumínio e sódio, alumínio fosfato de sódio ácido | 0,1( como Al) |
|  |  |  |
| 7.3.3. MISTURA PARA O PREPARO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E MASSAS DE CONFEITARIA COM FERMENTO QUÍMICO, COM OU SEM RECHEIO, COM OU SEM COBERTURA. | | |
|  | |  |
| Admitem-se as mesmas funções que para 7.3.2., exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo, preparado segundo as instruções do fabricante, contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 7.3.2. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes, conforme indicado a seguir: | | |
|  |  |  |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | *quantum satis* |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,5 (como P2O5) |