PORTARIA N9 13, DE 11 DE JANEIRO DE 1996

O Diretor do Departamento Técnico-Normativo - DETEN da Secretaria de Vigiláncia Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando: a) O parecer favorável da comissão técnica de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL, b) que a Goma Konjak foi avaliada pelo JECFA em sua 411- reunião (1993); recebendo uma IDA (Ingesta Diarla Aceitável) não especificada temporária; c) que a Goma Konjak foi aprovada como aditivo alimentar no Ambito do Mercosul (Resol. GMCII04194 com as funções de espessante, estabilizante, emuisificante e gelificante, resolve:

Art. 1' Aprovar o uso da Goma Konjak com as funções de espessante e estabilizante nos alimentos abaixo especificados obedecidos os respectivos Emites.

PRODUTO FUNÇÃO LIMITE MÁXIMO gIIOOggllOOmI NO PRODUTO FINAL Alimentos dietéticos Espessante 1,50 Apresuntado Espeseante Estabilizante 0,50 0,50 Batidas Estabilizante 0,50 Balas, caramelos e similares Espessante 0,50 Bebidas nutilcionais, vitaminadas Espessante Estabilizante 0,50 0,30 Coberturas e pós para cobertura de sobremesas Espessante 0,50 Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas Espessante 0,50 Coberturas para saladas Espessante 0,50 Cooler Estabilizante 0,30 Condimentos preparados Espessante 0,75 Creme de leite Espessante 0,20 Creme de leite acidificado Escessaii - 0,30 Creme vegetal Espessante 0,00 Fiambre Espessante Estabilizante 0,75 100 Gelados Comestíveis Espessante 0,40 Geléia do mocotó Espessante 0,50 Geléias Espessante "tabilizante 0,75 100 Ketchup Espessante 0,75 Leite aromatizado Espessante 0,40 Leite de coco Espessante Estabilizante 0,40 0,50 Leite de coco esterilizado Estabilizante 0,20 Mistura em pó para bases cremosas Espessante 0,75 Molhos a base de queijo Espessante Estabilizante 0,75 0,75 Molhos cremosos Espessante 0,75 Molhos de tomate Estabiiizanto 0,50 Molhos e coberturas para saladas Espessante 0,50 Molhos gordurosos Espessante 0,50 Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas esterilizadas e saladas 1 Espessante 0,50

Molhos para saladas

Espessante Estabilizante

0,50 0,50 Molhos preparados Espessante 0,50 Néctares de frutas Espessante Estabilizante 0,75 0,30 Picles com molhos preparados Espessante 0,50 Pós para cobertura de bolos Espessante 0,50 Pós para preparo de bebidas achocolatadas 1 Estabilizante 0,20 Pós para o preparo de molho de tomate 1 Estabilizante 0,50 Pós para sorvetes 1 Espessante 0,50 Produtos de confeitaria 1 Espessante 0,75 Produtos de frutas 1 Espessante 0,50 Produtos de frutas, cereais, legumes e outros Espessante Ingredientes pare uso em iorgutes, queijos tipo PetitSuisse e similares 0,75 Produtos de Panificação Espessante 0,50 Queijos cremosos Espessante Estabilizante 0,60 0,40 Queijo tipo Cheddar em pasta Espessante Estabilizante 0,50 0,75 Queijo tipo Prato Espessante Estabilizante 0,60 0,50 Recheios, coberturas e revestimentos para produtos de Espessante confeitaria 0

Requeijão Espessante Estabilizante

0,50 0,50

Salsichas Espessante Estabilizantes

1,50 1,00

Sobremesas, pós para gelatinas e pós para sobremesas de fians, pudins e similares

Espessante 0,50

Sopas e caldos concentrados Espessante 0,50 Sucos de frutas Espessante DSP

Art. 2' Esta Podaria entrará em vigor na data de sua publicaçâo.

MARCELO AZALIM