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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 7º  Revogam-se as seguintes disposições:

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

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

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

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

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

**WILLIAM DIB**

**Diretor-Presidente**

**ANEXO**

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

|  |
| --- |
| **8.0 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS** |
| **8.1 CARNES:**partes musculares comestíveis de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituídas pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele dos suídeos e aves (exceto da ordem Struthioniformes) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também é considerado carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente. |
| **8.1.1 CARNES IN NATURA:** carnes que não receberam nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não receberam a adição de ingredientes. |
| Não se permite o uso de aditivos. |
| **8.2 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS** |
| **8.2.1 INDUSTRIALIZADOS:**produtos preparados à base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis\*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados.  (\*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. |
| **8.2.1.1 INDUSTRIALIZADOS FRESCOS:** produtos industrializados crus não submetidos a processos de cozimento ou secagem. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 260 | Ácido acético | **quantum satis** | - |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 261 | Acetato de potássio | **quantum satis** | - |
| 262(i) | Acetato de sódio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 310 | Galato de propila | 0,01 | Sobre o teor de gorduras, sozinho ou em combinação e exclusivamente para elaboração de produtos congelados. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA |
| 307a | D-alfa-tocoferol | 0,03 | Sobre o teor de gordura, sozinho ou em combinação e somente para produtos à base de carne picada que contenha outros ingredientes. |
| 307 b | Mistura concentrada de tocoferóis |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma ou curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 0,2 g/100g na massa dos produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K | 0,002 | Expresso como norbixina e somente para tratamento de superfície |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 | - |
| **ESPESSANTE** | 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 | Expresso como carragena. |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 | Expresso como alga euchema. |
| 401 | Alginato de sódio e sais de cálcio | 1,2 | Somente para produtos cárneos compactados e/ou moldados, elaborados a partir de peças e/ou pedaços de carne. |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio**,**fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **UMECTANTE** | 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 | - |
| 422 | Glicerina, glicerol | **quantum satis** | - |
| **ESTABILIZANTE DE COR** | 375 | Ácido nicotínico | 0,01 | Somente para hambúrguer. |
| **8.2.1.2 INDUSTRIALIZADOS SECOS:**produtos industrializados submetidos a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 261 | Acetato de potássio | **quantum satis** | - |
| 262(i) | Acetato de sódio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma ou curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis**. | Para uso na superfície.  Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K | 0,002 | Expresso como norbixina e somente para tratamento de superfície. |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 200 | Ácido sórbico | 0,02 | Expresso como ácido sórbico, somente para uso externo, tratamento de superfície (ausência na massa) e sozinhos ou em combinação. |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 235 | Pimaricina, natamicina | 0,002 | Somente para tratamento da superfície da peça inteira de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm2 aplicado na superfície a uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 | - |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio**,**fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **EMULSIFICANTE** | 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | **quantum satis** | Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final. |
| **8.2.1.3 INDUSTRIALIZADOS COZIDOS:**produtos industrializados que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foram submetidos a um processo de cozimento. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 261 | Acetato de potássio | **quantum satis** | - |
| 262i | Acetato de sódio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 310 | Galato de propila | 0,01 | Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação e somente para produtos congelados. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 307a | D-alfa-tocoferol | 0,05 | Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação. |
| 307 b | Mistura concentrada de tocoferóis |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 | - |
| 234 | Nisina | 0,0025 | Como nisina.  Exceto: salsicha tipo Frankfurt |
| 280 | Ácido propiônico | 0,5 | Como ácido propiônico. |
| 281 | Propionato de sódio | 0,5 | Como ácido propiônico. |
| 283 | Propionato de potássio | 0,5 | Como ácido propiônico. |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina. |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico. |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 0,2g/ 100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 | Expresso como norbixina.  Somente para tratamento de superfície. |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **ESTABILIZANTE DE COR** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.   Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| **ESPESSANTE** | 400 | Ácido algínico | 0,3 | - |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 | - |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 | - |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 | - |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 | - |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,3 | - |
| 406 | Ágar | 0,3 | - |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,5 | Expresso como carragena. |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 | Expresso como alga euchema. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 | - |
| 412 | Goma guar | 0,3 | - |
| 415 | Goma xantana | 0,3 | - |
| 461 | Metilcelulose | 0,3 | - |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | 0,3 | - |
| 466 | Carboximetilcelulose | 0,3 | - |
| **EMULSIFICANTE** | 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | **quantum satis** | - |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | **quantum satis** | Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final. |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio,  Glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **UMECTANTE** | 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2,0 | - |
| 422 | Glicerina, glicerol | **quantum satis** | - |
| **8.2.2 SALGADOS:** produtos elaborados com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis\* submetidos a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).  (\*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. | | | | |
| **8.2.2.1 SALGADOS CRUS**: produtos salgados não submetidos a um processo de cozimento. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 200 | Ácido sórbico | 0,02 | Expresso como ácido sórbico.  Somente para uso externo (ausência na massa).  Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ –inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **8.2.2.2 SALGADOS COZIDOS:**produtos salgados que foram submetidos a um processo de cozimento. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 | - |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve ser superior a 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina. |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico. |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **ESPESSANTE** | 400 | Ácido algínico | 0,3 | - |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 | - |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 | - |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 | - |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 | - |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,3 | - |
| 406 | Ágar | 0,3 | - |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,5 | Expresso como carragena. |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 | Expresso como alga euchema. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 | - |
| 412 | Goma guar | 0,3 | - |
| 415 | Goma xantana | 0,3 | - |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’- guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5- guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5- inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **UMECTANTE** | 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 | - |
| 422 | Glicerina, glicerol | **quantum satis** | - |
| **8.2.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS** | | | | |
| **8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS**: Conservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis\*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial. Conservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis\* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial.  (\*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 260 | Ácido acético | **quantum satis** | - |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 310 | Galato de propila | 0,02 | Sobre o teor de gordura.  Sozinhos ou em combinação  Somente para feijoada. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA |
| 307a | D-alfa-tocoferol | 0,05 | Sobre o teor de gordura.  Sozinhos ou em combinação. Exceto para o corned beef, e para carne “luncheon” definido de acordo com CODEX STAN 89-1981 última revisão. |
| 307 b | Mistura concentrada de tocoferóis |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio |
| 252 | Nitrato de potássio |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina. |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico. |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 | Expresso como norbixina.  Somente para uso na superfície de salsichas em conserva. |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **ESPESSANTE** | 400 | Ácido algínico | 0,3 | - |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 | - |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 | - |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 | - |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 | - |
| 406 | Ágar | 0,3 | - |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 | Expresso como carragena. |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 | Expresso como alga euchema. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 | - |
| 412 | Goma guar | 0,3 | - |
| 415 | Goma xantana | 0,3 | - |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **UMECTANTE** | 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 | - |
| 422 | Glicerina, glicerol | **quantum satis** | - |
| **EMULSIFICANTE** | 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | **quantum satis** | - |
| **8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS**: Semiconservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis\*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. Semiconservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis\* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.  (\*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **ACIDULANTE** | 260 | Ácido acético | **quantum satis** | - |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | **quantum satis** | - |
| 330 | Ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| 575 | Glucono-delta-lactona | **quantum satis** | - |
| **REGULADOR DE ACIDEZ** | 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 | - |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 | - |
| 326 | Lactato de potássio | 3 | - |
| 327 | Lactato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | **quantum satis** | - |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | **quantum satis** | - |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **CONSERVADOR** | 249 | Nitrito de potássio | 0,015 | A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. |
| 250 | Nitrito de sódio |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 |
| 252 | Nitrato de potássio |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina. |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico. |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 | Expresso como norbixina.  Somente para uso na superfície de salsichas em conserva. |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **ESPESSANTE** | 400 | Ácido algínico | 0,3 | - |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 | - |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 | - |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 | - |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 | - |
| 406 | Ágar | 0,3 | - |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 | Expresso como carragenina. |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 | Expresso como alga euchema. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 | - |
| 412 | Goma guar | 0,3 | - |
| 415 | Goma xantana | 0,3 | - |
| **ESTABILIZANTE** | 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 | Expresso como P2O5.  Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **UMECTANTE** | 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 | - |
| 422 | Glicerina, glicerol | **quantum satis** | - |
| **EMULSIFICANTE** | 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | **quantum satis** | - |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático | **quantum satis** | - |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | **quantum satis** | - |
| **8.2.4 OUTROS PRODUTOS CÁRNEOS** | | | | |
| **8.2.4.1. PRODUTOS CÁRNEOS DESIDRATADOS:**produtos cárneos obtidos a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade. | | | | |
| **Função** | **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Notas** |
| **CORANTE** | 100i | Cúrcuma ou curcumina | 0,002 | Expresso como curcumina. |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 | Expresso como ácido carmínico. |
| 150a | Caramelo I – simples | **quantum satis** | - |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | **quantum satis** | Para uso na superfície.  Limite de 1g/100g no produto final que contém proteína vegetal em sua composição. |
| 150c | Caramelo III – processo amônia |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 | - |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 | Expresso como capsantina. |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | **quantum satis** | - |
| **ANTIUMECTANTE** | 551 | Dióxido de Silício | **quantum satis** | - |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 1,5 | Expresso como P2O5. |
| **AROMATIZANTE** | - | Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007. | **quantum satis** | - |
| **REALÇADOR DE SABOR** | 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | **quantum satis** | - |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | **quantum satis** | - |
| 622 | Glutamato de potássio | **quantum satis** | - |
| 623 | Diglutamato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 624 | Glutamato monoamônico | **quantum satis** | - |
| 625 | Glutamato de magnésio | **quantum satis** | - |
| 627 | 5’-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5’ – guanilato | **quantum satis** | - |
| 628 | 5-guanilato de potássio | **quantum satis** | - |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 630 | Ácido inosínico | **quantum satis** | - |
| 631 | 5’-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5’ – inosinato | **quantum satis** | - |
| 632 | Inosinato de potássio | **quantum satis** | - |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | **quantum satis** | - |
| **ANTIOXIDANTE** | 300 | Ácido ascórbico (L-) | **quantum satis** | - |
| 301 | Ascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 302 | Ascorbato de cálcio | **quantum satis** | - |
| 303 | Ascorbato de potássio | **quantum satis** | - |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | **quantum satis** | - |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | **quantum satis** | - |
| 310 | Galato de propila | 0,01 | Sobre o teor de gordura.  Sozinhos ou em combinação. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT |
| 307a | D-alfa-tocoferol | 0,05 | Sobre o teor de gordura.  Sozinhos ou em combinação. |
| 307 b | Mistura concentrada de tocoferóis |