**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA RDC N º 33, DE 9 DE MARÇO DE 2001**

**(Publicada no DOU nº 49, de 12 de março de 2001)**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 7 de março de 2001,

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

considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº16/00);

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

considerando que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

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 12: Sopas e Caldos", constante do Anexo desta Resolução.

Parágrafo único. Os limites máximos indicados no anexo referem-se aos gêneros alimentícios prontos para o consumo, preparados de acordo com as instruções do fabricante.

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 Resolução CNNPA n.º 20 de 18/08/72 e Portaria DETEN/SVS/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: sopas; sopas e caldos; sopa desidratada; sopas e caldos concentrados; preparados concentrados para sopas e caldos; preparados desidratados para sopas e caldos.

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

GONZALO VECINA NETO

**ANEXO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CATEGORIA 12 . SOPAS E CALDOS | | | | |
| ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS | | | | |
| INS | | FUNÇÃO/NOME | LIMITE MÁXIMO  g/100g | |
| 12.1. SOPAS E CALDOS PRONTOS PARA O CONSUMO | | | | |
|  | |  |  | |
|  | | ACIDULANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 334 | | Ácido tartárico | 0,025 | |
|  | |  |  | |
|  | | ANTIESPUMANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 900 | | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano | 0,001 | |
|  | |  |  | |
|  | | ANTIOXIDANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 304 | | Palmitato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 305 | | Estearato de ascorbila | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 306 | | Tocoferóis | 0,03 sobre o teor de gordura | |
| 310 | | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura | |
| 319 | | Tercbutilhidroxiquinona, TBHQ, butilhidroxiquinona | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 320 | | Butilhidroxianisol BHA | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 321 | | Butilhidroxitolueno BHT | 0,01 sobre o teor de gordura | |
|  | |  |  | |
|  | | AROMATIZANTE |  | |
| Todos os autorizados | | | quantum satis | |
|  | |  |  | |
|  | | CORANTE |  | |
| 100 i | | Curcuma (como curcumina) | 0,005 | |
| 101 i | | Riboflavina | quantum satis | |
| 101 ii | | Riboflavina 5’-fosfato de sódio | quantum satis | |
| 102 | | Tartrazina | 0,005 | |
| 110 | | Amarelo crepúsculo | 0,005 | |
| 120 | | Ácido carmínico/cochonilha | 0,005 | |
| 122 | | Azorubina | 0,005 | |
| 124 | | Ponceau 4R | 0,005 | |
| 129 | | Vermelho 40 | 0,005 | |
| 131 | | Azul patente V | 0,005 | |
| 132 | | Indigotina | 0,005 | |
| 133 | | Azul brilhante FCF | 0,005 | |
| 140 i | | Clorofila | quantum satis | |
| 140 ii | | Clorofilina | quantum satis | |
| 141 i | | Clorofila cúprica | 0,04 | |
| 141 ii | | Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio | 0,04 | |
| 150a | | Caramelo I – simples | quantum satis | |
| 150b | | Caramelo II – processo sulfito caústico | quantum satis | |
| 150c | | Caramelo III – processo amônio | quantum satis | |
| 150d | | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | quantum satis | |
| 153 | | Carvão vegetal | 0,003 | |
| 160a i | | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,02 | |
| 160a ii | | Carotenos extratos naturais | 0,02 | |
| 160b | | Anatto, bixina, norbixina, urucum, rocu | 0,015 (como bixina) | |
| 160c | | Páprica, capsorrubina, capsantina | quantum satis | |
| 160d | | Licopeno | 0,005 | |
| 160e | | Beta-apo-8’-carotenal | 0,02 | |
| 160f | | Éster metílico ou etílico do ác.beta-apo-8’-carotenóico | 0,02 | |
| 161b | | Luteína | 0,005 | |
| 161g | | Cantaxantina | 0,003 | |
| 162 | | Betanina | quantum satis | |
| 163 i | | Antocianinas | quantum satis | |
| 171 | | Dióxido de titânio | quantum satis | |
|  | |  |  | |
|  | | CONSERVADOR(exceto para produtos esterilizados industrialmente) |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 200 | | Ácido sórbico | 0,05 | |
| 201 | | Sorbato de sódio | 0,05 (como ácido sórbico) | |
| 202 | | Sorbato de potássio | 0,05 (como ácido sórbico) | |
| 203 | | Sorbato de cálcio | 0,05 (como ácido sórbico) | |
|  | |  |  | |
|  | | EMULSIFICANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 432 | | Monolaurato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 433 | | Monooleato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 434 | | Monopalmitato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 435 | | Monoestearato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 436 | | Triestearato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 450 i | | Difosfato de sódio | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 ii | | Difosfato trissódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 iii | | Difosfato tetrassódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 v | | Difosfato tetrapotássico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 vii | | Difosfato de cálcio | 0,10 (como P2O5) | |
| 452 i | | Polifosfato de sódio | 0,10 (como P2O5) | |
| 452 ii | | Polifosfato de potássio | 0,10 (como P2O5) | |
| 473 | | Ésteres graxos de sacarose | 0,20 | |
| 474 ii | | Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos | 0,20 | |
| 491 | | Monoestearato de sorbitana | 1,00 | |
| 492 | | Triestearato de sorbitana | 1,00 | |
| 495 | | Monopalmitato de sorbitana | 1,00 | |
|  | |  |  | |
|  | | ESPESSANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
|  | |  |  | |
|  | | ESTABILIZANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 339 ii | | Fosfato dissódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 432 | | Monolaurato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 433 | | Monooleato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 434 | | Monopalmitato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 435 | | Monoestearato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 436 | | Triestearato de polioxietileno sorbitana | 0,10 | |
| 450 i | | Difosfato de sódio | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 ii | | Difosfato trissódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 iii | | Difosfato tetrassódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 v | | Difosfato tetrapotássico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 vii | | Difosfato de cálcio | 0,10 (como P2O5) | |
| 451 i | | Trifosfato pentassódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 452 i | | Polifosfato de sódio | 0,10 (como P2O5) | |
| 452 ii | | Polifosfato de potássio | 0,10 (como P2O5) | |
| 473 | | Ésteres graxos da sacarose | 0,20 | |
| 474 ii | | Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos | 0,20 | |
|  | |  |  | |
|  | | GELIFICANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
|  | |  |  | |
|  | | REGULADOR DE ACIDEZ |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 336 i | | Tartarato ácido de potássio, tartarato monopotássico | 0,025 | |
| 336 ii | | Tartarato dipotássico | 0,025 | |
| 450 i | | Difosfato dissódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 ii | | Difosfato trissódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 iii | | Difosfato tetrassódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 v | | Difosfato tetrapotássico | 0,10 (como P2O5) | |
| 450 vii | | Difosfato de cálcio | 0,10 (como P2O5) | |
| 451 i | | Trifosfato pentassódico | 0,10 (como P2O5) | |
| 451 ii | | Trifosfato pentapotássico | 0,10 (como P2O5) | |
|  | |  |  | |
|  | | REALÇADOR DE SABOR |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
|  | |  |  | |
|  | | SEQUESTRANTE |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | quantum satis | |
| 385 | | EDTA cálcio dissódico | 0,0075 | |
| 386 | | EDTA ácido dissódico | 0,0075 | |
|  | | |  | |
| 12.2. SOPAS E CALDOS CONCENTRADOS | | | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo. | | | | |
|  |  | | |  |
| 12.3. SOPAS E CALDOS DESIDRATADOS | | | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para Sopas e Caldos Prontos para o Consumo, exceto Conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a subcategoria Sopas e Caldos Prontos para o Consumo. Admite-se também o uso de Antiumectantes/Antiaglutinantes, conforme especificado a seguir. | | | | |
|  |  | | |  |
|  | ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE | | |  |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis |
| 341 iii | Fosfato tricálcico | | | 1,50 |
| 470 | Sais de alumínio, cálcio, magnésio, potássio, sódio e amonio dos ácidos mirístico, palmítico e esteárico | | | 1,50 |
| 470 i | Estearato de magnésio | | | 1,50 |