**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 8, DE 6 DE MARÇO DE 2013**

**(Publicada em DOU nº 46, de 8 de março de 2013)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó. |

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1° e 3° do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Ficam aprovadas as listas positivas de aditivos alimentares com suas respectivas funções para a fabricação de produtos de frutas e de vegetais, que constam no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Para fins de atribuição de aditivos alimentares, os produtos de frutas e de vegetais se classificam em:

I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície);

II. Geleia de fruta e geleia de mocotó;

III. Doces de frutas e ou de vegetais;

IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco;

V. Leite de coco;

VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado);

VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas;

VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não;

IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta);

X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis);

XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis);

XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis);

XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo picles, azeitonas e cogumelos comestíveis);

XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis); e

XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis).

Art. 3º Quando utilizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico que exercem a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo estabelecido.

§ 1º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 3º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite quantum satis (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 4º As empresas terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 5° O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no Regulamento Técnico por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Ficam revogadas: Resolução RDC n. 28 de 26 de maio de 2009, Resolução RDC n. 71 de 06 de outubro de 2008, Resolução RDC n. 70 de 22 de outubro de 2007 (Produtos de frutas), Resolução RDC n. 54 de 30 de agosto de 2007, Resolução RDC n. 217, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC n. 12 de 10 de janeiro de 2002, Resolução RDC n. 24 de 15 de fevereiro de 2001, Portaria DETEN/MS n. 239 de 22 de maio de 1996, Portaria n. 237, de 21 de maio de 1996, Portaria DETEN/MS n. 43 de 1 de fevereiro de 1996, Portaria SVS/MS n. 13 de 11 de janeiro de 1996, Portaria 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989, Resolução CNS/MS n. 4 de 24 de novembro de 1988 (incluindo seu Anexo VI) e Resolução CNNPA n. 25/70, no que se referem aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia para:

I - Geleias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético);

II - Polpas, sucos e néctares de frutas;

III - Sucos de fruta concentrados e preparados;

IV - Suco de caju;

V - Produtos de frutas e produtos de fruta para uso em iogurtes, queijo tipo petit suisse e similares;

VI - Produtos fermentados de fruta;

VII - Passas de frutas e frutas dessecadas;

VIII - Frutas cristalizadas e glaceadas;

IX - Frutas em conserva;

X - Cerejas em calda;

XI - Doces e doces em pasta (de ou à base de fruta);

XII - Leite de coco, leite de coco esterilizado e leite de coco pasteurizado;

XIII - Coco ralado;

XIV - Frutose;

XV - Pasta de amendoim, avelãs, nozes e similares;

XVI - Polpa e purê de vegetais (incluindo cogumelos, fungos, legumes, hortaliças, raízes e tubérculos, castanhas e algas marinhas), pós para purê de raízes e tubérculos;

XVII - Hortaliças e vegetais em conserva (ou conserva de vegetais) (incluindo aquelas em meio láctico-acético, submetidas ou não a tratamento térmico ou esterilização);

XVIII - Picles e picles com molhos preparados;

XIX - Azeitonas;

XX - Cogumelos comestíveis, frescos, secos e em conserva;

XXI - Legumes e verduras desidratadas;

XXII - Cenouras, ervilhas e demais vegetais;

XXIII - Pimentas doces;

XXIV - Tomates inteiros (processados) e tomate sob outras formas;

XXV - Batatas, batatas cruas descascadas e congeladas, batatas descascadas cozidas e batatas fritas congeladas;

XXVI - Produtos desidratados de batata;

XXVII - Produtos de batata processados (incluindo os congelados, supergelados, fritos, desidratados ou em pó);

XXVIII - Raiz forte (polpa de rábano ou wasabi);

XXIX - Feijão fradinho;

XXX - Farinhas, extratos e flocos derivados da soja integral, proteína texturizada de soja (incluindo aquelas para uso em salsicharia e outros fins industriais), produtos à base de proteína de soja texturizada e produtos derivados de soja;

XXXI - Preparados à base de proteínas vegetais.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

**ANEXO**

**ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100mL (1)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 525 | Hidróxido de potássio | *quantum satis* |
| 527 | Hidróxido de amônio | *quantum satis* |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,00003 |
| **EMULSIFICANTE** | | |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH4) | *quantum satis* |
| 322 | Lecitinas | *quantum satis* |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 445 | Ésteres glicéricos de colofônio,  goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira | 0,008 |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | *quantum satis* |
| **GLACEANTE** | | |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela) | *quantum satis* |
| 902 | Cera de candelilla | *quantum satis* |
| 903 | Cera de carnaúba | 0,01 |
| 904 | Goma laca, shellac | *quantum satis* |
| 905c i | Cera microcristalina | 0,005 |
| 914 | Cera de polietileno oxidada | 0,02 |
| **UMECTANTE** | | |
| 1520 | Propilenoglicol | 0,01 |
|  | | |
| **II. Geleia de fruta e geleia de mocotó** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 (como ácido tartárico)  Sozinhos ou em combinação |
| 335i | Tartarato monossódico |
| 335ii | Tartarato dissódico |
| 336i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 0,05 (como fósforo) |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,003 |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 301 | Ascorbato de sódio | *quantum satis* |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | *quantum satis* |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | *quantum satis* |
| **AROMATIZANTE** | | |
| Para geleia de fruta – Somente aromas naturais de frutas autorizados no MERCOSUL, para reconstituir sabor.  Para geleia de mocotó – Todos os autorizados no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,01  (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **CORANTE** | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,05 (como curcumina) |
| 101i | Riboflavina | 0,02 |
| 101ii | Riboflavina 5’ fosfato de sódio | 0,02 |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,02 |
| 140i | Clorofila | *quantum satis* |
| 141i | Clorofila cúprica | 0,02 |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | 0,02 |
| 150a | Caramelo I – simples | *quantum satis* |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | *quantum satis* |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito- amônia | 0,15 |
| 160ai | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,05 |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,1 |
| 160e | Beta-apo-8’ carotenal | 0,05 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,005 (como bixina) |
| 160f | Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8’ carotenóico | 0,05 |
| 161g | Cantaxantina | 0,02 |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | 0,05 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *quantum satis* |
| **ESPESSANTE** | | |
| 406 | Ágar | *quantum satis* (somente para geleia de mocotó) |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | *quantum satis*  (somente para geleias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí |
| valor energético e geleias de mocotó) |
| 415 | Goma xantana |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |
|  | | |
| **III. Doces de frutas e ou de vegetais** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 296 | Ácido málico (D-, L-) | 0,2 |
| 326 | Lactato de potássio | *quantum satis* |
| 327 | Lactato de cálcio |
| 330 | Ácido cítrico |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,2 |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | 0,1 (como ácido tartárico) |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto- fosfórico | 0,1 |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | 0,05 (como fósforo) Sozinhos ou em combinação |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio,  fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 501i | Carbonato de potássio | *quantum satis* |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,05 |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico |
| **AROMATIZANTE** | | |
| Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) |
| 201 | Sorbato de sódio | Sozinhos ou em combinação |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,01  (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **CORANTE** | | |
| 160ai | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,01 |
| **ESPESSANTE** | | |
| 406 | Ágar | *quantum satis* |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | *quantum satis* |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | *quantum satis* |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |
| **GELIFICANTE** | | |
| 428 | Gelatina | *quantum satis* |
| **UMECTANTE** | | |
| 1520 | Propilenoglicol | 0,5 |
|  | | |
| **IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml) (2)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 296 | Ácido málico (D-, L-) | *quantum satis* (somente para suco, suco tropical e néctar)(3) |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis*(3) |
| 331iii | Citrato de sódio | *quantum satis*(3) |
| 332ii | Citrato de potássio | *quantum satis*(3) |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) (3) |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,001 |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005(4) (como SO2  residual)  Sozinhos ou em  combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 301 | Ascorbato de sódio | *quantum satis* |
| 302 | Ascorbato de cálcio | *quantum satis* |
| 303 | Ascorbato de potássio | *quantum satis* |
| **AROMATIZANTE** (exceto para água de coco e polpa de fruta) | | |
| Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 242 | Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato | 0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio) |
| **CORANTE** (exceto para água de coco) | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
| 120 | Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,02 |
| 141i | Clorofila cúprica | 0,02 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,005 (como bixina) |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,1 |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | 0,03 |
| **ESTABILIZANTE** (exceto para água de coco e polpa de fruta) | | |
| 412 | Goma guar | 0,1 |
| 414 | Goma gelana | 0,05 |
| 415 | Goma xantana | 0,2 |
| 460i | Celulose microcristalina | 0,5 |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | 0,3 |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |
| **SEQÜESTRANTE** (exceto para polpa de fruta) | | |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | 0,25 (como P) |
|  | | |
| **V. Leite de coco** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 1 |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,01 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação  (apenas para leite de coco pasteurizado) |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação  (apenas para leite de coco pasteurizado) |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,03 (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação, para leite de coco pasteurizado  0,01 (como SO2 residual)  0,01 (como SO2 residual) |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio | Sozinhos ou em combinação, para leite de coco esterilizado |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **EMULSIFICANTE** | | |
| 432 | Monolaurato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 20 | 0,1 (Sozinhos ou em combinação) |
| 433 | Monooleato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 80 |
| 434 | Monopalmitato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 40 |
| 435 | Monoestearato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 60 |
| 436 | Triestearato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 65 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| **ESPESSANTE** | | |
| 414 | Goma gelana | *quantum satis* |
| 412 | Goma guar |
| 415 | Goma xantana |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 322 | Lecitinas | 0,2 |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,02 |
| 460i | Celulose microcristalina | *quantum satis* |
|  | | |
| **VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 (exceto para coco ralado) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico |
| **ANTIUMECTANTE** | | |
| 460 | Celulose microcristalina | 2 (somente para coco ralado adoçado) |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado) |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado) |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,1 (como SO2 residual) (Sozinhos ou em combinação) |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **UMECTANTE** | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D- sorbita | 5,0 (exceto para coco ralado) |
| 422 | Glicerina, glicerol | 5,0 (exceto para coco ralado) |
| 1520 | Propilenoglicol | 2,0 (somente para coco ralado adoçado) |
|  | | |
| **VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 |
| 501i | Carbonato de potássio | *quantum satis* |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | *quantum satis* |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | 0,001 (como fósforo) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,005 |
| **AROMATIZANTE** | | |
| Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 440 | Pectina, pectina amidada | *quantum satis* |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,02 (como cálcio) |
|  | | |
| **VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,05 |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico |
| **AROMATIZANTE** | | |
| Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| **CORANTE** | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
|  | | |
| **IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)**(6) |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 296 | Ácido málico (D-, L-) | 0,2 |
| 297 | Ácido fumárico | *quantum satis* |
| 327 | Lactato de cálcio | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 1 |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | *quantum satis* |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | *quantum satis* |
| 509 | Cloreto de cálcio | *quantum satis* |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,05 |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | 0,5 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,001 |
|  |  |  |
| **AROMATIZANTE** | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| **CORANTE** | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,015 (como curcumina) |
| 101i | Riboflavina | 0,03 (Sozinhos ou em combinação) |
| 101ii | Riboflavina 5’ fosfato de sódio |
| 102 | Tartrazina, laca de Al | 0,01 |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al | 0,01 |
| 120 | Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,05 |
| 122 | Azorrubina | 0,05 |
| 123 | Amaranto, bordeaux S, laca de Al | 0,01 |
| 124 | Ponceau 4R, laca de Al | 0,005 |
| 127 | Eritrosina, laca de Al | 0,01 |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al | 0,01 |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo, laca de Al | 0,01 |
| 133 | Azul brilhante FCF, laca de Al | 0,01 |
| 141i | Clorofila cúprica | 0,01 (Sozinhos ou em combinação) |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast Green FCF, laca de Al | 0,01 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 0,75 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito- amônia | 0,75 |
| 153 | Carvão vegetal | 0,9 |
| 160ai | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,01 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,01 (como bixina) |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,6 |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,01(Sozinhos ou em combinação) |
| 160e | Beta-apo-8’ carotenal |
| 160f | Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8’ carotenóico |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | 0,3 |
| 163ii | Extrato de casca de uva | 0,05 |
| **EMULSIFICANTE** | | |
| 322 | Lecitinas | *quantum satis* |
| 432 | Monolaurato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 20 | 0,1 (Sozinhos ou em combinação, somente em recheios para produtos de panificação) |
| 433 | Monooleato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 80 |
| 434 | Monopalmitato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 40 |
| 435 | Monoestearato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 60 |
| 436 | Triestearato de polioxietileno  (20) sorbitana, polisorbato 65 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| **ESPESSANTE** | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
| 425 | Goma konjac | 0,1 |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL. | | *quantum satis* |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,75 |
|  | | |
| **X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
|  | | |
| **XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2 residual) (Sozinhos ou em combinação, somente para batatas) |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,01 (Somente para congelados) |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **CORANTE**  **(Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)** | | |
| 100i | Curcumina **(Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)** | 0,02 (somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas. |
| 160c | Extrato de páprica **(Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)** | 0,02 (somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas. |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 415 | Goma xantana **(Incluído pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)** | *quantum satis* (somente para uso em batatas descascadas e ou picadas, congeladas) |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | 0,5 (como fósforo) (Somente para batatas) |
| **FERMENTO QUÍMICO**  (apenas para o tratamento da superfície de vegetais empanados) | | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | 0,17 (como fósforo) |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | *quantum satis* |
|  | | |
| **XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,008 (como estearato de ascorbila) |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,03 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | 0,005 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em combinação, somente para batatas e produtos de batatas |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | 0,5 (como fósforo) Somente para batatas desidratadas ou em pó |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | 1 |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **CONSERVADOR** | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,02  (como SO2 residual)  Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **CORANTE** | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,05 (como curcumina) Somente para batatas e produtos de batatas |
|  | | |
| **XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo picles, azeitonas e cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 260 | Ácido acético | *quantum satis* |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 327 | Lactato de cálcio | 0,03 (como cálcio) |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,03 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,03 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 (para hortaliças em conserva)  0,01 (para cogumelos em conserva) |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,03 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 282 | Propionato de cálcio | 0,2 |
| 283 | Propionato de potássio |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,03 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ESTABILIZANTE DE COR** | | |
| 579 | Gluconato ferroso | 0,015 (como ferro) apenas para azeitonas |
| 585 | Lactato ferroso | 0,015 (como ferro) apenas para azeitonas |
|  | | |
| **XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo(g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 260 | Ácido acético | *quantum satis* |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 327 | Lactato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ANTIESPUMANTE** | | |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,005 (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 (para hortaliças em conserva)  0,01 (para cogumelos em conserva) |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,03 |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico |
| 512 | Cloreto de estanho | 0,0025 (como estanho) |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico) |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
|  | | |
| **XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis)** | | |
| **INS** | **Aditivo** | **Limite máximo (g/100g ou g/100ml)** |
| **ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ** | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | *quantum satis* |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **AGENTE DE FIRMEZA** | | |
| 327 | Lactato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 526 | Hidróxido de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 578 | Gluconato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| **ANTIOXIDANTE** | | |
| 330 | Ácido cítrico | *quantum satis* |
| **CONSERVADOR** | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 210 | Ácido benzóico | 0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação |
| 211 | Benzoato de sódio |
| 212 | Benzoato de potássio |
| 213 | Benzoato de cálcio |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,05 (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação, para purês  0,03 (como SO2 residual) Sozinhos ou em combinação, para polpas |
| 221 | Sulfito de sódio |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio |
| 223 | Metabissulfito de sódio |
| 224 | Metabissulfito de potássio |
| 225 | Sulfito de potássio |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio |
| 228 | Bissulfito de potássio |
| **ESTABILIZANTE** | | |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico) |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *quantum satis* |
| 509 | Cloreto de cálcio | 0,08 (como cálcio) |
| 516 | Sulfato de cálcio | 0,08 (como cálcio) |

(1) Permitidos somente para uso nas formulações contendo os aditivos com função glaceante autorizados neste Regulamento Técnico, para uso em mamão, melão, manga, abacate, abacaxi e frutas cítricas (para tratamento de superfície das frutas in natura).

(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.

(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.

(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02g/100ml (como SO2 residual).

(5) Exceto para uso em damascos secos, cujo limite máximo é 0,2g/100g; uvas passas, cujo limite máximo é 0,15g/100g; e coco ralado, cujo limite máximo é 0,02g/100g.

(6) No produto pronto para o consumo.