**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA-RDC N º 34, 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 n.º 51/00);

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 21: Preparações Culinárias Industriais;

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 21: Preparações culinárias industriais", 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 Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

**ANEXO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CATEGORIA 21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS | | | | | |
| ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS | | | | | |
| INS | FUNÇÃO/ NOME | | Limite máximo  g/100g | | |
| 21. PREPARAÇÕES CULINÁRIAS INDUSTRIAIS | | | | | |
| 21.1. PRONTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS OU NÃO) | | | | | |
| Preparações Culinárias Industriais Prontas para o Consumo, congeladas ou não, à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídas em outras categorias | | | | | |
| Além dos aditivos listados abaixo, poderão estar presentes os aditivos que provém dos ingredientes utilizados, seguindo o princípio da Transferência de Aditivos. | | | | | |
|  | ACIDULANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 334 | Ácido Tartárico | | | 0,025 | |
| 338 | Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico | | | 0,50 | |
|  |  | | |  | |
|  | AGENTE DE FIRMEZA | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | ANTIESPUMANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 900 | Dimetilpolisiloxana | | | 0,001 | |
|  |  | | |  | |
|  | ANTIOXIDANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 220 | Dióxido de Enxofre | | | 0,02 | |
| 221 | Sulfito de Sódio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 222 | Bissulfito de Sódio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 223 | Metabissulfito de Sódio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 224 | Metabissulfito de Potássio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 225 | Sulfito de Potássio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 226 | Sulfito de Cálcio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 227 | Bissulfito de Cálcio, Sulfito ácido de Cálcio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 228 | Bissulfito de Potássio | | | 0,02 (como SO2) | |
| 306 | Mistura Concentrada de Tocoferóis | | | 0,03 sobre o teor de gordura | |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | | | 0,03 sobre o teor de gordura | |
| 310 | Galato de Propila | | | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 319 | Butilhidroquinona terciária, TBHQ | | | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 320 | Butil-hidroxianisol BHA | | | 0,02 sobre o teor de gordura | |
| 321 | Butil-hidroxitolueno BHT | | | 0,01 sobre o teor de gordura | |
|  |  | | |  | |
|  | AROMATIZANTE | | |  | |
| Todos os autorizados | | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | CONSERVADOR  (exceto para produtos congelados) | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 200 | Ácido Sórbico | | | 0,10 | |
| 201 | Sorbato de Sódio | | | 0,10 (como ácido sórbico) | |
| 202 | Sorbato de Potássio | | | 0,10 (como ácido sórbico) | |
| 203 | Sorbato de Cálcio | | | 0,10 (como ácido sórbico) | |
|  |  | | |  | |
|  | CORANTE | | |  | |
| 100i | Cúrcuma, Curcumina | | | 0,005 (como curcumina) | |
| 101i | Riboflavina | | | quantum satis | |
| 101ii | Riboflavina 5'-fosfato de sódio | | | quantum satis | |
| 102 | Tartrazina | | | 0,005 | |
| 110 | Amarelo Crepúsculo | | | 0,005 | |
| 120 | Carmin, Cochonila, Ácido Carmínico | | | 0,005 | |
| 122 | Azorubina | | | 0,005 | |
| 124 | Ponceau 4R | | | 0,005 | |
| 129 | Vermelho 40 | | | 0,005 | |
| 131 | Azul Patente V | | | 0,005 | |
| 132 | Indigotina natural ou sintética | | | 0,005 | |
| 133 | Azul Brilhante | | | 0,005 | |
| 140i | Clorofila | | | quantum satis | |
| 140ii | Clorofilina | | | quantum satis | |
| 141i | Clorofila Cúprica | | | 0,040 | |
| 141ii | Clorofilina Cúprica | | | 0,040 | |
| 150a | Caramelo I- Simples | | | quantum satis | |
| 150b | Caramelo II- Processo Sulfito Cáustico | | | quantum satis | |
| 150c | Caramelo III- Processo Amônia | | | quantum satis | |
| 150d | Caramelo IV- Processo Sulfito Amônia | | | quantum satis | |
| 153 | Carvão Vegetal | | | quantum satis | |
| 160ai | Beta-Caroteno Sintético | | | 0,020 | |
| 160aii | Carotenos Naturais | | | 0,020 | |
| 160b | Urucum/Bixina/Norbixina/Anatto | | | 0,015 (como bixina) | |
| 160c | Paprica/Capsantina/Capsorubina | | | quantum satis | |
| 160d | Licopeno | | | 0,005 | |
| 160e | Beta-apo-8'-carotenal | | | 0,020 | |
| 160f | Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico | | | 0,020 | |
| 161b | Luteína | | | 0,005 | |
| 161g | Cantaxantina | | | 0,003 | |
| 162 | Vermelho de Beterraba/Betanina | | | quantum satis | |
| 163i | Antocianinas | | | quantum satis | |
| 171 | Dióxido de Titânio | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | ESPESSANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | ESTABILIZANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato dissódico dibásico, disódio hidrogenio monofosfato | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 432 | Monolaurato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 20 | | | 0,10 | |
| 433 | Monooleato de Polioxietileno sorbitana, polisorbato 80 | | | 0,10 | |
| 434 | Monopalmitato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 40 | | | 0,10 | |
| 435 | Monoestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 60 | | | 0,10 | |
| 436 | Triestearato de Polioxietileno Sorbitana, polisorbato 65 | | | 0,10 | |
| 450i | Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450ii | Difosfato Trissódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450iii | Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450v | Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450vii | Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 451i | Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 451ii | Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 452i | Polifosfato de Sódio, Hexametafosfato de sódio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 452ii | Polifosfato de Potássio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 452iii | Polifosfato de Sódio e Cálcio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 473 | Ésteres Graxos de Sacarose | | | 0,20 | |
| 474 ii | Ésteres de Glicerol e Sacarose | | | 0,20 | |
|  |  | | |  | |
|  | GELIFICANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | REALÇADOR DE SABOR | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
|  |  | | |  | |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 450i | Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450ii | Difosfato Trissódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450iii | Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato tetrassódico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450v | Difosfato Tetrapotássico, Pirofosfato tetrapotássico | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 450vii | Difosfato Dihidrogênio Monocálcio, Difosfato de Cálcio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 451i | Trifosfato Pentassódico, Tripolifosfato de Sódio, Trifosfato de Sódio | | | 0,30 (como P2O5) | |
| 451ii | Trifosfato Pentapotássico, Tripolifosfato de Potássio, Trifosfato de Potássio | | | 0,30 (como P2O5) | |
|  |  | | |  | |
|  | SEQUESTRANTE | | |  | |
| Todos os autorizados como BPF | | | | quantum satis | |
| 385 | EDTA cálcio dissódico | | | 0,01 | |
| 386 | EDTA ácido dissódico | | | 0,01 | |
|  |  | | |  | |
| 21.2. DESIDRATADAS | | | | | |
| Preparações Culinárias Industriais Desidratadas à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídos em outras categorias | | | | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para Preparações Culinárias Industriais Prontas para 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 Preparações Culinárias Industriais Prontas para Consumo. Admite-se também o uso de Antiumectantes / Antiaglutinantes e Umectantes, conforme especificado a seguir. | | | | | |
|  | | ANTIUMECTANTE | | |  |
| Todos os autorizados como BPF | | | | | Quantum satis |
| 341iii | | Fosfato Tricálcico, fosfato tribásico de cálcio | | | 1,0 (como P2O5) |
|  | |  | | |  |
|  | | UMECTANTE | | |  |
| Todos os autorizados como BPF | | | | | Quantum satis |