**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 94, DE 1º DE NOVEMBRO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 212-E, de 03 de novembro de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 40, de 21 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 ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1° do art. 107 do Regimento Interno aprovado pela Portaria n° 593, de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 26 de outubro de 2000,~~

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

~~considerando a prevalência de doenças nutricionais na população brasileira;~~

~~considerando as diretrizes estabelecidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição;~~

~~considerando a necessidade de estabelecer ações para orientar o consumo de alimentos com vistas a uma alimentação saudável;~~

~~considerando a necessidade de padronizar a declaração de nutrientes para a Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados,~~

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

~~Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, constante do anexo desta Resolução.~~

~~Art. 2° As empresas deverão adequar a rotulagem de seus produtos no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para adequarem os rótulos quanto a declaração do valor calórico, dos nutrientes: proteínas, carboidratos, gorduras, gorduras saturadas, colesterol, cálcio, ferro e sódio, e de fibra alimentar.~~

~~Art. 3° Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~Art. 4° Fica revogada a Portaria SVS/MS nº 41, de 14 de janeiro de 1998, publicada no DOU de 21 de janeiro de 1998.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS~~**

**~~1. ALCANCE~~**

~~1.1. Objetivo~~

~~Padronizar a declaração de nutrientes para a Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação~~

~~O presente Regulamento Técnico se aplica à Rotulagem Nutricional Obrigatória dos Alimentos e Bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor, sem prejuízo das disposições estabelecidas na legislação de Rotulagem de Alimentos Embalados.~~

~~Exclui-se deste Regulamento as águas minerais e as demais águas destinadas ao consumo humano, que têm sua própria regulamentação que permite a indicação no rótulo de suas características minero-nutricionais e as bebidas alcoólicas.~~

**~~2. DESCRIÇÃO~~**

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Rotulagem Nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A Rotulagem Nutricional compreende dois componentes:~~

~~a) declaração de nutrientes; e~~

~~b) Informação Nutricional Complementar.~~

~~2.1.1.1. Declaração de Nutrientes: é a relação ou listagem ordenada dos nutrientes de um alimento.~~

~~2.1.1.2. Informação Nutricional Complementar (declaração de propriedades nutricionais): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor calórico e seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e minerais.~~

~~Não se considera Informação Nutricional Complementar:~~

~~a) a menção de substâncias na lista de ingredientes;~~

~~b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; e~~

~~c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético na rotulagem, quando exigida por legislação nacional, até que se elabore um regulamento técnico específico.~~

~~2.1.2. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:~~

~~a) proporcione energia, e ou:~~

~~b) seja necessária para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida, e ou~~

~~c) cuja carência faz com que se produza mudanças químicas ou fisiológicas características.~~

~~2.1.3. Proteínas: compostos formados por aminoácidos.~~

~~2.1.4. Gorduras: são todos os lipídios, incluídos os fosfolipídios.~~

~~2.1.5. Gorduras saturadas: são os ácidos graxos sem duplas ligações.~~

~~2.1.6. Gorduras monoinsaturadas: são os ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos em ácidos graxos livres.~~

~~2.1.7. Gorduras poliinsaturadas: são os ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separados por grupo metileno, expressos em ácidos graxos livres.~~

~~2.1.8. Carboidratos: são todos os glicídios metabolizados pelo ser humano, incluindo os polióis.~~

~~2.1.9. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos metabolizados pelo organismo humano. Não se incluem os polióis.~~

~~2.1.10. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano, determinado segundo os métodos publicados pela AOAC em sua edição mais atual.~~

**~~3. PRINCÍPIOS GERAIS~~**

~~3.1. Declaração Obrigatória de Valor Calórico, Nutrientes e Componentes~~

~~3.1.1. Na declaração de nutrientes é obrigatório constar as informações quantitativas na seguinte ordem:~~

~~3.1.1.1. Valor calórico~~

~~3.1.1.2. Os seguintes nutrientes e componentes:~~

~~proteínas~~

~~gorduras~~

~~gorduras saturadas~~

~~colesterol~~

~~carboidratos~~

~~fibra alimentar~~

~~cálcio~~

~~ferro~~

~~sódio~~

~~3.1.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exigência dos regulamentos técnicos específicos.~~

~~3.1.1.4. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades.~~

~~3.1.2. Opcionalmente podem ser declarados outros nutrientes ou componentes.~~

~~3.1.3. Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou o tipo de carboidrato, deve ser incluída a quantidade total de açúcares, além do previsto no item 3.1.1. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e/ou outros constituintes dos carboidratos.~~

~~3.1.4. Quando for utilizada a Informação Nutricional Complementar com relação à quantidade ou tipo de ácidos graxos, devem ser indicadas as quantidades de ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados, em conformidade com o estabelecido no item 3.3.7.~~

~~3.1.5. Além da declaração obrigatória indicada no itens 3.1.1, 3.1.3 e~~

~~3.1.4, podem ser listadas as vitaminas e os minerais que constam no Regulamento Técnico específico da Ingestão Diária Recomendada (IDR).~~

~~3.1.6. A declaração das vitaminas e minerais somente será feita quando estes nutrientes se encontrarem presentes em pelo menos 5% da IDR, por 100 g ou 100 mL, do produto pronto para o consumo.~~

~~3.1.7. Nos regulamentos técnicos específicos que exijam a declaração de teor de gorduras e ou teor de carboidratos, a mudança de terminologia para gorduras e carboidratos pode ser feita gradativamente.~~

~~3.2. Cálculos~~

~~3.2.1. Cálculo de Valor Calórico~~

~~O valor calórico a ser declarado deve ser calculado utilizando-se os seguintes fatores de conversão:~~

~~Carboidratos (exceto polióis)~~

~~4 kcal~~

~~Proteínas~~

~~4 kcal~~

~~Gorduras~~

~~9 kcal~~

~~Álcool (etanol)~~

~~7 kcal~~

~~Ácidos orgânico~~

~~3 kcal~~

~~Polióis~~

~~2,4 kcal~~

~~Polidextrose~~

~~1 kcal~~

~~Podem ser usados fatores adequados para outros ítens, não previstos acima, que serão indicados em regulamento técnico específico.~~

~~3.2.2. Cálculo de Nutrientes~~

~~3.2.2.1 Proteínas~~

~~A quantidade de proteínas indicada deve ser calculada utilizando a seguinte f6rmula:~~

~~Proteína = conteúdo total de nitrogênio (KJELDAHL) x fator correspondente, segundo o tipo de alimento. Serão utilizados os seguintes fatores:~~

~~5,75 - proteínas vegetais~~

~~6,25 - proteínas da carne ou misturas de proteínas~~

~~6,38 - proteínas lácteas~~

~~Pode ser usado um fator diferente quando indicado em um regulamento técnico específico.~~

~~3.2.2.2 Carboidratos~~

~~É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.~~

~~3.3. Apresentação do conteúdo do valor calórico e de nutrientes~~

~~3.3.1. A declaração no rótulo do conteúdo do valor calórico e de nutrientes ou componentes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.~~

~~As unidades que devem ser utilizadas são as seguintes:~~

~~Valor calórico: kcal~~

~~Proteínas (N x Fator): gramas (g) e optativo: % IDR~~

~~Gorduras: gramas (g)~~

~~Carboidratos: gramas (g)~~

~~Fibra alimentar: gramas (g)~~

~~Sódio: miligramas (mg)~~

~~Colesterol: miligramas (mg)~~

~~Vitaminas: miligramas (mg), microgramas (mcg), UI, % da IDR ou outra forma adequada de expressão~~

~~Minerais: miligramas (mg) microgramas (mcg), % da IDR~~

~~3.3.2. Obrigatoriamente as informações nutricionais (declaração do conteúdo do valor calórico, de fibras alimentares e de nutrientes no rótulo) devem ser expressas por 100 gramas ou por 100 mililitros e por porção, devendo ser indicado no rótulo o número de porções contido na embalagem.~~

~~3.3.3. O Ministério da Saúde estabelecerá, no prazo de 30 (trinta) dias, as porções de referência para fim de rotulagem nutricional, assim com os critérios de classificação dos alimentos segundo seu teor de gordura.~~

~~3.3.4. As quantidades mencionadas devem ser correspondentes ao alimento tal e qual o mesmo é exposto à venda. Complementarmente, pode-se também, dar informação a respeito do alimento preparado, sempre que se indiquem as instruções específicas de preparo, suficientemente detalhadas e a informação se referir ao alimento pronto para o consumo.~~

~~3.3.5. Para a declaração de nutrientes em função das IDRs deve ser utilizada como base a informação indicada no Regulamento Técnico específico.~~

~~3.3.6. Sempre que se declarar a quantidade e ou o tipo de ácidos graxos, esta declaração será seguida imediatamente do conteúdo total de gorduras, da seguinte maneira:~~

~~gorduras ..................... g, dos quais:~~

~~saturadas .......................... g~~

~~monoinsaturadas .............. g~~

~~poliinsaturadas ................ g~~

~~colesterol ......................... mg~~

~~O conteúdo de gorduras saturadas. monoinsaturadas e poliinsaturadas pode também ser indicado como porcentagem (%) total de gorduras.~~

~~3.3.7. Sempre que se declarar o conteúdo de açúcares e ou polióis e ou amido e ou polidextroses e ou outros carboidratos, esta declaração é seguida imediatamente ao conteúdo de carboidratos, da seguinte maneira:~~

~~carboidratos ............. g, dos quais:~~

~~açúcares ....................g~~

~~polióis ....................... g~~

~~amido ........................ g~~

~~polidextroses ............... g~~

~~outros carboidratos .... g~~

~~A declaração "outros carboidratos" se refere a qualquer outro carboidrato, o qual deve ser claramente identificado.~~

~~O conteúdo de açúcares, polióis, amido, polidextroses e outros carboidratos pode também ser indicado como porcentagem (%) total de carboidratos.~~

~~3.3.8. Os valores de nutrientes e componentes declarados devem obedecer os parâmetros de arredondamento estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento.~~

~~3.4. Obtenção de dados~~

~~3.4.1 Os valores constantes na declaração de nutrientes, de responsabilidade da empresa, podem ser obtidos através de:~~

~~3.4.1.1 valores médios de dados especificamente obtidos de analises físico-químicas de amostras representativas do produto a ser rotulado.~~

~~3.4 1.2. Tabelas de Composição de Alimentos e Banco de Dados de Composição de Alimentos nacionais. Na ausência dos dados em tabelas e em bancos de dados nacionais de composição de alimentos, podem ser utilizadas as tabelas e bancos de dados internacionais.~~

~~3.4.3. A informação nutricional deve ser agrupada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela (quadro em formato vertical ou horizontal conforme o tamanho do rótulo) e, se o espaço não for suficiente pode ser utilizada a forma linear.~~

~~3.4.4. A informação deve ser em lugar visível, com caracteres legíveis e indeléveis.~~

~~3.4.5. A informação nutricional deve ser apresentada na seguinte disposição e destaque:~~

~~a) A expressão "Informação Nutricional" deve estar escrita em negrito e tamanho de fonte maior do que as das demais informações constantes no painel.~~

~~b) A "Quantidade em l00g ou 100 ml", deve estar escrita abaixo da expressão "Informação Nutricional" no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada e deve ser disposta logo abaixo da Informação Nutricional, no lado esquerdo.~~

~~c) A expressão "Valor Calórico" deve estar escrita em negrito, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel. O total de calorias, expresso em kcal, deve ser informado ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~d) As expressões: "Proteínas", "Gorduras", "Carboidratos devem estar escrita em negrito, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel. A quantidade de proteínas, gorduras, e carboidratos expressas em gramas (g), deve ser informada ao lado das expressões, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~e) A expressão "Gordura Saturada" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada. A quantidade de gordura saturada, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~f) As expressões "Ácidos Graxos Saturados", "Ácidos Graxos Monoinsaturados", "Ácidos Graxos Polinsaturados", sempre que forem declaradas, devem estar dispostas, uma abaixo da outra, devendo estar escritas no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritadas. A quantidade , expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~G) A expressão "Colesterol" deve estar escrita em negrito, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel. A quantidade de colesterol, expressa em miligramas (mg), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~h) As expressões "Açúcares", "Polióis", "Amido", "Polidextroses" e outros carboidratos identificados, sempre que forem declaradas, devem estar dispostas, logo abaixo da expressão "Carboidrato" uma abaixo da outra, devendo estar escritas no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritadas. A quantidade, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~i) A expressão “Fibra alimentar” deve estar escrita em negrito, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel. A quantidade de libra alimentar, expressa em gramas (g), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~j) A expressão "Cálcio" deve estar no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada. A quantidade de cálcio, expressa em miligrama (mg), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~k) A expressão "Ferro" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada. A quantidade de ferro, expressa em miligrama (mg) IDR, deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~l) A expressão "Sódio" deve estar escrita no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada. A quantidade de sódio, expressa em miligramas (mg), deve ser informada ao lado, no mesmo tamanho de fonte das demais informações contidas no painel, não devendo estar negritada.~~

~~3.4.6 As expressões devem estar dispostas em sequência e separadas por linhas, conforme Modelo anexo deste Regulamento.~~

~~3.4.7. Os demais nutrientes ou componentes declarados devem seguir a mesma disposição da Informação Nutricional Obrigatória.~~

**~~4. REFERÊNCIAS~~**

~~4.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Determina os procedimentos para registro de alimentos embalados no órgão competente do Ministério da Saúde.~~

~~4.2. BRASIL. Lei n.º 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de dezembro de 1992. Seção 1, pt. l.~~

~~4.3. BRASIL. Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 27 de janeiro de 1999.~~

~~4.4. BRASIL. Portaria SVS/MS n° 42, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.~~

~~4.5. BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 33, de 13 de janeiro de 1998. Tabelas de Ingestão Diária Recomendada IDR. Diário Oficial da União de 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt 1.~~

~~4.6. BRASIL. Portaria SVS/MS n° 27, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.l.~~

~~4.7. BRASIL. Resolução n.º 23, de 15 de março de 2000. Regulamento Técnico sobre o Manual de Procedimentos Básicos para o Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de março de 2000. Seção 1, pt.1.~~

~~4.8. BRASIL. Resolução-RDC n.º 54, de 15 de junho de 2000. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade da Água Mineral Natural e Água Natural. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, pt. 1.~~

~~4.9. MINISTÉRIO DAS MINAS E ENERGIA. Portaria nº 1628, de 4 de dezembro 1984. Institui as características básicas dos rótulos nas embalagens de águas minerais e potáveis de mesa. Diário Oficial da União, Brasília, 5 dez. 1984, Seção 1, pt. 1, p. 18083.~~

**~~5. DISPOSIÇOES TRANSITÓRIAS~~**

~~5.1. As micro e pequenas empresas poderão utilizar-se dos Laboratórios Oficiais de Saúde Pública para a realização de determinações analíticas com o objetivo de se adequarem ao presente Regulamento, ficando isentas do pagamento das taxas correspondentes aos serviços realizados.~~

~~5.2. Os custos decorrentes dessa isenção serão cobertos pela ANVS, mediante Regulamento próprio.~~

~~5.3. Fica facultado aos estabelecimentos comerciais, onde é permitido a comercialização de gêneros alimentícios a granel, a declaração do valor calórico, nutrientes e fibra alimentar dos alimentos em cartazes, folderes, etiquetas ou outro formato apropriado.~~

**~~TABELA 1 - ARREDONDAMENTO DE NUTRIENTES~~**

**~~A) DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA~~**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **~~Nutrientes/ Porção~~** | **~~Unidade~~** | **~~Arredondamento (\*\*)~~** | **~~Quantidade Insignificante~~** |
| ~~Calorias~~ | ~~g~~ | **~~< 5 kcal -~~** ~~expressar como zero~~ **~~maior ou igual 50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 kcal~~  **~~50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 kcal~~ | ~~< 5 kcal~~ |
| ~~Proteínas~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1g ou menor que 1g~~  **~~menor ou igual 1g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 1g~~ |
| ~~Gorduras~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 5 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 0,5 g~~  **~~menor ou igual 5g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1 g~~ | ~~< 0,5g~~ |
| ~~Gorduras Saturadas~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 5 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 0,5 g~~  **~~menor ou igual 5g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1 g~~ | ~~< 0,5 g~~ |
| ~~Colesterol~~ | ~~mg~~ | **~~< 2 mg –~~** ~~expressar como zero~~  **~~2 a 5 mg –~~** ~~expressar como menor que 5 mg~~  **~~5 mg –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 mg~~ | ~~< 2 mg~~ |
| ~~Carboidratos~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 1 g~~ |
| ~~Fibras Alimentares~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 1 g~~ |
| ~~Sódio~~ | ~~g~~ | **~~< 5 mg –~~** ~~expressar como zero~~  **~~5 a 140 mg –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 mg~~  **~~140 mg –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 mg~~ | ~~< 5 mg~~ |

~~(\*\*) Exemplo de arredondamento (Para o mais próximo múltiplo de 1 g~~

~~2,01g até 2,49g - arredondar para o valor inferior correspondente (2,0 g)~~

~~2,50 g até 2,99g - arredondar para o valor superior correspondente (3,0 g)~~

~~(\*\*\*) Para outras vitaminas e minerais, que não vitamina A, C, cálcio e ferro, listar como obrigatório se forem adicionadas como nutrientes, suplemento ou se for feito algum apelo.~~

**~~B) DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OPCIONAL~~**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **~~Nutrientes/ Porção~~** | **~~Unidade~~** | **~~Arredondamento (\*\*)~~** | **~~Quantidade Insignificante~~** |
| ~~Calorias provenientes de gorduras~~ | ~~Kcal~~ | **~~< 5 kcal -~~** ~~expressar como zero~~ **~~maior ou igual 50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 kcal~~  **~~50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 kcal~~ | ~~< 5 kcal~~ |
| ~~Calorias provenientes de gorduras saturadas~~ | ~~Kcal~~ | **~~< 5 kcal -~~** ~~expressar como zero~~ **~~maior ou igual 50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 kcal~~  **~~50 kcal -~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 kcal~~ | ~~< 5 kcal~~ |
| ~~Gorduras Monoinsaturadas e Poliinsaturadas~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 5 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 0,5 g~~  **~~menor ou igual 5g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1 g~~ | ~~< 0,5g~~ |
| ~~Potássio~~ | ~~Mg~~ | **~~< 5 mg –~~** ~~expressar como zero~~  **~~5 a 140 mg –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5 mg~~  **~~140 mg –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 mg~~ | ~~< 5 mg~~ |
| ~~Açúcares~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1 g~~ | ~~< 0,5 g~~ |
| ~~Álcool de açúcar (Polióis)~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 0,5 g~~ |
| ~~Outros carboidratos~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 0,5 g~~ |
| ~~Fibras Solúveis e Insolúveis~~ | ~~g~~ | **~~< 0,5 g –~~** ~~expressar como zero~~  **~~< 1 g –~~** ~~expressar como:~~  ~~contém menos que 1 g ou menor que 1 g~~  **~~menor ou igual 1 g –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 1g~~ | ~~< 0,5 g~~ |
| ~~Vitaminas e Minerais~~ | ~~% IDR~~ | **~~< 2% IDR –~~** ~~expressar como:~~  ~~a) Zero~~  ~~b) colocar asterisco com obs: Contém menos que 2% da IDR dos seguintes nutrientes .......~~  ~~c) Para Vitaminas A, C, cálcio e ferro: colocar “Fonte não significativa de Listar as vitaminas e minerais” (\*\*\*)~~  **~~menor ou igual 10% IDR –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 2%~~  **~~Entre 10% e 50% IDR –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5%~~  **~~50% IDR –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10%~~ | ~~< 2 % IDR~~ |
| ~~Beta-caroteno~~ | ~~% Vit. A~~ | **~~Menor ou igual 10% Vit. A –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 2%~~  **~~Entre 10 % e 50 % de Vit. A –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 5%~~  **~~50% de Vit. A –~~** ~~arredondar para o mais próximo múltiplo de 10 %~~ |  |

~~(\*\*) Exemplo de arredondamento (Para o mais próximo múltiplo de 1 g)~~

~~2,01g até 2,49g - arredondar para o valor inferior correspondente (2,0 g)~~

~~2,50 g até 2,99g - arredondar para o valor superior correspondente (3,0 g)~~

~~(\*\*\*) Para outras vitaminas e minerais, que não vitamina A, C, cálcio e ferro, listar como obrigatório se forem adicionadas como nutrientes, suplemento ou se for feito algum apelo.~~

**~~MODELO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL~~**

**~~A) Modelo Vertical~~**

|  |  |
| --- | --- |
| **~~Informação Nutricional~~**  **~~100g ou 100 mL~~** | |
| **~~Valor Calórico~~** | ~~Kcal~~ |
| **~~Proteínas~~** | ~~g~~ |
| **~~Gorduras totais~~** | ~~g~~ |
| ~~Saturadas~~ | ~~g~~ |
| **~~Colesterol~~** | ~~mg~~ |
| **~~Carboidratos~~** | ~~g~~ |
| **~~Fibra Alimentar~~** | ~~g~~ |
| ~~Cálcio~~ | ~~mg~~ |
| ~~Ferro~~ | ~~mg~~ |
| ~~Sódio~~ | ~~mg~~ |
| ~~Outros Minerais (1)~~ | |
| ~~Vitaminas (1)~~ | |

~~(1) quando forem declarados~~

**~~B) Modelo Horizontal~~**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~INFORMAÇÃO NUTRICIONAL~~**  **~~100g ou 100mL~~** | **~~Valor Calórico~~**  **~~Proteínas~~**  **~~Gorduras totais~~**  ~~Saturada~~  **~~Colesterol~~**  ~~Outros Minerais (1)~~ | **~~Kcal~~**  ~~g~~  ~~g~~  ~~g~~  ~~mg~~ | **~~Carboidratos~~**  **~~Fibra Alimentar~~**  ~~Cálcio~~  ~~Ferro~~  ~~Sódio~~  ~~Vitaminas (1)~~ | ~~g~~  ~~g~~  ~~mg~~  ~~mg~~  ~~mg~~ |

~~(1) quando forem declarados~~

**~~C) Modelo Linear~~**

~~Informação Nutricional (100 g ou 100 mL): Valor Calórico .... Kcal, Proteínas ...g. Gorduras totais ...g (Saturadas ...g, Colesterol ...mg), Carboidratos ...g, Fibra Alimentar ...g, Cálcio ...mg, Ferro ...mg, Sódio ..mg~~

~~OBS: Quando a informação nutricional for declarada também por porção, deve estar disposta à direita da declaração por 100g/100mL.~~

~~(Of. El. nº 380/2000)~~