**RESOLUÇÃO Nº 388, DE 5 DE AGOSTO DE 1999**

**(Publicada no DOU nº 151, de 09 de agosto de 1999)**

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -. ANVS, no uso de suas atribuições e considerando:

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

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº54/98);

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

que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19: Sobremesas, resolve:

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 19 - SOBREMESAS", constante do Anexo desta Resolução.

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 Portaria DINAL/MS n.º 38 de 15/12/89, da Portaria DETEN/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: sobremesas de gelatina, outras sobremesas e seu pós para preparo, pudins e flans e seus pós para o preparo.

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

GONZALO VECINA NETO

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 19 – SOBREMESAS**

**(Vide a Resolução - RDC nº 201, de 5 de julho de 2005)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GRUPO 19 - Sobremesas | | |
| Número | FUNÇÃO / NOME | Limite máximo |
| INS |  | g/100g |
| 19.1. sobremesas de gelatina | | |
| 19.1.1. PRONTAS PARA O CONSUMO | | |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 334 | Ácido tartárico | 0,2 |
| 355 | Ácido adípico | 0,2 |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 339 ii | Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 0,2 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 0,2 (como P2O5) |
|  | ANTIOXIDANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | quantum satis |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | quantum satis |
| 101 ii | Riboflavina 5'- fosfato de sódio | quantum satis |
| 102 | Tartrazina | 0,015 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,01 |
| 120 | Carmim/cochonilha/Ácido carmínico | 0,015 |
| 122 | Azorrubina | 0,01 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,01 |
| 124 | Ponceau 4 R | 0,01 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,015 |
| 131 | Azul patente V | 0,015 |
| 132 | Indigotina | 0,015 |
| 133 | Azul brilhante FCF | 0,015 |
| 140 i | Clorofila | quantum satis |
| 140 ii | Clorofilina | quantum satis |
| 141 i | Clorofila cúprica | quantum satis |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | quantum satis |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,015 |
| 150 a | Caramelo l - Simples | quantum satis |
| 150 b | Caramelo II - processo sulfito cáustico | quantum satis |
| 150 c | Caramelo III - processo amônia | quantum satis |
| 150 d | Caramelo IV - processo sulfito amônia | quantum satis |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintét ico | quantum satis |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | quantum satis |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,001 (como bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | quantum satis |
| 160 e | Beta-apo-8 **.!.** carotenal | 0,015 |
| 160 f | Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 **.!.** carotenóico | 0,015 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | quantum satis |
| 163 i | Antocianinas | quantum satis |
| 171 | Dióxido de titânio | quantum satis |
| 19.1.2. PÓS PARA O PREPARO DE SOBREMESAS DE GELAT INA | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir: | | |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,5 |
| 470 i | Estearato de magnésio | 2,0 |
|  |  |  |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 19.2. Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) | | |
| 19.2.1. OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) PRONTOS PARA O CONSUMO | | |
|  |  |  |
|  | ACIDULANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 334 | Ácido tartárico | 0,2 |
| 355 | Ácido adípico | 0,2 |
|  | REGULADOR DE ACIDEZ |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 336 i | Tartarato monopotássico | 0,5 |
| 336 ii | Tartarato dipotássico | 0,5 |
| 339 ii | Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato | 0,2 (como P2O5) |
| 450 i | Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico | 0,2 (como P2O5) |
|  | 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 | Mistura concentrada de tocoferóis | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | 0,05 sobre o teor de gordura |
| 310 | Galato de propila | 0,01 sobre o teor de gordura |
| 319 | Terc-butil-hidroquinona, 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 |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | 0,01 sobre o teor de gordura |
|  | AROMATIZANTE |  |
| Todos os autorizados | | quantum satis |
|  |  |  |
|  | CORANTE |  |
| 100 i | Curcumina, cúrcuma | 0,015 (como Curcumina) |
| 101 i | Riboflavina | quantum satis |
| 101 ii | Riboflavina 5'- fosfato de sódio | quantum satis |
| 102 | Tartrazina | 0,015 |
| 110 | Amarelo crepúsculo | 0,01 |
| 120 | Carmim/cochonilha/ácido carmínico | 0,015 |
| 122 | Azorrubina | 0,01 |
| 123 | Amaranto, Bordeaux S | 0,01 |
| 124 | Ponceau 4 R | 0,01 |
| 127 | Eritrosina | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40 | 0,015 |
| 131 | Azul patente V | 0,015 |
| 132 | Indigotina | 0,015 |
| 133 | Azul brilhante FCF | 0,015 |
| 140 i | Clorofila | quantum satis |
| 140 ii | Clorofilina | quantum satis |
| 141 i | Clorofila cúprica | quantum satis |
| 141 ii | Clorofilina cúprica | quantum satis |
| 143 | Verde rápido FCF | 0,015 |
| 150 a | Caramelo l - Simples | quantum satis |
| 150 b | Caramelo II - processo sulfito cáustico | quantum satis |
| 150 c | Caramelo III - processo amônia | quantum satis |
| 150 d | Caramelo IV - processo sulfito amônia | quantum satis |
| 160 a i | Caroteno: beta - caroteno sintético | quantum satis |
| 160 a ii | Carotenos naturais (alfa, beta e gama) | quantum satis |
| 160 b | Urucum/bixina/norbixina | 0,001 (como Bixina) |
| 160 c | Páprica/capsorubina/capsantina | quantum satis |
| 160 e | Beta-apo-8 **.!.** carotenal | 0,015 |
| 160 f | Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 **.!.** carotenóico | 0,015 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaina | quantum satis |
| 163 i | Antocianinas | quantum satis |
| 171 | Dióxido de titânio | quantum satis |
|  | CONSERVADOR |  |
| 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 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  | ESPESSANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
|  | ESTABILIZANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 432 | Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana | 0,3 |
| 433 | Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana | 0,3 |
| 434 | Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana | 0,3 |
| 435 | Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana | 0,3 |
| 436 | Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana | 0,3 |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico | 0,3 (como P2O5) |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,5 |
| 477 | Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | 0,5 |
| 481 i | Estearoil-2-lactil lactato de sódio | 0,5 |
| 482 | Estearoil-2-lactil lactato de cálcio | 0,5 |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | 0,5 |
| 492 | Triestearato de sorbitana | 0,5 |
| 494 | Monooleato de sorbitana | 0,5 |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | 0,5 |
|  | AGENTE DE FIRMEZA |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
|  | GELIFICANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 19.2.2. PÓS PARA O PREPARO DE OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) | | |
| ~~Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir:~~ | | |
| Admitem-se as mesmas funções que para 19.2.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 169, de 10 de junho de 2002)** | | |
|  | ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico | 2,5 |
| 470 i | Estearato de magnésio | 2,0 |
|  | UMECTANTE |  |
| Todos os autorizados como BPF | | quantum satis |