**PORTARIA – PRT Nº 376, DE 26 DE ABRIL DE 1999**

**(Publicado em DOU nº 80-E, de 29 de abril de 1999)**

O **Secretário de Vigilância Sanitária**, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e no menor nível para alcançar o efeito desejado (Portaria SVS/MS n. 540/97);

considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;

considerando que o aditivo INS 461 consta da lista geral harmonizada do MERCOSUL;

considerando que foram avaliados toxicológicamente pelo JECFA, em 1989, que estabeleceu uma IDA de grupo "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF);

considerando que fazem parte da lista de aditivos permitidos para alimentos na Comunidade Européia (Diretiva 94/35/EC);

considerando o parecer do Grupo de Trabalho instituído pela Portaria nº 1007, de 15 de dezembro de 1998 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, resolve:

Art. 1º Aprovar a INCLUSÃO DOS ADITIVOS INS 461 METILCELULOSE, E INS 464 HIDROXIPROPIL METILCELULOSE NA LEGISLAÇAO BRASILEIRA NAS FUNÇOES ESPESSANTE E ESTABILIZANTE, de acordo com as condições abaixo mencionadas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INS | ADITIVO | FUNÇÃO | CATEGORIA DE ALIMENTO | Limite Máximo g/100g |
| 461  464 | Metilcelulose  Hidroxipropil  metilcelulose | Estabilizante | Balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares | *quantum satis* \* |
|  |  | Estabilizante | Gomas de mascar ou chiclete | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Coberturas e xaropes para produtos quantum satis de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolate e similares, banhos de confeitaria, e pós para o preparo | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas confeitos, bombons, chocolates e similares, banhos de confeitaria, e pós para o preparo | *quantum satis* |
|  |  | Espessante | Sobremesas e pós para o preparo de sobremesas (exceto sobremesas de gelatina) | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Gelados comestíveis | *quantum satis* |
|  |  | ~~Estabilizante~~ | ~~Alimentos processados à base de cereais~~  **(Revogado pela Resolução – RDC nº 60, de 5 de setembro de 2007)** | *~~quantum satis~~* |
|  |  | ~~Estabilizante~~ | ~~Massas para pastéis, pizzas, tortas e similares~~  **(Revogado pela Resolução – RDC nº 60, de 5 de setembro de 2007)** | *~~quantum satis~~* |
|  |  | Estabilizante | Molhos emulsionados e não emulsionados, incluindo os desidratados | *quantum satis* |
|  |  | Espessante | Catchup | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Mostarda de mesa | *quantum satis* |
|  |  | Espessante | Condimentos preparados/temperos | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Pães | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Biscoitos e similares, com ou sem recheio, com ou sem cobertura | *quantum satis* |
|  |  | Estabilizante | Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semi-prontos | *quantum satis* |

\* *quanrum safis* = quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário

Art. 2º Os aditivos devem atender especificações estabelecidas pelo 'Food Chemical Codex, última edição.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GONZALO VECINA NETO