PORTARIA Ni 35, DE 13 DE JANEIRO DE 1998

A Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de aprovar os aditivos intencionais para Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (Sopinha, Papinha, Purê e Suquinho), resolve: Art. 1° Aprovar para Alimentos de Transição para Lactentes e -Crianças de Primeira -Infância (Sopinha, Papinha, Purê e Suquinho) a extensão de uso dos aditivos intencionais constantes do anexo desta Portaria. Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo. Art. 3° O descumprimento aos termos desta Portaria constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei n° 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis Art. 4°Esta Portaria entrará em vigor ná data de sua publicação e revogani.se as diosiç5eÍ em contrário.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

ANEXO

ADITIVOS INTENCIONAIS ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO PARA LAC1'ENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA (Sopinha, Papinha, Purê e Suquinho).

INS FUNÇÃO/ADITIVO Limite máx. em g/100 g e g/I00 mL no produto pronto para consumo

ACIDULANTES

330 Ácido Cítrico 0,5 270 L (+) Ácido Láctico 0,2 260 Ácido Acético 0,5

ANTIOXIDANTES

Tocoferóis: 306 Mistura de Tocoferóis concentrados 0,03 (a) 307a Alfa Tocoferol 0,03 (a) 304 Palrnitato de L- Ascorbila 0,02 (b) 300 Ácido L - Ascórbico 005 301 Ascorbato de Sódio 0,05 (e) 303 Ascorbato de Potássio 0,05

AROMATIZANTES Extrato de baunilha q.s.p. Etil-vanilina-sintótica (aroma imitação de bau- 0,007 trilha) Vanilina natural (aroma natural de baunilha) 0,007 Vanilina sintética (aroma imitação de baunilha) 0,007

EMULSIFICANTES

322 Lecitina 0,5

471 Mono e diglicerídios de ácidos. graxos - 0,15 - - -

ESPESSANTES 410 Goma alfarroba ou Jataí 0,2 412 Goma Guar 0,2 440 Pectina (só para alimentos à base de frutas) 1,0

REGULADORES DE ACIDEZ 5)\_ Carbonato de Potássio q.s.p. 500(i) Carbonato de Sódio q.s.p. (e)

500(u) Bicarbonato de Sódio 1v.p. (c 170(i) Carbonato de Cálcio q.s.p. 311jjfl\_ Citrato de Sódio 0.5 (e) q.s.p. = quantidade suficiente para obter o efeito desejado (a)sobre o teor de gordura (isolados ou em combinação) (h)sobre o teor de gordura (e) dentro do limite de sódio de lOOmg/IOOg produto pronto para consumo