**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 41, DE 10 DE AGOSTO DE 2009**

**(Publicada em DOU nº 152, de 11 de agosto de 2009)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 05, de 04 de fevereiro de 2013)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria Nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 4 de agosto de 2009, e~~

~~Considerando a competência da Anvisa para regulamentar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, estabelecida na Lei Nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e especialmente no inciso II do § 1º de ser art. 8º, que inclui os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários entre os bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência;~~

~~Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando proteger a saúde da população;~~

~~Considerando a necessidade de segurança de uso dos aditivos alimentares;~~

~~Considerando que o emprego dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado;~~

~~Considerando que os aditivos foram avaliados pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) - JECFA ;~~

~~considerando que os mesmos constam da Lista Geral Harmonizada de Aditivos do Mercosul - Resolução GMC Nº 11/2006;~~

~~Considerando as referências do Codex Alimentarius e da União Européia para os usos propostos;~~

~~Considerando que as estimativas de exposição aos aditivos nos usos propostos não devem ultrapassar os seus respectivos valores de Ingestão Diária Aceitável - IDA;~~

~~Considerando que é necessário revisar a legislação que autoriza o uso de aditivos para bebidas alcoólicas (com exceção das fermentadas) - Resolução CNS/MS Nº 4 de 24 de novembro de 1988;~~

~~Considerando que o emprego do aditivos em questão, do ponto de vista da tecnologia industrial de fabricação, foi submetida à avaliação técnica e aprovação da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e seu uso está condicionado ao enquadramento nos parâmetros estabelecidos em legislação vigente;~~

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

~~Art. 1º Aprovar o "Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Subcategoria 16.1.1 Bebidas Alcoólicas (com exceção das fermentadas)", constante do Anexo desta Resolução.~~

~~Art. 2º O descumprimento das disposições contidas na presente Resolução e no Regulamento por esta aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.~~

~~Art. 3º Revoga-se a Resolução CNS/MS Nº 04/1988 no que refere aos aditivos alimentares permitidos para bebidas alcoólicas não fermentadas.~~

~~Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.~~

**~~DIRCEU RAPOSO DE MELLO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS RESPECTIVOS~~**

**~~LIMITES MÁXIMOS PARA A SUBCATEGORIA~~**

**~~16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (COM EXCEÇÃO DAS FERMENTADAS)~~**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **~~INS~~** | **~~Função/ Aditivo~~** | **~~Limite máximo (\*) (g/100g ou g/100mL)~~** | |
| **~~16.1.1.1 Licores, aperitivos, aguardente composta e bebidas alcoólicas mistas com graduação alcoólica maior que 15% v/v~~** | | | |
|  | | | |
| **~~ACIDULANTE~~** | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | ~~quantum satis~~ | |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico (L(+)-)~~ | ~~0,3~~ | |
| ~~338~~ | ~~Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico~~ | ~~0,044 (como P)~~ | |
|  | | | |
| **~~ANTIOXIDANTE~~** | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | ~~quantum satis~~ | |
| ~~220~~ | ~~Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ | |
| ~~221~~ | ~~Sulfito de sódio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ | |
| ~~222~~ | ~~Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ | |
| ~~223~~ | ~~Metabissulfito de sódio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ | |
| ~~224~~ | ~~Metabissulfito de potássio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ | |
|  | | | |
| **~~AROMATIZANTE~~** | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | ~~quantum satis~~ |
|  | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **~~CONSERVADOR~~** | | | | | | | | | | | |
| ~~Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenham suco e ou polpa de fruta(s)~~ | | | | | | | | | | | |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | | | | ~~0,02 (como ác. sórbico)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | |
| ~~100 i~~ | ~~Cúrcuma, curcumina~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | |
| ~~102~~ | ~~Tartrazina~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~110~~ | ~~Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~120~~ | ~~Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH~~~~4~~ ~~e Ca~~ | | | | ~~0,02 (como ác. carmínico)~~ | | | | | | |
| ~~122~~ | ~~Azorrubina~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~123~~ | ~~Amaranto, bordeaux S~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | |
| ~~124~~ | ~~Ponceau 4R~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~129~~ | ~~Vermelho 40, vermelho allura AC~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~131~~ | ~~Azul patente V~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~132~~ | ~~Indigotina, carmim de índigo~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~133~~ | ~~Azul brilhante FCF~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | |
| ~~143~~ | ~~Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | |
| ~~150a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | |
| ~~150b~~ | ~~Caramelo II - processo sulfito cáustico~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | |
| ~~150c~~ | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | |
| ~~150d~~ | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | |
| ~~151~~ | ~~Negro brilhante BN, negro PN~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~155~~ | ~~Marron HT~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~160a i~~ | ~~Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~160a ii~~ | ~~Carotenos: extratos naturais~~ | | | | ~~0,06~~ | | | | | | |
| ~~160b~~ | ~~Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K~~ | | | | ~~0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)~~ | | | | | | |
| ~~160d~~ | ~~Licopeno~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~160e~~ | ~~Beta-apo-8'- carotenal~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~160f~~ | ~~Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| **~~EMULSIFICANTE~~** | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | |  | | | | | | |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ | | | | ~~1,0 (somente para licores emulsionados)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| ~~452 i~~ | ~~Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio~~ | | | | ~~0,044 (como P)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| ~~481 i~~ | ~~Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio~~ | | | | ~~0,8 (somente para licores emulsionados)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ESPESSANTE~~** | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ESPUMANTE~~** | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ESTABILIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | |  | | | | | |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ | | | | ~~1,0 (somente para licores emulsionados)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| ~~481 i~~ | ~~Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio~~ | | | | ~~0,8 (somente para licores emulsionados)~~ | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~REGULADOR DE ACIDEZ~~** | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | |  | | | | |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio~~ | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico, tartarato de potássio~~ | | | | ~~0,3 (como ác. tartári-co)~~ | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |
| ~~339 i~~ | ~~Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico~~ | | | | ~~0,044 (como P)~~ | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |
| ~~339 ii~~ | ~~Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico~~ | | | | ~~0,044 (como P)~~ | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |
| ~~339 iii~~ | ~~Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio~~ | | | | ~~0,044 (como P)~~ | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~SEQUESTRANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | |  | | | | |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico~~ | | | | ~~0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| ~~386~~ | ~~EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico~~ | | | | ~~0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)~~ | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~16.1.1.2 Licores, aperitivos e bebidas alcoólicas mistas com graduação alcoólica até 15% v/v~~** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ACIDULANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | |  | | |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico (L(+)-)~~ | | | | ~~0,3~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~338~~ | ~~Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico~~ | | | | ~~1,2 (como P)~~ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ANTIESPUMANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~900a~~ | ~~Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano~~ | | | | ~~0,001~~ | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ANTIOXIDANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| ~~220~~ | ~~Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso~~ | | | | ~~0,035 (como SO~~~~2~~~~) (\*\*)~~ | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | |
| ~~221~~ | ~~Sulfito de sódio~~ | | | | ~~0,035 (como SO~~~~2~~~~) (\*\*)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~222~~ | ~~Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio~~ | | | | ~~0,035 (como SO~~~~2~~~~) (\*\*)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~223~~ | ~~Metabissulfito de sódio~~ | | | | ~~0,035 (como SO~~~~2~~~~) (\*\*)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~224~~ | ~~Metabissulfito de potássio~~ | | | | ~~0,035 (como SO~~~~2~~~~) (\*\*)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~307~~ | ~~Tocoferol, alfa-tocoferol~~ | | | | ~~0,015~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~AROMATIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho~~ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CONSERVADOR~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | | | | ~~0,05~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. sórbico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. sórbico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. sórbico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~210~~ | ~~Ácido benzóico~~ | | | | ~~0,05~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~211~~ | ~~Benzoato de sódio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. benzóico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~212~~ | ~~Benzoato de potássio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. benzóico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~213~~ | ~~Benzoato de cálcio~~ | | | | ~~0,05 (como ác. benzóico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho~~ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~100 i~~ | ~~Cúrcuma, curcumina~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~101 i~~ | ~~Riboflavina~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~102~~ | ~~Tartrazina~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~110~~ | ~~Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~120~~ | ~~Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH~~~~4~~ ~~e Ca~~ | | | | ~~0,02 (como ác. carmínico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~122~~ | ~~Azorrubina~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~123~~ | ~~Amaranto, bordeaux S~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~124~~ | ~~Ponceau 4R~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~129~~ | ~~Vermelho 40, vermelho allura AC~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~131~~ | ~~Azul patente V~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~132~~ | ~~Indigotina, carmim de índigo~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~133~~ | ~~Azul brilhante FCF~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~143~~ | ~~Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF~~ | | | | ~~0,01~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150b~~ | ~~Caramelo II - processo sulfito cáustico~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150c~~ | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150d~~ | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~151~~ | ~~Negro brilhante BN, negro PN~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~155~~ | ~~Marron HT~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160a i~~ | ~~Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160a ii~~ | ~~Carotenos: extratos naturais~~ | | | | ~~0,06~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160b~~ | ~~Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K~~ | | | | ~~0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160d~~ | ~~Licopeno~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160e~~ | ~~Beta-apo-8'- carotenal~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~160f~~ | ~~Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~161b~~ | ~~Luteína~~ | | | | ~~0,02~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~EMULSIFICANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| ~~452 i~~ | | ~~Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio~~ | | ~~1,2 (como P)~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~481 i~~ | | ~~Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio~~ | | ~~0,8~~ | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ESPESSANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| **~~ESPUMANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ESTABILIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~REGULADOR DE ACIDEZ~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |  | |
| ~~336 i~~ | | ~~Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio~~ | | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~336 ii~~ | | ~~Tartarato dipotássico, tartarato de potássio~~ | | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~339 i~~ | | ~~Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofofato monossódico~~ | | | | | ~~1,2 (como P)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~339 ii~~ | | ~~Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico~~ | | | | | ~~1,2 (como P)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~339 iii~~ | | ~~Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio~~ | | | | | ~~1,2 (como P)~~ | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~SEQUESTRANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | |  | |
| ~~335 i~~ | | ~~Tartarato monossódico~~ | | | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~335 ii~~ | | ~~Tartarato dissódico~~ | | | | | | ~~0,3 (como ác. tartárico)~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~385~~ | | ~~EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico~~ | | | | | | ~~0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~386~~ | | ~~EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico~~ | | | | | | ~~0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)~~ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~16.1.1.3 Whisky, tequila, rum, cachaça, brandy (vinho), conhaque (vinho), aguardente de cana, aguardente de cereal, aguar­dente de vegetal, aguardente de rapadura ou de melado, aguardente de fruta, sochu (shochu) e aguardente de melaço~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150a~~ | | ~~Caramelo I - simples~~ | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150b~~ | | ~~Caramelo II - processo sulfito cáustico~~ | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150c~~ | | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150d~~ | | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~16.1.1.4 Genebra~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~AROMATIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150a~~ | | ~~Caramelo I - simples~~ | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150b~~ | | ~~Caramelo II - processo sulfito cáustico~~ | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150c~~ | | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150d~~ | | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~16.1.1.5 Aquavit, gin, corn, steinhaeger, vodca, arac~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~AROMATIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF (somente para vodca)~~ | | | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~16.1.1.6 Bebida alcoólica composta~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~ACIDULANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | |  | |
| ~~334~~ | | | ~~Ácido tartárico (L(+)-)~~ | | | | | | | ~~0,3~~ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~AROMATIZANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~Todos os autorizados~~ | | | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **~~CORANTE~~** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ~~150a~~ | | | ~~Caramelo I - simples~~ | | | | | | | | ~~quantum satis~~ | | | | | | | | | | | | |
| ~~150b~~ | | | ~~Caramelo II - processo sulfito cáustico~~ | | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | |
| ~~150c~~ | | | ~~Caramelo III - processo amônia~~ | | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | |
| ~~150d~~ | | | ~~Caramelo IV - processo sulfito-amônia~~ | | | | | | | | ~~5,0~~ | | | | | | | | | | | | |

~~(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.~~

~~(\*\*) Limite máximo aceitável com base nos estados combinados de sulfitos totais, o que equivale a 70 mg/kg no estado livre.~~