**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 53, DE 15 DE JUNHO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 117-E, de 19 de junho de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ~~Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Mistura à Base de Farelo de Cereais.~~ |

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso de sua atribuição que lhe confere o art.11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 abril de 1999, ele o § 1º do Art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução nº 1, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 14 de junho de 2000,~~

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

~~Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade de Mistura à Base de Farelo de Cereais, em Anexo.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução, para se adequarem ao mesmo.~~

~~Art. 3° O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n° 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

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

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MISTURA À BASE DE FARELO DE CEREAIS~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1.Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer a Mistura à Base de Farelo de Cereais.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se à Mistura à base de Cereais, conforme definida no item 2.1.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1 Definição: Mistura à Base de Farelo de Cereais é o produto obtido pela secagem, torragem, moagem e mistura de ingredientes de origem vegetal, podendo ser adicionada de leite em pó.~~

~~2.2. Desígnação: o produto é designado de Mistura à Base de Farelo de Cereais~~

~~3. REFERÊNClAS~~

~~3.l. BRASIL. Lei a 8543/92 de 23/12/92. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de de dezembro de1992. Seção 1, pt.I.~~

~~3.2. BRASIL. Portaria n° 1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.~~

~~3.3. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1. pt. 1.~~

~~3.4. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 451. de 19/09/97. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de julho de 1998. Seção 1. pt.I.~~

~~3.5. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 42/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.l.~~

~~3.6. BRASIL. Portaria SVSIMS n° 41/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1. pt.1.~~

~~3.7 BRASIL, Portaria SVS/MS nº 27/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União. Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.l.~~

~~3.8 BRASIL Resolução ANVS/MS n°16. de 30/04/1999. Regulamento Técnico de procedimentos para registro de alimentos e ou seus ingredientes. Diário Oficial da União. Brasília. 03 de maio de 1999, Seção 1. pt. 1.~~

~~3.9 BRASIl Resolução ANVS/MS nº 17. de 30/04/1999. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 03 de maio de 1999. Seção 1. pt. 1.~~

~~3.10. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 18, de 30/04/1999. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimento. Diário Oficial da União. Brasília. 03 de maio de 1991. Seção 1. pt. 1.~~

~~3.11. BRASIL. Resolução ANVS/MS nº 19, de 30/04/1999. Regulamento de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Diário Oficial da União. Brasília. 03 de maio de 1999. Seção 1. pt.l.~~

~~4. COMPOSIÇAO E REQUISITOS~~

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios: farelos torrados de trigo ou de arroz ou de milho e ou aveia, em quantidade mínima de 70% (g/100g) e pó de folha de mandioca, batata doce, abóbora e ou chuchu. A utilização de outros farelos e ou outras folhas de vegetais poderá ser autorizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, desde que sejam apresutados estudos conclusivos de avaliação de risco e segurança de acordo com legislação específica.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais. pó de sementes torradas de abóbora, girassol, melão, e ou gergelim, nozes, castanhas, farinhas e amidos torrados de cereais, raízes e ou tubérculos; leite em pó; germe de trigo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. A utilização de pó de outros sementes, cascas de vegetais, cascas de ovos de aves e novos ingredientes poderá ser autorizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, desde que seja apresentados estudos conclusivos de avaliação de risco e segurança de acordo com Regulamento Técnico específico.~~

~~4.1.3. Todos os ingredientes utilizados, incluindo os farelos, folhas e pós de sementes, devem ser específicos para o consumo humano.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1 - Características sensoriais.~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico~~

~~4.2.1.2. Cor: característica~~

~~4.2.1.3. Odor: característico~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico~~

~~4.2.2 Características físicas e químicas:~~

~~4.2.2.1. Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g........... máximo 6,0%~~

~~4.2.2.2. Resíduo mineral fixo. g/100 ................................ mínimo 5,5%~~

~~4.2.2.3. Fibra bruta. g/l00 ................................................ mínimo 5,0%~~

~~4.2.2.4. Acidez em solução N. ml/100g ........................... máximo 5,0%~~

~~4.2.2.5. Ácido cianídrico, mg/kg....................................máximo 4 ppm~~

~~4.2.2.6. Ácido fítico. g/100g ............................................ máximo 0.1%~~

~~4.2.3. Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.~~

~~5. ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO~~

~~Não é permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia.~~

~~6. CONTAMINANTES~~

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos em Regulamento Técnico específico.~~

~~7. HIGIENE~~

~~7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.~~

~~7.2. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica.~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~9.1. Deve obedecer o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, e, obrigatoriamente, apresentar:~~

~~9.1.1. quantidade recomendada para cada estado fisiológico e faixa etária;~~

~~9.1.2. as seguintes advertências: " Este produto não poderá ser consumido como única fonte de alimento" e "Este produto não deve ser utilizado na alimentação de crianças nos primeiros doze meses de vida";~~

~~9.1.3. modo de preparo/ uso, armazenamento e conservação.~~

~~9.2. E vedada na embalagem e ou rótulo a utilização de ilustração, fotos ou imagens de bebês ou outras formas que possam sugerir a utilização do produto como sendo o ideal para alimentação do lactente, bem como utilização da frase "quando não for possível .." ou similares que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem seus filhos,~~

~~9.3. E vedado mencionar na rotulagem a indicação do produto para suprir deficiências nutricionais,~~

~~9.4.Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico.~~

~~9.5 Deve constam no rótulo a seguinte informação . O Ministério da Saúde adverte: não existem evidências científicas comprovadas de que este alimento previna, trate ou cure doenças.~~

~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e ou recomendados pela Association of Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~