**ADVERTÊNCIA**

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



**Ministério da Saúde  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

# RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 56, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2011

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos *petit suisse* comercializados no país.

**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 n. 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 n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 1° de novembro de 2011,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos *petit suisse*, que consta no Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 3º Esta Resolução se aplica a todos os queijos tipo *petit suisse* comercializados no país.

Art. 4º Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

## DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

ANEXO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA QUEIJOS *PETIT SUISSE* | | |
| INS | Aditivo | Limite Máximo  (g/100g ou 100ml) |
| ACIDULANTE / REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| Todos os autorizados como BPF | | *q.s.* |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,5 |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,008 |
| 101i | Riboflavina | 0,003 |
| 101ii | Riboflavina 5’ fosfato de sódio | 0,003 |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al | 0,005 |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | 0,01 (como ác. carmínico) |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 124 | Ponceau 4R, laca de Al | 0,005 |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al | 0,005 |
| 131 | Azul patente V, laca de Al | 0,005 |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo, laca de Al | 0,005 |
| 133 | Azul brilhante FCF, laca de Al | 0,005 |
| 140i | Clorofila | *q.s.* |
| 141i | Clorofila cúprica | 0,005 |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | 0,005 |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al | 0,005 |
| 150a | Caramelo I – simples | *q.s.* |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | *q.s.* |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 0,05 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 0,05 |
| 160ai | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,005 |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,005 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,00095 (como norbixina) |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | *q.s.* |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | *q.s.* |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,03 (como ácido sórbico) |
| 201 | Sorbato de sódio |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| EMULSIFICANTE | | |
| 322 | Lecitinas | *q.s.* |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH4) | *q.s.* |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | *q.s.* |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | *q.s.* |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático | *q.s.* |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | *q.s.* |
| 472d | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico | *q.s.* |
| ESPESSANTE / ESTABILIZANTE | | |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | *q.s.* |
| 400 | Ácido algínico | 0,5 |
| 401 | Alginato de sódio | 0,5 |
| 402 | Alginato de potássio | 0,5 |
| 403 | Alginato de amônio | 0,5 |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,5 |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,5 |
| 406 | Ágar | 0,5 |
| 407 | Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,5 |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,5 |
| 412 | Goma guar | 0,5 |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | 0,5 |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | 0,5 |
| 415 | Goma xantana | 0,5 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | 0,5 |
| 417 | Goma tara | 0,5 |
| 418 | Goma gelana | 0,5 |
| 425 | Goma konjac | 0,5 |
| 440 | Pectina, pectina amidada | 0,5 |
| 460i | Celulose microcristalina | 0,5 |
| 461 | Metilcelulose | 0,5 |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | 0,5 |
| 465 | Metiletilcelulose | 0,5 |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | 0,5 |

[**Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde**](http://www.saude.gov.br/saudelegis)