**RESOLUÇÃO Nº 382, DE 5 DE AGOSTO DE 1999**

**(Publicada em DOU nº 151-E, de 9 de agosto de 1999)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 4, de 15 de janeiro de 2007)**

~~O~~ **~~Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS~~**~~, no uso de suas atribuições e considerando:~~

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

~~que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;~~

~~que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 13: Molhos e Condimentos, resolve:~~

~~Art. 1° Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 13 - MOLHOS E CONDIMENTOS", constante do Anexo desta Resolução.~~

~~Art. 2° 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. 3° Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I – Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.° 04 de 24/11/88, da Portaria DINAL/MS n.° 38 de 15/12/89, da Portaria DIPROD/MS n.° 57 de 17/04/91, da Portaria DETEN/MS n.° 13 de 11/01/96, da Portaria DTEN/MS n.° 28 de 22/01/96, referentes aos seguintes alimentos: molhos em geral, molhos emulsionados, molhos não emulsionados, molhos desidratados, molhos cremosos, ketchup, coberturas para salada, maionese, condimentos preparados, condimentos vegetais, especiarias, sal e sais com adição e vinagres.~~

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

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 13 - MOLHOS E CONDIMENTOS~~**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS~~ | | |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
| ~~13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS~~ | | |
|  | | |
|  | ~~ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~1,0~~ |
|  |  |  |
| ~~13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (INCLUINDO MOLHOS A BASE DE MAIONESE)~~ | | |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~341 i~~ | ~~Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 ii~~ | ~~Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~304~~ | ~~Palmitato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~305~~ | ~~Estearato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~306~~ | ~~Mistura concentrada de tocoferóis~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~307~~ | ~~Tocoferol, alfa-tocoferol~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~310~~ | ~~Gaiato de propila~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~319~~ | ~~Terc-butil-hidroquinona, TBHQ~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~320~~ | ~~Butil Hidroixianisol, BHA~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~321~~ | ~~Butil Hidroxitolueno, BHT~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~CORANTE~~ |  |
| ~~100 i~~ | ~~Curcumina, cúrcuma~~ | ~~0,05~~ |
| ~~101 i~~ | ~~Riboflavina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~101 ii~~ | ~~Riboflavina, 5’-fosfato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  |  |  |
|  | ~~CORANTE (Continuação)~~ |  |
| ~~120~~ | ~~Carmim/cochonilha/ácido carmínico~~ | ~~0,05~~ |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~140 ii~~ | ~~Clorofilina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 ii~~ | ~~Clorofilina cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 b~~ | ~~Caramelo II – processo sulfito cáustico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 d~~ | ~~Caramelo IV – processo sulfito-amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a i~~ | ~~Caroteno: beta-caroteno, sintético~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a ii~~ | ~~Carotenos naturais (alfa, beta e gama)~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 b~~ | ~~Urucum/bixina/norbixina~~ | ~~0,001~~ |
| ~~160 c~~ | ~~Páprica/capsorubina/capsantina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 d~~ | ~~Licopeno~~ | ~~0,005~~ |
| ~~160 e~~ | ~~Beta-apo-8'carotenal~~ | ~~0,005~~ |
| ~~160 f~~ | ~~Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | ~~0,005~~ |
| ~~161 b~~ | ~~Luteína~~ | ~~0,005~~ |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~163 i~~ | ~~Antocianinas~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~171~~ | ~~Dióxido de titânio~~ | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~210~~ | ~~Ácido benzoico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~211~~ | ~~Benzoato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~212~~ | ~~Benzoato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~213~~ | ~~Benzoato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
|  | | |
|  | ~~EMULSIFICANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ | ~~0,8~~ |
| ~~432~~ | ~~Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~433~~ | ~~Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~434~~ | ~~Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~435~~ | ~~Polioxictileno (20) Monoestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~436~~ | ~~Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~472 e~~ | ~~Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos~~ | ~~1,0~~ |
| ~~473~~ | ~~Ésteres graxos de sacarose~~ | ~~1,0~~ |
| ~~477~~ | ~~Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol~~ | ~~1,0~~ |
| ~~481 i~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de sódio~~ | ~~1,0~~ |
| ~~482~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de cálcio~~ | ~~1,0~~ |
| ~~491~~ | ~~Monoestearato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~492~~ | ~~Triestearato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~494~~ | ~~Monooleato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~495~~ | ~~Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~ESPESSANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~ESTABILIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~339 i~~ | ~~Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~339 ii~~ | ~~Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~339 iii~~ | ~~Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~340 i~~ | ~~Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~340 ii~~ | ~~Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ | ~~0,8~~ |
| ~~432~~ | ~~Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~433~~ | ~~Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~434~~ | ~~Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~435~~ | ~~Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~436~~ | ~~Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~450 i~~ | ~~Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 ii~~ | ~~Difosfato trissódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 iii~~ | ~~Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 v~~ | ~~Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 vii~~ | ~~Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~451 i~~ | ~~Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~451 ii~~ | ~~Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 i~~ | ~~Hexametafosfato de sódio, sal de Graham, polifosfato de sódio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 ii~~ | ~~Polifosfato de potássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 iii~~ | ~~Polifosfato de sódio e cálcio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~472 e~~ | ~~Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos~~ | ~~1,0~~ |
| ~~473~~ | ~~Esteres graxos de sacarose~~ | ~~1,0~~ |
| ~~477~~ | ~~Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol~~ | ~~1,0~~ |
| ~~481 i~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de sódio~~ | ~~1,0~~ |
| ~~482~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de cálcio~~ | ~~1,0~~ |
| ~~491~~ | ~~Monoestearato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~492~~ | ~~Triestearato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~494~~ | ~~Monooleato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
| ~~495~~ | ~~Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~1,0~~ |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |
| ~~451 (ii)~~ | ~~Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio~~ | ~~0,3~~ |
| ~~13.3. MAIONESE~~ | | |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
|  |  |  |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~304~~ | ~~Palmitato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~305~~ | ~~Estearato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~306~~ | ~~Mistura concentrada de tocoferóis~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~307~~ | ~~Tocoferol, alfa-tocoferol~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~310~~ | ~~Gaiato de propila~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~319~~ | ~~Terc-butil-hidroquinona, TBHQ~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~320~~ | ~~Butil Hidroxianisol, BHA~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~321~~ | ~~Butil Hidroxitolueno, BHT~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
|  | |  |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~CORANTE~~ |  |
| ~~100 i~~ | ~~Curcumina, cúrcuma~~ | ~~0,01~~ |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | ~~0,05~~ |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | ~~0,05~~ |
| ~~160 a i~~ | ~~Caroteno: beta-caroteno, sintético~~ | ~~0,01~~ |
| ~~160 a ii~~ | ~~Carotenos naturais (alfa, beta e gama)~~ | ~~0,01~~ |
| ~~160 b~~ | ~~Urucum/bixina/norbixina~~ | ~~0,001~~ |
| ~~160 e~~ | ~~Beta-apo-8’-carotenal~~ | ~~0,01~~ |
| ~~160 f~~ | ~~Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | ~~0,01~~ |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba betanina~~ | ~~0,05~~ |
|  |  |  |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~ESTABILIZANTE~~ |  |
| ~~401~~ | ~~Alginato de sódio~~ | ~~0,1~~ |
| ~~402~~ | ~~Alginato de potássio~~ | ~~0,1~~ |
| ~~407~~ | ~~Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcelarana)~~ | ~~0,1~~ |
| ~~410~~ | ~~Goma Jataí, alfarroba, caroba~~ | ~~0,1~~ |
| ~~412~~ | ~~Goma guar~~ | ~~0,1~~ |
| ~~413~~ | ~~Goma adragante, tragacanto~~ | ~~0,1~~ |
| ~~414~~ | ~~Goma acácia, arábica~~ | ~~0,1~~ |
| ~~415~~ | ~~Goma xantana~~ | ~~0,1~~ |
| ~~440~~ | ~~Pectina, pectina amidada~~ | ~~0,1~~ |
| ~~460 i~~ | ~~Celulose microcristalina,celulose gel~~ | ~~0,1~~ |
| ~~466~~ | ~~Carboximetil celulose sádica~~ | ~~0,1~~ |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |
|  |  |  |
| ~~13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS~~ | | |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~338~~ | ~~Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~339 i~~ | ~~Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~339 ii~~ | ~~Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~339 iii~~ | ~~Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 i~~ | ~~Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 ii~~ | ~~Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~0,5 (P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
|  | ~~ANTIESPUMANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~304~~ | ~~Palmitato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~305~~ | ~~Estearato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~306~~ | ~~Mistura concentrada de tocoferóis~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~307~~ | ~~Tocoferol, alfa-tocoferol~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~310~~ | ~~Gaiato de propila~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~319~~ | ~~Terc-butil-hidroquinona, TBHQ~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~320~~ | ~~Butil Hidroixianisol, BHA~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~321~~ | ~~Butil Hidroxitolueno, BHT~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~CORANTE~~  ~~(exceto para produtos cuja denominação inclue a palavra tomate)~~ |  |
| ~~100 i~~ | ~~Curcumina, cúrcuma~~ | ~~0,05~~ |
| ~~101 i~~ | ~~Riboflavina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~101 ii~~ | ~~Riboflavina, 5’-fosfato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~120~~ | ~~Carmim/cochonilha/ácido carmínico~~ | ~~0,05~~ |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~140 ii~~ | ~~Clorofilina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 b~~ | ~~Caramelo II – processo sulfito cáustico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 d~~ | ~~Caramelo IV – processo sulfito-amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a i~~ | ~~Caroteno: beta-caroteno, sintético~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a ii~~ | ~~Carotenos naturais (alfa, beta e gama)~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 b~~ | ~~Urucum/bixina/norbixina~~ | ~~0,001~~ |
| ~~160 c~~ | ~~Páprica/capsorubina/capsantina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 d~~ | ~~Licopeno~~ | ~~0,005~~ |
| ~~160 e~~ | ~~Beta-apo-8'carotenal~~ | ~~0,005~~ |
| ~~160 f~~ | ~~Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | ~~0,005~~ |
| ~~161 b~~ | ~~Luteína~~ | ~~0,005~~ |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~163 i~~ | ~~Antocianinas~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~171~~ | ~~Dióxido de titânio~~ | *~~quantum satis~~* |
|  |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~210~~ | ~~Ácido benzoico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~211~~ | ~~Benzoato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~212~~ | ~~Benzoato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~213~~ | ~~Benzoato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~ESPESSANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~ESTABILIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~340 i~~ | ~~Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~340 ii~~ | ~~Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~405~~ | ~~Alginato de propileno glicol~~ | ~~0,8~~ |
| ~~432~~ | ~~Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~433~~ | ~~Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~434~~ | ~~Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~435~~ | ~~Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~436~~ | ~~Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana~~ | ~~0,5~~ |
| ~~450 i~~ | ~~Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 ii~~ | ~~Difosfato trissódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 iii~~ | ~~Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~450 v~~ | ~~Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
|  | |  |
|  | ~~ESTABILIZANTE~~ |  |
| ~~450 vii~~ | ~~Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~451 i~~ | ~~Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~451 ii~~ | ~~Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 i~~ | ~~Hexametafosfato de sódio, sal de Graham, polifosfato de sódio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 ii~~ | ~~Polifosfato de potássio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~452 iii~~ | ~~Polifosfato de sódio e cálcio~~ | ~~0,5 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~472 e~~ | ~~Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos~~ | ~~0,3~~ |
| ~~473~~ | ~~Esteres graxos de sacarose~~ | ~~1,0~~ |
| ~~477~~ | ~~Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol~~ | ~~1,0~~ |
| ~~481 i~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de sódio~~ | ~~0,25~~ |
| ~~482~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de cálcio~~ | ~~0,25~~ |
| ~~491~~ | ~~Monoestearato de sorbitana~~ | ~~0,4~~ |
| ~~492~~ | ~~Triestearato de sorbitana~~ | ~~0,4~~ |
| ~~494~~ | ~~Monooleato de sorbitana~~ | ~~0,4~~ |
| ~~495~~ | ~~Monopalmitato de sorbitana~~ | ~~0,4~~ |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | | |
|  | ~~AGENTE DE FIRMEZA~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~GELIFICANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |
|  |  |  |
| ~~13.5. KETCHUP~~ | | |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
|  | | |
|  | ~~ESPESSANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
| ~~13.6. MOSTARDA DE MESA~~ | | |
|  | | |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~304~~ | ~~Palmitato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~305~~ | ~~Estearato de ascorbila~~ | ~~0,05 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~306~~ | ~~Mistura concentrada de tocoferóis~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~307~~ | ~~Tocoferol, alfa-tocoferol~~ | ~~0,03 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~310~~ | ~~Gaiato de propila~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~319~~ | ~~Butilhidroquinona terciária, TBHQ~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~320~~ | ~~Butil Hidroixianisol, BHA~~ | ~~0,02 sobre o teor de gordura~~ |
| ~~321~~ | ~~Butil Hidroxitolueno, BHT~~ | ~~0,01 sobre o teor de gordura~~ |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~CORANTE~~ |  |
| ~~100 i~~ | ~~Curcumina, cúrcuma~~ | ~~0,03~~ |
| ~~101 i~~ | ~~Riboflavina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~101 ii~~ | ~~Riboflavina, 5’-fosfato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~102~~ | ~~Tartrazina (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)~~ | ~~0,03~~ |
| ~~120~~ | ~~Carmim/cochonilha/ácido carmínico~~ | ~~0,03~~ |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~140 ii~~ | ~~Clorofilina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 ii~~ | ~~Clorofilina cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 b~~ | ~~Caramelo II – processo sulfito cáustico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 d~~ | ~~Caramelo IV – processo sulfito-amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a i~~ | ~~Caroteno: beta-caroteno, sintético~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a ii~~ | ~~Carotenos naturais (alfa, beta e gama)~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 b~~ | ~~Urucum/bixina/norbixina~~ | ~~0,001~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  |  |  |
|  | ~~CORANTE (Continuação)~~ |  |
| ~~160 c~~ | ~~Páprica/capsorubina/capsantina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 d~~ | ~~Licopeno~~ | ~~0,03~~ |
| ~~160 e~~ | ~~Beta-apo-8'carotenal~~ | ~~0,03~~ |
| ~~160 f~~ | ~~Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | ~~0,03~~ |
| ~~161 b~~ | ~~Luteína~~ | ~~0,03~~ |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~163 i~~ | ~~Antocianinas~~ | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~210~~ | ~~Ácido benzoico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~211~~ | ~~Benzoato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~212~~ | ~~Benzoato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
| ~~213~~ | ~~Benzoato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. benzóico)~~ |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~ESTABILIZANTE~~ |  |
| ~~473~~ | ~~Ésteres graxos de sacarose~~ | ~~1~~ |
| ~~481~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de sódio~~ | ~~0,25~~ |
| ~~482~~ | ~~Estearoil-2-lactil lactato de cálcio~~ | ~~0,25~~ |
|  | | |
|  | ~~GELIFICANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |
|  |  |  |
| ~~13.7. MOLHOS DESIDRATADOS~~ | | |
| ~~Admitem-se as mesmas funções que para 13.2 e 13.4, exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as categorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiumectante/antiaglutinante, conforme indicado a seguir:~~ | | |
|  | ~~ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~341 ii~~ | ~~Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico~~ | ~~2,0 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~2,0 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  |  |  |
| ~~13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS~~ | | |
|  |  |  |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~1,0 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
|  | | |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~CORANTE~~ |  |
| ~~100 i~~ | ~~Curcumina, cúrcuma~~ | ~~0,05~~ |
| ~~101 i~~ | ~~Riboflavina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~101 ii~~ | ~~Riboflavina, 5’-fosfato de sódio~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~120~~ | ~~Carmim/cochonilha/ácido carmínico~~ | ~~0,05~~ |
| ~~140 i~~ | ~~Clorofila~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~140 ii~~ | ~~Clorofilina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 i~~ | ~~Clorofila cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~141 ii~~ | ~~Clorofilina cúprica~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 b~~ | ~~Caramelo II – processo sulfito cáustico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 d~~ | ~~Caramelo IV – processo sulfito-amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a i~~ | ~~Caroteno: beta-caroteno, sintético~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 a ii~~ | ~~Carotenos naturais (alfa, beta e gama)~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 b~~ | ~~Urucum/bixina/norbixina~~ | ~~0,001~~ |
| ~~160 c~~ | ~~Páprica/capsorubina/capsantina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~160 d~~ | ~~Licopeno~~ | ~~0,05~~ |
| ~~160 e~~ | ~~Beta-apo-8'carotenal~~ | ~~0,05~~ |
| ~~160 f~~ | ~~Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico~~ | ~~0,05~~ |
| ~~161 b~~ | ~~Luteína~~ | ~~0,05~~ |
| ~~162~~ | ~~Vermelho de beterraba, betanina~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~163 i~~ | ~~Antocianinas~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~171~~ | ~~Dióxido de titânio~~ | *~~quantum satis~~* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | | |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~200~~ | ~~Ácido sórbico~~ | ~~0,1~~ |
| ~~201~~ | ~~Sorbato de sódio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~202~~ | ~~Sorbato de potássio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
| ~~203~~ | ~~Sorbato de cálcio~~ | ~~0,1 (como ác. sórbico)~~ |
|  | | |
|  | ~~EMULSIONANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~ESPESSANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~GELIFICANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~385~~ | ~~EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)~~ | ~~0,0075~~ |
|  |  |  |
| ~~13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO~~ | | |
|  |  |  |
|  | ~~ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~341 ii~~ | ~~Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico~~ | ~~2,0 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~341 iii~~ | ~~Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico~~ | ~~2,0 (como P~~~~2~~~~O~~~~5~~~~)~~ |
| ~~470 i~~ | ~~Estearato de magnésio~~ | ~~2,0~~ |
|  |  |  |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | |  |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ~~Número~~  ~~INS~~ | ~~FUNÇÃO / NOME~~ | ~~Limite máximo~~  ~~g/100g~~ |
|  | |  |
| ~~13.10. VINAGRES~~ | |  |
|  | ~~ACIDULANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF (exceto ácido acético)~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~334~~ | ~~Ácido tartárico~~ | ~~0,5~~ |
|  |  |  |
|  | ~~REGULADOR DE ACIDEZ~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF (exceto ácido acético e seus sais)~~ | | *~~quantum satis~~* |
| ~~335 i~~ | ~~Tartarato monossódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~335 ii~~ | ~~Tartarato dissódico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 i~~ | ~~Tartarato monopotássico~~ | ~~0,5~~ |
| ~~336 ii~~ | ~~Tartarato dipotássico~~ | ~~0,5~~ |
|  |  |  |
|  | ~~ANTIOXIDANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  | | |
|  | ~~AROMATIZANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~CORANTE~~ |  |
| ~~150 a~~ | ~~Caramelo I - simples~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 b~~ | ~~Caramelo II – processo sulfito cáustico~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 c~~ | ~~Caramelo III – processo amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~150 d~~ | ~~Caramelo IV – processo sulfito-amônia~~ | *~~quantum satis~~* |
| ~~163 i~~ | ~~Antocianinas, somente para vinagres tintos~~ | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~CONSERVADOR~~ |  |
| ~~220~~ | ~~Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
| ~~221~~ | ~~Sulfito de sódio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
| ~~222~~ | ~~Bissulfito 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~~~~)~~ |
| ~~225~~ | ~~Sulfito de potássio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
| ~~226~~ | ~~Sulfito de cálcio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
| ~~227~~ | ~~Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
| ~~228~~ | ~~Bissulfito de potássio~~ | ~~0,02 (como SO~~~~2~~~~)~~ |
|  |  |  |
|  | ~~REALÇADOR DE SABOR~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |
|  | ~~SEQUESTRANTE~~ |  |
| ~~Todos os autorizados como BPF~~ | | *~~quantum satis~~* |
|  |  |  |