

RESOLUÇÃO CNS/MS N.º 04, DE 24 DE NOVEMBRO DE 1988 (*)

O conselho Nacional de Saúde, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto n.º 93.933, de 14/01/87, e de acordo com o disposto nos artigos 24 e 66 do Decreto-Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969, e no decreto n.º 55.871, de 26 de março de 1965, Resolve:

1 – Aprovar a revisão das Tabelas I, III, IV e V referente a Aditivos Intencionais, bem como os Anexos I, II, III e VII, todas do Decreto n.º 55.871, de 26 de março de 1995.

2 – Revogar as Portarias, Resoluções e Comunicados, constantes dos Anexos V e VI.

3 – As substâncias relacionadas na forma do Anexo VII, passam a ser consideradas, também, como coadjuvantes da tecnologia de fabricação.

4 – Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Luiz Carlos Borges da Silveira

Publicada D.O.U – Seção I – 19.12.88

ANEXOS

TABELA I - ADITIVOS INTENCIONAIS

ACIDULANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
ÁCIDO ADÍPICO (H.I)	Balas, caramelos e similares	1,00
	Gelados comestíveis	0,20
	Geleias Artificiais	0,20
	Preparados sólidos para refrescos	0,20 no p.s.c.
	Refresco	0,20
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,20 no p.s.c.
ACIDO CÍTRICO (H.II)	Amargos e aperitivos	0,30
	Alimentos processados á base de cereais	q.s.p.
	Aguardentes compostas	0,30
	Balas, caramelos e similares	q.s.p.
	Bebida alcoólica de gengibre	0,30
	Bebidas alcoólicas mistas	0,30
	Bebida alcoólica de jurubeba	0,30
	Biscoitos e similares, recheios e revestimentos	q.s.p.
	Batidas	0,30
	Bombons e similares	q.s.p.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	q.s.p.
	“Cooler”	q.s.p.
	Condimentos e seus preparados concentrados ou desidratados	q.s.p.

	Conservas de pescado	q.s.p
	Doces em pasta	q.s.p
	Filtrado doce	q.s.p
	Gelados comestíveis	q.s.p
	Geleias	q.s.p
	Gomas de mascar	q.s.p
	Hortaliças em conservas	q.s.p
	Leite de coco	q.s.p
	Licores	0,20
	Maioneses	q.s.p
	Mistela compostas	q.s.p
	Mistela	q.s.p.
	Molhos e coberturas para saladas	q.s.p
	Néctares de frutas	q.s.p
	Pós para coberturas de bolos	q.s.p
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Produtos cárneos	0,30
	Produtos de frutas	0,30
	Produtos de panificação	q.s.p
	Produtos de confeitaria	q.s.p
	Queijos não curados	q.s.p
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Sangria	q.s.p
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas flans pudins e similares	0,20 no p.s.c
	Preparados concentrados e desidratados para sopas e caldos	q.s.p
	Vinhos	q.s.p
	Vinhos compostos	0,50
	Vinhos de frutas	q.s.p
	Xaropes para refrescos	q.s.p
ÁCIDO FÓSFORICO (H.III)	Doces em pasta	0,10
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes que não contenham sucos de frutas	0,06 no p.s.c
	Refrescos e refrigerantes que não contenham sucos de frutas	0,06
	Xaropes para refrescos que não contenham sucos de frutas	0,06no p.s.c.
ÁCIDO FUMÁRICO (H.IV)	Gelados comestíveis	0,20
	Geleias de frutas	0,20
	Pós para cobertura de bolos	0,20 no p.s.c
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,20 no p.s.c
	Refrescos e refrigerantes	0,20
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,20 no p.s.c
ÁCIDO LÁCTICO (H.VIII)	Amargos e aperitivos	0,30
	Aguardentes compostas	0,30
	Balas, caramelos e similares	q.s.p
	Batidas	0,30
	Bebidas alcoólicas mistas	0,30
	Biscoitos e similares	q.s.p
	Bombons e similares	q.s.p
	Cerveja (somente na preparação do mosto de malte)	0,10
	Cooler"	q.s.p
	Charque e carne bovina salgada e curada	2,00 no sal
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,30 no p.s.c
	Conservas vegetais em meio láctico-acético	1,00
	Condimentos preparados	q.s.p
	Creme vegetal	0,05
	Doces em pastas	q.s.p

	Filtrado doce	q.s.p
	Gelados comestíveis	q.s.p
	Geleias artificiais	0,20
	Gomas de mascar	q.s.p
	Hortaliças em conservas	q.s.p
	Licores	0,30
	Leite de coco	q.s.p
	Leite em pó acidificado	q.s.p
	Leite empregado na elaboração de margarinas	q.s.p
	Maioneses	q.s.p
	Margarina	0,05
	Molhos e coberturas para saladas	q.s.p
	Néctares de frutas	q.s.p
	Pescado salgado, salgado e prensado, salgado seco (na salga a seco ou na salmoura destinada a sua elaboração)	2,00 sobre o peso do sal empregado
	Picles	q.s.p
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Produtos de confeitaria	q.s.p
	Produtos de panificação	q.s.p
	Produtos de frutas	0,20
	Queijos não curado	q.s.p
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Sangria	q.s.p
	Sopas e caldos e seus preparados concentrados	q.s.p
	Vinhos	q.s.p
	Vinhos de frutas	q.s.p
	Xaropes para refrescos	0,30 no p.s.c.
ÁCIDO MALICO (H.VIII)	Aguardentes compostas	0,30
	Alimentos processados á base de cereais	0,20
	Amargos e aperitivos	0,30
	Balas, caramelos e similares	1,00
	Batidas	0,30
	Bebidas alcoólicas mistas	0,30
	Biscoitos e similares	q.s.p
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,30 no p.s.c
	Gelados comestíveis	0,02
	Gomas de mascar	1,00
	Licores	0,30
	Néctares de frutas	q.s.p
	Pós para coberturas de bolos	0,20 no p.s.c
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Produtos de confeitaria	0,20
	Produtos de frutas	0,20
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p
Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,20 no p.s.c	
Xaropes para refrescos	0,30 no p.s.c	
ACIDO TARTARICO (H.IX)	Amargos e aperitivos	0,30
	Aguardentes compostas	0,30
	Bebidas alcoólicas mistas	0,30
	Bebidas alcoólicas de jurubeba	0,30
	Bebida alcoólica de gengibre	0,30
	Balas, caramelos e similares	0,50
	Biscoitos e similares	0,50
	Bombons e similares	0,20
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,30 no p.s.c
	Cooler	q.s.p
	Doces em pasta	0,20

	Filtrado doce	q.s.p
	Gelados comestíveis	0,02
	Geleias	q.s.p
	Gomas de mascar	0,50
	Licores	0,30
	Leite de coco	q.s.p
	Néctares de frutas	q.s.p
	Pós para cobertura de bolos	0,02 no p.s.c
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,50 no p.s.c
	Produtos de confeitaria	0,20
	Produtos de frutas	q.s.p
	Refrescos e refrigerantes	0,30
	Sangria	q.s.p
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,02 no p.s.c.
	Sopas e caldos e seus preparados concentrados	q.s.p
	Vinho (como corretivo) e suco de uva reconstituído	q.s.p.
	Xaropes para refrescos	0,30 no p.s.c
GLUCONA DELTA LACTONA (H.X)	Produtos cárneos, curados	0,50

No p.s.c – no produto a ser consumido

q.s.p – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

ANTIESPUMANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODE SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
Dimetilpolisiloxana (AT.I)	Óleos e gorduras para fins industriais	0,001
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,002 no p.s.c

No p.s.c. – no produto a ser consumido

ANTIOXIDANTES

ADITIVOS	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
ÁCIDO ASCÓRBICO (ÁCIDO L-ASCÓRBICO E SEUS SAIS DE POTÁSSIO, SÓDIO E CÁLCIO) (A.I)	Amargos e aperitivos	0,03
	Alimentos infantis	0,05
	Azeitonas	0,02
	Alimentos processados à base de cereais	0,05
	Batatas cruas descascadas e congeladas	0,20
	Batatas fritas congeladas	0,01
	Batidas	0,03
	Cervejas	0,03
	Cogumelos frescos, secos ou em conserva	0,20
	Condimentos preparados	0,10 no p.s.c
	“Cooler”	0,03
	Creme vegetal	0,30
	Doces em pasta	0,05
	Filtrado doce	0,03
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,005
	Frutas em conservas	0,03

	Gomas de mascar	0,03 calculado sobre a base gomosa
	Hortaliças em conservas	0,03
	Leite de coco	0,01
	Licores	0,03
	Margarina	0,30
	Mistela composta	0,03
	Molhos e coberturas para saladas	q.s.p
	Néctares de frutas	0,03
	Produtos cárneos curados	0,20
	Óleos e gorduras	0,03
	Picles	0,03
	Polpa de frutas	0,03
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,03 no p.s.c
	Preparados desidratados e concentrados para sopas e caldos	0,10 no p.s.c
	Produtos de frutas	0,05
	Refrescos e refrigerantes	0,03
	Saquê	0,01
	Sangria	0,03
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,03 no p.s.c
	Sucos de frutas	0,03
	Vinhos	0,01
	Vinhos de frutas	0,01
	Xaropes para refrescos	0,03 no p.s.c
ÁCIDO CITRICO (A.II)	Coco ralado	q.s.p
	Condimentos preparados	q.s.p
	Creme vegetal	q.s.p
	Gomas de mascar	q.s.p
	Hortaliças em conservas	q.s.p
	Leite de coco	q.s.p
	Margarinas	q.s.p
	Molhos e coberturas para saladas	q.s.p
	Óleos e gorduras	q.s.p
	Produtos cárneos curados	0,20
	Picles	q.s.p
	Produtos de frutas	q.s.p
	Sopas e caldos concentrados	q.s.p
	Vegetais em conserva (em meio láctico acético)	(0,20)
ÁCIDO FOSFÓRICO (A.III)	Gorduras e compostos gordurosos	0,01
	Margarinas	0,01
ÁCIDO ISOASCÓRBICO OU ERITÓRBICOS E SEU SAL DE SÓDIO (A.XIV)	Amargos e aperitivos	0,01
	Batatas	0,01
	Cervejas	0,01
	Cogumelos frescos, secos ou em conservas	0,03
	Cooler	0,01
	Creme vegetal	0,20
	Filtrado doce	0,01
	Frutas em conservas	0,05
	Geleias de frutas	0,05
	Gomas de mascar	0,03 calculado sobre o peso da base gomosa
	Hortaliças em conservas	0,03
	Licores	0,01
	Margarinas	0,20

	Mistela	0,01
	Mistela composta	0,01
	Néctares de frutas	0,01
	Óleos e gorduras	0,03
	Polpa de frutas	0,03
	Preparados sólidos e líquidos para Refrescos e refrigerantes	0,01 no p.s.c
	Produtos de frutas	0,05
	Refrescos e refrigerantes	0,01
	Saquê	0,01
	Sucos de frutas	0,01
	Vinhos	0,01
	Vinhos de frutas	0,01
	Xaropes para refrescos	0,01 no p.s.c
BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) (A.V)	Alimentos processados a base de cereais	0,02 sobre o teor de óleo
	Coco ralado	0,01 calculado sobre o teor de gordura
	Creme vegetal	0,02
	Gomas de mascar	0,01 calculado sobre o peso da base gomosa
	Leite de coco	0,01
	Margarina	0,02
	Óleos e gorduras	0,02
	Produtos de cacau	0,02
BUTIL HIDROXITOLUENO (BHT) (A.VI)	Alimentos processados a base de cereais	0,01 sobre o teor de óleo
	Coco ralado	0,01 calculado sobre o teor da gordura
	Creme vegetal	0,02
	Gomas de mascar	0,05 calculado sobre o peso da base gomosa
	Leite de coco	0,01
	Margarina	0,02
	Óleos e gorduras	0,01
	Produtos de cacau	0,02
CITRATO DE MONOGLICERÍ- DEOS (A.XIII)	Batidas	0,02
	Creme vegetal	0,01
	Gelados comestíveis	0,02
	Gorduras para coberturas	0,02
	Licores	0,02
	Margarinas	0,01
	Molhos e coberturas para saladas	0,02
	Óleos e gorduras	0,02
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,02 no produto a ser consumido
	Produtos de confeitaria	0,02
CITRATO DE MONOISOPROPILA (A.VII)	Biscoitos e similares	0,01
	Creme vegetal	0,01
	Margarinas	0,01
	Óleos e gorduras	0,01
CLORETO ESTANOSO (A.XX)	Vegetais em conservas	0,0025
EDTA – ÁCIDO	Cogumelos em conservas	0,02

DISSÓDICO (ETILENODIAMINO TETRACETATO DIÁCIDO DISSÓ- DICO) (A.XXI)	Gomas de mascar	0,01 calculados sobre o peso da base gomosa
	Hortalças em conservas (batata)	0,01
	Hortalças em conservas (feijão fradinho)	0,015
	Produtos de frutas	0,01
EDTA – CÁLCICO DISSÓDICO (ETILENODIAMINO TETRACETATO CÁLCICO E DISSÓDICO) (A.XII)	Água gaseificada	0,0033
	Creme vegetal	0,01
	Gomas de mascar	0,01 calculado sobre o peso da base gomosa
	Cogumelos em conserva	0,02
	Condimentos preparados	0,01 no p.s.c
	Gorduras e compostos gordurosos	0,01
	Hortalças em conservas (batata)	0,01
	Hortalças em conservas (feijão fradinho)	0,015
	Maioneses	0,01
	Margarinas	0,01
	Molhos e coberturas p/saladas	0,01 no p.s.c
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,0033 no p.s.c
Refrescos e refrigerantes	0,0033	
GALATO DE PROPILA DE DUODECILA OU DE OCTILA (A.IX)	Coco ralado	0,01 calculado sobre o teor de gordura
	Creme vegetal	0,01
	Gomas de mascar	0,01 calculado sobre o peso da base gomosa
	Leite de coco	0,01
	Margarina	0,01
	Óleos e gorduras	0,01
	Produtos de cacau	0,01
LECITINAS (FOSFOLÍPÍDEOS, FOSFATÍDEOS E FOSFOLUTEÍNAS) (A.VIII)	Biscoitos e similares	0,20
	Coco ralado	0,20 calculado sobre o teor de gordura
	Creme vegetal	0,50
	Gelados comestíveis	0,10
	Gomas de mascar	0,20 calculado sobre o peso da base gomosa
	Gelados comestíveis	0,10
	Leite de coco	0,20
	Margarina	0,50
	Óleos e gorduras	0,20
	Pós para coberturas de bolos	0,10 no p.s.c
Produtos de cacau	1,00	
PALMITATO DE ASCORBILA E ESTEARATO DE ASCORBILA (A.XV)	Alimentos á base de cereais processados	0,02 calculado sobre o teor de gordura
	Coco ralado	0,02 calculado sobre o teor de gordura
	Conservas alimentícias para uso infantil	0,02 calculado sobre o teor de gordura
	Creme vegetal	0,05
	Gomas de mascar	0,03 calculado sobre o peso da base gomosa
	Leite de coco	0,02 calculado sobre o peso da gordura
	Margarinas	0,02
Óleos e gorduras	0,05	

TERC-BUTIL-HIDROQUINONA (TBHQ) (ºXIX)	Alimentos processados à base de cereais	0,02 sobre o teor de óleo
	Farinhas, extratos e flocos derivados da soja integral	0,02 sobre o teor de óleos e gorduras originais do produto
	Gomas de mascar	0,02 calculado sobre o teor da base gomosa
	Óleos e gorduras	0,02
TOCOFERÓIS (ºXI)	Alimentos à base de cereais processados	0,03 calculado sobre o teor de óleo
	Coco ralado	0,03 calculado sobre o teor de gordura
	Creme vegetal	0,03
	Gomas de mascar	0,03 calculado sobre o peso da base gomosa
	Leite de coco	0,03
	Margarinas	0,03
	Óleos e gorduras	0,03
	Produtos de cacau	0,03
	Sopas e caldos	0,05

No p.s.c – no produto a ser consumido

q.s.p – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

AROMAS

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
AROMA NATURAL, AROMA NATURAL REFORÇADO, AROMA RECONSTITUÍDO, AROMA IMITAÇÃO	Alimentos processados a base de cereais	q.s.p
	Açúcar (somente aromas imitação)	q.s.p
	Aguardentes compostas	q.s.p
	Arac	q.s.p
	Balas, caramelos e similares	q.s.p
	Bebida alcóolica de jurubeba	q.s.p
	Bebida alcóolica de gengibre	q.s.p
	Bebidas alcóolicas mistas	q.s.p
	Bebidas alcóolicas destilado-retificadas	q.s.p
	Batidas	q.s.p
	Biscoitos e similares	q.s.p
	Bombons e similares	q.s.p
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	q.s.p
	Conhaque	1,00
	Creme vegetal	q.s.p
	Condimentos preparados (somente óleos essenciais, oleorresinas, extratos ou tinturas, obtidas a partir de vegetais e/ou especiarias normalmente utilizadas na alimentação humana)	q.s.p
	Concentrados para refrigerantes à base de aromatizantes	q.s.p
	Cooler™	q.s.p
	Chocolates	q.s.p
	Frutas cristalizadas e glaceadas	q.s.p
	Frutas em conserva	q.s.p
	Gelados comestíveis	q.s.p
	Geleias e doces de frutas	q.s.p
	Gomas de mascar	q.s.p
	Gorduras e compostos gordurosos	q.s.p
	Iogurtes aromatizados	q.s.p
Licores	q.s.p	

	Leites aromatizados, leites gelificados aromatizados	q.s.p
	Leites fermentados	q.s.p
	Margarinas	q.s.p
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	q.s.p
	Mistela composta	q.s.p
	Picles (somente aromas naturais)	q.s.p.
	Pós para cobertura de bolos	q.s.p
	Produto de panificação (exceto pão francês)	q.s.p.
	Preparados sólidos ou líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Produtos de confeitaria	q.s.p
	Produtos de cacau	q.s.p
	Produtos de frutas	q.s.p
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijo tipo petit-suisse e similares	q.s.p
	Produtos derivados de soja	q.s.p
	Queijos aromatizados e/ou condimentos	q.s.p
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria e de biscoitos e similares	q.s.p
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria e de biscoitos e similares	q.s.p
	Recheios de chocolate, de bombons e similares	q.s.p
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Sangria	q.s.p
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flan, pudins e similares	q.s.p
	Sopas e caldos concentrados	q.s.p
	Uísque	(1,00)
	Vinhos compostos	q.s.p
	Xaropes para refrescos	q.s.p
AROMA NATURAL DE FUMAÇA (ALIMENTOS AOS QUAIS SE DESEJA CONFERIR SABOR DE DEFUMADO)	Alimentos processados a base de cereais	0,006
	Balas	0,006
	Biscoitos e similares	0,006
	Condimentos preparados	0,0015
	Molhos	0,0015
	Produtos cárneos defumados (somente como reforço)	0,009
	Produtos de pescado defumado (somente nos tipos consagrados)	0,009
	Preparados desidratados e concentrados para sopas e clados	0,006 (no produto a ser consumido)
	Queijos defumados (somente como reforço nos tipos consagrados)	0,009
AROMA ARTIFICIAL	Alimentos processados á base de cereais	q.s.p
	Balas, caramelos e similares	q.s.p.
	Biscoitos e similares	q.s.p
	Bombons e similares	q.s.p.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	q.s.p
	Creme vegetal	q.s.p
	Gelados comestíveis	q.s.p
	Gomas de mascar	q.s.p
	Gorduras para fins industriais	q.s.p.
	Iogurtes aromatizados	q.s.p.
	Leites aromatizados, leites gelificados aromatizados	q.s.p
	Leites fermentados	q.s.p
	Margarinas	q.s.p
	Misturas para produtos de panificação ou de confeitaria	q.s.p
	Licores	q.s.p

	Produtos de confeitaria	q.s.p
	Pós para cobertura de bolos	q.s.p
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros	q.s.p
	ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipos petit-suisse e similares	
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria de biscoitos e similares	q.s.p
	Recheios de chocolates de bombons e similares	q.s.p
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans pudins e similares	q.s.p.
	Xaropes para refrescos	q.s.p.

No p.s.c – no produto a ser consumido

q.s.p – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

ANTIUMECTANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
ALUMÍNIO ALUMÍNIO SILICATO DE SÓDIO (AU.VII)	Condimentos em pó preparados	2,00
	Gemas desidratadas	2,00
	Ovo integral desidratado	2,00
	Preparados desidratados e concentrados para sopas e caldos	0,0015
	Sal de mesa	1,00
CARBONATO DE CÁLCIO (AU.I)	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	2,5 em relação ao peso do pó
	Sal de mesa	2,50
CARBONATO DE MAGNÉSIO (AU.II)	Sal de mesa	2,50
CITRATO DE FERRO AMONIA- CAL (AU.IV)	Sal de mesa	0,002
DIÓXIDO DE SILÍCIO (AU.VIII)	Condimentos em pó preparados	2,00
	Preparados sólidos para refrescos	2,00
	Sal de mesa	1,00
	Preparados desidratados para sopas e caldos	2,00
	Em sais de cura (associado a nitrato/nitrito de potássio ou sódio e ascorbato de potássio ou sódio, usados como conservantes/fixadores de cor)	2,00
	Pós para sobremesas de gelatina	2,00
	Preparados desidratados para sopas e caldos	2,00
	Preparados sólidos para refrescos	2,00
FERROCIANETO DE SÓDIO (AU.VI)	Sal de mesa	0,0005 (calculado como sal anidro)
FOSFATO TRICÁLCICO (AU.III)	Biscoitos e similares	2,50
	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	2,50 em relação ao peso do pó
	Sal de mesa	2,50

HIDRÓXIDO DE MAGNÉSIO (AU.IX)	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	2,50 em relação ao peso do pó
ÓXIDO DE MAGNÉSIO (AU.X)	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	2,50 em relação ao peso do pó
SILICATO DE CÁLCIO (AU.V)	Sal de mesa	1,00
SILICATO DE ALUMÍNIO (AU.XII)	Sal de mesa	1,00
SAIS DE ALUMÍNIO, CÁLCIO, MAGNÉSIO, POTÁSSIO, SÓDIO E AMÔNIO DOS ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO E ESTEÁRICO (AU.XI)	Café em pó solúvel	2,00
	Condimentos em pó preparados	2,00
	Pós para preparado de alimentos	2,00
	Preparados desidratados para sopas e caldos	0,0015
	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes com sucos de frutas	2,00
	Sal de mesa	2,00
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	2,00

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

CORANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
CORANTES NATURAIS (ANEXO III –C.I) CORANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS (ANEXO III C.III)	Alimentos processados a base de cereais	q.s.p.
	Amargos e Aperitivos (somente corantes naturais)	q.s.p.
	Balas, caramelos e similares	q.s.p.
	Batidas (somente corantes naturais)	q.s.p.
	Cereja em calda, para reconstituição da cor perdida durante o processamento	q.s.p.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	q.s.p.
	Cobertura de bolos, pós para cobertura de bolo	q.s.p.
	“Cooler”	q.s.p.
	Creme vegetal	q.s.p.
	Queijos (exclusivamente na crosta)	q.s.p.
	Gorduras e compostos gordurosos	q.s.p.
	Gelados comestíveis	q.s.p.
	Geléias	0,02
	Gomas de mascar	q.s.p.
	logurtes aromatizados	q.s.p.
	Leites aromatizados	q.s.p.
	Leites gelificados aromatizados	q.s.p.
	Manteiga (nos tipos permitidos)	q.s.p.
	Margarinas	q.s.p.
	Massas alimentícias sem ovos	q.s.p.
	Massas frescas, recheadas ou não pré-embaladas e com umidade superior a 15%	q.s.p.
	Massas semi-prontas, recheadas ou não, para o preparo de produtos forneáveis, doces ou salgados, pré-embaladas e com umidade superior a 15%	q.s.p.
	Mistelas compostas (corante natural)	q.s.p.
Molhos (exceto à base de tomate)	q.s.p.	
Néctares de frutas (somente corante natural)	q.s.p.	

	Óleos vegetais (somente para reconstituição da cor perdida durante o processamento)	q.s.p.
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Produtos de confeitaria	q.s.p.
	Produtos cárneos (hemoglobina na massa e urucu na superfície ou na superfície ou no revestimento de embutidos cozidos)	q.s.p.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijo tipo petit-suisse e similares	q.s.p.
	Proteína texturizada de soja	.s.p.q
	Queijo tipo prato (somente urucu)	q.s.p.
	Recheios de bombons e similares	q.s.p.
	Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos de confeitaria (com exceção dos recheios e cremes com ovos)	q.s.p.
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria (exceto os recheios de creme de ovos)	q.s.p.
	Recheios de bombons e similares	q.s.p.
	Recheios de chocolate	q.s.p.
	Recheios e revestimentos de biscoito (com exceção dos recheios de creme com ovos)	q.s.p.
	Revestimento de embutidos cozidos de carne	q.s.p.
	Sangria	q.s.p.
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	q.s.p.
	Sopas e caldos concentrados	0,003 no produto a ser consumido
	Sucos de frutas	q.s.p.
	Vinhos licorosos (somente corante natural)	q.s.p.
	Vinhos compostos (somente corantes naturais)	q.s.p.
	Xaropes para refrescos	q.s.p.
CORANTE CARAMELO (ANEXO III –C.V.)	Aguardente de cana envelhecida	q.s.p.
	Aguardente composta	q.s.p.
	Alimentos processados a base de cereais	q.s.p.
	Amargos e Aperitivos	q.s.p.
	Balas, caramelos e similares	q.s.p.
	Bebida alcóolica de gengibre	q.s.p.
	Bebida alcóolica de jurubeba	q.s.p.
	Bebidas alcóolicas mistas	q.s.p.
	Batidas	q.s.p.
	Biscoitos e similares	q.s.p.
	Cereais processados industrialmente	q.s.p.
	Cervejas	q.s.p.
	Coberturas e pós para coberturas de bolo	q.s.p.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	q.s.p.
	Condimentos preparados	q.s.p.
	Conhaque	q.s.p.
	“Cooler”	q.s.p.
	Gelados Comestíveis	q.s.p.
	Geleias	q.s.p.
	Gomas de mascar	q.s.p.
	Iogurtes aromatizados	q.s.p.
	Leites aromatizados	q.s.p.
	Leites gelificados	q.s.p.
	Licores	q.s.p.
	Mistelas compostas	q.s.p.

	Molhos para conservas de carnes	q.s.p.
	Produtos a base de proteína de soja texturizada (exceto a ser utilizada em produtos cárneos)	q.s.p.
	Produtos de frutas, cereais, legumes, e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,01
	Produtos de confeitaria	q.s.p.
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Proteína texturizada de soja	q.s.p.
	Recheios de bombons e similares	q.s.p.
	Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos de confeitaria (com exceção dos recheios e cremes com ovos)	q.s.p.
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Rum	q.s.p.
	Sangria	q.s.p.
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	q.s.p.
	Sopas e caldos concentrados	q.s.p.
	Uísque	q.s.p.
	Vinhos compostos	q.s.p.
	Vinhos licorosos	q.s.p.
	Xaropes para refrescos	q.s.p.
CORANTES ARTIFICIAIS (ANEXO III – C.II) ADITIVO: AMARELO CREPÚSCULO F.C.F. BORDEAUX S OU AMARANTO, ERITROSINA, INDIGOTINA, PONCEUA 4R, TARTRAZINA, VERMELHO 40	Alimentos processados à base de cereais	0,01
	Balas, caramelos e similares	0,01
	Cerejas em calda (somente para reconstituição da cor)	0,01
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,01
	Gelados comestíveis	0,01
	Geleia de cereja	0,01
	Gomas de mascar	0,01
	Iogurtes aromatizados	0,01
	Leites gelificados aromatizados	0,005
	Leites aromatizados	0,005
	Leites fermentados aromatizados	0,005
	Licores	0,01
	Preparados líquidos ou sólidos para refrescos e refrigerantes	0,011 no p.s.c.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,01
	Queijos (fuccina ou magenta somente na crosta dos tipos consagrados)	0,01
	Recheios de bombons e similares	0,01
	Recheios de chocolates	0,01
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, biscoitos e similares (com exceção dos recheios de cremes com ovos)	0,01
	Refrescos e refrigerantes	0,01
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,01 no p.s.c.
Xaropes para refrescos		
ERITROSINA	Proteína de soja texturizada quando utilizada em produtos de salsicharia	0,01 calculada sobre o peso da proteína antes da reidratação

CORANTES INORGÂNICOS: (ANEXO III) ALUMÍNIO (C.IV)	Drágeas, confeitos e similares (somente para revestimento)	q.s.p.
CARBONATO DE CÁLCIO (C.IV)	Drágeas, confeitos e similares (somente nos revestimento)	q.s.p.
DIÓXIDO DE TITÂNIO (C.IV)	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Drágeas, confeitos e similares (somente nos revestimento)	q.s.p.
ÓXIDOS E HIDRÓXIDOS DE FERRO (C.IV)	Drágeas, confeitos e similares (somente nos revestimento)	q.s.p.
OURO (C.IV)	Drágeas, confeitos e similares (somente nos revestimento)	q.s.p.
PRATA (C.IV)	Drágeas, confeitos e similares (somente nos revestimento)	q.s.p.

no p.s.c. – no produto a ser consumido

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

CONSERVADORES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
ÁCIDO BENZÓICO E SEUS SAIS DE SÓDIO, CÁLCIO E POTÁSSIO (P.I)	Aperitivos	0,05
	Cooler	0,05
	Creme vegetal	0,10
	Doces em pasta	0,10
	Leite de coco esterilizado	0,01
	Leite de coco pasteurizado	0,30
	Margarina	0,10
	Molhos	0,10
	Néctares de frutas	0,10
	Picles e azeitonas	0,10
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,05 no p.s.c
	Produtos de frutas	0,10
	Queijo fundido (exclusivamente na embalagem)	0,20
	Refrescos e refrigerantes	0,05
	Sangria	0,05
	Suco de frutas	0,10
Licores	0,05	
Xaropes para refrescos	0,05 no p.s.c	
ÁCIDO SÓRBICO E SEUS SAIS DE SÓDIO, POTÁSSIO E CÁLCIO (P.IV)	Amargos e aperitivos	0,05
	Bombons e similares	0,10
	Chocolates	0,10
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,10
	Coco ralado	0,20
	Cooler	0,10
	Creme vegetal	0,10
	Doces em pasta	0,20
	Filtrado doce	0,05
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,10
	Frutas dessecadas	0,05
	Geleias de frutas	0,10

	Leite de coco	0,20
	Licores	0,05
	Maioneses	0,10
	Margarinas	0,10
	Massas frescas, recheadas ou não, pré-embaladas e com umidade superior a 15%	0,20 sobre 0,20 (*) o peso do produto final
	Massas semi-prontas, recheadas ou não, para o preparo de produtos forneáveis, doces ou salgados, pré-embalados, e com umidade superior a	0,20 sobre o peso do produto final
	Molhos	0,10
	Néctares de frutas	0,10
	Picles e azeitonas	0,10
	Pizzas, pastéis, empadas, polentas pré-embaladas e com umidade superior a 15%	0,20 sobre o peso do produto fina
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,01 no p.s.c
	Produtos de frutas	0,20
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,20
	Proteína texturizada de soja (exclusivamente) no produto que deverá ser pré-hidratado para fins industriais (exceto a utilizada em produtos cárneos)	0,60 na base seca
	Produtos de confeitaria	0,10
	Produtos de panificação (tratamento na crosta de produtos embalados)	0,10 sobre o peso do produto a ser consumido
	Produtos cárneos (somente nos revestimentos de embutidos maturados e cozidos, salames e mortadelas	0,02
	Queijo (exclusivamente na crosta)	0,10
	Queijo ralado	0,20
	Queijos em fatias pré-embaladas	0,10
	Queijo pasteurizado e fatiado	0,10
	Recheios de chocolates, bombons e similares	0,10
	Refrescos e refrigerantes	0,01
	Sangria	0,10
	Saquê	0,02
	Sidras	0,05
	Sucos de frutas	0,10
	Vinhos	0,02
	Vinhos de frutas	0,02
	Xaropes para refrescos	0,01 no p.s.c.
	Vegetais em conservas (exceto os que sejam submetidas à esterilização)	0,10
DIÓXIDO DE ENXOFRE: METABISSULFITO DE SÓDIO, METABISSULFITO DE POTÁSSIO, METABISSULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE SÓDIO, SULFITO DE CÁLCIO, SULFITO DE POTÁSSIO, BISSULFITO DE CÁLCIO, BISSULFITO DE SÓDIO, BISSULFITO DE POTÁSSIO (P.V)	Açúcar refinado	0,002
	Batatas fritas congeladas	0,01
	Bebidas alcoólicas mistas	0,01
	Bebidas alcóolicas fermentadas	0,01
	Camarões e lagostas (exclusivamente na matéria-prima após a captura)	0,003 (no produto cozido)
	Camarões e lagostas (exclusivamente na matéria-prima após a captura)	0,01 (no produto cru)
	Coco ralado	0,02
	Cervejas (somente ditionito)	0,006
	Cooler"	0,035
	Filtrado doce	0,035
	Frutas dessecadas	0,01
	Frutose	0,002
	Geleias artificias	0,02

	Jeropiga	0,01
	Legumes e verduras desidratadas	0,02
	Leite de coco esterilizado	0,01
	Leite de coco pasteurizado	0,03
	Licores de frutas	0,01
	Mistela composta	0,025
	Néctares de frutas	0,02
	Passas de frutas	0,15
	Picles	0,01
	Preparados Sólidos e Líquidos para refrescos com sucos de frutas	0,008 no p.s.c
	Refrescos com sucos de frutas	0,008
	Refrigerantes	0,004 no p.s.c.
	Refrigerantes com sucos de frutas	0,004
	Sangria	0,035
	Saquê	0,035
	Sidras	0,035
	Sucos de frutas	0,02
	Vinagres	0,02
	Vinhos	0,035
	Vinhos compostos	0,025
	Vinhos de frutas	0,035
	Xaropes para refrescos com sucos de frutas	0,008 no p.s.c
NITRATO DE POTÁSSIO OU SÓDIO ASSOCIADO OU NÃO AO NITRITO DE SÓDIO OU DE POTÁSSIO (P.VII)	Produtos cárneos curados (exceto charque)	0,05
	Queijos (exceto queijos frescos) 0,02% sobre o peso do leite	0,005 no produto final expresso em ion nitrito
NITRITO DE POTÁSSIO OU SÓDIO (P.VIII)	Produtos cárneos curados (exceto charque e alimentos infantis)	0,02 usado isoladamente ou combinados, no produto a ser consumido expresso em ion nitrito
NATAMICINA (P.XII)	Queijos (na crosta)	2mg/100cm ² não havendo migração para a parte comestível do queijo
PROPIONATO DE CÁLCIO, SÓDIO OU POTÁSSIO (P.IX)	Bombons e similares	0,20
	Chocolates	0,20
	Extrato de malte e xarope de maltose	0,40
	Massas frescas, recheadas ou não, pré-embaladas e com umidade superior a 15%	0,20 sobre o peso do produto final
	Massas semi-prontas, recheadas ou não, para o preparo de produtos forneáveis, doces ou salgados, e com umidade superior a 15%	0,20 sobre o peso do produto final
	Misturas para produtos de panificação e de confeitaria	0,20 sobre o peso do produto final
	Picles	0,20
	Pizzas, pastéis, empadas, polentas pré-embaladas e com umidade superior a 15%	0,20 sobre o peso do produto final
	Produtos de confeitaria	0,20 sobre o peso do produto final
	Produtos de confeitaria	0,20 sobre o peso do produto final
	Produtos de panificação	0,20 sobre o peso da farinha

p-HIDROXIBENZOATO DE METILA, PROPILA, ETILA E SEUS SAIS SÓDICOS (P.III)	Picles	0,10
---	--------	------

no p.s.c. – no produto a ser consumido

EDULCORANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100 – g/100ml
ASPARTAME (Artificial)	Alimentos dietéticos	75mg/100g
	Bebidas dietéticas	75mg/100ml
CICLAMATOS (Artificial)	Alimentos dietéticos	130mg/100g
	Bebidas dietéticas	130mg/100ml
ESTEVIOSÍDEO (Natural)	Alimentos dietéticos	60mg/100g
	Bebidas dietéticas	60mg/100ml
MANITOL (Natural)	Alimentos dietéticos	Sem limite
SACARINA (Artificial)	Alimentos dietéticos	30mg/100g
	Bebidas dietéticas	30mg/100ml
SORBITOL (Natural)	Alimentos dietéticos	Sem limite
	Bebidas dietéticas	Sem limite

No p.s.c. – no produto a ser consumido

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

ESPESSANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100 – g/100ml
ÁCIDO ALGÍNICO E SEUS SAIS DE: AMÔNIO, CÁLCIO, SÓDIO E POTÁSSIO (E.P.II)	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	1,00
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Gelados comestíveis	1,00
	Leite aromatizado	0,50
	Leites gelificados	0,50
	Mistura em pó para bases cremosas	0,50
	Molhos gordurosos	1,00
	Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas esterilizadas e saladas	0,50 no p.s.c.
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,50 no p.s.c.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros	0,50 no p.s.c.
	Ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,01
	Refrescos e refrigerantes	0,50
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0.50 no p.s.c.

AGAR-AGAR (E.P.I)	Creme vegetal	0,20
	Gelados comestíveis	0,50
	Geleia de mocotó	0,50
	Leites aromatizados	0,50
	Leite gelificado	0,50
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,50
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans pudins e similares	0,50
	Sopas e caldos concentrados	0,50
CARBOXIMETILCELU-LOSE E SEU SAL SÓ-DICO (E.P.III)	Alimentos dietéticos	0,50
	Coberturas para saladas	0,50
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Cobertura e xaropes para gelados comestíveis	0,50 no p.s.c.
	Creme vegetal	0,20
	Gelados comestíveis	0,50
	Leite aromatizado	0,10
	Leite gelificado	0,50
	Molhos cremosos	1,50
	Mistura em pó para bases cremosas	0,50
	Pós para cobertura de bolos	0,50
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	1,50 no p.s.c.
	Produtos de panificação	1,50 sobre o peso da farinha
	Queijos cremosos	0,30
Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.	
CELULOSE MICRO-CRISTALINA (E.P.XI)	Alimentos dietéticos	0,50
	Coberturas e pós para cobertura de sobremesas	0,50 no p.s.c.
	Coberturas para saladas	0,50
	Gelados comestíveis	0,50
	Molhos cremosos	1,50
	Pós para cobertura de bolos	0,50 no p.s.c.
	Pós para sorvetes	0,50 no p.sc.
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c
GOMA ADRAGANTE (E.P.IV)	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Molhos cremosos	0,50
GOMA ARÁBICA (E.P.V.)	Balas, caramelos e similares	0,50
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas	1,00 no p.s.c
	Produtos de frutas	0,50
GOMA CARAIA (E.P.VI)	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Leites aromatizados	0,50
	Leites gelificados	0,50
	Produtos de frutas	0,50

	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
GOMA DE ALFARROBA OU JATAÍ (E.P.VIII)	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,50
	Creme de leite acidificado	0,50
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Creme vegetal	0,20
	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Leites aromatizados	0,50
	Leites gelificados	0,50
	Molhos e cobertura para saldas	0,50
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.
	Queijos cremosos	0,50
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
GOMA GUAR (E.P.VIII)	Coberturas e pós para cobertura de sobremesas	0,30 no p.s.c.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis	0,50
	Condimentos preparados	0,75
	Conservas alimentícias para uso infantil	0,085 no p.s.c.
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Creme vegetal	0,20
	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Ketchup	0,75
	Leite aromatizado	0,50
	Leite gelificado	0,50
	Molhos cremosos	0,75
	Molhos preparados	0,75
	Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas e saladas	0,75 no p.s.c.
	Picles com molhos preparados	0,50
	Produtos de confeitaria	1,00
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
	Picles com molhos preparados	0,50
	Queijos cremosos	0,50
Recheios e revestimentos para produtos de confeitaria	0,50	
Sobremesas, pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.	
Sopas e caldos concentrados	0,50 no p.s.c.	
GOMA XANTANA (E.P.XIII)	Coberturas para saladas	0,25
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,50
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Creme vegetal	0,50
	Gelados comestíveis	0,15
	Leites gelificados	0,50
	Molhos cremosos	1,00
	Produtos de confeitaria	1,00
Produtos de cereais, frutas, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.s.c.	

	Queijos cremosos	0,50
	Recheios e coberturas de produtos de confeitaria	0,15
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,20 no p.s.c.
	Sopas e caldos concentrados	0,30 no p.s.c.
MUSGO IRLANDÊS (CARRAGENANA FURCELARANA) (E.P.X)	Creme de leite esterilizado	0,50
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,50
	Coberturas para saladas	0,50
	Gelados comestíveis	1,00
	Geleia de mocotó	0,50
	Leite aromatizado	0,50
	Leite evaporado	0,15
	Leite gelificado	0,50
	Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas	1,00 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	1,00
	Pós para cobertura de bolos	0,50 no p.s.c.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	0,50 no p.c.s.
	Sobremesas e pós para sobremesa de gelatinas, flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
	Sopas e caldos concentrados	0,50

No q.s.p. – no produto a ser consumido

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

ESTABILIZANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100 – g/100ml
ÁCIDO ALGÍNICO E SEUS SAIS DE AMÔNIO, CÁLCIO, SÓDIO E POTÁSSIO (ET.XXXVI)	Batidas	0,50
	Licores	0,50
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,50 no p.s.c.
ÁCIDO META TARTÁRICO (ET.XXXVII)	Vinhos	0,01
ÁGAR-ÁGAR (ET.XXXVIII)	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,50 no p.s.c.
	Refrescos e refrigerantes	0,50
AMIDOS QUIMICAMENTE MODIFICADOS: ACETATO DE AMIDO (ET.XXXIII), ADIPATO DE DIAMIDO ACETILADO (ET.XXXV), AMIDO OXIDADO (ET.XXXIX), AMIDO TRATADO POR ÁCIDO (ET.XL), FOSFATO DE DIAMIDO FOSFATO (ET.XLI), FOSFATO DIAMIDO	Alimentos infantis esterilizados (somente fosfato de diamido fosfatado)	6,00
	Bebidas e pós para preparo de bebidas de cacau, coco, cereais, leite e malte	1,0 no p.s.c.
	Batidas	1,00
	Coberturas para saladas	1,00
	Coberturas e xaropes de produtos de confeitaria, de bolos e de gelados comestíveis	1,00
	Gelados comestíveis	3,00
	Hortaliças em conservas	1,00
	Molhos gordurosos	1,00
	Molhos gordurosos para saladas	1,00

ACETILADO (ET.XXXII)	Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para vegetais em conservas	1,00 (isoladamente ou em conjunto no produto a ser consumido)
	Refrescos e refrigerantes	1,00
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	1,00 no p.s.c
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	1,00 no p.s.c.
	Sopas e caldos concentrados	1,00 no p.s.c
ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSE (SAIB) (ET.XXII)	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes que contenham emulsões e óleos essenciais críticos	0,05 no p.s.c
	Refrescos e refrigerantes que contenham óleos essenciais críticos	0,05
ALGINATO DE PROPILENO GLICOL (ET.XXVI)	Cervejas	0,007
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria, panificação e similares	0,50
	Coberturas para saladas	0,50
	Gelados comestíveis	0,50
	Hortaliças em conservas contendo, contendo molhos gordurosos, que sejam submetidos a tratamento térmico	0,80
	Leite de coco esterilizado	0,02
	Licores	1,00
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Molhos gordurosos	0,80 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha empregada
	Refrescos e refrigerantes contendo suco e polpa de fruta	0,25
	Sobremesas e pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
CARBOXIMETILCELULOSE E SEU SAL SÓDICO (ET.XLII)	Batidas	0,50
	Cooler"	0,50
	Licores	0,50
	Néctares de frutas	0,50
	Sangria	0,50
	Suco de frutas	0,50
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	0,50 no p.s.c.
	Refrescos e refrigerantes	0,50
CASEINATO DE SÓDIO (ET.V)	Conservas de carnes enlatados e cozidos (em substituição ao amido)	2,00
	Produtos de confeitaria	2,00
CELULOSE MICROCRISTALINA (ET.XX)	Coberturas e pós para cobertura de sobremesas	0,50 no p.s.c.
	Coberturas para saladas	0,50
	Creme de leite esterilizado	0,50
	Molhos cremosos	1,50
	Pós para cobertura de bolos	0,50 no p.s.c.
	Pós para sorvetes	0,50 no p.s.c.
	Preparados sólidos ou líquidos para refrescos	0,50 no p.s.c.
	Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.

CITRATO DE SÓDIO (ET.VI)	Creme de leite esterilizado	q.s.p.
	Doce de leite	0,05 sobre o volume do leite empregado
	Doces em pasta	q.s.p.
	Leites aromatizados e esterilizados	q.s.p.
	Leites esterilizados	q.s.p.
	Leite concentrado	0,10
	Leite evaporado	0,10
	Leites em pó	0,05
	Leites esterilizados	q.s.p.
	Mistura para bolos a base de farinha de trigo	q.s.p.
	Queijos fundidos	q.s.p.
	Requeijão cremoso	q.s.p.
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	q.s.p.
	Sopas e caldos concentrados	q.s.p.
CITRATO DE TRIETILA (ET.XLIII)	Clara de ovo líquido, resfriado ou desidratado, para aeração, usada em recheios de bombons, suspiros, merengues, torrone e marshmallow	0,25 sobre o peso da clara de ovo (base seca)
CLORETO DE CÁLCIO (ET.XLIV)	Batatas	0,10
	Cenouras, ervilhas e demais vegetais	0,03
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,02
	Hortaliças em conservas submetidas a tratamento térmico	0,035
	Picles	0,030
	Pimentas doces	0,035
	Tomates inteiros (processados)	0,045
	Tomate sob outras formas	0,080
DIACETIL TARTARATO DE MONO E DIGLICE- RÍDEOS (ET.XXV)	Biscoitos e similares	0,50 sobre o peso da farinha empregada
	Gorduras e compostos gordurosos	0,50 no p.s.c.
	Margarinas	0,10
	Misturas para produtos de panificação e confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Molhos e coberturas para saladas	0,30 no p.s.c.
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha empregada
ESTEARATO DE POLI- OXIETILENOGLICOL (8) (ET.XXIII)	Mistura para produtos de panificação e confeitaria	0,75 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	0,75 sobre o peso da farinha empregada
	Produtos de panificação	0,75 sobre o peso da farinha empregada
ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO (ET.VII)	Farinhas panificáveis submetidas á fermentação biológica	0,50 sobre o peso da farinha empregada
	Gorduras e compostos gordurosos	0,30
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 sobre o peso da farinha
	Molhos e coberturas para saladas	0,25
	Pós para purê de raízes e tubérculos desidratados	0,50
	Produtos de confeitaria	0,50 no p.s.c

	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE SÓDIO (ET.VIII)	Biscoitos e similares	1,00 no p.s.c
	Gorduras e compostos gordurosos	0,30 no p.s.c
	Massas Alimentícias	1,00 sobre o peso da farinha empregada
	Massas frescas, recheadas ou não, pré-embaladas e com umidade superior a 15%	1,00 sobre o peso da farinha empregada
	Massas semi-prontas, recheadas ou não, para o preparo de produtos forneáveis, doces ou salgados, pré-embalados e com umidade superior a 15%.	1,00 sobre o peso da farinha empregada
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 sobre o peso da farinha empregada
	Molhos e cobertura para saladas	0,25
	Pós para purês de raízes e tubérculos desidratados	0,50
	Produtos de confeitaria	1,00
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
	Produtos forneados que tiverem sido tratados com fermento químico ou biológico	1.00 no p.s.c.
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria Sobremesas, pós para sobremesas de gelatinas, flans, pudins e similares.	1,00 no p.s.c.
ÉSTERES DE ÁCIDO ACÉTICO DE MONO E DIGLICERÍDEOS (ET.XLVI)	Creme vegetal	1,00
	Mistura em pó para bases cremosas	1,00
ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO DE MONO E DIGLICERÍDEOS (ET.XLVII)	Creme vegetal	1,00
	Margarinas	1,00
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COMESTÍVEIS DE PROPILENO GLICOL (ESTEARATO DE PROPILENO GLICOL) (ET.IX)	Biscoitos e similares	1,50 sobre o peso da farinha
	Bolos e misturas para bolos	0,50 no p.s.c.
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,50
	Crems, recheios, coberturas de produtos de confeitaria	0,50
	Gelados comestíveis	0,50
	Misturas para produtos de panificação e de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Misturas para bolos	0,50
	Pós para coberturas de bolos	0,50 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria fermentados e forneados	1,50 no p.s.c.
	Produtos de panificação	1,50 sobre o peso da farinha empregada
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
FOSFATOS: FOSFATO DISSÓDICO OU POTÁSSIO (ET.XXVIII)	Creme de leite esterilizado	0,20 (quando associado a outro estabilizante 0,30)
	Doce de leite	0,05

	Leite concentrado	0,10
	Leite condensado	0,20 (quando associado a outro estabilizante 0,30)
	Leites em pó	0,50
	Leites evaporado	0,20 (quando associado a outro estabilizante 0,30)
	Pós para misturas cremosas	0,50
	Produtos de confeitaria	1,00
	Queijo fundido	0,90
	Requeijão	3% em relação a matéria-prima a ser fundida
FUMARATO DE ESTEARILA E SÓDIO (ET.XXIV)	Biscoitos e similares	(em ácido graxo) 1,00 sobre o peso da farinha
	Massas panificáveis tratadas com fermento biológico	0,50 sobre o peso da farinha empregada
	Massas tratadas com fermento químico	1,00 sobre o peso da farinha empregada
	Mistura em pó para bases cremosas	0,50
	Mistura para produtos de panificação e confeitaria	0,50 sobre o peso da farinha
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
GLUCONATO DE CÁLCIO (ET.XLVIII)	Batatas	0,10
	Cenouras, ervilhas e demais vegetais	0,03
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,02
	Hortaliças em conservas submetidas a tratamento térmico	0,035
	Picles	0,03
	Pimentas doces	0,035
	Tomates inteiros (processados)	0,045
	Tomates sob outras formas	0,080
GOMAS : ADRAGANTE (ET.L) ARÁBICA (ET.II) CARAIA (ET.LI) GUAR (ET.XXI) JATAÍ (ET.LII)	Batidas	0,05
	“Cooler”	0,05
	Leite de coco esterilizado	0,05
	Licores	0,05
	Néctares de frutas	q.s.p.
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Sangria	q.s.p.
	Sucos de frutas	q.s.p.
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Vinhos	q.s.p.
GOMA ESTER (ET.XXVII)	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,015 no p.s.c.
	Refrescos e refrigerantes	0,015
GOMA XANTANA (ET.XXVII)	Batidas	q.s.p.
	Leite de coco esterilizado	0,05
	Licores	0,05
	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p.

HIDRÓXIDO DE CÁLCIO (ET.XLIX)	Batatas	0,10
	Cenouras, ervilhas e demais vegetais	0,035
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,02
	Hortaliças em conservas submetidas a tratamento térmico	0,035
	Picles	0,03
	Pimentas doces	0,035
	Tomates inteiros	0,045
	Tomates sob outras formas	0,080
LACTATO DE MONO E DIGLICERÍDEOS (ET.XXXIV)	Biscoitos e similares	5,00 sobre o peso da farinha
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria	5,00 no p.s.c.
	Compostos gordurosos para confeitaria	8,00
	Gelados comestíveis	1,00
	Gorduras para coberturas	2,00
	Molhos e coberturas para saladas	2,50
	Produtos de confeitaria	1,00 no p.s.c.
LECITINAS: (FOSFOLIPÍDEOS, FOSFATÍDEOS E FOSFOLUTEÍNAS) (ET.I)	Balas, caramelos, confeitos e similares	1,00
	Biscoitos e similares	0,20
	Bombons e similares	1,00
	Chocolate	1,00
	Coberturas e recheios para produtos de confeitaria	5,00
	Creme vegetal	0,50
	Gelados comestíveis	0,10
	Gomas de mascar	1,00
	Leite de coco	0,20
	Leite em pó instantâneo	0,50
	Leite em pó modificado	0,50 no p.s.c.
	Margarinas	0,50
	Massas Alimentícias	0,20
	Óleos e Gorduras	0,20
	Pós para cobertura de bolos	0,10 no p.s.c.
	Produtos de cacau	1,00
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	2,00 sobre o peso da farinha
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,10 no p.s.c.
MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COMESTÍVEIS (ET.III)	Alimentos processados a base de cereais	0,80
	Balas, caramelos e similares	1,00
	Bolos e misturas para bolos	0,50 sobre o peso seco
	Bombons e similares	1,00
	Chocolates	1,00
	Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	0,60
	Coberturas para saladas	0,30
	Creme vegetal	1,50
	Gelados comestíveis	0,50
	Gomas de mascar	0,50
	Gorduras e compostos gordurosos	2,00
	Leite de coco	0,10
	Massas alimentícias	0,80 sobre o peso da farinha empregada
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Pasta de amendoim, avelãs, nozes e similares	2,00
Pós para purê de raízes de tubérculos	0,50 no p.s.c.	

	Produtos de cacau	1,00
	Produtos de confeitaria	0,80
	Produtos de panificação	0,80 sobre o peso da farinha empregada
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria e de biscoitos e similares	5,00
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,20 no p.s.c.
MONOESTERATO DE SORBITANA (ET.XII)	Biscoitos e similares	1,00 sobre
	Bolos e misturas para bolos	0,60 sobre o peso seco
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria e produtos de cacau	1,00
	Coberturas e recheios para bolos	0,70
	Coberturas para sobremesas	0,30
	Gelados comestíveis	0,12
	Gomas de mascar	0,40
	Gorduras e compostos gordurosos	3,00
	Misturas para produtos de panificação ou de confeitaria	0,60 no p.s.c.
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Pós para coberturas e recheios para bolos	0,70 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
	Pudins e pós para pudins a base de amido	0,50 no p.s.c.
MONOPALMITATO DE SORBITANA (ET.XI)	Biscoitos e similares	0,50 sobre o peso da farinha
	Bolos e misturas para bolos	0,60 sobre o peso seco
	Coberturas e recheios para bolos	0,70
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria e produtos de cacau	1,00
	Gelados comestíveis	0,12
	Gomas de masca	0,40
	Gorduras e compostos gordurosos	3,00
	Misturas para produtos de panificação e de confeitaria	0,60 no p.s.c.
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Pós para coberturas e recheios para bolos	0,70 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
	Pudins e pós para pudins a base de amido	0,50 no p.s.c.
MUSGO IRLANDÊS CARRAGENANA (ET.)	Batidas	0,10
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes	0,010 no p.s.c.
	Refrescos e refrigerantes	0,01
	Licores	0,10
	Leite esterilizado	0,50
	Néctares de frutas	0,01

POLIFOSFATOS: HEXAMETAFOSEFATOS DE SÓDIO, METAFOS- FATOS DE SÓDIO OU POTÁSSIO, PIROFOS- FATO DE SÓDIO OU POTÁSSIO, TRIPOLI- FOSFATO DE SÓDIO OU POTÁSSIO (ET.IV)	Leite condensado	0,20
	Leites em pó	0,40
	Leite evaporado	0,20
	Produtos cárneos cozidos inclusive conservas enlatadas	0,50
	Queijo fundido, queijo pasteurizado e requeijão	0,40
	Revestimento externo de pescado congelado	0,50
POLISORBATO 20 (ASSOCIADO AO MO- NO E DIGLICERÍDEO) (ET.XVII)	Preparados a base de proteínas vegetais ou animais	0,40 de mono e diglicerídeos, calculado sobre a quantidade de gordura presente no produto
POLISORBATO 40 (ET.XVIII)	Bolos e misturas para bolos	0,50 sobre o peso seco
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Produtos de confeitaria	0,50
POLISORBATO 60 (ET.XIV)	Biscoitos e similares	1,00 sobre o peso da farinha
	Bolos e misturas para bolos	0,50 sobre o peso seco
	Bombons e similares	0,50
	Chocolates	0,50
	Coberturas e recheios para produtos de confeitaria	0,50
	Cobertura para sobremesas	0,30
	Creme de leite tipo chantilly	0,30
	Gelados comestíveis	0,08
	Gomas de mascar	0,10
	Gorduras e compostos gordurosos	0,40
	Misturas para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Pós para coberturas e recheios para bolos	0,50
	Produtos de cacau	0,50
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,50 no p.s.c.
POLISORBATO 65 (ET.XV)	Bolos e misturas para bolos	0,32
	Coberturas e recheios para bolos	0,32
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria e produtos de cacau	0,50
	Gelados comestíveis	0,10
	Gorduras compostas	0,40
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Pós para coberturas e recheios para bolos	0,32
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,10 no p.s.c.
POLISORBATO 80 (ET.XVI)	Biscoitos e similares	0,50 sobre o peso da farinha
	Coberturas e recheios para produtos de confeitaria	0,50
	Gelados comestíveis	0,10

	Gorduras e compostos gordurosos	0,50
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Picles em molhos	0,05
	Pós para coberturas e recheios para bolos	0,50
	Produtos de confeitaria	0,20 no p.s.c.
	Produtos de panificação	0,30 sobre o peso da farinha
	Pudins, pós para pudins e similares a base de amido	0,10
	Sobremesas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	0,08
SULFATO DE CÁLCIO (ET.LIII)	Batatas	0,10
	Cenouras, ervilhas e demais vegetais	0,035
	Frutas cristalizadas e glaceadas	0,02
	Hortaliças em conservas submetidas a tratamento térmico	0,02
	Picles	0,03
	Pimentas doces	0,035
	Tomates inteiros processados	0,045
	Tomates sob outras formas	0,080
TARTARATO DE SÓDIO (ET.XXIX)	Queijos fundidos	3,00 em relação a matéria-prima a ser fundida
	Requeijão	3,00 em relação a matéria-prima a ser fundida
TRIESTERATO DE SORBITANA (ET.XIII)	Biscoitos e similares	1,00 sobre o peso da farinha
	Bolos e misturas para bolos	0,60 sobre o peso seco
	Bombons e similares	1,00
	Chocolates	1,00
	Coberturas e recheios para bolos	0,70
	Coberturas e recheios de produtos de confeitaria	1,00
	Creme vegetal	1,00
	Gelados comestíveis	0,12
	Gomas de mascar	0,40
	Gorduras e compostos gordurosos	0,30
	Mistura para produtos de panificação ou de confeitaria	0,50 no p.s.c.
	Molhos e coberturas para saladas	0,40
	Produtos de cacau	1,00
	Produtos de confeitaria	0,50
	Produtos de panificação	0,50 sobre o peso da farinha
Pudins e pós para pudins e similares a base de amido	0,50 no p.s.c.	

UMECTANTES

ADITIVO	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ADICIONADOS	LIMITE MÁXIMO g/100 – g/100ml
DIOCTIL SULFOSSUC- CINATO DE SÓDIO (U.III)	Preparados em pó a base de cacau para dispersão em leite ou água	0,025
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes que contenham uma ou mais das gomas adragante, arábica, caraia, guar, jatá e goma éster.	0,001 no p.s.c.

	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes que contenham ácido fumárico	0,30 (em relação ao peso do ácido)
	Preparados líquidos para refrescos e refrigerantes a base de emulsões de óleos essenciais cítricos.	0,001 no p.s.c
	Refrescos ou refrigerantes que contenham uma ou mais das gomas adragante, arábica, caraia, guar, jatáí alfarroba, goma éster	0,001
	Refrescos e refrigerantes à base de emulsões de óleos essenciais críticos	0,001
GLICEROL (U.I)	Balas, caramelos e similares	5,00
	Bombons e similares	5,00
	Chocolates	5,00
	Coco ralado	5,00
	Frutas dessecadas	5,00
	Gelados comestíveis	5,00
	Recheios e revestimentos de bombons e de produtos de confeitaria	5,00
LACTATO DE SÓDIO (U.V)	Balas, caramelos e similares	2,40
	Bombons e similares	2,40
	Chocolates	2,40
	Recheios e revestimentos de bombons e de produtos de confeitaria	2,40
PROPILENO GLICOL (U.IV)	Crosta de produtos empanados	0,50 na crosta
	Coco ralado	0,80
	Doces	0,50
	Preparados sólidos para refrescos e refrigerantes	0,07 no p.s.c.
	Produtos de cacau	1,40
	Produtos de carne	0,004
	Recheios e coberturas para bolos	0,80
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,80
Refrescos	0,07	
SORBITOL (U.II)	Balas, caramelos e similares	5,00
	Biscoitos e similares	5,00
	Bombons e similares	5,00
	Coco ralado	5,00
	Frutas dessecadas	5,00
	Gelados comestíveis	5,00
	Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	5,00

No .p.s.c. – no produto a ser consumido

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

ANEXO I

SOLVENTES E VEÍCULOS PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE AROMAS

- Água
- Açúcares
- Álcool Etilico
- Álcool Isopropílico (*)
- Amidos
- Citrato de Trietila (*)
- Cloreto de sódio
- Dextrinas
- Dióxido de Silício
- Ésteres de ácidos graxos comestíveis de propileno glicol (*)

- Ésteres de ácidos graxos comestíveis de sorbitana (*)
 - Monoesterato de sorbitana
 - Monolaurato de sorbitana
 - Monopalmitato de sorbitana
- Fosfato Dissódico
- Fosfato Tricálcico
- Gelatina
- Glicerol
- Gomas Naturais (adragante, arábica, caraia, guar, jataí e alfarroba)
- Goma Xantana
- Goma Éster
- Lecitinas (fosfolipídios, fosfatídeos, e fosfoluteínas)
- Mono e diglicerídeos
- Óleos e gorduras comestíveis
- Polisorbatos (20,40, 60, 65 e 80) (*)
- Propileno Glicol (*)
- Sorbitol
- Triacetina

Observação: (*) A concentração dos produtos acima assinalados deve ser declarado na rotulagem

ANEXO II

ADITIVOS ADICIONADOS EM AROMAS

CLASSE	ADITIVO	AROMA	LIMITE MÁXIMO g/100g – g/100ml
ANTIOXIDANTE	Ácido Cítrico	Emulsões à base de óleos essenciais	0,20 no p.s.c.
	Ácido Fosfórico	Emulsões à base de óleos essenciais	0,01 no p.s.c.
	Butil Hidroxianisol (BHA)	Óleos essenciais Emulsões à base de óleos essenciais cítricos	0,10 0,50 calculado sobre o peso do óleo
	Butil Hidroxitolueno	Emulsões a base de óleos cítricos Óleos essenciais não cítricos	0,10 no p.s.c. 0,125
	Citrato de Monoisopropila	Emulsões a base de óleos essenciais	0,01 no p.s.c.
	Citrato de Sódio	Emulsões a base de óleos cítricos	sem limite
	Galato de propila de duodecila ou de octila	Emulsões a base de óleos cítricos Emulsões a base de óleos essenciais	Sem limite 0,01 no p.s.c.
	Fosfolipídeos	Emulsões a base de óleos cítricos	0,5 no p.s.c.
	Lactado de Sódio	Emulsões a base de óleos cítricos	sem limite
	Resina de guaiaco	Emulsões a base de óleos cítricos	0,10 no p.s.c.
	Ter-Butil Hidroquinona (TBHQ)	Óleos essenciais	0,10
Tocoferóis	Emulsões a base de óleos essenciais	0,03 no p.s.c.	
CORANTE	Caramelo	Óleos emulsionados	Sem limite
ANTIUMECTANTE	Monoestearato de sorbitana	Concentrado para refrigerantes à base de aromas artificiais	0,05 no produto a ser consumido
ESTABILIZANTE	Acetato isobutirato de sacarose (SAIB)	Emulsões a base de óleos essenciais	0,05 no p.s.c.
	Amidos quimicamente modificados	Óleos essenciais de frutas cítricas	0,25
	Diocil Sulfossuccinato de Sódio	Associado aos estabilizantes de emulsões de óleos essenciais cítricos	0,001 no p.s.c.
	Polifosfatos	Emulsões à base de óleos cítricos	0,50 no p.s.c.
	Gomas éster	Emulsões à base de óleos essenciais	0,015 no p.s.c.

		cítricos	
	Goma arábica, adragante, caraia, guar, jataí	Emulsões ou concentrados à base de óleos essenciais cítricos	Sem limite
	Lecitinas: (fosfolipídeos, fosfoluteínas e fosfatídeos)	Emulsões à base de óleos cítricos	Sem limite
	Monopalmitato de sorbitana	Concentrado para refrigerantes à base de aromas artificiais	0,05

ANEXO III

CORANTES DE USO PERMITIDO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

CORANTE NATURAL:

- Açafrão
- Ácido carmínico
- Antocianinas
- Cacau
- Carmin
- Carotenoides:
 - Alfa Carotendo
 - Beta caroteno
 - Bixina
 - Capsantina
 - Capsorubina
 - Gama caroteno
 - icopeno
 - Norbixina.
- Carvão
- Clorofila
 - Clorofila Cúprica
 - Sal de amônio de clorofilina cúprica
 - Sal de potássio de clorofilina cúprica
 - Sal de sódio de clorofilina cúprica.
- Choconilha
- Cúrcuma,
- Curcumina
- Hemoglobina
- Índigo
- Páprika
- Riboflavina
- Urzela
 - Orceína
 - Orceína sulfonada.
- Vermelho de beterra
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodoxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina
- Urucum.

CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL:

- Beta-caroteno
- Beta-apo-8'-carotenal
- Éster etílico do ácido Beta-apo-8'-carotenóico
- Riboflavina
- Riboflavina 5 – (Fosfato de sódio)
- Xantofilas:
 - Cantaxantina
 - Criptoxantina
 - Flavoxantina
 - Luteína
 - Rodotaxantina
 - Rubixantina
 - Violaxantina.

CORANTE CARAMELO

- Caramelos

CORANTE ARTIFICIAL	Color Index 1971
Amarelo crepúsculo FCF	15.985
Azul Brilhante FCF	42.090
Bordeaux S ou Amarantho	16.185
Eritrosina	45.430
Indigotina	73.015
Ponceu 4R	16.255
Tartrazina	19.140
Vermelho	16.035

CORANTES INORGÂNICOS	Color Index 1971
Alumínio	77.000
Carbonato de cálcio	77.220
Dióxido de titânio	77.891
Ouro	77.480
Óxidos e hidróxidos de ferro	
Prata	

ANEXO IV

SOLVENTES E VEÍCULOS PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE CORANTES

- Água
- Açúcares
- Alcool Etílico
- Amidos
- Cloreto de sódio
- Dextrinas
- Fosfolipídeos
- Gelatina
- Glicerol
- Gomas Naturais
- Mono e diglicerídeos
- Óleos e gorduras comestíveis
- Polisorbato 80
- Propileno glicol (*)

(*) A porcentagem do produto acima assinalado, deve ser declarada na rotulagem.

ANEXO V

RESOLUÇÕES REVOGADAS

2/67 – 36/68 – 9/71 – 3/67 – 3/69 – 12/71 – 5/67 – 6/69 – 14/71 – 6/67 – 7/69 – 16/71 – 7/67 – 8/69 – 24/71 – 8/67 – 9/69 – 32/71 – 2/68 – 1/70 – 34/71 – 3/68 – 2/70 – 38/71 – 4/68 – 3/70 – 39/71 – 5/68 – 5/70 – 43/71 – 8/68 – 6/70 – 45/71 – 13/68 – 10/70 – 47/71 – 14/68 – 11/70 – 9/72 – 16/68 – 12/70 – 17/72 – 20/68 – 14/70 – 19/72 – 25/68 – 19/70 – 23/72 – 26/68 – 21/70 – 34/72 – 31/68 – 23/70 – 2/73 – 33/68 – 28/70 – 7/73 – 35/68 – 1/71 – 20/73 – 2/71 – 31/73 – 7/76 – 6/78 . Anexo I 22/76.

ANEXO VI

PORTARIAS E COMUNICADOS REVOGADOS

Portaria Ministerial n.44/70
Portaria DINAL n.13/80
Portaria DINAL n.2/81 (suprime-se o item “b”)
Portaria DINAL n.12/82
Portaria DINAL n. 60/84
Comunicado DINAL n. 1/80
Comunicado DINAL n. 10/80
Comunicado DINAL n. 12/80
Comunicado DINAL n. 16/80
Comunicado DINAL n. 40/80
Comunicado DINAL n. 2/81
Comunicado DINAL n. 4/81
Comunicado DINAL n. 5/81
Comunicado DINAL n. 6/81
Comunicado DINAL n. 9/81
Comunicado DINAL n. 10/81
Comunicado DINAL n. 12/81
Comunicado DINAL n. 13/81
Comunicado DINAL n. 15/81
Comunicado DINAL n. 1/84

ANEXO VII

SUBSTÂNCIAS QUE PASSAM A SER CONSIDERADAS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

COADJUVANTE	ALIMENTOS PERMITIDOS	LIMITE MÁXIMO
Ácido cítrico	Ajustador do pH, leiteiro	q.s.p.
	Leite fermentado	q.s.p.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo petit-suisse e similares	q.s.p.
	Queijos pasteurizados em fatias pré-embaladas	q.s.p.
Ácido fosfórico	Salsichas	q.s.p.
Ácido láctico	Leiteiro	q.s.p.
	Leite fermentado	q.s.p.
	Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijo tipo petit-suisse	q.s.p.
Ácido tartárico	Leite fermentado	q.s.p.

Agentes tamponantes (bicarbonatos, carbonatos, citratos, cloretos, lactatos, ortofosfatos e sulfatos de cálcio, magnésio sódio, lítio e potássio)	Preparados sólidos e líquidos para refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Refrescos e refrigerantes	q.s.p.
	Cervejas	q.s.p.
Citrato de sódio	Produtos de frutas	q.s.p.
Cloreto de cálcio	Queijos	q.s.p.
Lactato de sódio	Balas, caramelos e similares	q.s.p.
	Creme vegetal	q.s.p.
	Gelados comestíveis	q.s.p.
	Geléias	q.s.p.
	Sopas, caldos e concentrados desidratados	q.s.p.
Terra perflúrica	Agente de filtração	q.s.p.

q.s.p. – quantidade suficiente para obter o efeito desejado

(*) Esta Resolução foi alterada pelas seguintes legislações:

[Portaria n º 376, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a inclusão dos aditivos INS 461 - METILCELULOSE e INS 464 - HIDROXIPROPILCELULOSE na legislação brasileira nas funções espessante e estabilizante

[Portaria n º 375, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 466 - CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA na função espessante para balas, caramelos, pastilhas, confeitos e gomas de mascar

[Portaria n º 374, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a extensão de uso dos aditivos INS 141i - CLOROFILA CÚPRICA, INS 141ii - SAIS DE SÓDIO E POTÁSSIO DE CLOROFILINA CÚPRICA e INS 160b - URUCUM/ BIXINA/ NORBIXINA na função de corantes para condimentos preparados (exceto catchup) e mostarda de mesa.

[Portaria n º 372, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a extensão de uso dos aditivos INS 401, 402, 407, 410, 412, 413, 414, 415, 440i, 466 com a função estabilizante para o produto maionese

[Portaria n º 371, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 473 - ÉSTERES DE SACAROSE DE ÁCIDOS GRAXOS nas funções estabilizante e emulsificante para bebidas não alcólicas, gaseificadas ou não gaseificadas e gelados comestíveis

[Portaria n º 370, de 26 de abril de 1999](#)

Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 171- DIÓXIDO DE TITÂNIO na função de corante para coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos

[Portaria n º 1004, de 11 de dezembro de 1998](#)

Atribuição de funções de aditivos para categoria de carnes

[Portaria n º 1003, de 11 de dezembro de 1998](#)

Categoria de alimentos para efeito do emprego de aditivos

[Portaria n º 1002, de 11 de dezembro de 1998](#)

Listagem de produtos comercializados no país, enquadrando nas subcategorias da Categoria 8 – Carnes e produtos cárneos

[Portaria n º 503, de 22 de junho de 1998](#)

Inclusão da GOMA GELANA (INS 418) com as funções de estabilizante, espessante e gelificante

[Portaria n º 502, de 22 de junho de 1998](#)

Inclusão do LACTITOL (INS 966) com a função de edulcorante

[Portaria n º 156, de 20 de fevereiro de 1998](#)

Autoriza a inclusão da PECTINA, com funções de estabilizante e espessante para gelados comestíveis

[Portaria n º 39, de 13 de janeiro de 1998](#)

Extensão de uso dos aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia para ADOÇANTES DE MESA

[Portaria n º 37, de 13 de janeiro de 1998](#)

Aditivos intencionais para alimentos a base de cereais para alimentação infantil

[Portaria n º 35, de 13 de janeiro de 1998](#)

Aditivos intencionais para alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância

[Portaria n º 28, de 13 de janeiro de 1998](#)

Aprova uso de ADITIVOS para alimentos com Informação Nutricional Complementar e alimentos para fins especiais

[Portaria n º 540, de 27 de outubro de 1997](#)

Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

Resoluções

[Resolução - RDC nº 12, de 10 de janeiro de 2002](#)

Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 220 dióxido de enxofre na função de conservador para suco de caju, nas seguintes condições:

[Resolução - RDC nº 11, de 10 de janeiro de 2002](#)

Aprovar a Inclusão do ÁCIDO PERACÉTICO como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final.

[Resolução - RDC nº 1, de 8 de janeiro de 2002](#)

Aprovar a extensão de uso dos Aditivos INS 341iii Fosfato Tricálcico e INS 500i Carbonato de Sódio na função de antiemectantes em açúcar em cubos

[Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001](#)

Aprovar a extensão de uso dos Aditivos INS 451i Tripolifosfato de sódio e INS 466 Carboximetilcelulose de sódio como estabilizantes em produtos cárneos, em complementação ao vigente na Portaria SVS/MS n.º 1004 de 11/12/98

[Resolução - RDC nº 34, de 9 de março de 2001](#)

Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 21: Preparações culinárias industriais", constante do Anexo desta Resolução

[Resolução - RDC nº 33, de 9 de março de 2001](#)

Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 12: Sopas e Caldos", constante do Anexo desta Resolução

[Resolução - RDC nº 28, de 23 de fevereiro de 2001](#)

Aprovar a extensão de uso da Natamicina (Pimaricina) (INS 235), como conservador, para tratamento de superfícies de produtos cárneos embutidos no limite máximo de 1mg/dm², ausente em 5mm de profundidade.

[Resolução - RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2001](#)

Dispõe sobre a extensão de uso do Metabissulfito de Sódio (INS 223), na função de conservador para o produto Raiz Forte (polpa de rábano ou wasabi).

[Resolução - RDC nº 7, de 2 de janeiro de 2001](#)

Aprovar a extensão de uso Ácido Láctico (INS 270) como coadjuvante de tecnologia, na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças ou partes de animais de abate açougue na em quantidade suficiente para obter o efeito desejado

[Resolução - RDC nº 3, de 2 de janeiro de 2001](#)

Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Edulcorantes, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos", constante do Anexo desta Resolução

Resolução - RDC nº 2, de 2 de janeiro de 2001

Aprovar o Regulamento Técnico sobre o uso dos Aditivos Alimentares, Coadjuvantes de Tecnologia e Veículos para Suplementos Vitamínicos e ou de Minerais e seus anexos, constantes do Anexo desta Resolução

Resolução - RDC nº 1, de 2 de janeiro de 2001

Aprovar o "Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos com a função de Realçadores de Sabor, Estabelecendo seus Limites Máximos para os Alimentos ", constante do Anexo desta Resolução

Resolução - RDC nº 89, de 17 de outubro de 2000

Dispõe sobre a extensão de uso dos aditivos INS 216 Propilparabeno e INS 218 Metilparabeno, na função de conservador em Cerveja envasada em garrafas PET-polietileno tereftalato

Resolução - RDC nº 77, de 17 de agosto de 2000

Aprovar a extensão de uso do aditivo INS 905a Óleo Mineral, como coadjuvante de tecnologia conforme tabela em anexo.

Resolução n º 27, de 28 de março de 2000

Aprova a EXTENSÃO DE USO DOS ADITIVOS DIÓXIDO DE ENXOFRE E SEUS SAIS DE CÁLCIO, SÓDIO E POTÁSSIO, NA FUNÇÃO DE CONSERVADOR PARA XAROPE DE GLICOSE.

Resolução n º 4, de 13 de outubro de 1999

Dispõe sobre a inclusão do aditivo FOSFATO DE DIMAGNÉSIO na composição de fermentos químicos

Resolução n º 389, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS

Resolução n º 388, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA SOBREMESAS

Resolução n º 387, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES

Resolução n º 386, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico sobre ADITIVOS ALIMENTARES utilizados segundo as BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E SUAS FUNÇÕES

Resolução n º 385, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS

Resolução n º 384, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA GELADOS COMESTÍVEIS

Resolução n º 383, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS

Resolução n º 382, de 09 de agosto de 1999

Regulamento Técnico para o uso de ADITIVOS ALIMENTARES PARA MOLHOS E CONDIMENTOS

Resolução n º 251, de 01 de julho de 1999

Limite de Acessulfame K

Resolução n º 104, de 17 de maio de 1999

Regulamento Técnico sobre ADITIVOS AROMATIZANTES/ AROMAS