

MERCOSUL/GMC/RES. N° 53/98

**REGULAMENTO TÉCNICO DE “ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 5:
BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES”**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Resoluções N° 91/93, 152/96 e 38/98 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 56/97 do SGT N° 3 “Regulamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO :

Que é necessário atribuir Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 5 : Balas, Confeitos, Bombons, Chocolates e Similares.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar os obstáculos que são gerados pelas diferenças nas Regulamentações Nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que este Regulamento contempla as solicitações dos Estados Partes.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico “Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 5: Balas, Confeitos, Bombons, Chocolates e Similares”, em suas versões em espanhol e português, que consta no Anexo e que faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para o cumprimento da presente Resolução por intermédio dos seguintes organismos:

ARGENTINA:

Ministerio de Salud y Acción Social
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.
Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

BRASIL:

Ministério da Saúde / Secretaria de Vigilância Sanitária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento / Secretaria de Defesa Agropecuária

PARAGUAI:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

URUGUAI:

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 4. Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos internos até o dia 7/VI/99.

XXXII GMC – Rio de Janeiro, 8/XII/98

GRUPO 5 - BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES**ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS**

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
5.1. BALAS, CARAMELOS, PASTILHAS, CONFEITOS E SIMILARES		
5.1.1. BALAS E CARAMELOS		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
	AGENTE DE MASSA	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano,polidimetilsiloxana	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis

304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearylato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato 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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		quantum satis

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
CORANTE		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila cúprica	quantum satis
141ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	quantum satis
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - processo amônia	quantum satis

150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (Continuação)	
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5

494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trisódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol,	0,5
	ésteres de ácido diacetil tartárico e mono diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglycerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglycerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

Aditivo	Aditivo	Aditivo:
---------	---------	----------

Número INS	FUNÇÃO / Nome	Limite máximo g/100g
	GLACEANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
	UMECTANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metilglicol	0,10
5.1.2 Pastilhas		
	ACIDULANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
470i	Esterato de magnésio	2
	ANTIOXIDANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005

123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
470i	Esterato de magnésio	2,0
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
5.1.3. Confeitos		
Além dos aditivos <i>listados</i> , podem estar presentes: a) aditivos que provêm do recheio, quando este é um alimento definido; b) os aditivos <i>listados</i> indicados em 5.9, para outros recheios.		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Esterato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato 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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>

160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
173	Alumínio somente para superficie	<i>quantum satis</i>
174	Prata somente para superficie	<i>quantum satis</i>
175	Ouro somente para superficie	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 60	0,1
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbato 60	0,1
470i	Esteatato de magnésio	1,0
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
5.1.4. Balas de goma e balas de gelatina		

	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		q.s.p.
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	CORANTE	
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030

140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160a(ii)	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

903	Cera de carnaúba	0,5
905a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.2. GOMA DE MASCAR OU CHICLE

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
ANTIUMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

ANTIESPUMANTE

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

304	Palmitato de ascorbila	0,02
305	Estearyl de ascorbila	0,02
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05
310	Galato de propila	0,04
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,04
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01
	AROMATIZANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>

160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do àcido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
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
440	Pectina, pectina amidada	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
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
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g

ESTABILIZANTE (Continuação)

472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol,	0,5
	ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
REALÇADOR DE SABOR		
951	Aspartame	0,25
GELIFICANTE		

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
903 Cera de carnaúba		0,5
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	SEQUESTRANTE	
385 EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)		0,01
386 EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido dissódico)		0,01

5.3. TORRONES, MARZIPANS, PASTA DE SEMENTES COMESTÍVEIS COM, OU SEM AÇUCAR

	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334 Ácido tartárico		0,5
355 Ácido adípico		1,0
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i Tartarato monossódico		0,5
335ii Tartarato dissódico		0,5
336i Tartarato monopotássico		0,5
336ii Tartarato dipotássico		0,5
337 Tartarato duplo de sódio e potássio		0,5

	AGENTE DE MASSA	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ANTIESPUMANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Esteарато de асorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
<i>Não se autoriza para pastas de sementes com ou sem açúcar</i>		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
Aditivo Número	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Límite máximo

INS		g/100g
CORANTE (Continuação)		
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos	0,5

	graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglycerídeos	
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE (Continuação)		
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglycerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado	0,5

	com poliglicerol	
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,1
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
5.4. PRODUTOS DE CACAU		
5.4.1. Massa de cacau e torta de cacau		Não autorizado
5.4.2. Massa de cacau alcanilizada e torta de cacau alcanilizada		
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,25

EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
5.4.3. Manteiga de cacau		Não autorizado

5.4.4. Cacau em pó com ou sem açúcares

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0

5.4.5. Cacau em pó alcanilizado com ou sem açúcares

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico	0,25
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0

5.5. ALIMENTOS COM CACAU PARA PREPARO DE BEBIDAS

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearylato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato 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

Aditivo Número	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo

INS		g/100g
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1
450v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxetileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxetileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxetileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxetileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxetileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
450v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	ESTABILIZANTE (Continuação)	
452i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	

Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio, DSS	0,025
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.6. CHOCOLATES

5.6.1. Chocolates, Chocolates cobertura e Chocolate em pó

	ACIDULANTE	
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
435	Monoestearato de polioxietileno sorbitana, polisorbata 60	1,0
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcelarana)	<i>quantum satis</i>

GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

5.6.2. Chocolates recheados e Chocolates cobertura recheados

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes: a) aditivos que provém do recheio

quando este é um alimento definido; b) os aditivos listados em 5.9, para outros recheios

5.6.3. Chocolates e Chocolates cobertura com ingredientes

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provém dos ingredientes usados

5.7. BOMBONS

5.7.1. Bombons de chocolate e bombons com chocolate

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provém dos ingredientes e recheios usados

5.7.2. Outros bombons (sem chocolate)

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5

ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Esteарато de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato 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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
Aditivo Número	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo

INS		g/100g
	CORANTE (Continuação)	
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
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)
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5

473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (Continuação)	
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
405	Alginato de propileno glicol	0,15
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>	
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2

476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
	GLACEANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
5.8. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA, PRONTOS PARA O CONSUMO		
5.8.1. Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitoraria prontos para o consumo		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		
335i	Tartarato monossódico	0,5
335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,3 (como P ₂ O ₅)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearylato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
ANTIOXIDANTE (Continuação)		
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		
<i>quantum satis</i>		

	CORANTE	
<i>Somente para coberturas. Não autorizado para Banhos de Confeitoria que contém cacau, quando denominados Banhos de Confeitoria com Cacau</i>		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	CONSERVADOR	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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)
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
	Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339iii Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato		0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
ESTABILIZANTE (Continuação)		
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglycerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglycerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearyl-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearyl-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>

1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.8.2. Pós para o preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitoria

Admite-se as mesmas funções que para 5.8.1., 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 a categoria do produto pronto. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes, como

se indica a seguir:

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato	1,0 (como P2O5)
	tricálcico	

5.9. RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITORIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITORIA

5.9.1. Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitoria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitoria, prontos para o consumo

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico , (Recheios não efervescente)	0,5
334	Ácido tartárico , (Recheios efervescente)	2,0
338	Ácido Fosfórico	0,5
355	Ácido Adípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,5

335ii	Tartarato dissódico	0,5
336i	Tartarato monopotássico	0,5
336ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Esteарато de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferois	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato 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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	CORANTE (Continuação)	

131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR (para recheios gordurosos)	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
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)
	EMULSIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1

442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
	EMULSIFICANTE (Continuação)	
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Aiginato de propileno glicol	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5

Aditivo Número INS	Aditivo FUNÇÃO / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
ESTABILIZANTE (Continuação)		
472e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglycerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglycerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
5.9.2. Pós para o preparo de recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitoraria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitoraria		
Admite-se as mesmas funções que para 5.9.1, 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 a categoria 5.9.1. Admite-se também o uso de antiumectantes/antiaglutinantes, conforme indicado		

a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF pelo MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)