

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 34/10

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) (REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 86/96)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista BPF os aditivos que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que para este Regulamento Técnico foram consideradas somente as funções listadas nas especificações publicadas pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares), com exceção de enzimas, ácido ascórbico (INS 300), alginato de cálcio (INS 404), carbonato de cálcio (INS 170i), carbonato de sódio (INS 500i), bicarbonato de sódio (INS 500ii), carbonato de potássio (INS 501i), cloreto de potássio (INS 508), sulfato de cálcio (INS 516) e mono e diglicerídes de ácidos graxos (INS 471), para os quais se incluíram funções estabelecidas no *Codex General Standard for Food Additives* – GSFA.

Que esta lista não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.

Que as restrições estabelecidas neste Regulamento Técnico foram elaboradas considerando as seguintes categorias de alimentos harmonizadas no MERCOSUL: cereais e produtos de ou à base de cereais, petiscos (snacks), gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, sobremesas, produtos de panificação e biscoitos, carnes e produtos cárneos, molhos e condimentos, bebidas não alcoólicas e preparações culinárias industriais.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - Os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina: Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguai: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguai: Ministerio de Salud Pública (MSP)
Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3º - Revogar a Resolução GMC Nº 86/96.

Art. 4º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes, antes de 15/XII/2010.

LXXX GMC – Buenos Aires, 15/VI/10.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

- a. Na Tabela I consta a lista dos aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os quais têm Ingestão Diária Aceitável (IDA) não especificada ou não limitada estabelecida pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares). O uso desses aditivos nos alimentos está autorizado com limite *quantum satis* (q.s.), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não alterem a identidade e a genuinidade do alimento, exceto para as categorias de alimentos listadas na Tabela II com limite máximo numérico.
- b. A lista de aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.
- c. Para as subcategorias de alimentos relativas a farinhas de trigo (6.3.1 e 6.3.2), massas alimentícias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 e 6.4.2.4) e pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, sal e fermento (7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados na Tabela II, com suas respectivas funções e limites máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos.
- d. Para os alimentos desidratados ou em pó das subcategorias 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antieméticos identificados na Tabela II, para os quais há limite máximo numérico.
- e. Para vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho) (subcategoria 13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados na Tabela II, cujo uso não é autorizado.
- f. Quando os aditivos BPF forem utilizados em alimentos nos quais houve substituição, total ou parcial, ou redução de um ou mais nutrientes relativos à composição do alimento normalizado correspondente, o produto deverá atender à regulamentação específica.
- g. Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.

TABELA I

| Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS) | | |
|--|--|-------------------------------|
| INS | Nome do aditivo | Classes funcionais (*) |
| 140i | Clorofila | COL |
| 150 ^a | Caramelo I – simples | COL |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 170i | Carbonato de cálcio | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 260 | Ácido acético | ACREG/CONS/ACI |
| 261 | Acetato de potássio | ACREG/CONS |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG |
| 280 | Ácido propiônico | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG/SEC |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | ANT |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 325 | Lactato de sodio | HUM/ANT/AGC |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 400 | Ácido algínico | ESP/EST/EMU/GEL |
| 401 | Alginato de sodio | ESP/EST/GEL/EMU |
| 402 | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 403 | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 404 | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/EMU/ANESP |
| 406 | Ágar | ESP/EST/EMU |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 407a | Algas marinhas <i>Eucheama</i> processadas | ESP/EST/GEL/EMU |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 421 | Manitol | EDU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 422 | Glicerina, glicerol | EMU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |

| | | |
|--------|---|-------------------|
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄) | EMU/ANAH |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/RAI |
| 503i | Carbonato de amônio | ACREG/RAI |
| 503ii | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | RAI |
| 504i | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ANAH/ESTCOL |
| 504ii | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio | ACREG/ANAH/ESTCOL |
| 507 | Ácido clorídrico | ACI/ACREG |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |

| | | |
|--------|--|-------------------|
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 574 | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |
| 624 | Glutamato de monoamônio | EXA |
| 625 | Diglutamato de magnésio | EXA |
| 626 | Ácido guanílico | EXA |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódico 5'-guanilato | EXA |
| 628 | 5'-Guanilato de potássio | EXA |
| 629 | 5'-Guanilato de cálcio | EXA |
| 630 | Ácido inosínico | EXA |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato | EXA |
| 632 | Inosinato de potássio | EXA |
| 633 | 5'-Inosinato de cálcio | EXA |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 902 | Cera candelilla (somente para tratamento de superfície) | GLA |

| | | |
|---------|--|------------------|
| 904 | Goma laca, shelaç (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 953 | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/AGC |
| 957 | Taumatina | EXA/EDU |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/AGC |
| 966 | Lactitol | EDU/ESP |
| 967 | Xilitol | EDU/HUM |
| 968 | Eritritol | EDU/EXA/HUM |
| 1001i | Acetato de colina | EMU |
| 1001ii | Carbonato de colina | EMU |
| 1001iii | Cloreto de colina | EMU |
| 1001iv | Citrato de colina | EMU |
| 1001v | Tartarato de colina | EMU |
| 1001vi | Lactato de colina | EMU |
| 1100 | Amilases | FLO |
| 1101i | Proteases | FLO/EXA/GLA |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST |
| 1104 | Lipases | EXA |
| 1200 | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL |
| 1204 | Pullulan | GLA/ESP |
| 1518 | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM |

Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem alfabética)

| INS | Nome do aditivo | Classes funcionais (*) |
|------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG |
| 1001i | Acetato de colina | EMU |
| 261 | Acetato de potássio | ACREG/CONS |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG |
| 260 | Ácido acético | ACREG/CONS/ACI |
| 400 | Ácido algínico | ESP/EST/EMU/GEL |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SEC |
| 507 | Ácido clorídrico | ACI/ACREG |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | ANT |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG |

| | | |
|--------|---|---------------------------|
| 574 | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA |
| 626 | Ácido guanílico | EXA |
| 630 | Ácido inosínico | EXA |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG |
| 296 | Ácido málico (D-, L-) | ACREG/SEC |
| 280 | Ácido propiônico | CONS |
| 406 | Ágar | ESP/EST/EMU |
| 407a | Algas marinhas <i>Eucheama</i> processadas | ESP/EST/GEL/EMU |
| 403 | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 404 | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/EMU/ ANESP |
| 402 | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 401 | Alginato de sódio | ESP/EST/GEL/EMU |
| 1100 | Amilases | FLO |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT |
| 503ii | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | RAI |
| 504ii | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio | ACREG/ANAH/ESTCOL |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/RAI |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI |
| 150a | Caramelo I – simples | COL |
| 503i | Carbonato de amônio | ACREG/RAI |
| 170i | Carbonato de cálcio | ANAH |
| 1001ii | Carbonato de colina | EMU |
| 504i | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ANAH/ESTCOL |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |

| | | |
|---------|---|-----------------|
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 902 | Cera candelilla (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 1001iv | Citrato de colina | EMU |
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 1001iii | Cloreto de colina | EMU |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 140i | Clorofila | COL |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |
| 625 | Diglutamato de magnésio | EXA |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 968 | Eritritol | EDU/EXA/HUM |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |

| | | |
|--------|--|---------------------|
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 422 | Glicerina, glicerol | HUM/EST/ESP/EMU/AGC |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST |
| 624 | Glutamato de monoamônio | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 904 | Goma laca, shellac (<i>somente para tratamento de superfície</i>) | GLA |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 632 | Inosinato de potássio | EXA |
| 953 | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/AGC |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 1001vi | Lactato de colina | EMU |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC |

| | | |
|--------|---|---------------------|
| 966 | Lactitol | EDU/ESP |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 1104 | Lipases | EXA |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/AGC |
| 421 | Manitol | EDU/HUM/EST/AGC/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 1200 | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 1101i | Proteases | FLO/EXA/GLA |
| 1204 | Pullulan | GLA/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄) | EMU/ANAH |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 1001v | Tartarato de colina | EMU |
| 957 | Taumatina | EXA/EDU |
| 1518 | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 967 | Xilitol | EDU/HUM |
| 629 | 5'-Guanilato de cálcio | EXA |

| | | |
|-----|--|-----|
| 628 | 5'-Guanilato de potássio | EXA |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA |
| 633 | 5'-Inosinato de cálcio | EXA |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato | EXA |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA |

TABELA II

| Categorias de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------|--|
| Para os alimentos identificados a seguir (subcategorias 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados nesta Tabela, com suas respectivas funções e limites máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos. | | | |
| INS | Nome do aditivo | Funcion (*) | Limite máximo (g/100g ou 100ml) |
| 6.3.1 Farinha de trigo | | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | FLO | 0,04 |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO | q.s. |
| 1100 | Amilases | FLO | q.s. |
| 1101i | Proteases | FLO | q.s. |
| 6.3.2 Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos) | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/ACREG/EMU | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | 0,6 |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS | 0,1 |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG/EST | 0,2 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,04 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,03 |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT | 0,03 |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT | 0,5 |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/EST | q.s. |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | q.s. |

| | | | |
|---|---|--------------|---|
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI | 4,5 |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO | q.s. |
| 1100 | Amilases | FLO | q.s. |
| 1101i | Proteasas | FLO | q.s. |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST | 0,08 |
| 6.4.1.1 Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU | 1,0 (como cálcio) |
| 297 | Ácido fumárico | EST | 0,06 |
| 322 | Lecitinas | EMU | 0,5 |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 402 | Alginato de potássio | EST/EMU | q.s. |
| 403 | Alginato de amônio | EST/EMU | q.s. |
| 404 | Alginato de cálcio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST /EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |

| | | | |
|--|--|----------|-------------------|
| 417 | Goma tara | EST | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EST | q.s. |
| 421 | Manitol | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST/EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EST/EMU | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU | 3,0 |
| 500i | Carbonato de sódio | EST | 0,3 |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | EST | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | EST | 0,3 |
| 508 | Cloreto de potássio | EST | q.s. |
| 516 | Sulfato de cálcio | EST | 0,5 |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA | q.s. |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA | q.s. |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato | EXA | q.s. |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA | q.s. |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA | q.s. |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EST | q.s. |
| 6.4.1.2 Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU | 1,0 (como cálcio) |
| 297 | Ácido fumárico | EST | 0,06 |
| 322 | Lecitinas | EMU | 0,5 |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 402 | Alginato de potássio | EST/EMU | q.s. |
| 403 | Alginato de amônio | EST/EMU | q.s. |
| 404 | Alginato de cálcio | EST /EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |

| | | | |
|-------|---|-----------------|---|
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST /EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 417 | Goma tara | EST | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EST | q.s. |
| 421 | Manitol | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST /EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EST/EMU | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU | 3,0 |
| 500i | Carbonato de sódio | EST | 0,3 |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | EST | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | EST | 0,3 |
| 508 | Cloreto de potássio | EST | q.s. |
| 516 | Sulfato de cálcio | EST | 0,5 |

| | | | |
|--|---|---------------|---|
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA | q.s. |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA | q.s. |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato | EXA | q.s. |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA | q.s. |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo disódico | EXA | q.s. |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EST | q.s. |
| 6.4.1.5 Massas alimentícias secas com ovos, com recheio | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | 0,6 |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS | 0,1 |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT | 0,5 |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 402 | Alginato de potássio | EST/EMU | q.s. |
| 403 | Alginato de amônio | EST/EMU | q.s. |
| 404 | Alginato de cálcio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |

| | | | |
|-------|--|----------|---|
| 407a | Algas marinhas <i>Eucheama</i> processadas | EST /EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 410 | Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 417 | Goma tara | ESP/EST | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EST | q.s. |
| 421 | Manitol | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST/EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU | 3,0 |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | 0,3 |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | 0,3 |
| 508 | Cloreto de potássio | EST | q.s. |
| 516 | Sulfato de cálcio | EST | 0,5 |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA | q.s. |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA | q.s. |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato | EXA | q.s. |

| | | | |
|--|---|-----------------|---|
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA | q.s. |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA | q.s. |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EST | q.s. |
| 6.4.1.6 Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | 0,6 |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS | 0,1 |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT | 0,5 |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 402 | Alginato de potássio | EST/EMU | q.s. |
| 403 | Alginato de amônio | EST/EMU | q.s. |
| 404 | Alginato de cálcio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 407a | Algas marinhas <i>Eucheira</i> processadas | EST/EMU | 0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite) Somente para massas preparadas com leite |
| 410 | Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |

| | | | |
|---|--|---------------|-------------------|
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 417 | Goma tara | ESP/EST | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EST | q.s. |
| 421 | Manitol | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST /EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU | 3,0 |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | 0,3 |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | 0,3 |
| 508 | Cloreto de potássio | EST | q.s. |
| 516 | Sulfato de cálcio | EST | 0,5 |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA | q.s. |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA | q.s. |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato | EXA | q.s. |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA | q.s. |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA | q.s. |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EST | q.s. |
| 6.4.2.1 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |

| | | | |
|-------|---|---------------|------|
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | q.s. |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST/EMU | q.s. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 422 | Glicerina, glicerol | EST/EMU | q.s. |
| 424 | Curdlan | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST /EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EST/EMU | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicérides de ácidos graxos | EMU | q.s. |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | q.s. |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/ACI | q.s. |

6.4.2.2 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não

| | | | |
|-------|---|---------------|-------------------|
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | q.s. |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST /EMU | q.s. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 422 | Glicerina, glicerol | EST/EMU | q.s. |
| 424 | Curdlan | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST/EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU | q.s. |

| | | | |
|--|---|---------------|-------------------|
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | q.s. |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/ACI | q.s. |
| 6.4.2.3 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS | 0,1 |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | q.s. |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST/EMU | q.s. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 422 | Glicerina, glicerol | EST/EMU | q.s. |

| | | | |
|--|---|---------------|-------------------|
| 424 | Curdlan | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST/EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicérides de ácidos graxos | EMU | q.s. |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | q.s. |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/ACI | q.s. |
| 6.4.2.4 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não | | | |
| 170i | Carbonato de cálcio | EST/EMU/ACREG | 1,0 (como cálcio) |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS | 0,1 |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS | q.s. |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | 0,06 |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT | 0,02 |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | 0,02 |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | 0,02 |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | ANT | 0,2 |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT | q.s. |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG | q.s. |
| 400 | Ácido algínico | EST/EMU | q.s. |
| 401 | Alginato de sódio | EST/EMU | q.s. |
| 406 | Ágar | EST/EMU | q.s. |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | EST/EMU | q.s. |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | EST/EMU | q.s. |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | EST/EMU | q.s. |
| 412 | Goma guar | EST/EMU | q.s. |

| | | | |
|---|--|----------------|------|
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | EST/EMU | q.s. |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | EST/EMU | q.s. |
| 415 | Goma xantana | EST/EMU | 1,0 |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | EST/EMU | q.s. |
| 418 | Goma gelana | EST | q.s. |
| 422 | Glicerina, glicerol | EST/EMU | q.s. |
| 424 | Curdlan | EST | q.s. |
| 440 | Pectina, pectina amidada | EST/EMU | q.s. |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST | q.s. |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | EST/EMU | 5,0 |
| 471 | Mono e diglicérideos de ácidos graxos | EMU | q.s. |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG | q.s. |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG | q.s. |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/ACI | q.s. |
| 7.1.1 Pães com levedura (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, levedura e sal) | | | |
| 260 | Acido acético | ACREG/ACI/CONS | q.s. |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 300 | Acido ascórbico (L) | ANT/FLO | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | q.s. |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC | q.s. |
| 326 | Lactato de potássio | ANT | q.s. |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO | q.s. |
| 471 | Mono e diglicérideos de ácidos graxos | EMU | q.s. |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU | q.s. |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU | q.s. |

7.1.2 Pães com fermento químico (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, fermento químico e sal)

| | | | |
|------|--|----------------|------|
| 260 | Acido acético | ACREG/ACI/CONS | q.s. |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG | q.s. |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG | q.s. |
| 300 | Acido ascórbico (L) | ANT/FLO | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT | q.s. |
| 322 | Lecitina | EMU/ANT | q.s. |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC | q.s. |
| 326 | Lactato de potássio | ANT | q.s. |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO | q.s. |
| 471 | Mono e diglicérides de ácidos graxos | EMU | q.s. |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU | q.s. |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU | q.s. |

Para as subcategorias de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antiumectantes a seguir, para os quais há limite máximo numérico.

12.3 Sopas e caldos desidratados

| | | | |
|--------|--|------|-----|
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH | 3,0 |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH | 3,0 |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH | 3,0 |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH | 3,0 |

13.7 Molhos desidratados

| | | | |
|--------|--|------|-----|
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH | 3,0 |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH | 3,0 |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH | 3,0 |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH | 3,0 |

| 13.8 Condimentos preparados | | | |
|---|--|-----------|----------------|
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH | 3,0 |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH | 3,0 |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH | 3,0 |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH | 3,0 |
| 13.9 Sal e sais adicionados (somente para sais adicionados) | | | |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH | 1,0 |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH | 1,0 |
| 553 i | Silicato de magnésio | ANAH | 1,0 |
| 553 iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH | 1,0 |
| 16.2.2.3 Pós para preparar bebidas gaseificadas e não gaseificadas | | | |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH | 1,0 |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH | 1,0 |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH | 1,0 |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH | 1,0 |
| Para a subcategoria de alimento identificada a seguir (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado. | | | |
| 13.10 Vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho) | | | |
| 260 | Ácido acético | ACREG | Não autorizado |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG/SEC | Não autorizado |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG | Não autorizado |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG | Não autorizado |

(*) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------------------|------------------|
| ACI: acidulante | ARO: aromatizante | ESTCOL: estabilizante de cor | GEL: gelificante |
| ACREG: regulador de acidez | COL: corante | EST: estabilizante | GLA: glaceante |
| AGC: agente de corpo ou massa | CONS: conservador | EXA: realçador de sabor | HUM: umectante |

| | | | |
|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| ANAH: antiaglutinante, antiumectante | EDU: edulcorante | FIR: agente de firmeza | RAI: fermento químico |
| ANESP: antiespumante | EMU: emulsificante | FLO: melhorador de farinha | SEC: seqüestrante |
| ANT: antioxidante | ESP: espessante | FOA: espumante | |