

## ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES,  
ESTABELECE SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE  
ALIMENTOS 3 - GELADOS COMESTÍVEIS

CATEGORIA 3 - GELADOS COMESTÍVEIS		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>3.1. GELADOS COMESTÍVEIS PRONTOS PARA O CONSUMO</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,1
355	Ácido adípico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,1
335 ii	Tartarato dissódico	0,1
336 i	Tartarato monopotássico	0,1
336 ii	Tartarato dipotássico	0,1
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,1
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 ii	Difosfato trissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 vii	Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>ANTIOXIDANTE (continuação)</b>		
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura Para produtos que contenham óleos ou gorduras vegetais, excluindo manteiga de cacau
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura Para produtos que contenham óleos ou gorduras vegetais, excluindo manteiga de cacau
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura Para produtos que contenham óleos ou gorduras vegetais, excluindo manteiga de cacau
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
Exceto aroma de cacau ou chocolate para gelados comestíveis, que contenham cacau ou chocolate quando em sua denominação se indique "...de chocolate"		

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>CORANTE</b>		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,015
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,001
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,01
150 a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>CORANTE (continuação)</b>		
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>
160 ai	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,02 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	0,015
160 e	Beta-apo-8' carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,015
161 b	Luteína	0,015
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
<b>EMULSIFICANTE</b>		

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0
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
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
475		
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,3
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,05
492	Triestearato de sorbitana	0,05
494	Monooleato de sorbitana	0,05
495	Monopalmitato de sorbitana	0,05

**ESTABILIZANTE**

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0
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
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	0,3
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,05
492	Triestearato de sorbitana	0,05
494	Monooleato de sorbitana	0,05
495	Monopalmitato de sorbitana	0,05

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 i	Hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, polifosfato de sódio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 ii	Polifosfato de potássio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 iii	Polifosfato de sódio e cálcio	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<b>UMECTANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0035
386	EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido dissódico)	0,0035

**3.2. MISTURAS PARA O PREPARO DE GELADOS COMESTÍVEIS**

Admitem-se as mesmas funções que para 3.1. 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 3.1.

**3.3. PÓS PARA O PREPARO DE GELADOS COMESTÍVEIS**

Admitem-se as mesmas funções que para 3.1 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 3.1. Admite-se também o uso de antiurctantes/ antiaglutinante, conforme indicado a seguir.

ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	1,0