

## ANEXO

## ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS

I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)			
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(1)</sup>	
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
525	Hidróxido de potássio	<i>quantum satis</i>	
527	Hidróxido de amônio	<i>quantum satis</i>	
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,00003	
<b>EMULSIFICANTE</b>			
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH <sub>4</sub> )	<i>quantum satis</i>	
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>	
<b>ESTABILIZANTE</b>			
445	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,008	
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	<i>quantum satis</i>	
<b>GLACEANTE</b>			
901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>	
902	Cera de candelilla	<i>quantum satis</i>	
903	Cera de carnaúba	0,01	
904	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>	
905c i	Cera microcristalina	0,005	
914	Cera de polietileno oxidada	0,02	
<b>UMECTANTE</b>			
1520	Propilenoglicol	0,01	
II. Geleia de fruta e geleia de mocotó			
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)	
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação	
335i	Tartarato monossódico		
335ii	Tartarato dissódico		
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio		
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio		
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>			
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,05 (como fósforo)	
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>	
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,003	
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>	
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>	
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>	
<b>AROMATIZANTE</b>			
Para geleia de fruta - Somente aromas naturais de frutas autorizados no MERCOSUL, para reconstituir sabor. Para geleia de mocotó - Todos os autorizados no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>	
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação	
201	Sorbato de sódio		
202	Sorbato de potássio		
203	Sorbato de cálcio		
210	Ácido benzóico		
211	Benzoato de sódio		
212	Benzoato de potássio	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação	
213	Benzoato de cálcio		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio	0,01 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação	
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio		
228	Bissulfito de potássio		
<b>CORANTE</b>			
100i	Cúrcuma, curcumina		0,05 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,02	
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,02	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02	
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
141i	Clorofila cúprica	0,02	
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,02	
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,15	
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,05	
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,1	
160e	Beta-apo-8' carotenal	0,05	
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)	
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05	
161g	Cantaxantina	0,02	

163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)		0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina		<i>quantum satis</i>
<b>ESPESSANTE</b>			
406	Ágar		<i>quantum satis</i> (somente para geleia de mocotó)
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês		<i>quantum satis</i> (somente para geleias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido)
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí		valor energético e geleias de mocotó)
415	Goma xantana		
<b>ESTABILIZANTE</b>			
440	Pectina, pectina amidada		<i>quantum satis</i>
<b>III. Doces de frutas e ou de vegetais</b>			
INS		Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)		<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)		0,2
326	Lactato de potássio		<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio		
330	Ácido cítrico		
334	Ácido tartárico (L(+)-)		0,2
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		0,1 (como ácido tartárico)
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico		0,1
340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		0,05 (como fósforo) Sozinhos ou em combinação
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
501i	Carbonato de potássio		<i>quantum satis</i>
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio		
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos		<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
300	Ácido ascórbico (L-)		0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico		0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico		
<b>AROMATIZANTE</b>			
<b>Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL</b>			<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico		0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio		
202	Sorbato de potássio		
203	Sorbato de cálcio		
210	Ácido benzóico		0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio		
212	Benzoato de potássio		
213	Benzoato de cálcio		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		0,01 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio		
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio		
228	Bissulfito de potássio		
<b>CORANTE</b>			
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)		0,01
<b>ESPESSANTE</b>			
406	Ágar		<i>quantum satis</i>
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês		<i>quantum satis</i>
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>			
440	Pectina, pectina amidada		<i>quantum satis</i>
<b>GELIFICANTE</b>			
428	Gelatina		<i>quantum satis</i>
<b>UMECTANTE</b>			
1520	Propilenoglicol		0,5
<b>IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco</b>			
INS		Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(2)</sup>
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
296	Ácido málico (D-, L-)		<i>quantum satis</i> (somente para suco, suco tropical e néctar) <sup>(3)</sup>
330	Ácido cítrico		<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
331iii	Citrato de sódio		<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
332ii	Citrato de potássio		<i>quantum satis</i> <sup>(3)</sup>
334	Ácido tartárico (L(+)-)		0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) <sup>(3)</sup>
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano		0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		0,005 <sup>(4)</sup> (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio		
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio		
228	Bissulfito de potássio		
300	Ácido ascórbico (L-)		<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio		<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio		<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)</b>			
<b>Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL</b>			<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico		0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio		
202	Sorbato de potássio		
203	Sorbato de cálcio		
210	Ácido benzóico		0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio		

212	Benzoato de potássio		
213	Benzoato de cálcio		
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato		0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
<b>CORANTE (exceto para água de coco)</b>			
<b>Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.</b>			<i>quantum satis</i>
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca		0,02
141i	Clorofila cúprica		0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K		0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais		0,1
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)		0,03
<b>ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)</b>			
412	Goma guar		0,1
414	Goma gelana		0,05
415	Goma xantana		0,2
460i	Celulose microcristalina		0,5
466	Carboximetilcelulose sódica		0,3
440	Pectina, pectina amidada		<i>quantum satis</i>
<b>SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)</b>			
296	Ácido málico (D-,L-)		<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		0,25 (como P)
<b>V. Leite de coco</b>			
INS		Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
330	Ácido cítrico		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)		1
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
300	Ácido ascórbico (L-)		0,01
330	Ácido cítrico		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico		0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação (apenas para leite de coco pasteurizado)
201	Sorbato de sódio		
202	Sorbato de potássio		
203	Sorbato de cálcio		
210	Ácido benzóico		0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação (apenas para leite de coco pasteurizado)
211	Benzoato de sódio		
212	Benzoato de potássio		
213	Benzoato de cálcio		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		0,03 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação, para leite de coco pasteurizado  0,01 (como SO <sub>2</sub> residual)
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio		
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio		
228	Bissulfito de potássio		
<b>EMULSIFICANTE</b>			
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20		0,1 (Sozinhos ou em combinação)
433	Monoleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80		
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40		
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60		
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos		<i>quantum satis</i>
<b>ESPESSANTE</b>			
414	Goma gelana		<i>quantum satis</i>
412	Goma guar		
415	Goma xantana		
466	Carboximetilcelulose sódica		
<b>ESTABILIZANTE</b>			
322	Lecitinas		0,2
405	Alginato de propileno glicol		0,02
460i	Celulose microcristalina		<i>quantum satis</i>
<b>VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado)</b>			
INS		Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>			
334	Ácido tartárico (L(+)-)		0,1 (exceto para coco ralado)
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
330	Ácido cítrico		<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico		0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico		
<b>ANTIUMECTANTE</b>			
460	Celulose microcristalina		2 (somente para coco ralado adoçado)
<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico		0,1 (como ácido sórbico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado)
201	Sorbato de sódio		
202	Sorbato de potássio		
203	Sorbato de cálcio		
210	Ácido benzóico		0,1 (como ácido benzóico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado)
211	Benzoato de sódio		
212	Benzoato de potássio		
213	Benzoato de cálcio		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso		0,1 (como SO <sub>2</sub> residual) (Sozinhos ou em combinação) <sup>(5)</sup>
221	Sulfito de sódio		
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio		
223	Metabissulfito de sódio		
224	Metabissulfito de potássio		
225	Sulfito de potássio		
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio		
228	Bissulfito de potássio		
<b>UMECTANTE</b>			
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita		5,0 (exceto para coco ralado)
422	Glicerina, glicerol		5,0 (exceto para coco ralado)
1520	Propilenoglicol		2,0 (somente para coco ralado adoçado)
<b>VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas</b>			

INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
501i	Carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	0,02 (como cálcio)
341i	Fosfato monocalcário, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcário, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,001 (como fósforo)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,02 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,02 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,005
<b>AROMATIZANTE</b>		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
<b>ESTABILIZANTE</b>		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,02 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
<b>VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
<b>AROMATIZANTE</b>		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
<b>CORANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
<b>IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml) <sup>(6)</sup>
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)	0,2
297	Ácido fumárico	<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	<i>quantum satis</i>
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,05
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,5
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
<b>CORANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
100i	Cúrcuma, curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,03 (Sozinhos ou em combinação)
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	
102	Tartrazina, laca de Al	0,01
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,05
122	Azorrubina	0,05
123	Amaranto, bordeaux S, laca de Al	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	0,01
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01

132	Indigotina, carmin de índigo, laca de Al	0,01
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01
141i	Clorofila cúprica	0,01 (Sozinhos ou em combinação)
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast Green FCF, laca de Al	0,01
150c	Caramelo III - processo amônia	0,75
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,75
153	Carvão vegetal	0,9
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,6
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,01 (Sozinhos ou em combinação)
160e	Beta-apo-8' carotenal	
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenólico	
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,3
163ii	Extrato de casca de uva	0,05
<b>EMULSIFICANTE</b>		
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,1 (Sozinhos ou em combinação, somente em recheios para produtos de panificação)
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	
435	Monosteato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	
436	Triesteato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
425	Goma konjac	0,1
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,75
<b>X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> residual) (Sozinhos ou em combinação, somente para batatas)
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,01 (Somente para congelados)
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como fósforo) (Somente para batatas)
<b>FERMENTO QUÍMICO</b> (apenas para o tratamento da superfície de vegetais empanados)		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,17 (como fósforo)
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	<i>quantum satis</i>
<b>XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,008 (como estearato de ascorbila)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,005 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em combinação, somente para batatas e produtos de batatas
321	Butil hidroxitolueno, BHT	
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como fósforo) Somente para batatas desidratadas ou em pó
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	1
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>CONSERVADOR</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina) Somente para batatas e produtos de batatas
<b>XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis)</b>		

INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
327	Lactato de cálcio	0,03 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,03 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,03 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	
330	Ácido cítrico	0,03
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	<i>quantum satis</i>
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
282	Propionato de cálcio	
283	Propionato de potássio	0,2
<b>ESTABILIZANTE</b>		
509	Cloreto de cálcio	0,03 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ESTABILIZANTE DE COR</b>		
579	Gluconato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas
585	Lactato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas
<b>XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO <sub>2</sub> residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	
330	Ácido cítrico	0,03
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	<i>quantum satis</i>
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
512	Cloreto de estanho	0,0025 (como estanho)
<b>ESTABILIZANTE</b>		
405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico)
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis)</b>		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	

225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
<b>ESTABILIZANTE</b>		
405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico)
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)

(1) Permitidos somente para uso nas formulações contendo os aditivos com função glaceante autorizados neste Regulamento Técnico, para uso em mamão, melão, manga, abacate, abacaxi e frutas cítricas (para tratamento de superfície das frutas in natura).

(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.

(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.

(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02g/100ml (como SO<sub>2</sub> residual).

(5) Exceto para uso em damascos secos, cujo limite máximo é 0,2g/100g; uvas passas, cujo limite máximo é 0,15g/100g; e coco ralado, cujo limite máximo é 0,02g/100g.

(6) No produto pronto para o consumo.