

---

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

---



**Ministério da Saúde**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 5, DE 4 DE  
FEVEREIRO DE 2013.**

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 31 de janeiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para a subcategoria 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS), que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico, a soma das quantidades utilizadas no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo numérico estabelecido entre eles.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) - quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções nas quais é autorizado.

Art. 4º Esta Resolução se aplica a todas as bebidas alcoólicas não fermentadas comercializadas no país.

Art. 5º As empresas terão o prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Ficam revogadas a Resolução CNS/MS n. 04/1988 no que se refere aos aditivos alimentares permitidos para as bebidas alcoólicas não fermentadas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho não previstas neste Regulamento Técnico, e a Resolução RDC n. 41/2009.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

## DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

### ANEXO

#### ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA A SUBCATEGORIA 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS)

INS	Função/ Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
<b>16.1.1.1 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação) no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,044 (como P)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenham suco e ou polpa de fruta		
202	Sorbato de potássio	0,02 (como ácido sórbico)
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>  Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01 <sup>2</sup>
102	Tartrazina	0,02 <sup>2</sup>
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF	0,02 <sup>2</sup>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico) <sup>2</sup>
122	Azorrubina	0,02 <sup>2</sup>

123	Amaranto, bordeaux S	0,01 <sup>2</sup>
124	Ponceau 4R	0,02 <sup>2</sup>
129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,02 <sup>2</sup>
131	Azul patente V	0,02 <sup>2</sup>
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02 <sup>2</sup>
133	Azul brilhante FCF	0,02 <sup>2</sup>
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF	0,01 <sup>2</sup>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02 <sup>2</sup>
155	Marron HT	0,02 <sup>2</sup>
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02 <sup>2</sup>
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06 <sup>2</sup>
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) <sup>2</sup> ou 0,003 (como bixina) <sup>2</sup>
160d	Licopeno	0,02 <sup>2</sup>
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02 <sup>2</sup>
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02 <sup>2</sup>
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i> <sup>2</sup>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,044 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	1,0 (somente para licores emulsionados)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8 (somente para licores emulsionados)

<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	Sozinhos ou em combinação
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,044 (como P)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	Sozinhos ou em combinação
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	Sozinhos ou em combinação
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	Sozinhos ou em combinação
<p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes:</p>		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (expresso como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
<b>16.1.1.2 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	1,2 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTE</b>		

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho		<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,05 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO <sub>2</sub> total) <sup>1</sup>
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
<b>CORANTE<sup>2</sup></b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	0,01
102	Tartrazina	0,02
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R	0,02
129	Vermelho 40, vermelho allura AC	0,02
131	Azul patente V	0,02
132	Indigotina, carmim de índigo	0,02
133	Azul brilhante FCF	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF	0,01
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
151	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marron HT	0,02
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160d	Licopeno	0,02

160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,02
161b	Luteína	0,02
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	1,2 (como P)
481i	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,8
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESPUMANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ácido tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	1,2 (como P)  Sozinhos ou em combinação
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
<b>SEQUESTRANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ácido tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro)
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
Sozinhos ou em combinação		
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em		

quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.

Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes:

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
<b>16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas</b>		
<b>CORANTE</b>		
Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco		
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
<b>16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra)</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>16.1.1.5 Arac</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>16.1.1.6 Genebra</b>		
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CORANTE</b>		
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
<b>16.1.1.7 Bebida alcoólica composta</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
<b>CORANTE</b>		
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica composta são admitidas as mesmas funções estabelecidas para a bebida alcoólica composta pronta para consumo, e os aditivos para cada função em		

quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.

Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiemectantes:

341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,03 (como P)
551	Dióxido de silício, sílica	<i>quantum satis</i>
<b>16.1.1.8 Cooler</b>		
<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(+)-)	0,3
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
301	Ascorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
<b>CORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico)
40i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
40ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
41i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
41ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,02
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02



161b	Luteína	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
163ii	Extrato de casca de uva	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,10 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (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>ESTABILIZANTE</b>		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,05
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	
<b>16.1.1.8 Mistela</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
<b>16.1.1.9 Mistela composta</b>		
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (como ácido ascórbico)
301	Ascorbato de sódio	
302	Ascorbato de cálcio	
303	Ascorbato de potássio	Sozinhos ou em combinação
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	0,01 (como ácido eritórbito ou

316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	isoascórbico) Sozinhos ou em combinação	
<b>AROMATIZANTE</b>			
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais			
<b>CORANTE</b>			
100i	Cúrcuma, curcumina	0,01	
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>	
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02 (como ácido carmínico)	
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>	
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>	
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>	
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>	
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	5,0	
150c	Caramelo III – processo amônia	5,0	
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	5,0	
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,02	
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,06	
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina)	
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>	
160d	Licopeno	0,02	
160e	Beta-apo-8'- carotenal	0,02	
160f	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,02	
161b	Luteína	0,01	
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>	
163ii	Extrato de casca de uva	<i>quantum satis</i>	
<b>CONSERVADOR</b>			
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025 (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>16.1.1.10 Sangria</b>			
<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(+)-)	0,3	
<b>ANTIOXIDANTE</b>			
300	Ácido ascórbico (L-)		
301	Ascorbato de sódio		
302	Ascorbato de cálcio		

303	Ascorbato de potássio	0,03 (como ácido ascórbico)  Sozinhos ou em combinação
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais		
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Ácido sórbico	0,04 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
210	Ácido benzóico	0,05 (como ácido benzóico)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	Sozinhos ou em combinação
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,035 (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>ESTABILIZANTE</b>		
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,05
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	
414	Goma arábica, goma acácia	
416	Goma caraia, goma sterculia	
466	Carboximetilcelulose sódica	

1. Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO<sub>2</sub> adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
2. Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.