

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 13 - MOLHOS E CONDIMENTOS

CATEGORIA 13 - MOLHOS E CONDIMENTOS		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS		
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	1,0
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (INCLUINDO MOLHOS A BASE DE MAIONESE)		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,5 (P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,5 (P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,05
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,05
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>
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>
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	0,05
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Óxido de titânio	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)

202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido benzóico	0,1
211	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)

EMULSIFICANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,8
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
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	1,0
473	Ésteres graxos de sacarose	1,0
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	1,0
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	1,0
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	1,0
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
------------	---------------	----------------------

ESPESSANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,8
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
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 vii	Difosfato dihidrogênio monocálcio, difosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Hexametafosfato de sódio, sal de Graham, polifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Polifosfato de sódio e cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	1,0
473	Ésteres graxos de sacarose	1,0
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	1,0
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	1,0
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	1,0
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0
494	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Monopalmitato de sorbitana	1,0

REALÇADOR DE SABOR

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
SEQUESTRANTE		
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075
451(ii)	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,3

13.3. MAIONESE

ACIDULANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura

AROMATIZANTE

Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
----------------------	--	----------------------

CORANTE

100 i	Curcumina, cúrcuma	0,01
140 i	Clorofila	0,05
150 e	Caramelo III - processo amônia	0,05
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	0,01
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,01
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,01
162	Vermelho de beterraba, betanina	0,05

CONSERVADOR

200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
------------	---------------	----------------------

REALÇADOR DE SABOR

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------

ESTABILIZANTE

401	Alginato de sódio	0,1
402	Alginato de potássio	0,1
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcelarana)	0,1
410	Goma Jataí, alfarroba, caroba	0,1
412	Goma guar	0,1
413	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma xantana	0,1
440	Pectina, pectina amidada	0,1
460 i	Celulose microcristalina, celulose gel	0,1
466	Carboximetil celulose sódica	0,1

SEQUESTRANTE

385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075
-----	--	--------

13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS

ACIDULANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, disódio hidrogênio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico	0,5 (P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,5 (P ₂ O ₅)

ANTIESPUMANTE

Todos os autorizados como BPF quantum satis

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF quantum satis		
304	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura

AROMATIZANTE

Todos os autorizados como BPF quantum satis

CORANTE (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,05
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5' - fosfato de sódio	quantum satis
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,05
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
150 a	Caramelo I - simples	quantum satis
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	quantum satis
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	quantum satis
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	quantum satis
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	0,05
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis

CONSERVADOR

200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido benzóico	0,1
211	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)

FUNÇÃO / NOME

Número INS Limite máximo g/100g

ESPESSANTE

Todos os autorizados como BPF quantum satis

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados como BPF quantum satis

340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,1
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,5
433	Polioxietileno (20) Monoleato 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
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 ii	Difosfato trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)

ESTABILIZANTE

450 vii	Difosfato dihidrogênio monocalcário, difosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
451 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)

451 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 i	Hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, polifosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Polifosfato de potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 iii	Polifosfato de sódio e cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,3
473	Ésteres graxos de sacarose	1,0
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	1,0
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,25
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,25
491	Monosteato de sorbitana	0,4
492	Triesteato de sorbitana	0,4
494	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Monopalmitato de sorbitana	0,4
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075
13.5. KETCHUP		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE		
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
13.6. MOSTARDA DE MESA		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	<i>quantum satis</i>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,05 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre o teor de gordura

310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Butilhidroquinona terciária, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,03
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,03
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>
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>
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	0,03
160 e	Beta-apo-8' carotenal	0,03
160 f	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,03
161 b	Luteína	0,03
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido Sórbico	0,1
201	Sorbato sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido benzóico	0,1
211	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)

REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
473	Ésteres graxos de sacarose	1
481	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,25
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,25

GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

SEQUESTRANTE		
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075

13.7. MOLHOS DESIDRATADOS

Admitem-se as mesmas funções que para 13.2 e 13.4, exceto conservadores, e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as categorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiuromectante/antiaglutinante, conforme indicado a seguir:

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

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	1,0 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,05
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5' - fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,05
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>
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>
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/riobixina	0,001
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 d	Licopeno	0,05
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1
201	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE		
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0075

13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO

ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
470 i	Estearato de magnésio	2,0
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
REALÇADOR DE SABOR		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
13.10. VINAGRES		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF (exceto ácido acético)		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos os autorizados como BPF (exceto ácido acético e seus sais)		<i>quantum satis</i>
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------

AROMATIZANTE

Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
----------------------	--	----------------------

CORANTE

150 a	Caramelo I- simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II- processo sulfito caústico	<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>
163 i	Antocianinas, somente para vinagres tintos	<i>quantum satis</i>

CONSERVADOR

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Bissulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Sulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)

REALÇADOR DE SABOR

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------

SEQUESTRANTE

Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
-------------------------------	--	----------------------