

ANEXO

"REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 5: BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES".

CATEGORIA 5 - BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.1. BALAS, CARAMELOS, PASTILHAS, CONFEITOS E SIMILARES		
5.1.1. BALAS E CARAMELOS		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

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
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
AGENTE DE MASSA		-
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxana	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

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

CORANTE		
100 i	Cúrcuma, curcumina	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Índigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8'-carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE (Continuação)		
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trisódio monofosfato.	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		
1520	Propileno glicol, metilglicol	0,10
5.1.2 PASTILHAS		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		
470 i	Estearato de magnésio	2,0
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		
quantum satis		
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Índigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
150 a	Caramelo I - simples	quantum satis

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8'-carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		
470 i	Estearato de magnésio	2,0
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		

1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.1.3. CONFEITOS		
<i>Além dos aditivos listados, podem estar presentes: a) os aditivos que provêm do recheio, quando este é um alimento definido; b) os aditivos indicados em 5.9, para outros recheios.</i>		

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura

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

CORANTE		
100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
143	Verde rápido FCF	0,030
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>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo-8' carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
173	Alumínio - somente para superfície	<i>quantum satis</i>
174	Prata - somente para superfície	<i>quantum satis</i>
175	Ouro - somente para superfície	<i>quantum satis</i>

EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
435	Polioxiétileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1

ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
435	Polioxiétileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
470 i	Estearato de magnésio	1,0
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

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

5.1.4. BALAS DE GOMA E BALAS DE GELATINA

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ		
----------------------------	--	--

ANTIOXIDANTE		
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
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5

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

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

CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,030
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>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (continuação)		
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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo-8' carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

GELIFICANTE		quantum satis
Todos os autorizados como BPF		
GLACEANTE		quantum satis
Todos os autorizados como BPF		
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5
UMECTANTE		quantum satis
Todos os autorizados como BPF		
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.2. GOMA DE MASCAR OU CHICLE

ACIDULANTE		quantum satis
Todos os autorizados como BPF		
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		
ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		
304	Palmitato de ascorbila	0,02
305	Estearato de ascorbila	0,02
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,02
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02
310	Galato de propila	0,04
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,04
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (continuação)		
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofila	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofila cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8' carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis

EMULSIFICANTE		quantum satis
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5
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	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interésterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monoleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
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.	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5
476	Ésteres de ácido ricinoléico interésterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,2
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,2
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monoleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
REALÇADOR DE SABOR		
951	Aspartame	0,25
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		
903	Cera de carnaúba	0,5
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		
SEQUESTRANTE		
385	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,01
386	EDTA ácido dissódico (etilenodiaminotetraacetato diácido dissódico)	0,01

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.3. TORRONES, MARZIPANS, PASTA DE SEMENTES COMESTÍVEIS COM, OU SEM AÇÚCAR		
ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
AGENTE DE MASSA		
Todos os autorizados como BPF		

ANTIESPUMANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CORANTE		
<i>Não se autoriza o uso para pastas de sementes com ou sem açúcar</i>		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tarrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
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	0,030
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>
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	<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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-Apo-8' carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

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>
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.4. PRODUTOS DE CACAU

5.4.1. MASSA DE CACAU E TORTA DE CACAU

Não autorizado

5.4.2. MASSA DE CACAU ALCALINIZADA E TORTA DE CACAU ALCALINIZADA

REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ (continuação)		
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico	0,25
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
5.4.3. MANTEIGA DE CACAU		
Não autorizado		
5.4.4. CACAU EM PÓ E CACAU EM PÓ COM AÇÚCARES		
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
<i>Exceto aroma de cacau ou chocolate</i>		
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
5.4.5. CACAU EM PÓ ALCALINIZADO E CACAU EM PÓ ALCALINIZADO COM AÇÚCARES		
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,5
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
338	Ácido fosfórico	0,25
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

Exceto aroma de cacau ou chocolate

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0

5.5. ALIMENTOS COM CACAU PARA PREPARO DE BEBIDAS

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
341 i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, ortofosfato dicálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	0,2 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
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 *quantum satis*
Exceto aroma de cacau ou chocolate

EMULSIFICANTE

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
450 v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (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.	0,5
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	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5

Número INS FUNÇÃO / NOME Limite máximo g/100g

EMULSIFICANTE (continuação)

482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

ESPESSANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
450 v	Difosfato tetrapotássico, polifosfato tetrapotássico	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,2 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,2 (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	0,5

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	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

GELIFICANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

UMECTANTE

Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
480	Diocil sulfossuccinato de sódio, DSS	0,025
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

Número INS FUNÇÃO / NOME Limite máximo g/100g

5.6. CHOCOLATES

5.6.1. CHOCOLATES, CHOCOLATES COBERTURA E CHOCOLATE EM PÓ

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ACIDULANTE		
Todos os autorizados <i>quantum satis</i>		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	<i>quantum satis</i>

AROMATIZANTE

Todos os autorizados *quantum satis*
Exceto aroma de cacau ou chocolate

EMULSIFICANTE

Todos os autorizados como BPF <i>quantum satis</i>		
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	1,0
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
476	Ésteres do ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Triestearato de sorbitana	1,0

ESTABILIZANTE

407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcellarana)	<i>quantum satis</i>
-----	--	----------------------

GLACEANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

903	Cera de carnaúba	0,5
-----	------------------	-----

UMECTANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

5.6.2. CHOCOLATES RECHEADOS E CHOCOLATES COBERTURA RECHEADOS

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes: a) os aditivos que provêm do recheio quando este é um alimento definido; b) os aditivos listados em 5.9. para outros recheios

5.6.3. CHOCOLATES E CHOCOLATES COBERTURA COM INGREDIENTES

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes usados

5.7. BOMBONS

5.7.1. BOMBONS DE CHOCOLATE E BOMBONS COM CHOCOLATE

Além dos aditivos listados em 5.6.1. podem estar presentes os aditivos que provêm dos ingredientes e recheios usados.

Número INS FUNÇÃO / NOME Limite máximo g/100g

5.7.2. OUTROS BOMBONS (SEM CHOCOLATE)

ACIDULANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos os autorizados como BPF *quantum satis*

304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		quantum satis
CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tarrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (Continuação)		
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis

CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
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)

EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
405	Alginato de propileno glicol	0,15

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis

GLACEANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
903	Cera de carnaúba	0,5
905 a	Parafina líquida, óleo mineral	0,5

UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

5.8. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
5.8.1. COBERTURAS E XAROPES PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA, PRONTOS PARA O CONSUMO		

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
355	Ácido adípico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,3 (como P ₂ O ₅)
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
304	Palmitato de ascórbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascórbila	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
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
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura

AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		quantum satis
CORANTE		
Somente para coberturas. Não autorizado para banhos de confeitaria que contêm cacau, quando denominados banhos de confeitaria com cacau.		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)

101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,050
110	Amarelo crepúsculo	0,050
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,050
122	Azorrubina	0,030

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CORANTE (continuação)		
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,050
131	Azul patente V	0,050
132	indigotina	0,050
133	Azul brilhante FCF	0,050
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	quantum satis
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	quantum satis
160 a ij	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	quantum satis
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-apo-8' carotenol	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis

CONSERVADOR		
Todos os autorizados como BPF		
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)
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
EMULSIFICANTE (continuação)		
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
ESPESANTE		
Todos os autorizados como BPF		
405	Alginato de propileno glicol	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	1,0
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5

473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GELIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		
quantum satis		
UMECTANTE		
Todos os autorizados como BPF		
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos os autorizados como BPF		
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	1,0 (como P ₂ O ₅)

5.9. RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFEITARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFEITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFEITARIA		
Aditem-se as mesmas funções que para 5.8.1., 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 a categoria 5.8.1. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes, como se indica a seguir:		

ACIDULANTE		
Todos os autorizados como BPF		
334	Ácido tartárico, (Recheios não efervescente)	0,5
334	Ácido tartárico, (Recheios efervescente)	2,0
338	Ácido fosfórico	0,5
355	Ácido adípico	0,2

REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		
335 i	Tartarato monossódico	0,5
335 ii	Tartarato dissódico	0,5
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
337	Tartarato duplo de sódio e potássio	0,5
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE		
Todos os autorizados como BPF		
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato 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
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ANTIOXIDANTE (continuação)		
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		
quantum satis		

CORANTE		
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarelo crepúsculo	0,010
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010

124	Ponceau 4R	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,030
131	Azul patente V	0,030
132	indigotina	0,030
133	Azul brilhante FCF	0,030
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde rápido FCF	0,030
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
153	Carvão vegetal - fontes vegetais	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	0,020 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160 e	Beta-apo-8' carotenal	0,030
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,030
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de titânio	quantum satis

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
CONSERVADOR (para recheios gordurosos)		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
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)
EMULSIFICANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5

ESPESANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
405	Alginato de propileno glicol	0,5

ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF		quantum satis
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trisódio monofosfato.	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Alginato de propileno glicol	0,5
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,1
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,1
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,1
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,1
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,1
442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	0,5
472 e	Ésteres de ácido diacetil tartárico e ácidos graxos com glicerol, ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos	0,5
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,2

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
ESTABILIZANTE (continuação)		
476	Ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5

492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
1520	Propileno glicol, metil glicol	0,10
5.9.2. PÓS PARA O PREPARO DE RECHEIOS PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS, PRODUTOS DE CONFETARIA, SOBREMESAS, GELADOS COMESTÍVEIS, BALAS, CONFITOS, BOMBONS, CHOCOLATES E SIMILARES E BANHOS DE CONFETARIA		
Admitem-se as mesmas funções que para 5.9.1, 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 a categoria 5.9.1. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes, conforme indicado a seguir:		
	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)