

## ANEXO

"REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES,  
ESTABELECIDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE  
ALIMENTOS 19 – SOBREMESAS"

GRUPO 19 - SOBREMESAS		
Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>19.1. SOBREMESAS DE GELATINA</b>		
<b>19.1.1. PRONTAS PARA O CONSUMO</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b>		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
<b>CORANTE</b>		
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	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/Ácido carmínico	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Índigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	<b>CORANTE (Continuação)</b>	
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	0,015
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 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,015
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>

#### 19.1.2.PÓS PARA O PREPARO DE SOBREMESAS DE GELATINA

Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiúmectantes/antiaglutinantes e úmectantes, conforme indicado a seguir:

	<b>ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE</b>	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 i	Estearato de magnésio	2,0
	<b>UMECTANTE</b>	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

#### 19.2.OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES)

##### 19.2.1. OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) PRONTOS PARA O CONSUMO

	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
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

	<b>AROMATIZANTE</b>	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	<b>CORANTE</b>	
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	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005

129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,015
150 a	Caramelo I - Simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>CORANTE (Continuação)</b>		
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 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8' carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,015
162	Vermelho de beterraba, betaina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
<b>CONSERVADOR</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,05
201	Sorbato de sódio	0,05 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,05 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,05 como ácido sórbico
<b>EMULSIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
473	Ésteres graxos de sacarose	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
<b>ESPESSANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>ESTABILIZANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Ésteres graxos de sacarose	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
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
<b>GELIFICANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>

**19.2.2. PÓS PARA O PREPARO DE OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES)**

Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes e ulectantes, conforme indicado a seguir:

Número INS	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo g/100g
<b>ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 j	Estearato de magnésio	2,0
<b>UMECTANTE</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>