

## ANEXO

## ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES, SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA GELÉIAS (DE FRUTAS, VEGETAIS, BAIXA CALORIA E MOCOTÓ)

INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g)
<b>ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3
335i	Tartarato monossódico	0,3 (como ác. tartárico)
335ii	Tartarato dissódico	0,3 (como ác. tartárico)
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,3 (como ác. tartárico)
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,3 (como ác. tartárico)
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,3 (como ác. tartárico)
<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>		
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,05 (como P)
<b>ANTIESPUMANTE</b>		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,003
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
<b>AROMATIZANTE</b> (somente aromas naturais de frutas para reconstituir sabor)		
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>

<b>CONSERVADOR</b>			
200	Ácido sórbico	0,1	Sozinhos ou em combinação
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)	

<b>CORANTE</b>			
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)	
101i	Riboflavina	0,02	
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,02	
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,02	
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>	
141i	Clorofila cúprica	0,02	
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,02	
150a	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>	
150c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>	
150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	0,15	
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,05	
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,1	
160e	Beta-apo-8' carotenal	0,05	
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05	
161g	Cantaxantina	0,02	
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>	

**ESPESSANTE/ ESTABILIZANTE/ GELIFICANTE**

406	Agar (somente para geléia de mocotó)	<i>quantum satis</i>
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês (somente para geleias de mocotó e de baixa caloria)	<i>quantum satis</i>
425	Goma konjac	<i>quantum satis</i>
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>