

---

**ADVERTÊNCIA**

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

---



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

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 45, DE 3 DE  
NOVEMBRO DE 2010.**

Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

**A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 22 de outubro de 2010,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre aditivos alimentares autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao Ordenamento Jurídico Nacional a Resolução GMC MERCOSUL n. 34/2010.

Art. 3º Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico.

Parágrafo único. A partir da publicação desta Resolução, os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades, devem atender na íntegra às exigências nela contidas, previamente ao seu funcionamento.

Art. 4º O descumprimento das disposições contidas na presente Resolução e no Regulamento por esta aprovado 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. 5º Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial as Resoluções n. 386, de 5 de agosto de 1999, RDC n. 234, de 19 de agosto de 2002 e RDC n. 43, de 1 de maio de 2005.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

**DIRCEU RAPOSO DE MELLO**

## ANEXO

### **REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO SEGUNDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções n. 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

#### **CONSIDERANDO:**

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tenderá a eliminar os obstáculos gerados por diferenças nas regulamentações nacionais vigentes, em cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que se faz necessário atualizar a lista de aditivos alimentares a serem empregados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Que os avanços tecnológicos produzidos tornaram conveniente incorporar à citada lista BPF os aditivos que foram avaliados e excluir aqueles cuja avaliação assim o indicou.

Que para este Regulamento Técnico foram consideradas somente as funções listadas nas especificações publicadas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares), com exceção de enzimas, ácido ascórbico (INS 300), alginato de cálcio (INS 404), carbonato de cálcio (INS 170i), carbonato de sódio (INS 500i), bicarbonato de sódio (INS 500ii), carbonato de potássio (INS 501i), cloreto de potássio (INS 508), sulfato de cálcio (INS 516) e mono e diglicerídes de ácidos graxos (INS 471), para os quais se incluíram funções estabelecidas no Codex General Standard for Food Additives – GSFA.

Que esta lista não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos específicos.

Que as restrições estabelecidas neste Regulamento Técnico foram elaboradas considerando as seguintes categorias de alimentos harmonizadas no MERCOSUL: cereais e produtos de ou à base de cereais, petiscos (snacks), gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, sobremesas, produtos de panificação e biscoitos, carnes e produtos cárneos, molhos e condimentos, bebidas não alcoólicas e preparações culinárias industriais.

### **O GRUPO MERCADO COMUM**

#### **RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar o “Regulamento Técnico sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)”.

Art. 2º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

- a. Na Tabela I consta a lista dos aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os quais têm Ingestão Diária Aceitável (IDA) não especificada ou não limitada estabelecida pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* – JECFA (Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares). O uso desses aditivos nos alimentos está autorizado com limite *quantum satis* (q.s.), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico

desejado, desde que não alterem a identidade e a genuinidade do alimento, exceto para as categorias de alimentos listadas na Tabela II com limite máximo numérico.

- b. A lista de aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos e nas funções permitidas nos Regulamentos Técnicos MERCOSUL específicos.
- c. Para as subcategorias de alimentos relativas a farinhas de trigo (6.3.1 e 6.3.2), massas alimentícias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 e 6.4.2.4) e pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, sal e fermento (7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados na Tabela II, com suas respectivas funções e limites máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos.
- d. Para os alimentos desidratados ou em pó das subcategorias 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antiumectantes identificados na Tabela II, para os quais há limite máximo numérico.
- e. Para vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho) (subcategoria 13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados na Tabela II, cujo uso não é autorizado.
- f. Quando os aditivos BPF forem utilizados em alimentos nos quais houve substituição, total ou parcial, ou redução de um ou mais nutrientes relativos à composição do alimento normalizado correspondente, o produto deverá atender à regulamentação específica.
- g. Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.

**TABELA I**

<b>Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais</b>		
<b>(em ordem de INS)</b>		
<b>INS</b>	<b>Nome do aditivo</b>	<b>Classes funcionais <sup>(1)</sup></b>
140i	Clorofila	COL
150 <sup>a</sup>	Caramelo I – simples	COL
162	Vermelho de beterraba, betanina	COL
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiônico	CONS
281	Propionato de sódio	CONS
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato de potássio	CONS
290	Dióxido de carbono	CONS

296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Ascorbato de sódio	ANT
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Lactato de sodio	HUM/ANT/AGC
326	Lactato de potássio	ANT
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350ii	Malato dissódico	ACREG
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Citrato triamônico	ACREG
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sodio	ESP/EST/GEL/EMU
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/AN ESP
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU
407a	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH

460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulose	AGC
463	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
465	Metiletilcelulose	<del>ESP/EMU/EST/FOA</del>
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH <sub>4</sub> )	EMU/ANAH
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500i	Carbonato de sódio	ACREG
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
501i	Carbonato de potássio	ACREG
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Cloreto de potássio	GEL
509	Cloreto de cálcio	FIR
510	Cloreto de amônio	FLO
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
514	Sulfatos de sódio	<b>ESTCOL</b>
515	Sulfatos de potássio	EXA
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
524	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Hidróxido de potássio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC

576	Gluconato de sódio	SEC
577	Gluconato de potássio	<b>ACREG</b>
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
620	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
623	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato	EXA
632	Inosinato de potássio	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA
901	Cera de abelha (branca e amarela) <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
902	Cera candelilla <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
904	Goma laca, shelac <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001i	Acetato de colina	EMU
1001ii	Carbonato de colina	EMU
1001iii	Cloreto de colina	EMU
1001iv	Citrato de colina	EMU
1001v	Tartarato de colina	EMU
1001vi	Lactato de colina	EMU
1100	Amilases	FLO
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1104	Lipases	EXA
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM

**Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de**

<b>Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais</b>		
<b>(em ordem alfabética)</b>		
<b>INS</b>	<b>Nome do aditivo</b>	<b>Classes funcionais <sup>(*)</sup></b>
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG
1001i	Acetato de colina	EMU
261	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262i	Acetato de sódio	ACREG
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
297	Ácido fumárico	ACREG
574	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
620	Ácido glutâmico (L+)-)	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG
296	Ácido málico (D-, L-)	ACREG/SEC
280	Ácido propiônico	CONS
406	Ágar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	ESP/EST/GEL/EMU
403	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/EMU/ ANESP
402	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
401	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilases	FLO
302	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Ascorbato de potássio	ANT
301	Ascorbato de sódio	ANT
503ii	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	RAI
504ii	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCO L
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/RAI
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI
150a	Caramelo I – simples	COL
503i	Carbonato de amônio	ACREG/RAI
170i	Carbonato de cálcio	ANAH
1001ii	Carbonato de colina	EMU
504i	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ANAH/ESTCOL
501i	Carbonato de potássio	ACREG
500i	Carbonato de sódio	ACREG
466	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo	ESP/EST/GEL/EMU

	irlandês	
460ii	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abelha (branca e amarela) <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
902	Cera candelilla <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
1001iv	Citrato de colina	EMU
332i	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/SEC
331i	Citrato monossódico	ACREG/SEC
380	Citrato triamônico	ACREG
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	ACREG/EST/SEC
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EST
510	Cloreto de amônio	FLO
509	Cloreto de cálcio	FIR
1001iii	Cloreto de colina	EMU
511	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
508	Cloreto de potássio	GEL
140i	Clorofila	COL
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
623	Diglutamato de cálcio	EXA
625	Diglutamato de magnésio	EXA
290	Dióxido de carbono	CONS
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH
171	Dióxido de titânio	COL
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU
462	Etilcelulose	AGC
467	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
365	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
578	Gluconato de cálcio	ACREG/FIR/SEC
580	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
577	Gluconato de potássio	<b>ACREG</b>
576	Gluconato de sódio	SEC
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
624	Glutamato de monoamônio	EXA
622	Glutamato de potássio	EXA
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA
414	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU
416	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU



418	Goma gelana	ESP/EST/GEL
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac <i>(somente para tratamento de superfície)</i>	GLA
417	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
527	Hidróxido de amônio	ACREG
526	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
528	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL
525	Hidróxido de potássio	ACREG
524	Hidróxido de sódio	ACREG
463	Hidroxiopropilcelulose	ESP/EST/EMU
464	Hidroxiopropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST
632	Inosinato de potássio	EXA
953	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO
1001vi	Lactato de colina	EMU
329	Lactato de magnésio (D-, L-)	ACREG/FLO
326	Lactato de potássio	ANT
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipases	EXA
350i	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
350ii	Malato dissódico	ACREG
965	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/AGC
421	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	Metilcelulose	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulose	<del>ESP/EMU/EST/FOA</del>
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/ANESP
529	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Óxido de magnésio	ANAH
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
1200	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
282	Propionato de cálcio	CONS
283	Propionato de potássio	CONS
281	Propionato de sódio	CONS
1101i	Proteases	FLO/EXA/GLA
1204	Pullulan	GLA/ESP
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH <sub>4</sub> )	EMU/ANAH
500iii	Sesquicarbonato de sódio	ACREG
552	Silicato de cálcio	ANAH
553i	Silicato de magnésio	ANAH
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
516	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR
515	Sulfatos de potássio	EXA
514	Sulfatos de sódio	<b>ESTCOL</b>
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
1001v	Tartarato de colina	EMU

957	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM
162	Vermelho de beterraba, betanina	COL
967	Xilitol	EDU/HUM
629	5'-Guanilato de cálcio	EXA
628	5'-Guanilato de potássio	EXA
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA
633	5'-Inosinato de cálcio	EXA
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato	EXA
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA

**TABELA II**

<b>Categorias de alimentos em que o uso de aditivos BPF é restrito</b>			
<p>Para os alimentos identificados a seguir (subcategorias 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 e 7.1.2) estão permitidos somente os aditivos listados nesta Tabela, com suas respectivas funções e limites máximos, e aqueles que não constam na lista de aditivos BPF explicitamente citados nos Regulamentos Técnicos específicos.</p>			
<b>INS</b>	<b>Nome do aditivo</b>	<b>Função (*)</b>	<b>Limite máximo (g/100g ou 100ml)</b>
<b>6.3.1 Farinha de trigo</b>			
300	Ácido ascórbico (L-)	FLO	0,04
516	Sulfato de cálcio	FLO	q.s.
1100	Amilases	FLO	q.s.
1101i	Proteases	FLO	q.s.
<b>6.3.2 Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/ACREG/EMU	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	ACREG/EST	0,2
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,04
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,03
303	Ascorbato de potássio	ANT	0,03
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/EST	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI	4,5
516	Sulfato de cálcio	FLO	q.s.
1100	Amilases	FLO	q.s.
1101i	Proteases	FLO	q.s.
1102	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST	0,08

<b>6.4.1.1 Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU	1,0 (como cálcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	EST	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	EST	q.s.
501i	Carbonato de potássio	EST	0,3

508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
<b>6.4.1.2 Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU	1,0 (como cálcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST /EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma	EST/EMU	q.s.

	sterculia		
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	EST	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	EST	q.s.
501i	Carbonato de potássio	EST	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo disódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
<b>6.4.1.5 Massas alimentícias secas com ovos, com recheio</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a	EST/EMU	0,8 (como peso

	furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês		do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas <i>Eucheama</i> processadas	EST /EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.

634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
<b>6.4.1.6 Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
402	Alginato de potássio	EST/EMU	q.s.
403	Alginato de amônio	EST/EMU	q.s.
404	Alginato de cálcio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST/EMU	0,8 (como peso do extrato seco desengordurado do leite)  Somente para massas preparadas com leite
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.

420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	3,0
500i	Carbonato de sódio	ACREG	0,3
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	ACREG	0,3
508	Cloreto de potássio	EST	q.s.
516	Sulfato de cálcio	EST	0,5
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	EXA	q.s.
627	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	5'-Ribonucleotídeo de cálcio	EXA	q.s.
635	5'-Ribonucleotídeo dissódico	EXA	q.s.
965	Maltitol e xarope de maltitol	EST	q.s.
<b>6.4.2.1 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.



412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST /EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	<b>ACREG</b>	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
<b>6.4.2.2 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST /EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0

416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	<b>ACREG</b>	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
<b>6.4.2.3 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
290	Dióxido de carbono	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.

440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	<b>ACREG</b>	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
<b>6.4.2.4 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não</b>			
170i	Carbonato de cálcio	EST/EMU/ACREG	1,0 (como cálcio)
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Propionato de cálcio	CONS	0,1
290	Dióxido de carbono	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Ascorbato de sódio	ANT	0,02
302	Ascorbato de cálcio	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350ii	Malato dissódico	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Alginato de sódio	EST/EMU	q.s.
406	Ágar	EST/EMU	q.s.
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	EST/EMU	q.s.
407a	Algas marinhas <i>Eucheima</i> processadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acácia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xantana	EST/EMU	1,0
416	Goma caraia, goma sterculia	EST/EMU	q.s.
418	Goma gelana	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460i	Celulose microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulose sódica	EST/EMU	5,0

471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
500i	Carbonato de sódio	ACREG	q.s.
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG	q.s.
501i	Carbonato de potássio	<b>ACREG</b>	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.
<b>7.1.1 Pães com levedura</b> (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, levedura e sal)			
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Ascorbato de sódio	ANT	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Lactato de potássio	ANT	q.s.
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU	q.s.
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU	q.s.
<b>7.1.2 Pães com fermento químico</b> (Somente para pães elaborados exclusivamente com farinha de trigo, água, fermento químico e sal)			
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262i	Acetato de sódio	ACREG	q.s.
263	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Ascorbato de sódio	ANT	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Lactato de sódio	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Lactato de potássio	ANT	q.s.
327	Lactato de cálcio	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono e diglicérides de ácidos graxos	EMU	q.s.
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU	q.s.
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU	q.s.
Para as subcategorias de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 e 16.2.2.3, estão permitidos os aditivos listados na Tabela I como BPF (conforme as funções previstas nos Regulamentos Técnicos específicos), com exceção dos antiumectantes a seguir, para os quais há limite máximo numérico.			

<b>12.3 Sopas e caldos desidratados</b>			
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0
<b>13.7 Molhos desidratados</b>			
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0
<b>13.8 Condimentos preparados</b>			
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	3,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	3,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	3,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	3,0
<b>13.9 Sal e sais adicionados (somente para sais adicionados)</b>			
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553 i	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
<b>16.2.2.3 Pós para preparar bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
551	Dióxido de silício, sílica	ANAH	1,0
552	Silicato de cálcio	ANAH	1,0
553i	Silicato de magnésio	ANAH	1,0
553iii	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH	1,0
Para a subcategoria de alimento identificada a seguir (13.10), todos os aditivos da Tabela I estão permitidos com limite q.s. (conforme as funções previstas no Regulamento Técnico específico), exceto aqueles listados nesta Tabela, cujo uso não é autorizado.			
<b>13.10 Vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/ vinagres de matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho)</b>			
260	Ácido acético	ACREG	Não autorizado
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	Não autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	Não autorizado
352ii	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG	Não autorizado

(\*) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

ACI: acidulante	ARO: aromatizante	ESTCOL: estabilizante de cor	GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: corante	EST: estabilizante	GLA: glaceante
AGC: agente de corpo ou massa	CONS: conservador	EXA: realçador de sabor	HUM: umectante
ANAH: antiaglutinante, anti-umectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: fermento químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante	FLO: melhorador de farinha	SEC: seqüestrante

---

ANT: antioxidante	ESP: espessante	FOA: espumante	
-------------------	--------------------	----------------	--

---

**Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde**

---