
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 N° 56, DE 4 DE
NOVEMBRO DE 2011**

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos *petit suisse* comercializados no país.

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 1º de novembro de 2011,

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

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos *petit suisse*, que consta no Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades utilizadas no alimento não pode ser superior ao limite máximo correspondente ao aditivo permitido em maior concentração.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 3º Esta Resolução se aplica a todos os queijos tipo *petit suisse* comercializados no país.

Art. 4º Os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades devem atender às exigências nela contidas previamente ao início de seu funcionamento.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução 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. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA QUEIJOS <i>PETIT SUISSE</i>		
INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100g ou 100ml)
ACIDULANTE / REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF		<i>q.s.</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados		
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,008
101i	Riboflavina	0,003
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,003
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,005
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01 (como ác. carmínico)
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,005
131	Azul patente V, laca de Al	0,005
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,005
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,005
140i	Clorofila	<i>q.s.</i>
141i	Clorofila cúprica	0,005
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,005
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I – simples	<i>q.s.</i>
150b	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>q.s.</i>
150c	Caramelo III – processo amônia	0,05
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,05
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,005
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,005
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,00095 (como norbixina)
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>q.s.</i>
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>q.s.</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,03 (como ácido sórbico)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
EMULSIFICANTE		
322	Lecitinas	<i>q.s.</i>
470	Sais de ácidos graxos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	<i>q.s.</i>
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>q.s.</i>
472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	<i>q.s.</i>
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	<i>q.s.</i>

472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	q.s.
472d	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	q.s.
ESPESSANTE / ESTABILIZANTE		
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
400	Ácido algínico	0,5
401	Alginato de sódio	0,5
402	Alginato de potássio	0,5
403	Alginato de amônio	0,5
404	Alginato de cálcio	0,5
405	Alginato de propileno glicol	0,5
406	Ágar	0,5
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,5
412	Goma guar	0,5
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	0,5
414	Goma arábica, goma acácia	0,5
415	Goma xantana	0,5
416	Goma caraia, goma sterculia	0,5
417	Goma tara	0,5
418	Goma gelana	0,5
425	Goma konjac	0,5
440	Pectina, pectina amidada	0,5
460i	Celulose microcristalina	0,5
461	Metilcelulose	0,5
463	Hidroxipropilcelulose	0,5
465	Metiletilcelulose	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,5