

---

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° 149, DE 29 DE  
MARÇO DE 2017**

Autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos e dá outras disposições.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 21 de março de 2017, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Esta Resolução autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Art. 2º Fica incluído na Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988, o aditivo alimentar mistura concentrada de tocoferol, INS 307b, na função de antioxidante e no limite máximo de 0,6 gramas (g) por 100 ml, para uso em óleo de peixe, sozinho ou em combinação com outros antioxidantes já autorizados.

Art. 3º Ficam incluídos na Tabela I da Resolução CNS/MS nº 04, de 1988, os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, com limite *quantum satis*, para uso em óleos refinados, com exceção do azeite de oliva e dos aromas que conferem sabor característico de azeite de oliva.

Art. 4º Fica incluído no Anexo VII da Resolução CNS/MS nº 04, de 1988, o coadjuvante de tecnologia nitrogênio líquido, INS 941, na função de agente de resfriamento/congelamento e com limite máximo *quantum satis*, para uso gelados comestíveis.

Art. 5º Ficam incluídos na subcategoria XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis) do Anexo da Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013, os aditivos alimentares curcumina, INS 100i, e extrato de páprica, INS 160c, na função de corante e com limites máximos de 0,02 g por 100 g, para uso somente em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.

Art. 6º Fica incluído na subcategoria XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis) do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 8, de 2013, o aditivo alimentar goma xantana, INS 415, na função de estabilizante e com limite *quantum satis*, somente para uso em batatas descascadas e ou picadas, congeladas.

Art. 7º Ficam incluídos no Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 27, de 13 de fevereiro de 2004, os aditivos alimentares fosfato de sódio dibásico, INS 339ii, e fosfato de potássio dibásico, INS 340ii, na função de regulador de acidez, com limites máximos de 0,44 g por 100 g, expresso em fósforo, sozinhos ou em combinação com outros reguladores de acidez já autorizados, somente para ajuste de pH e sobre a base de produto pronto para o consumo.

Art. 8º Ficam incluídos no Anexo da Portaria nº 39, de 13 de janeiro de 1998, os aditivos alimentares aromatizantes autorizados pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 15 de janeiro de 2007, com limite *quantum satis*, para uso em adoçantes de mesa.

Art. 9º Fica incluído no Anexo da Resolução RDC nº 248, de 13 de setembro de 2005, o coadjuvante de tecnologia dióxido de carbono, INS 290, na função de gás propelente e com limite máximo *quantum satis*, para uso em óleos e gorduras.

Art. 10. O item 3 da Portaria nº 54, de 4 de julho de 1995, passa a vigorar com a seguinte redação:

### “3. ADITIVOS ALIMENTARES

Além dos aditivos alimentares permitidos para o sal de mesa, fica autorizado o uso do gluconato de sódio, INS 576, na função de sequestrante e com limite máximo de uso *quantum satis*.” (NR)

Art. 11. Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 12. Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender aos requisitos de identidade e de pureza e às demais especificações constantes nas monografias elaboradas mais recentemente pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) ou pelo *Food Chemicals Codex* (FCC).

Art. 13. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

**JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.**