

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 329, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições 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 pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 17 de dezembro de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Art. 2º Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997.

Art. 3º Os aditivos alimentares autorizados para uso em pescado e produtos de pescado, nas suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo I desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existam limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

Art. 4º Os aditivos alimentares podem estar presentes no pescado ou nos produtos de pescado como resultado da transferência por meio dos ingredientes usados na sua formulação, desde que os aditivos alimentares estejam autorizados para uso nos ingredientes, nas respectivas funções e limites máximos.

Parágrafo único. O aditivo alimentar que estiver permitido para o pescado ou para os produtos de pescado está permitido para os ingredientes que entram em sua formulação, desde que seja atendido o disposto no art. 2º desta Resolução.

Art. 5º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

- I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (**Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA**);
- II - Código de Produtos Químicos Alimentares (**Food Chemicals Codex - FCC**);
- III - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (**European Food Safety Authority - EFSA**); ou
- IV - União Europeia.

Art. 7º 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. 8º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 7, de 1970.

Art. 9º Fica excluída da Tabela da Resolução CNNPA nº 25, de 1970, a categoria de peixes em conserva e o respectivo limite de uso de ácido acético como corretivo de pH.

Art. 10. Ficam excluídos da Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988:

I - a categoria de conserva de pescado e o respectivo limite de uso do acidulante ácido cítrico (H. II);

II - a categoria de pescado salgado, salgado e prensado e salgado seco (na salga a seco ou na salmoura destinado a sua elaboração) e o respectivo limite de uso do acidulante ácido láctico (H. VII);

III - a categoria de produtos de pescado defumado e o respectivo limite de uso do aromatizante aroma natural de fumaça;

IV - a categoria de revestimento externo de pescado congelado e o respectivo limite de uso dos estabilizantes polifosfatos: hexametáfosfatos de sódio ou potássio, pirofosfato de sódio ou potássio e tripolifosfato de sódio ou potássio (ET. IV); e

V - a categoria de camarões e lagostas (exclusivamente na matéria-prima após a captura) e os respectivos limites de uso dos conservadores dióxido de enxofre, metabissulfito de sódio, metabissulfito de potássio, metabissulfito de cálcio, sulfito de sódio, sulfito de cálcio, sulfito de potássio, bissulfito de cálcio, bissulfito de sódio, bissulfito de potássio (P. V).

Art. 11. As alíneas "a", "b" e "c" da Resolução Normativa CTA nº 13, de 1978, passa a vigorar com a seguinte redação:

- "a) no sal e na salmoura para tratamento de carnes - 1 ppm
- b) no gelo para conservação destinada à industrialização
- c) na água para lavagem de aves destinada à industrialização" (NR)

Art. 12. O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 2, de 8 de janeiro de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º Aprovar o uso do ácido peracético como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final".(NR)

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS				
Descritor: Esta ampla categoria é dividida em subcategorias de pescado fresco e congelado (09.1) e vários produtos de pescado industrializados (09.2, 09.3 e 09.4). Exemplos incluem: vertebrados aquáticos (peixes, anfíbios e répteis), invertebrados aquáticos (medusas), assim como os moluscos cefalópodes (polvo e lula), moluscos bivalves (ostra, vieira e mexilhão) e moluscos gastrópodes (<i>escargot e abalones</i>), crustáceos (camarão, caranguejo, siri, lagosta, lagostim), equinodermos (ouriço do mar e pepino do mar) e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.				
09.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: O pescado fresco, resfriado e congelado desta categoria inclui, por exemplo, o pescado em suas diferentes formas de apresentação (peixe inteiro, peixe eviscerado, filé de peixe, mexilhão desconchado, camarão descascado, tentáculos de polvo etc.) e os seus miúdos (ovas, bexiga natatória), que não foi submetido à industrialização, nem alterado o seu estado natural. Esta categoria se refere ao pescado em natureza, que corresponde ao pescado que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	150c	Caramelo III	3,0	Somente para marcação de carcaças
09.1.1 Pescado fresco, resfriado ou congelado, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos				
Exemplos incluem: carne de rã, carne de jacaré, ovas de peixe, peixe inteiro, filé de peixe, podendo ou não serem submetidos ao glaceamento após o congelamento.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,	Fosfatos	0,5	Somente na água de glaceamento. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .

452iv,
452v, 542

09.1.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos frescos, resfriados ou congelados

Exemplos incluem: moluscos cefalópodes (tentáculos de polvo e anéis de lula), moluscos bivalves (ostra, vieira e mexilhão), moluscos gastrópodes (*escargot*), crustáceos (camarão descascado, siri e caranguejo inteiro, cauda de lagosta, lagostim) e equinodermos (ouriço do mar, pepino do mar) frescos, resfriados ou congelados, podendo ou não serem submetidos ao glaceamento após o congelamento. No caso de moluscos bivalves é admitido aplicação de tratamento térmico estritamente para fins tecnológicos para execução do desconche, não caracterizando cocção.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	315	Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
	316	Eritorbato de sódio (isoascorbato de sódio)	<i>Quantum satis</i>	Somente em moluscos bivalves desconchados, exceto vieiras.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vi, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente na água de glaceamento. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 228, 539	Sulfitos	0,01	Somente para crustáceos, exclusivamente na matéria-prima após a captura. Limite máximo expresso como SO ₂ residual.

09.2 Pescado e produtos de pescado industrializados, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis

Descritor: Esta categoria se refere aos produtos de pescado industrializados submetidos ou não ao tratamento térmico, e produtos com adição de inibidores. Inclui: os produtos empanados, cozidos, parcialmente cozidos, fritos, pré-fritos, defumados, embutidos, moldados, temperados, carne mecanicamente separada de pescado, surimi e produtos à base de surimi, desidratados, hidrolisados, fermentados e salgados que podem ou não necessitar conservação pelo frio.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	300	Acido ascórbico	<i>Quantum satis</i>	-
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	315	Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)	<i>Quantum satis</i>	-
	316	Eritorbato de sódio (isoascorbato de sódio)	<i>Quantum satis</i>	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007.	<i>Quantum satis</i>	
CORANTE	150c	Caramelo III	0,20	Não permitido para empanados, salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	150d	Caramelo IV	0,20	Não permitido para empanados, salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Não permitido para salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,01	Não permitido para salgados, salgados secos, dessalgados, defumados, dessecados e carne mecanicamente separada.
	160cii	Extrato de páprica	0,001	-
ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-

REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
	621	Glutamato monossódico, L-	<i>Quantum satis</i>	-
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
	625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato 5'-dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	630	Ácido inosínico	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato 5'- dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	261i	Acetato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido para formas de apresentação contempladas nos RTIQ de peixes quando submetidas ao empanamento.
	262i	Acetato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido para formas de apresentação contempladas nos RTIQ de peixes, quando submetidas ao empanamento.
	331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.
	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados
	332i	Citrato de potássio	<i>Quantum</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados,

		dihidrogênio	<i>satis</i>	fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em produtos defumados, dessecados, fermentados, salgados, salgados secos e dessalgados.

09.2.1 Pescado e produtos de pescado industrializados não submetidos a tratamento térmico ou com emprego de calor parcial

Descritor: Esta categoria se refere a pescado ou a produtos de pescado processados, crus ou parcialmente cozidos ou pré-fritos, temperados ou não, submetidos a resfriamento, congelamento ou ultracongelamento. Exemplos incluem: produtos de pescado congelados obtidos a partir de carne moída, carne picada, carne mecanicamente separada, surimi, empanados, temperados, pré-fritos, moldados empanados, dessalgados, tenderizados e branqueados.

Para fins de entendimento dos exemplos, considera-se que: (a) carne mecanicamente separada de pescado (CMS) é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele; (b) pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico; e (c) surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIUMECTANTE	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos temperados, empanados, tenderizados.
CORANTE	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico. Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente como estabilizante. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

ESTABILIZANTE/ESPESSANTE

401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado e solução de glaceamento
402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado
403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado.
407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado e solução de glaceamento
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em congelados, produtos de surimi e CMS de pescado.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado
461	Metilcelulose	<i>Quantum</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada

		<i>satis</i>	de pescado e solução de glaceamento
463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS, carne moída e carne picada de pescado e solução de glaceamento
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e solução de glaceamento.
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e solução de glaceamento.
500i, 500ii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, temperados e produtos empanados.
1200	Polidextroses	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
REGULADOR DE ACIDEZ	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i> Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, produtos temperados e empanados. Não permitido para formas de apresentação contempladas nos RTIQ de peixes (fresco ou congelado), quando submetidas ao empanamento.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i> Somente em carne moída e carne picada de pescado.
	331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i> Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e produtos temperados.
	332i	Citrato de potássio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i> Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e produtos temperados.
	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i> Somente em produtos de surimi, CMS de pescado, temperados e produtos

				empanados.
UMECTANTE	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
09.2.2 Pescado e produtos de pescado cozidos e/ou fritos, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: Esta categoria se refere aos pescados e produtos de pescado submetidos ao tratamento térmico de cocção prontos para o consumo, fritos ou não.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	-
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	-
ANTIUMECTANTE	170i	Carbonato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
REGULADOR DE ACIDEZ	296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	-
	297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	-
	365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	501i	Carbonato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-

	504i	Carbonato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	504ii	Carbonato hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	528	Hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
UMECTANTE	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-

09.2.2.1 Pescado e produtos de pescado cozidos, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos

Descritor: Esta categoria refere-se a produtos prontos para consumo cozidos, incluindo cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura (ver categoria 9.2.2.3). Exemplos incluem: ovas de peixe cozidas, pasta de pescado cozida, surimi cozido (kamaboco), produtos de kamaboco cozidos com aroma de caranguejo (kanikama), embutidos e outros moldados de peixes ou surimi cozidos.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	385, 386	Etileno diamino tetraacetato (EDTA)	0,005	Limite máximo expresso como etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,01	Limite máximo expresso como curcumina. Somente em produtos de surimi.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
	124	Ponceau 4R, vermelho de cochirilha	0,05	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	129	Vermelho Allura	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	132	Indigotina, Carmim de índigo	0,03	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	133	Azul brilhante	0,01	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	143	Verde rápido (Verde sólido)	0,01	-

	160b	Urucum	0,002	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Somente em produtos de surimi e ovas de pescado.
EMULSIFICANTE	322i	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Somente como estabilizante. Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .
	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e produtos de pescados cozidos em molho de soja.
	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	425	Goma Konjac	<i>Quantum satis</i>	Somente em empanados.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	465	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.

		graxos com ácido cítrico		
--	--	--------------------------	--	--

09.2.2.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos cozidos

Descritor: Esta categoria se refere a produtos de moluscos, crustáceos e equinodermos cozidos prontos para consumo, incluindo cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura. Exemplos incluem: lula, polvo, camarão e caranguejo cozidos, pasta de crustáceo cozido, embutidos e moldados de moluscos ou crustáceos cozidos.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	120	Carmim	0,025	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	210-213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico.
	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo e siris.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .

09.2.2.3 Pescado e produtos de pescado fritos, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis

Descritor: Esta categoria se refere a produtos prontos para consumo preparados a partir de pescado ou porções de pescado, empanados ou não, fritos, tostados ou grelhados e, posteriormente, embalados ou enlatados, com ou sem molho ou óleo. Exemplos incluem: surimi frito, lula frita e caranguejo frito, pescado empanado frito, pescado grelhado, pescado moldado frito.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	-
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	-

CORANTE	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.
	133	Azul brilhante	0,05	-
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	-
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	-
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	420	Sorbitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi.
09.2.3 Pescado e produtos de pescado defumados, secos ou dessecados e/ou salgados				
<p>Descritores: Esta categoria se refere aos produtos submetidos ao tratamento térmico, no caso dos produtos defumados ou dessecados, ou com adição de inibidores, tais como o pescado salgado e salgado seco. O pescado defumado normalmente se prepara a partir do pescado com ou sem aplicação de salmoura prévia submetido ao tratamento térmico e exposto a fumaça a partir da queima da madeira.</p> <p>Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente. O pescado pode ser salgado antes da secagem.</p> <p>Pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.</p> <p>Pescado salgado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.</p> <p>Embutido de pescado é o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, com envoltórios previstos em regulamento específico.</p> <p>Exemplos incluem: bacalhau salgado ou salgado seco, truta defumada, ovas de peixe salgada seca, barbatanas e bexigas natatórias secas, camarão salgado seco, embutidos defumados.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas

ANTIOXIDANTE	310	Propilgalato	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca, bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido sórbico. Não permitido em peixes salgados e salgados secos da família Gadidae, barbatana seca e bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Para pescados fermentados, o limite máximo é de 0,1g/100g. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.

	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,003	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo e siri.
CORANTE	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em pasta de pescado defumado.
	102	Tartrazina	0,003	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.
	110	Amarelo crepúsculo	0,003	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.
	120	Carmim	0,01	Limite máximo expresso como ácido carmínico. Somente em pasta de pescado defumado.
	124	Ponceau 4R (Vermelho de cochinha)	0,005	Somente em pasta de pescado defumado.
	129	Vermelho Allura	0,01	Somente em pescado defumado, sem substituir a defumação.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,02	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	143	Verde rápido	0,01	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	160b	Urucum	0,001	Limite máximo expresso como bixina. Somente para tratamento de superfície. Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca, bexiga natatória seca, crustáceos com casca e moluscos com concha.
	161g	Cantaxantina	0,0015	Somente em pasta de pescado defumado.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,10	Somente em pasta de pescado defumado.
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,025	Somente em pasta de pescado defumado.
		338, 339i, 339ii, 339iii, 340i,		

ESTABILIZANTE	340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Não permitido em peixes salgados e salgados secos, exceto quando tiver teor de sal expresso em cloreto de sódio maior que 18%, barbatana seca e bexiga natatória seca e pescado defumado.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente

			de glaceamento de pescado.
465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada e como agente de glaceamento de pescado.
472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	2,0	Limite máximo calculado sobre o teor de sal no produto final. Somente em pescado defumado.
296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente em pescado defumado.
327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.

REGULADOR DE ACIDEZ

330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado seco, crustáceos com casca e moluscos com concha.
334	Ácido tartárico	0,02	Somente em pescado defumado.
365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
504ii	Hidróxido carbonato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.
528	Hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em peixes salgados e salgados secos, barbatana seca e bexiga natatória seca, pescado defumado, crustáceos com casca e moluscos com concha.

09.3 Pescado e produtos de pescado em semi-conservas, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis

Descritor: esta categoria se refere ao pescado e produtos de pescado com adição de inibidores obtidos pelo tratamento específico tais como marinado, escabechado, por meio de sal ou salmoura, gelatina com adição ou não de ingredientes, envasados em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, podendo ser submetido a cocção parcial, conservados ou não sob refrigeração com tempo de conservação limitado.

Exemplos incluem os fermentados, marinados ou escabechados e anchovados (tratamento específico em salmoura forte) envasados em recipientes hermeticamente fechados.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	270	Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	300	Ácido ascórbico (L-)	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.

ANTIOXIDANTE	302	Ascorbato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	315	Ácido eritórico, ácido isoascórbico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	322	Lecitinas	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	1102	Glucose oxidase	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura e pastas. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Não permitido em caviar.
321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura e pastas. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Não permitido em caviar.	
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007	<i>Quantum satis</i>	-
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,10	Limite máximo expresso como ácido sórbico. Não permitido em caviar.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Permitido em ovas de pescado, exceto caviar, no limite de 0,25
	214, 218	Para-hidroxibenzoato	0,10	Limite máximo expresso como ácido para-hidroxibenzoico. Não permitido em caviar.
	280, 281, 282, 283	Propionatos	<i>Quantum satis</i>	Limite máximo expresso como ácido propiônico.

				Não permitido em caviar.
CORANTE	110	Amarelo crepúsculo	0,005	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	120	Carmim	0,05	Expresso como ácido carmínico. Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar
	133	Azul brilhante	0,03	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	150c	Caramelo III	0,05	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.
	150d	Caramelo IV	3,0	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Permitido em produtos de surimi e ovas de pescado, exceto em caviar.
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,1	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Permitido no líquido de cobertura e fins decorativos. Não permitido em caviar.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Não permitido em caviar.
	270	Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.

REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	331i	Citrato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	332i	Citrato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	333iii	Citrato tricálcico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.

09.3.1 Pescado e produtos de pescado marinados e escabechados, incluindo moluscos, crustáceos e equinodermos:

Descritor: esta subcategoria se refere a produtos marinados e escabechados por meio da imersão do pescado em vinagre, álcool (vinho) e gelatina com ou sem adição de sal, especiarias, devidamente envasados e com tempo de conservação limitado. Exemplos incluem o rollmops. peixe em missô (missô-zukê), em koji (koji-zukê), em molho de soja (shoyu-zukê).

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	-
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	-
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,004	-
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	-

	407a	Algas marinhas Euchema processadas	<i>Quantum satis</i>	-
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
	621	Glutamato monossódico, L-	<i>Quantum satis</i>	-
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
	625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	630	Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-

09.3.2 Ovas e outros produtos à base de ovas:

Descritor: esta subcategoria inclui as ovas e seus produtos à base de ova elaborados normalmente por lavagem e salga, sendo permitido o amadurecimento até ficarem transparentes. As ovas são então armazenadas em recipiente de vidro ou outra embalagem adequada. O termo "caviar" refere-se apenas às ovas das espécies de esturção. Os substitutos de caviar são feitos de ovas de vários peixes marinhos e de água doce (ex.: salmão, bacalhau, capelin e arenque) que são salgados, temperados, tingidos ou não e podem ser tratados com conservantes. Exemplos incluem: todas as ovas de peixe em semi-conserva, incluindo caviar. Ocasionalmente, ovas podem ser pasteurizadas, neste caso, estão incluídas na categoria 09.4. Ovas de peixe cozidas ou defumadas, salgadas e secas estão incluídas nas categorias 09.2.2 e 09.2.3. Ovas de peixe frescas e congeladas são

enquadradas na categoria 09.1.1.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,02	Não permitido em caviar.
	124	Ponceau 4R, vermelho de cochonilha	0,005	Não permitido em caviar.
	129	Vermelho Allura	0,03	Não permitido em caviar.
	132	Indigotina, carmim de índigo	0,03	Não permitido em caviar.
	143	Verde rápido, Verde sólido	0,01	Não permitido em caviar.
	161g	Cantaxantina	0,0015	Não permitido em caviar.
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	Não permitido em caviar.
	172i-iii	Óxidos de ferro	0,005	Não permitido em caviar.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Não permitido em caviar.

09.4 Conservas de pescado, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis

Descritor: esta categoria se refere ao pescado submetido ao tratamento térmico por esterilização comercial ou pasteurização com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, implicando um prazo de validade prolongado. Os produtos podem ser envasados em seu próprio suco ou em diversos líquidos de cobertura (água, óleo ou molho). Exemplos incluem: conserva de atum, conserva de sardinha, patê (pasta) de atum, patê (pasta) de sardinha.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
				Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente em líquidos de cobertura.
ANTIOXIDANTE	320	BHA	0,01	Sozinho ou em combinação: BHA e BHT. Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente em líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.

				Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em líquidos de cobertura e pastas.
	385, 386	Etileno diamino tetraacetato (EDTA)	0,025	Somente no líquido de cobertura, excluindo conservas de peixes. Limite máximo expresso como etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007 e alterações.	<i>Quantum satis</i>	-
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos em conserva, exceto caranguejos e siris.
CORANTE	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Exclui conservas de peixes e de crustáceos.
	102	Tartrazina	0,003	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.
	110	Amarelo crepúsculo FCF	0,003	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
	120	Carmim	0,05	Somente no líquido de cobertura, excluindo conservas de peixes, crustáceos.
	123	Amaranto	0,003	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.
	124	Ponceau 4R, Vermelho de Cochinilha A	0,005	Exclui conservas de peixes, caranguejos e siris.
	132	Indigotina, Carmim de Índigo	0,03	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	133	Azul brilhante	0,03	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,05	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
	143	Verde rápido (Verde Sólido FCF)	0,01	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
	150c	Caramelo III	0,05	Somente permitido em ovas de pescado
	150d	Caramelo IV	3,0	Somente permitido em ovas de pescado
	160ai, 160aiii,	Carotenoides	0,01	Somente permitido em produtos de surimi e ovas

	160e, 160f			de pescado
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,05	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
	161g	Cantaxantina	0,0015	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	Exclui conservas de peixes e crustáceos.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,050	Somente no líquido de cobertura
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,005	Somente permitido em produtos de surimi e ovas de pescado
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Exclui conservas de peixes, exceto atuns e bonitos. Para o INS 450i em conservas de atuns e bonitos o limite máximo é de 0.44, incluindo os fosfatos naturais. Para o INS 450i em conservas de caranguejo e siri o limite máximo é de 0.44 sozinho ou em combinação com ácido fosfórico (338), incluindo os fosfatos naturais Para o INS 338 em conserva de camarões e lagostins o limite é de 0.054.
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de

			peixes.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
407 ^a	Algas marinhas Eucheima processadas	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente no líquido de cobertura e pastas, excluindo conservas de peixes.
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	-
	621	Glutamato monossódico	-
	622	Glutamato monopotássico	-
	623	Diglutamato de cálcio	-
	624	Glutamato monoamônico	-
	625	Glutamato de magnésio	-
	627	Guanilato dissódico	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	-
	630	Ácido inosínico 5'-	-
	631	Inosinato dissódico	-

	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura e pastas.
	338	Ácido fosfórico	0,5	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Para uso somente como regulador de acidez. Somente em conserva de camarões, caranguejo e siri Para conserva de camarões e lagostins no limite de 0.054. Para conservas de caranguejo e siri no limite máximo de 0.44 sozinho ou em combinação com difosfato dissódico (450i), incluindo os fosfatos naturais.
	450i	Difosfato dissódico	0,5	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Para uso somente como regulador de acidez. Somente em conserva de atuns e bonitos, caranguejo e siri Para conservas de atuns e bonitos no limite máximo de 0.44, incluindo os fosfatos naturais Para conservas de caranguejo e siri no limite máximo de 0.44 sozinho ou em combinação com ácido fosfórico (338), incluindo os fosfatos naturais.
09.5 Cobertura de empanamento				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
	100i	Curcumina, cúrcuma	0,002	Limite máximo expresso como curcumina.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	-
	120	Carmim	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico.

CORANTE	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	-
	160ai, 160aii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	-
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,01	-
	160b	Urucum	0,002	Limite máximo expresso como bixina.
	160cii	Extrato de pprica	0,001	-
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	-
EMULSIFICANTE	322	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	-
	471	Mono e diglicerdeos de ácidos graxos	<i>Quantum satis</i>	-
ESTABILIZANTE/ESPESSANTE	401	Alginato de sdio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	-
	407 ^a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	-
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
	341i, ii	Fosfatos	0,10	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ .

FERMENTO QUÍMICO	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	501	Carbonato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	503	Carbonato de amônia	<i>Quantum satis</i>	-
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>	-
	621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	623	Diglutamato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	624	Glutamato monoamônico	<i>Quantum satis</i>	-
	625	Glutamato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	628	Guanilato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	629	Guanilato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	630	Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	632	Inosinato 5'- dipotássio	<i>Quantum satis</i>	-
	633	Inosinato 5'- cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
UMECTANTE	1520	Propilenoglicol	0,5	-

ANEXO II

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100g)	Notas
Agente de controle de micro-organismos	926	Dióxido de cloro	0,0005	Somente na água de lavagem da superfície externa do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
			0,0001	Somente no sal e na salmoura para tratamento de pescado e no gelo para conservação destinada à industrialização.
	270	Ácido láctico, L-, D- ,	<i>Quantum satis</i>	Somente na água de lavagem da superfície do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
	-	Ácido peracético	<i>Quantum satis</i>	Somente na água de lavagem da superfície do pescado inteiro ou eviscerado destinado à industrialização.
Gás para embalagem	290	Dióxido de carbono	<i>Quantum satis</i>	-
	941	Nitrogênio	<i>Quantum satis</i>	-
Enzimas	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC nº 53, de 2014, resoluções específicas e outros atos normativos	<i>Quantum satis</i>	Exceto para produtos em natureza, mediante justificativa tecnológica. Entende-se por produto em natureza aquele que não foi submetido a qualquer outro processo, além da conservação pelo resfriamento ou congelamento.