

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 8, DE 06 DE MARÇO DE 2013

Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Ficam aprovadas as listas positivas de aditivos alimentares com suas respectivas funções para a fabricação de produtos de frutas e de vegetais, que constam no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Para fins de atribuição de aditivos alimentares, os produtos de frutas e de vegetais se classificam em:

- I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície);
- II. Geleia de fruta e geleia de mocotó;
- III. Doces de frutas e ou de vegetais;
- IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco;
- V. Leite de coco;
- VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado);
- VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas;
- VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não;
- IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta);
- X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis);
- XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis);
- XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis);
- XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis);
- XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis); e
- XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis).

Art. 3º Quando utilizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico que exercem a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo estabelecido.

§ 1º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções para as quais é autorizado.

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

§ 3º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto).

Art. 4º As empresas terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 5º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no Regulamento Técnico por ela 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. 6º Ficam revogadas: Resolução RDC n. 28 de 26 de maio de 2009, Resolução RDC n. 71 de 06 de outubro de 2008, Resolução RDC n. 70 de 22 de outubro de 2007 (Produtos de frutas), Resolução RDC n. 54 de 30 de agosto de 2007, Resolução RDC n. 217, de 29 de julho de 2005, Resolução RDC n. 12 de 10 de janeiro de 2002, Resolução RDC n. 24 de 15 de fevereiro de 2001, Portaria DETEN/MS n. 239 de 22 de maio de 1996, Portaria n. 237, de 21 de maio de 1996, Portaria DETEN/MS n. 43 de 1 de fevereiro de 1996, Portaria SVS/MS n. 13 de 11 de janeiro de 1996, Portaria 07/DINAL/MS de 06 de junho de 1989, Resolução CNS/MS n. 4 de 24 de novembro de 1988 (incluindo seu Anexo VI) e Resolução CNNPA n. 25/70, no que se referem aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia para:

- I - Geleias (de frutas, de vegetais, de mocotó e com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético);
- II - Polpas, sucos e néctares de frutas;
- III - Sucos de fruta concentrados e preparados;
- IV - Suco de caju;
- V - Produtos de frutas e produtos de fruta para uso em iogurtes, queijo tipo *petit suisse* e similares;
- VI - Produtos fermentados de fruta;
- VII - Passas de frutas e frutas dessecadas;
- VIII - Frutas cristalizadas e glaceadas;
- IX - Frutas em conserva;
- X - Cerejas em calda;
- XI - Doces e doces em pasta (de ou à base de fruta);
- XII - Leite de coco, leite de coco esterilizado e leite de coco pasteurizado;
- XIII - Coco ralado;
- XIV - Frutose;
- XV - Pasta de amendoim, avelãs, nozes e similares;

- XVI - Polpa e purê de vegetais (incluindo cogumelos, fungos, legumes, hortaliças, raízes e tubérculos, castanhas e algas marinhas), pós para purê de raízes e tubérculos;
- XVII - Hortaliças e vegetais em conserva (ou conserva de vegetais) (incluindo aquelas em meio láctico-acético, submetidas ou não a tratamento térmico ou esterilização);
- XVIII - Picles e picles com molhos preparados;
- XIX - Azeitonas;
- XX - Cogumelos comestíveis, frescos, secos e em conserva;
- XXI - Legumes e verduras desidratadas;
- XXII - Cenouras, ervilhas e demais vegetais;
- XXIII - Pimentas doces;
- XXIV - Tomates inteiros (processados) e tomate sob outras formas;
- XXV - Batatas, batatas cruas descascadas e congeladas, batatas descascadas cozidas e batatas fritas congeladas;
- XXVI - Produtos desidratados de batata;
- XXVII - Produtos de batata processados (incluindo os congelados, supergelados, fritos, desidratados ou em pó);
- XXVIII - Raiz forte (polpa de rábano ou wasabi);
- XXIX - Feijão fradinho;
- XXX - Farinhas, extratos e flocos derivados da soja integral, proteína texturizada de soja (incluindo aquelas para uso em salsicharia e outros fins industriais), produtos à base de proteína de soja texturizada e produtos derivados de soja;
- XXXI - Preparados à base de proteínas vegetais.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

##ASS DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

ANEXO

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PARA PRODUTOS DE FRUTAS E DE VEGETAIS

I. Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)⁽¹⁾
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
525	Hidróxido de potássio	<i>quantum satis</i>
527	Hidróxido de amônio	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,00003
EMULSIFICANTE		
470	Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄)	<i>quantum satis</i>

322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
445	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,008
1202	Polivinilpirrolidona insolúvel	<i>quantum satis</i>
GLACEANTE		
901	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera de candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera de carnaúba	0,01
904	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>
905c i	Cera microcristalina	0,005
914	Cera de polietileno oxidada	0,02
UMECTANTE		
1520	Propilenoglicol	0,01
II. Geleia de fruta e geleia de mocotó		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,3 (como ácido tartárico) Sozinhos ou em combinação
335i	Tartarato monossódico	
335ii	Tartarato dissódico	
336i	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
337	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	
AGENTE DE FIRMEZA		
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,05 (como fósforo)
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,003
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE		
Para geleia de fruta – Somente aromas naturais de frutas autorizados no MERCOSUL, para reconstituir sabor. Para geleia de mocotó – Todos os autorizados no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		

200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,01 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,02
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	0,02
120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	0,02
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,02
150a	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,15
160a i	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,05
160a ii	Carotenos: extratos naturais	0,1
160e	Beta-apo-8' carotenal	0,05
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	0,05
161g	Cantaxantina	0,02
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,05
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
406	Ágar	<i>quantum satis</i> (somente para geleia de mocotó)
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	<i>quantum satis</i> (somente para geleias com informação nutricional complementar de baixo ou reduzido valor energético e geleias de mocotó)
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	
415	Goma xantana	

ESTABILIZANTE		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
III. Doces de frutas e ou de vegetais		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)	0,2
326	Lactato de potássio	<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
336ii	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,1 (como ácido tartárico)
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,1
340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,05 (como fósforo) Sozinhos ou em combinação
341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	
501i	Carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
AROMATIZANTE		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,01 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	

224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01
ESPESSANTE		
406	Ágar	<i>quantum satis</i>
407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	<i>quantum satis</i>
410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
GELIFICANTE		
428	Gelatina	<i>quantum satis</i>
UMECTANTE		
1520	Propilenoglicol	0,5
IV. Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)⁽²⁾
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (D-, L-)	<i>quantum satis</i> (somente para suco, suco tropical e néctar) ⁽³⁾
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
331iii	Citrato de sódio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
332ii	Citrato de potássio	<i>quantum satis</i> ⁽³⁾
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,4 (somente para suco de uva e néctar de uva) ⁽³⁾
ANTIESPUMANTE		
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 ⁽⁴⁾ (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
301	Ascorbato de sódio	<i>quantum satis</i>
302	Ascorbato de cálcio	<i>quantum satis</i>
303	Ascorbato de potássio	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico)

201	Sorbato de sódio	Sozinhos ou em combinação
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
242	Dicarbonato dimetílico, dimetil dicarbonato	0,025 (somente para suco, suco tropical e néctar embalado a frio)
CORANTE (exceto para água de coco)		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
141i	Clorofila cúprica	0,02
160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como bixina)
160aii	Carotenos: extratos naturais	0,1
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,03
ESTABILIZANTE (exceto para água de coco e polpa de fruta)		
412	Goma guar	0,1
414	Goma gelana	0,05
415	Goma xantana	0,2
460i	Celulose microcristalina	0,5
466	Carboximetilcelulose sódica	0,3
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
SEQUESTRANTE (exceto para polpa de fruta)		
296	Ácido málico (D-,L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P)
V. Leite de coco		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,01
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação (apenas para leite de coco pasteurizado)
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação (apenas para leite de coco pasteurizado)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para leite de coco pasteurizado
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
EMULSIFICANTE		
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,1 (Sozinhos ou em combinação)
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
414	Goma gelana	<i>quantum satis</i>
412	Goma guar	
415	Goma xantana	
466	Carboximetilcelulose sódica	
ESTABILIZANTE		
322	Lecitinas	0,2
405	Alginato de propileno glicol	0,02
460i	Celulose microcristalina	<i>quantum satis</i>
VI. Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1 (exceto para coco ralado)
ANTIOXIDANTE		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilendiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado
386	EDTA dissódico, etilendiaminotetraacetato dissódico	
ANTIUMECTANTE		
460	Celulose microcristalina	2 (somente para coco ralado adoçado)
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	

203	Sorbato de cálcio	coco ralado)
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) (Sozinhos ou em combinação, exceto para coco ralado)
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	
221	Sulfito de sódio	0,1 (como SO ₂ residual) (Sozinhos ou em combinação) ⁽⁵⁾
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
UMECTANTE		
420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	5,0 (exceto para coco ralado)
422	Glicerina, glicerol	5,0 (exceto para coco ralado)
1520	Propilenoglicol	2,0 (somente para coco ralado adoçado)
VII. Frutas cristalizadas ou glaceadas		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
501i	Carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
501ii	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	0,02 (como cálcio)
341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,001 (como fósforo)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,02 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,02 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,005
AROMATIZANTE		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico)

211	Benzoato de sódio	Sozinhos ou em combinação
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
ESTABILIZANTE		
440	Pectina, pectina amidada	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,02 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,02 (como cálcio)
VIII. Frutas em conserva, pasteurizadas ou não		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,05
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,01 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
AROMATIZANTE		
Somente aromas naturais autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
CORANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
IX. Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)⁽⁶⁾
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
296	Ácido málico (D-, L-)	0,2
297	Ácido fumárico	<i>quantum satis</i>
327	Lactato de cálcio	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	1
331iii	Citrato trissódico, citrato de	<i>quantum satis</i>

	sódio	
AGENTE DE FIRMEZA		
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,05
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	0,5
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
900a	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
AROMATIZANTE		
Todos os autorizados no MERCOSUL		<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,15 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
CORANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
100i	Cúrcuma, curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	0,03 (Sozinhos ou em combinação)
101ii	Riboflavina 5' fosfato de sódio	
102	Tartrazina, laca de Al	0,01
110	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01
120	Carmim cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	0,05
123	Amaranto, bordeaux S, laca de Al	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	0,01
129	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01
132	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,01
133	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01
141i	Clorofila cúprica	0,01 (Sozinhos ou em combinação)
141ii	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	
143	Verde rápido FCF, verde indelével, fast Green FCF, laca de Al	0,01
150c	Caramelo III – processo amônia	0,75
150d	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,75
153	Carvão vegetal	0,9
160ai	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	0,01

160b	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como bixina)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,6
160a	Carotenos: extratos naturais	0,01 (Sozinhos ou em combinação)
160e	Beta-apo-8' carotenal	
160f	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	
163i	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	0,3
163ii	Extrato de casca de uva	0,05
EMULSIFICANTE		
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
432	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,1 (Sozinhos ou em combinação, somente em recheios para produtos de panificação)
433	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	
434	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	
435	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	
436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ESPESSANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
425	Goma konjac	0,1
ESTABILIZANTE		
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL.		<i>quantum satis</i>
405	Alginato de propileno glicol	0,75
X. Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
XI. Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) (Sozinhos ou em combinação, somente
221	Sulfito de sódio	

222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	para batatas)
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,01 (Somente para congelados)
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como fósforo) (Somente para batatas)
FERMENTO QUÍMICO (apenas para o tratamento da superfície de vegetais empanados)		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,17 (como fósforo)
500ii	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	<i>quantum satis</i>
XII. Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
AGENTE DE FIRMEZA		
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,008 (como estearato de ascorbila)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,005 (sobre o teor de gordura) Sozinhos ou em combinação, somente para batatas e produtos de batatas
321	Butil hidroxitolueno, BHT	
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como fósforo) Somente para batatas desidratadas ou em pó
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	1
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
CONSERVADOR		

220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
CORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina) Somente para batatas e produtos de batatas
XIII. Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,03 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,03 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,03 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (para hortaliças em conserva) 0,01 (para cogumelos em conserva)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	

210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
282	Propionato de cálcio	
283	Propionato de potássio	0,2
ESTABILIZANTE		
509	Cloreto de cálcio	0,03 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ESTABILIZANTE DE COR		
579	Gluconato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas
585	Lactato ferroso	0,015 (como ferro) apenas para azeitonas
XIV. Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
260	Ácido acético	<i>quantum satis</i>
270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,1
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIESPUMANTE		
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
ANTIOXIDANTE		
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
300	Ácido ascórbico (L-)	0,03 (para hortaliças em conserva) 0,01 (para cogumelos em conserva)
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	0,03
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,02 (como etilenodiaminotetraacetato anidro de cálcio e dissódico) Sozinhos ou em combinação
386	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	
512	Cloreto de estanho	0,0025 (como estanho)

ESTABILIZANTE		
405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico)
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)
XV. Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis)		
INS	Aditivo	Limite máximo (g/100g ou g/100ml)
ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ		
300	Ácido ascórbico (L-)	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
AGENTE DE FIRMEZA		
327	Lactato de cálcio	0,08 (como cálcio)
526	Hidróxido de cálcio	0,08 (como cálcio)
578	Gluconato de cálcio	0,08 (como cálcio)
ANTIOXIDANTE		
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,1 (como ácido sórbico) Sozinhos ou em combinação
201	Sorbato de sódio	
202	Sorbato de potássio	
203	Sorbato de cálcio	
210	Ácido benzóico	0,1 (como ácido benzóico) Sozinhos ou em combinação
211	Benzoato de sódio	
212	Benzoato de potássio	
213	Benzoato de cálcio	
220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,05 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para purês
221	Sulfito de sódio	
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	
223	Metabissulfito de sódio	
224	Metabissulfito de potássio	0,03 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação, para polpas
225	Sulfito de potássio	
227	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	
228	Bissulfito de potássio	
ESTABILIZANTE		
405	Alginato de propileno glicol	0,6 (Somente para hortaliças em conserva contendo molhos gordurosos submetidas a tratamento térmico)
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>quantum satis</i>
509	Cloreto de cálcio	0,08 (como cálcio)
516	Sulfato de cálcio	0,08 (como cálcio)

(1) Permitidos somente para uso nas formulações contendo os aditivos com função glaceante autorizados neste Regulamento Técnico, para uso em mamão, melão, manga, abacate, abacaxi e frutas cítricas (para tratamento de superfície das frutas *in natura*).

(2) No caso de produto concentrado ou desidratado (suco concentrado, suco desidratado, água de coco concentrada e água de coco desidratada), deverá ser observado o fator de diluição para o suco reconstituído e para a água de coco reconstituída.

(3) Exceto para suco adicionado de açúcares.

(4) Exceto para a polpa de caju, para o suco de caju integral, para o suco de caju clarificado e para o suco de caju alto teor de polpa, cujo limite máximo é de 0,02g/100ml (como SO₂ residual).

(5) Exceto para uso em damascos secos, cujo limite máximo é 0,2g/100g; uvas passas, cujo limite máximo é 0,15g/100g; e coco ralado, cujo limite máximo é 0,02g/100g.

(6) No produto pronto para o consumo.