

**VI REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SGT N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

Asunción, Paraguay, 23 y 26 de junio de 2020

ACTA N° 01/20

ANEXO I

LISTA DE PARTICIPANTES

DELEGACIÓN DE ARGENTINA

| NOMBRE | INSTITUCIÓN | E-MAIL | TELEFONOS |
|--------------------------|---|--|------------------------|
| Romina Toledo | Ministerio de Desarrollo Productivo | rtoled@produccion.gob.ar | (5411) 43493407 |
| Melina V. Strakalaitis | Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto | skm@mrecic.gov.ar | (5411) 48197878 |
| Lucía Jorge | Ministerio de Desarrollo Productivo | ljorge@produccion.gob.ar | +541143494037 |
| María del Carmen Cremona | Ministerio de Desarrollo Productivo | mcremon@produccion.gob.ar | +541143493409 |
| Andrea Calzetta Resio | SENASA | acalzet@senasa.gob.ar | +541152225973 |
| Margarita Henriquez Moya | MAGYP | mmoya@magyp.gob.ar | +541143492961 |
| Josefina Meana | MRECIC | mye@mrecic.gov.ar | +541148197878 |
| | | | |
| Claudia Viano | INAL-ANMAT | claudia.viano@anmat.gov.ar | +541143400800 int 3518 |
| Juan Carlos Pagano | MAGYP | jcpagano@fibertel.com | +541144733360 |

DELEGACIÓN DE BRASIL

| NOMBRE | INSTITUCIÓN | E-MAIL | TELEFONOS |
|--|--------------------|---------------------------------------|------------------|
| André Luis de Sousa dos Santos | Inmetro | alsantos@inmetro.gov.br | (5521) 21453743 |
| Priscilla D Yuvamoto | Inmetro | pdyvamoto@Inmetro.gov.br | (5561) 33486319 |
| Rafael Vinicius Goncalves de Castro Lima | Inmetro | rvlima@colaborador.inmetro.gov.br | (5521) 21453918 |
| Camila D Silveira | Inmetro | cdsilveira@colaborador.inmetro.gov.br | (5561) 33486321 |

| | | | |
|-----------------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Alexandre de Paula Oliveira | MRE | alexandre.depaula@itamaraty.gov.br | (5561) 20306073 |
| Suzany Moraes | Anvisa | suzany.moraes@anvisa.gov.br | (5561) 34624232 |
| Tiago Rauber como | Anvisa | Tiago.rauber@anvisa.gov.br | (5561) 34624232 |
| Ligia Ligia Schreiner | Anvisa | Ligia.schreiner@anvisa.gov.br | (5561) 34624232 |
| Rogério Luiz Ferreira | Anvisa | rogerio.ferreira@anvisa.gov.br | (5561) 34625430 |
| Pedro Amaral | Ministério da Economia | pedro.amaral@mdic.gov.br | (5561) 20277160 |

DELEGACIÓN DE PARAGUAY

| NOMBRE | INSTITUCIÓN | E-MAIL | TELEFONOS |
|---------------------|--------------------|---------------------------|------------------|
| Patricia Echeverria | MIC | pecheverria@mic.gov.py | (59521)6163284 |
| Julia Maldonado | ONA/CONACYT | jmaldonado@conacyt.gov.py | (59521)526640 |
| Zuny Zarza | INAN | zmzarza@hotmail.com | (59521) 294 073 |

DELEGACIÓN DE URUGUAY

| NOMBRE | INSTITUCIÓN | E-MAIL | TELEFONOS |
|-------------------|--------------------|--|-----------------------------|
| Emiliano García | MIEM-DNI | emiliano.garcia@miem.gub.uy | (598) 29163551 |
| María Borthagaray | LATU | mbortha@latu.org.uy | (598) 26013724-int 1396) |
| Pedro Friedrich | LATU | pfriedri@latu.org.uy | +59891313454 |



**VI REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SGT N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

23 y 26 de junio de 2020

ACTA N° 01/20

ANEXO II

AGENDA

1. PEDIDOS DE REVISIÓN/ELABORACIÓN DE RTM

2.1 Comisión de Alimentos

- **Pedido revisión de las Res. GMC N° 31/92, 17/93 y 52/98 que incluye la derogación de la Res. GMC N° 11/06 y la revisión de la Res. GMC N° 83/93 y la Lista con la revisión de Resoluciones**
- **Solicitud de inclusión de aditivo a la Res. GMC N° 53/98 “RTM Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de Alimentos 5, Confituras (Caramelos, Pastillas, Confites, Chiclos, Turrone, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños Rellenos y otros Productos similares)”**
- **Solicitud de Inclusión de aditivo a la Res. GMC N° 09/07 “RTM sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales”**
- **Revisión de la Res. GMC N° 105/94 “Principio de transferencia de aditivos alimentarios”**

**VI REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL SGT N° 3
“REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

23 y 26 de junio de 2020

ACTA N° 01/20

ANEXO III

RESUMEN DEL ACTA

I - BREVE INDICACIÓN DE LOS TEMAS TRATADOS

Fueron tratados todos los temas de la Agenda, que consta no Anexo II da Acta N° 01/20, de la I Reunión Extraordinaria del SGT N° 3.

II - PROYECTOS DE RESOLUCIÓN ELEVADOS

No se eleva.

III - DOCUMENTO ELEVADO A CONSIDERACIÓN DEL GMC

No se eleva.

IV - SOLICITUDES

ANEXO I

MERCOSUL/GMC/RES. Nº

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES
(REVOGAÇÃO DAS RESOLUÇÕES GMC 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93,
105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06,
11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18, 63/18)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93, 105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06, 10/06, 11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18, 63/18, 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tende a eliminar as barreiras comerciais criadas pelas diferentes regulamentações nacionais vigentes, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

Que a unificação dos critérios, princípios, funções e atribuições de aditivos alimentares traz clareza e facilita os processos de harmonização das legislações dos Estados Partes;

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL que estabelece as normas relativas aos aditivos alimentares e aos coadjuvantes de tecnologia de fabricação usados em alimentos.

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

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade" (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º. Revogar as Resoluções GMC Nº 31/92, 17/93, 73/93, 83/93, 84/93, 105/94, 107/94, 50/97, 52/98, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 7/06, 8/06, 9/06, 11/06, 9/07, 34/07, 2/08, 34/10, 35/10, 28/18 e 63/18.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de XXX.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ADITIVOS ALIMENTARES

Art. 1º O presente regulamento é aplicável aos aditivos alimentares usados em categorias de alimentos harmonizadas no Mercosul.

Art. 2º As seguintes definições são aplicáveis para fins deste regulamento:

I - Aditivo alimentar: É qualquer ingrediente não consumido normalmente como alimento e não usado tipicamente como ingrediente alimentar que é adicionado intencionalmente aos alimentos sem propósito de nutrir com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento; ao agregar-se poderá resultar que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais; (Res. GMC Nº 31/92)

II - Aditivo BPF: Aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são aqueles para os quais a Ingestão Diária Aceitável (IDA) foi atribuída como “não especificada” ou como “não limitada” pelo JECFA.

III - Coadjuvante de tecnologia de fabricação: É toda substância ou matéria, excluídos equipamentos e utensílios, que não se consome como ingrediente alimentício por si só e que se utiliza intencionalmente na elaboração de matérias primas, alimentos ou seus ingredientes, para alcançar uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, podendo resultar na presença não intencional, porém inevitável, de resíduos ou derivados no produto final. (Res. GMC Nº 31/92)

IV - Contaminante: É qualquer substância indesejável presente no alimento no momento do consumo, proveniente das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na cria de animais, nos parâmetros zoo ou fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou dos equipamentos de elaboração e/ou conservação. (Res. GMC Nº 31/92)

V - Ingestão Diária Aceitável (IDA): uma estimativa da quantidade de um aditivo alimentar que pode ser ingerida diariamente durante uma vida sem risco à saúde apreciável. (CODEX STAN 192-1995)

VI - IDA não especificada: é aplicável a substâncias que tem uma toxicidade muito baixa com base nos dados disponíveis (químico, bioquímico, toxicológico entre outros) e que a ingestão dietética total do uso nos níveis necessários para obter o efeito desejado e nos níveis presentes nos alimentos não representa um perigo à saúde. (CODEX STAN 192-1995)

VII - Ingredientes: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada; (Res. GMC Nº 31/92)

VIII - JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*): Comitê FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares).

Art. 3º A segurança dos aditivos é primordial; isto supõe que antes de autorizar-se o uso de um aditivo em alimentos deverá este ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica em que se deverá levar em conta, dentre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico ou de proteção produzida por seu uso. Os aditivos alimentares deverão ser mantidos em observação e reavaliados quando necessário, caso se modifiquem as condições de uso, devendo-se manter a par das informações científicas sobre o assunto. (Res. GMC Nº 31/92)

Art. 4º Apenas serão considerados neste regulamento os aditivos alimentares para os quais uma Ingestão Diária Aceitável (IDA) ou outro valor de segurança tiver sido atribuído.

Art. 5º A restrição de uso dos aditivos estabelece que seu uso deverá limitar-se a alimentos específicos, em condições específicas e ao nível mínimo para alcançar o efeito desejado. (Res. GMC Nº 31/92)

Art. 6º O uso dos aditivos em conformidade com este Regulamento deve ser justificado tecnologicamente.

§ 1º A necessidade tecnológica do uso de um aditivo só será justificada quando proporcionar vantagens de ordem tecnológica e não quando estas possam ser alcançadas por operações de fabricação mais adequadas ou por maiores precauções de ordem higiênica ou operacional. (Res. GMC Nº 31/92)

§ 2º O emprego de aditivos se justifica por razões tecnológicas, sanitárias, nutricionais ou psico-sensoriais, sempre que: (Res. GMC Nº 31/92)

I - se empreguem aditivos autorizados em concentrações tais que sua ingestão diária não supere a IDA ou outro valor de segurança estabelecido com base científica;

II - atenda às especificações publicadas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), pelo Food Chemical Codex (FCC), pela União Europeia (EU), pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ou por algum dos Estados Parte.

III - atende a pelo menos uma das funções estabelecidas no Anexo A – Parte I.

IV – não cause engano aos consumidores.

Art. 7º A inclusão de uma nova função ao Anexo A será admitida se:

a) existe aval internacional para a função (Codex Alimentarius, Diretivas da União Europeia ou USA Code of Federal Regulations). (Resolução GMC n. 52/98);

b) a função para este alimento encontra-se na legislação de, pelo menos, um dos Estados Parte, não há aval internacional e os quatro Estados Parte aprovam a função justificando-a. (Resolução GMC n. 52/98)

c) a função para este alimento não se encontra listada na legislação de nenhum dos Estados Parte, não há aval internacional e os quatro Estados Parte aprovam a função justificando-a. (Resolução GMC n. 52/98)

Art. 8º As funções de coadjuvantes de tecnologia constam no Anexo A – Parte II.

Art. 9º Além da adição direta, um aditivo pode estar presente em um alimento como resultado da transferência de uma matéria-prima ou de um ingrediente usado para produzir o alimento, desde que:

I – Existe previsão de uso para o aditivo na matéria-prima ou em outros ingredientes (incluindo aditivos alimentares);

II - A quantidade do aditivo na matéria-prima ou em outros ingredientes (incluindo aditivos alimentares) não excede o limite máximo de uso estabelecido; e

III - O alimento no qual o aditivo é transferido não contém o aditivo em quantidade superior do que seria adicionado para o uso das matérias-primas ou dos ingredientes sob condições tecnológicas apropriadas ou práticas de fabricação.

Art. 10º Um aditivo pode ser usado em uma matéria-prima ou em outro ingrediente caso a matéria-prima ou o ingrediente seja usado exclusivamente na preparação de um alimento e desde que em conformidade com as provisões estabelecidas para o alimento, incluindo não exceder os níveis máximos aplicáveis ao alimento.

Art. 11 A transferência de um aditivo conforme artigo 9º não é aceitável para alimentos infantis destinados a crianças de até 3 anos. (CODEX STAN 192-1995)

Art. 12 Todo aditivo alimentar que por ter sido utilizado nas matérias-primas ou outros ingredientes (inclusive os aditivos alimentares) seja transferido a um alimento, estará isento de declaração na lista de ingredientes quando forem cumpridas as condições do artigo 9º (Resolução GMC N° 105/94)

Art. 13 Um aditivo transferido a um alimento em uma concentração significativa ou suficiente para exercer uma função tecnológica nesse alimento e que resulte do uso de matérias-primas ou outros ingredientes nos quais o aditivo tenha sido utilizado deverá ser declarado na lista de ingredientes. (Resolução GMC N° 105/94)

Art. 14 Quando um Regulamento Técnico do Mercosul indicar a obrigatoriedade de declaração de um aditivo alimentar no rótulo, os aditivos que se transferem a um alimento também deverão ser declarados, ainda que cumpram com o estabelecido no Art. 9º. (Resolução GMC N° 105/94).

Art. 15 Os aditivos para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) estão listados no Anexo B.

§ 1º. A lista de aditivos autorizados para uso segundo as BPF não tem aplicação direta a todos os alimentos e, portanto, somente poderá ser utilizada nas categorias de alimentos para as quais haja previsão de uso de aditivos BPF. (Resolução GMC n. 34/2010)

§ 2º. O uso dos aditivos BPF em alimentos está autorizado com limite *quantum satis* (q.s.), ou seja, quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado. (Resolução GMC n. 34/2010)

§ 3º O uso de aditivos BPF não pode alterar a identidade e a genuinidade do alimento. (Resolução GMC n. 34/2010)

Art. 16 Os aditivos alimentares, exceto os aditivos BPF, estão listados no Anexo C.

Art. 17 As categorias de alimentos harmonizadas no Mercosul constam no Anexo D.

Art. 18 Os aditivos alimentares autorizados e as condições de uso nas subcategorias de alimentos harmonizadas no Mercosul constam no Anexo E.

§ 1º. Os Estados-Partes podem regulamentar o uso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para categorias e subcategorias de alimentos não abrangidos por este regulamento.

§ 2º. O presente regulamento não inclui provisões para edulcorantes.

§ 3º. Os aditivos alimentares permitidos para uma categoria também estão permitidos para as subcategorias.

§ 4º A menos que especificado, os limites máximos de uso são definidos no produto tal como consumido.

Art. 19 Os aditivos alimentares usados com função de aromatizantes devem cumprir com os requisitos estabelecidos na Resolução GMC N° 10/2006 Regulamento Técnico Mercosul sobre aditivos aromatizantes, podendo ser usados na quantidade *quantum satis*, desde que não haja disposição em contrário, caso haja a previsão de uso na categoria do alimento.

Art. 20 O estabelecimento de um limite máximo de uso de um aditivo alimentar deve considerar: (Resolução GMC n. 52/98)

I - a IDA ou outro valor de segurança estabelecido cientificamente;

II – o uso em quantidade *quantum satis*, ou seja, suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, desde que a IDA seja definida como não especificada ou não limitada.

III - se for limite numérico, deve-se adotar o LM acordado pelos Estados Parte. Não havendo consenso, seguir as seguintes prioridades: 1º Codex Alimentarius; 2º Diretivas da União Europeia; 3º USA Code of Federal Regulations (CFR); (Resolução GMC n. 52/98)

IV – a exposição do aditivo alimentar, podendo ser usado como triagem o método Budget conforme estabelecido no Guia para o desenvolvimento de limites máximos de uso de aditivos alimentares com ingestões diárias aceitáveis numéricas (Anexo A do CODEX STAN 192-1995).

Art. 21 Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração. (Resolução GMC n. 52/98)

Art. 22 Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérica estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior a seu limite individual. (Resolução GMC n. 52/98)

Art. 23 A inclusão de um aditivo em uma categoria de alimento abrangida por este regulamento poderá ser proposta por um Estado Parte, desde que:

I – o aditivo tenha passado por avaliação de segurança e a IDA ou outro valor de segurança tenha sido definido;

II – o uso do aditivo seja justificado tecnologicamente de acordo com o artigo 6º;

III - seja utilizada a classificação de alimentos do Anexo D, que poderá ser modificada quando razões tecnológicas assim o justifique. (Resolução GMC n. 52/98);

V – seja estabelecido um limite máximo de acordo com o artigo 20;

VI – haja aval internacional para o uso do aditivo ou acordo entre os Estados Partes;

VII - não afete a identidade e genuinidade do alimento e nem resulte em práticas enganosas Resolução GMC n. 52/98).

Art. 24 A solicitação de exclusão de aditivos poderá ser feita por um Estado Parte desde que apresente razões devidamente fundamentadas e sustentadas por organismos internacionais reconhecidos ou por um dos Estados Parte.

Art. 25 Este Regulamento será revisto periodicamente, considerando as alterações do *Codex Alimentarius* e as solicitações dos Estados Partes.

ANEXO A

Parte I

Definições de funções de aditivos alimentares (Resolução GMC N° 83/93)

Acidificantes: são substâncias que aumentam a acidez e/ou dão um sabor ácido aos alimentos. (Resolução GMC N° 83/93)

Agente de Massa (Agente de Corpo) - Substâncias que proporcionam o aumento de volume e/ou da massa dos alimentos sem contribuir significativamente para o valor energético do alimento. (Resolução GMC N° 107/94)

Agentes de firmeza ou endurecedores ou texturizantes: são substâncias que tornam ou mantêm os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes, ou interagem com agentes gelificantes para produzir ou fortalecer um gel. (Resolução GMC N° 83/93)

Antiespumantes: são substâncias que previnem ou reduzem a formação de espuma. (Resolução GMC N° 83/93)

Antioxidantes: são substâncias que retardam o aparecimento de alterações por oxidação do alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Antiemectantes/Antiaglutinantes: são substâncias capazes de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e de diminuir a tendência das partículas individuais a se aderirem umas às outras. (Resolução GMC N° 83/93)

Aromatizantes/Saborizantes: são substâncias ou misturas de substâncias com propriedades aromáticas, sápidas ou ambas, capazes de dar ou reforçar o aroma dos alimentos, seu sabor ou ambos. (Resolução GMC N° 83/93)

Conservadores: são substâncias que impedem ou retardam a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas. (Resolução GMC N° 83/93)

Corantes: são substâncias que conferem, intensificam ou restauram a cor de um alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Edulcorantes: são substâncias diferentes dos açúcares que conferem um sabor doce ao alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Emulsificantes/emulsionantes: são substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Espessantes: são substâncias que aumentam a viscosidade de um alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Espumantes: são substâncias que possibilitam a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido. (Resolução GMC N° 83/93)

Estabilizadores da cor: são substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor de um alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Estabilizadores: são substâncias que tornam possível manter uniforme uma dispersão de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Fermentos químicos: são substâncias ou misturas de substâncias que liberam gás e, desta maneira, aumentam o volume da massa. (Resolução GMC N° 83/93)

Gelificantes: são substâncias que dão textura através da formação de um gel. (Resolução GMC N° 83/93)

Glaceantes: são substâncias que ao serem aplicadas à superfície externa de um alimento, proporcionam ao mesmo uma aparência brilhante ou um revestimento protetor. (Resolução GMC N° 83/93)

Melhoradores da farinha: são substâncias que, adicionadas à farinha, melhoram sua qualidade tecnológica. (Resolução GMC N° 83/93)

Reguladores da acidez: são substâncias que alteram ou controlam a acidez ou alcalinidade dos alimentos. (Resolução GMC N° 83/93)

Realçadores de sabor: são substâncias que ressaltam ou realçam o sabor e/ou o aroma de um alimento. (Resolução GMC N° 83/93)

Sequestrantes: são substâncias que formam complexos químicos com os íons metálicos. (Resolução GMC N° 83/93)

Umectantes: são substâncias que protegem os alimentos da perda de umidade em um ambiente de baixa umidade relativa ou que facilitam a dissolução de um pó em um meio aquoso. (Resolução GMC N° 83/93)

Parte II

Definição de funções de coadjuvantes de tecnologia (Resolução GMC N° 84/93)

Catalisadores: são substâncias que iniciam e/ou aceleram a velocidade das reações químicas e enzimáticas. (Resolução GMC N° 84/93)

Fermentos biológicos: leveduras e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentações. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de clarificação/filtração: são substâncias que têm a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção das impurezas e sua remoção no momento da filtração. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de coagulação: substâncias que promovem a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de controle de microrganismos: substâncias que têm a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento dos microrganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de floculação: substâncias que promovem a floculação com o objetivo de facilitar a separação de algumas substâncias do meio. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes e suportes de imobilização de enzimas: substâncias que atuam como agentes ou suportes para a imobilização de enzimas. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de lavagem e/ou descascamento: substâncias que têm a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza e/ou o descascamento. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de esfriamento/congelamento por contato: substâncias que promovem o esfriamento/congelamento por contato. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes desengomadores: substâncias que favorecem a remoção ou separação de gomas e/ou mucilagens. (Resolução GMC N° 84/93)

Enzimas ou preparações enzimáticas: substâncias de origem animal, vegetal ou microbiana que atuam favorecendo as reações químicas desejáveis. (Resolução GMC N° 84/93)

Gases propelentes, gases para embalagens: gases inertes que servem de veículo para propelir alimentos ou deslocar o ar nas embalagens ou recipientes. (Resolução GMC N° 84/93)

Lubrificantes, agentes de desmoldagem, antiaderentes, auxiliares de moldagem: substâncias que lubrificam evitando a aderência, auxiliando na moldagem e desmoldagem. (Resolução GMC N° 84/93)

Nutrientes para fermentos biológicos: substâncias que nutrem os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação. (Resolução GMC N° 84/93)

Resinas de intercâmbio iônico, membranas e peneiras moleculares: substâncias que possibilitam a separação, o fracionamento ou o intercâmbio de componentes de alimentos. (Resolução GMC N° 84/93)

Solventes de extração e processamento: substâncias que têm a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação. (Resolução GMC N° 84/93)

Agentes de inibição enzimática antes da etapa do branqueamento: substâncias que inibem reações enzimáticas de oxidação. (Resolução GMC N° 84/93)

Detergentes: substâncias que modificam a tensão superficial em alimentos. (Resolução GMC N° 84/93)

ANEXO B

TABELA I (Resolução GMC n. 34/2010)

| Aditivos autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), com suas respectivas classes funcionais (em ordem de INS) | | |
|--|--|-------------------------------|
| INS | Nome do aditivo | Classes funcionais (*) |
| 140i | Clorofila | COL |
| 150 ^a | Caramelo I – simples | COL |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 170i | Carbonato de cálcio | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 260 | Ácido acético | ACREG/CONS/ACI |
| 261 | Acetato de potássio | ACREG/CONS |
| 262i | Acetato de sódio | ACREG |
| 263 | Acetato de cálcio | CONS/EST/ACREG |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | ACI/ACREG |
| 280 | Ácido propiônico | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 296 | Ácido málico (D-,L-) | ACREG/SEC |
| 297 | Ácido fumárico | ACREG |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | ANT/FLO |
| 301 | Ascorbato de sódio | ANT |
| 302 | Ascorbato de cálcio | ANT |
| 303 | Ascorbato de potássio | ANT |
| 315 | Ácido eritórico, ácido isoascórbico | ANT |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 330 | Ácido cítrico | ACI/ACREG/ANT/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 400 | Ácido algínico | ESP/EST/EMU/GEL |
| 401 | Alginato de sódio | ESP/EST/GEL/EMU |
| 402 | Alginato de potássio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 403 | Alginato de amônio | ESP/EST/EMU/GEL |
| 404 | Alginato de cálcio | ESP/EST/GEL/EMU/ANESP |
| 406 | Ágar | ESP/EST/EMU |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 407a | Algas marinhas <i>Euchema</i> processadas | ESP/EST/GEL/EMU |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 421 | Manitol | EDU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 422 | Glicerina, glicerol | EMU/ESP/EST/HUM/AGC |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄) | EMU/ANAH |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |

| | | |
|--------|---|-------------------|
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 500ii | Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio | ACREG/RAI |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 501i | Carbonato de potássio | ACREG |
| 501ii | Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio | ACREG/RAI |
| 503i | Carbonato de amônio | ACREG/RAI |
| 503ii | Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio | RAI |
| 504i | Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio | ANAH/ESTCOL |
| 504ii | Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio | ACREG/ANAH/ESTCOL |
| 507 | Ácido clorídrico | ACI/ACREG |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 574 | Ácido glucônico (D-) | ACREG/RAI |
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |

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

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

| | | |
|---------|---|---------------------|
| 500i | Carbonato de sódio | ACREG |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | ESP/EST/EMU |
| 469 | Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática | GLA/EST/ESP |
| 468 | Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica | EST |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | ESP/EST/GEL/EMU |
| 460ii | Celulose em pó | ANAH/EMU/ESP |
| 460i | Celulose microcristalina | EMU/EST/ANAH |
| 901 | Cera de abelha (branca e amarela) (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 902 | Cera candelilla (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 1001iv | Citrato de colina | EMU |
| 332i | Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio | ACREG/SEC |
| 331i | Citrato monossódico | ACREG/SEC |
| 380 | Citrato triamônico | ACREG |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | ACREG/EST/SEC |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | ACREG/SEC/EST |
| 510 | Cloreto de amônio | FLO |
| 509 | Cloreto de cálcio | FIR |
| 1001iii | Cloreto de colina | EMU |
| 511 | Cloreto de magnésio | FIR/ESTCOL |
| 508 | Cloreto de potássio | GEL |
| 140i | Clorofila | COL |
| 424 | Curdlan | FIR/GEL/ESP/EST |
| 623 | Diglutamato de cálcio | EXA |
| 625 | Diglutamato de magnésio | EXA |
| 290 | Dióxido de carbono | CONS |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | ANAH |
| 171 | Dióxido de titânio | COL |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | ANT |
| 968 | Eritritol | EDU/EXA/HUM |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | EMU |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | EMU/EST/ANT/FLO |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | EMU |
| 462 | Etilcelulose | AGC |
| 467 | Etilhidroxietilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 365 | Fumarato de sódio | ACREG/EXA/ACI |
| 428 | Gelatina | EST/EMU/ESP/GEL |
| 422 | Glicerina, glicerol | HUM/EST/ESP/EMU/AGC |

| | | |
|--------|---|---------------------|
| 575 | Glucono-delta-lactona | ACREG/RAI/ACI/SEC |
| 578 | Gluconato de cálcio | ACREG/FIR/SEC |
| 580 | Gluconato de magnésio | ACREG/FIR |
| 577 | Gluconato de potássio | ACREG |
| 576 | Gluconato de sódio | SEC |
| 1102 | Glucose oxidase | ANT/CONS/EST |
| 624 | Glutamato de monoamônio | EXA |
| 622 | Glutamato de potássio | EXA |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | EXA |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | ESP/EST/EMU |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | ESP/EST/EMU |
| 410 | Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | ESP/EST/EMU |
| 418 | Goma gelana | ESP/EST/GEL |
| 412 | Goma guar | ESP/EST/EMU |
| 904 | Goma laca, shellac (somente para tratamento de superfície) | GLA |
| 417 | Goma tara | ESP/EST |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | ESP/EST/EMU |
| 415 | Goma xantana | ESP/EST/EMU/FOA |
| 527 | Hidróxido de amônio | ACREG |
| 526 | Hidróxido de cálcio | ACREG/FIR |
| 528 | Hidróxido de magnésio | ACREG/ESTCOL |
| 525 | Hidróxido de potássio | ACREG |
| 524 | Hidróxido de sódio | ACREG |
| 463 | Hidroxipropilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | ESP/EMU/EST |
| 632 | Inosinato de potássio | EXA |
| 953 | Isomalte (isomaltitol) | EDU/GLA/ANAH/AGC |
| 327 | Lactato de cálcio | ACREG/FLO |
| 1001vi | Lactato de colina | EMU |
| 329 | Lactato de magnésio (D-, L-) | ACREG/FLO |
| 326 | Lactato de potássio | ANT |
| 325 | Lactato de sódio | HUM/ANT/AGC |
| 966 | Lactitol | EDU/ESP |
| 322 | Lecitinas | EMU/ANT |
| 1104 | Lipases | EXA |
| 350i | Malato ácido de sódio, malato monossódico | ACREG/HUM |
| 352ii | Malato de cálcio, malato monocálcico | ACREG |
| 350ii | Malato dissódico | ACREG |
| 965 | Maltitol e xarope de maltitol | EDU/EST/AGC |
| 421 | Manitol | EDU/HUM/EST/AGC/ESP |
| 461 | Metilcelulose | ESP/EST/EMU |
| 465 | Metiletilcelulose | ESP/EMU/EST/FOA |

| | | |
|--------|--|---------------------|
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU/ANESP |
| 529 | Óxido de cálcio | ACREG/FLO |
| 530 | Óxido de magnésio | ANAH |
| 440 | Pectina, pectina amidada | ESP/EST/GEL/EMU |
| 1200 | Polidextroses | AGC/ESP/EST/HUM |
| 1202 | Polivinilpirrolidona insolúvel | EST/ESTCOL |
| 282 | Propionato de cálcio | CONS |
| 283 | Propionato de potássio | CONS |
| 281 | Propionato de sódio | CONS |
| 1101i | Proteases | FLO/EXA/GLA |
| 1204 | Pullulan | GLA/ESP |
| 470 | Sais de ácidos graxos (com base Ca, Na, Mg, K e NH ₄) | EMU/ANAH |
| 500iii | Sesquicarbonato de sódio | ACREG |
| 552 | Silicato de cálcio | ANAH |
| 553i | Silicato de magnésio | ANAH |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | EDU/HUM/SEC/AGC/EST |
| 516 | Sulfato de cálcio | FLO/SEC/FIR |
| 515 | Sulfatos de potássio | EXA |
| 514 | Sulfatos de sódio | ESTCOL |
| 553iii | Talco, metassilicato ácido de magnésio | ANAH/GLA/ESP |
| 1001v | Tartarato de colina | EMU |
| 957 | Taumatina | EXA/EDU |
| 1518 | Triacetina, triacetato de glicerila | HUM |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | COL |
| 967 | Xilitol | EDU/HUM |
| 629 | 5'-Guanilato de cálcio | EXA |
| 628 | 5'-Guanilato de potássio | EXA |
| 627 | 5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5'-guanilato | EXA |
| 633 | 5'-Inosinato de cálcio | EXA |
| 631 | 5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5'-inosinato | EXA |
| 634 | 5'-Ribonucleotídeo de cálcio | EXA |
| 635 | 5'-Ribonucleotídeo dissódico | EXA |

(*) Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|------------------------------|------------------|
| ACI: acidulante | ARO: aromatizante | ESTCOL: estabilizante de cor | GEL: gelificante |
| ACREG: regulador de acidez | COL: corante | EST: estabilizante | GLA: glaceante |
| AGC: agente de corpo ou massa | CONS: conservador | EXA: realçador de sabor | HUM: umectante |

| | | | |
|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| ANAH: antiaglutinante, antiemectante | EDU: edulcorante | FIR: agente de firmeza | RAI: fermento químico |
| ANESP: antiespumante | EMU: emulsificante | FLO: melhorador de farinha | SEC: seqüestrante |
| ANT: antioxidante | ESP: espessante | FOA: espumante | |

ANEXO C
ADITIVOS EXCETO OS BPF

| Nº INS | Nome do Aditivo Alimentar | Funções |
|---------------|---|----------------|
| 100 i | Cúrcuma, curcumina | COL |
| 101 i | Riboflavina | COL |
| 101 ii | Riboflavina 5´ fosfato de sódio | COL |
| 102 | Tartrazina, laca de Al | COL |
| 104 | Amarelo de quinoleína | COL |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al | COL |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca | COL |
| 122 | Azorrubina | COL |
| 123 | Amaranto, bordeaux S, laca de Al | COL |
| 124 | Ponceau 4R, laca de Al | COL |
| 127 | Eritrosina, laca de Al | COL |
| 128 | Vermelho 2G | COL |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al | COL |
| 131 | Azul patente V, laca de Al | COL |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo, laca de Al | COL |
| 133 | Azul brilhante FCF, laca de Al | COL |
| 140 ii | Clorofilina | COL |
| 141 i | Clorofila cúprica | COL |
| 141 ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | COL |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al | COL |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | COL |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | COL |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | COL |
| 151 | Negro brilhante BN, negro PN | COL |
| 153 | Carvão vegetal | COL |
| 155 | Marrom HT | COL |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | COL |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | COL |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | COL |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | COL |
| 160d | Licopeno | COL |
| 160e | Beta-apo-8´- carotenal | COL |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8´ carotenóico | COL |
| 161b | Luteína | COL |
| 161g | Cantaxantina | COL |
| 163 i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | COL |
| 163 ii | Extrato de casca de uva | COL |

| | | |
|---------|---|------------------------------------|
| 172 i | Óxido de ferro, preto (*) | COL |
| 172 ii | Óxido de ferro, vermelho (*) | COL |
| 172 iii | Óxido de ferro, amarelo (*) | COL |
| 173 | Alumínio (*) | COL |
| 174 | Prata (*) | COL |
| 175 | Ouro (*) | COL |
| 180 | Litol rubina BK | COL |
| 200 | Ácido sórbico | CONS/ANT/EST |
| 201 | Sorbato de sódio | CONS/ANT/EST |
| 202 | Sorbato de potássio | CONS/ANT/EST |
| 203 | Sorbato de cálcio | CONS/ANT/EST |
| 210 | Ácido benzóico | CONS |
| 211 | Benzoato de sódio | CONS |
| 212 | Benzoato de potássio | CONS |
| 213 | Benzoato de cálcio | CONS |
| 214 | Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno | CONS |
| 215 | Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio | CONS |
| 216 | Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno | CONS |
| 217 | Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio | CONS |
| 218 | Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno | CONS |
| 219 | Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio | CONS |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 221 | Sulfito de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 223 | Metabissulfito de sódio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 224 | Metabissulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 225 | Sulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/FIR/ SEC/EST/ACREG |
| 226 | Sulfito de cálcio | CONS/ANT/FLO |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | CONS/ANT/FLO/ ACREG/FIR/SEC/EST |
| 228 | Bissulfito de potássio | CONS/ANT/FLO/ACREG/FIR/S EC/EST |
| 234 | Nisina | CONS |
| 235 | Pimaricina, natamicina | CONS |
| 239 | Hexametileno tetramina | CONS |
| 242 | Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico | CONS |
| 249 | Nitrito de potássio | ESTCOL/CONS |
| 250 | Nitrito de sódio | ESTCOL/CONS |
| 251 | Nitrato de sódio | ESTCOL/CONS |
| 252 | Nitrato de potássio | ESTCOL/CONS |
| 262 ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | ACREG/CONS/ SEC |
| 304 | Palmitato de ascorbila | ANT |

| | | |
|---------|--|--|
| 305 | Estearato de ascorbila | ANT |
| 306 | Mistura concentrada de tocoferóis | ANT |
| 307 | Tocoferol, alfa-tocoferol | ANT |
| 310 | Galato de propila | ANT |
| 311 | Galato de octila | ANT |
| 312 | Galato de duodecila | ANT |
| 319 | Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona | ANT |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | ANT |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT | ANT |
| 331 ii | Citrato dissódico | ACREG/SEC/EMU/EST/ANT |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | ACI/ACREG/SEC/ANT/EMU/EST/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 335 i | Tartarato monossódico | SEC/EST/ACREG/ANT/ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 335 ii | Tartarato dissódico | SEC/EST/ACREG/ANT/ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 336 i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | SEC/EST/ACREG/ACI/ANT/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 336 ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | SEC/EST/ACREG/ACI/ANT/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio | SEC/EST/ACREG/ANT/ACI/EMU/ANAH/AGC/FLO/HUM/CONS/RAI/ESP |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | ACI/ACREG/SEC/ANT/ANAH/EMU/ESTCOL/EXA/FIR/FLO/CONS/RAI/EST/ESP/HUM |
| 339 i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 339 ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 339 iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | ACREG/SEC/EMU/FIR/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | ACREG/SEC/EMU/EST/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | SEC/ACREG/EST/EMU/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 340 iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | ACREG/EMU/EST/SEC/ANT/HUM/EXA/ANAH/ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP |
| 341 i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 341 ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | ACREG/FLO/FIR/RAI/ANAH/ANT/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |

| | | |
|---------|---|--|
| 342 i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | ACREG/FLO/RAI/ANAH/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 342 ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | ACREG/FLO/RAI/ANAH/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 343 ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | ACREG/ANAH/RAI/FLO/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 343 iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | ACREG/ANAH/FLO/ANT/FIR/HUM/EST/EMU/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP/RAI |
| 353 | Ácido metatartárico | ACREG |
| 355 | Ácido adípico | ACREG/RAI/FIR |
| 381 | Citrato de ferro amoniacal | ANAH |
| 384 | Citrato de isopropila (mistura) | ANT/SEC/CONS |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | ANT/SEC/CONS |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico | ANT/SEC/CONS |
| 405 | Alginato de propileno glicol | ESP/EMU/EST/AGC |
| 425 | Goma konjac | ESP/EST/EMU/GEL |
| 430 | Estearato de polioxietileno (8), Estearato de polioxietileno (20) | EMU |
| 431 | Estearato de polioxietileno (40) | EMU/EST |
| 432 | Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 433 | Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 434 | Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 435 | Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 436 | Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65 | EMU/EST/ANESP/FOA/FLO |
| 442 | Sais de amônio do ácido fosfatídico | EMU/EST |
| 444 | Acetato isobutirato de sacarose | EMU/EST/ACREG |
| 445 | Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira | EMU/EST/GLA/AGC/ESP |
| 450 i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | SEC/ACREG/FIR/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 450 vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/SEC/ESP |
| 450 vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | ACREG/EMU/EST/RAI/SEC/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 451 i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | SEC/ACREG/FIR/EST/EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 451 ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | SEC/ACREG/FIR/EST/EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |

| | | |
|---------|---|--|
| 452 i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetáfosfato de potássio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 iii | Polifosfato de cálcio e sódio | EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP |
| 452 iv | Polifosfato de cálcio | EMU/ESP/HUM/SEC/ACREG/RAI/ANT/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL |
| 452 v | Polifosfato de amônio | EMU/ESP/HUM/SEC/ACREG/RAI/ANT/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL |
| 459 | Beta ciclodextrina | ESP/EST |
| 472d | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico | EMU/EST/ANT |
| 472e | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico | EMU/EST/SEC |
| 472f | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico | EMU/EST/SEC |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose | EMU/EST/ESP |
| 474 | Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos | EMU/EST/ESP |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina | EMU/EST/ESP |
| 476 | Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado | EMU/EST |
| 477 | Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos graxos com propileno glicol | EMU/EST |
| 479 | Óleo de soja termo-oxidado com mono e diglicerídeos de ácidos graxos | EMU |
| 480 | Diocetil sulfosuccinato de sódio | EMU/EST/HUM/ESP |
| 481 i | Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio | EMU/EST/ESP |
| 482 i | Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio | EMU/EST/ESP |
| 484 | Citrato de estearila | EMU/SEC/ANESP |
| 485 | Estearoil fumarato de sódio | EMU |
| 491 | Monoestearato de sorbitana | EMU/EST |
| 492 | Triestearato de sorbitana | EMU/EST |
| 493 | Monolaurato de sorbitana | Emu/est |
| 494 | Monooleato de sorbitana | EMU/EST |
| 495 | Monopalmitato de sorbitana | EMU/EST |
| 512 | Cloreto de estanho | ANT/ESTCOL/CONS/SEC |
| 517 | Sulfato de amônio | FLO/EST |
| 521 | Sulfato de alumínio e sódio | ACREG/FIR |
| 522 | Sulfato de alumínio e potássio | ACREG/EST/FIR/RAI |
| 523 | Sulfato de alumínio e amônio | EST/FIR/RAI |
| 535 | Ferrocianeto de sódio | ANAH |
| 536 | Ferrocianeto de potássio | ANAH |
| 538 | Ferrocianeto de cálcio | ANAH |
| 539 | Tiosulfato de sódio | ANT/SEC/CONS/ACREG/FLO/FIR/EST |
| 541 i | Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado, dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato trissódico | ACREG/EMU/RAI/EST/ESP |

| | | |
|---------|--|--|
| 541 ii | Fosfato básico de sódio e alumínio | EMU/RAI/ACREG/ESP/EST |
| 542 | Fosfatos de cálcio (mistura) | ANAH/EMU/HUM/SEC/ACREG/ ANT/ESTCOL/EXA/FIR/FLO/CO NS/RAI/EST/ESP |
| 554 | Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio | ANAH |
| 556 | Silicato de cálcio e alumínio | ANAH |
| 558 | Bentonita | ANAH |
| 559 | Silicato de alumínio | ANAH |
| 570 | Ácido esteárico, ácido octadecanóico | ANESP/GLA/FOA |
| 586 | 4-Hexilresorcinol | ANT/ESTCOL |
| 636 | Maltol | EXA/EST |
| 637 | Etilmaltol | EXA/EST |
| 900 a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | ANESP/ANAH |
| 903 | Cera de carnaúba | GLA/AGC/ANAH/ACREG |
| 905d | Óleo mineral de alta viscosidade | GLA |
| 905e | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe I | GLA |
| 905f | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe II | GLA |
| 905g | Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe III | GLA |
| 905c i | Cera microcristalina | GLA/ANESP/AGC |
| 908 | Cera de casca de arroz | GLA |
| 913 | Lanolina | GLA |
| 915 | Ésteres de colofônia e glicerol- metil-, ou pentaeritritol | GLA |
| 920 | L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio | FLO |
| 927a | Azodicarbonamida | FLO |
| 928 | Peróxido de benzoíla | FLO |
| 950 | Acesulfame de potássio | EDU/EXA |
| 951 | Aspartame | EDU/EXA |
| 952 | Ácido ciclâmico e seus sais de Na, K e Ca | EDU/EXA |
| 954 | Sacarina e seus sais de Na, K e Ca | EDU/EXA |
| 955 | Sucralose | EDU |
| 958 | Glicirricina | EDU/FOA/EXA |
| 959 | Neohesperidina, dihidrochalcona | EDU |
| 960 | Glicosídeos de esteviol | EDU |
| 961 | Neotame | EDU/EXA |
| 999 | Extrato de quilaia | FOA/EMU |
| 1101 iv | Fixina | FLO/EST/EXA |
| 1103 | Invertases | EST/ESP |
| 1105 | Lisozima, cloridrato de lisozima | CONS |
| 1201 | Polivinilpirrolidona | EST/EMU/ESP/GLA/AGC |
| 1203 | Polivinil álcool | GLA/ESP/EST |
| 1505 | Trietilcitrato, citrato de trietila | EST/ANESP/SEC |
| 1520 | Propilenoglicol | HUM/EMU/ANAH/GLA/ANESP/ ESP/FLO/EST |

ANEXO D

CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DE ALIMENTOS HARMONIZADAS NO MERCOSUL

| Categoria | Designação |
|------------------|---|
| 1.6.1 | Queijos não curados (frescos) |
| 1.6.2 | Queijos curados |
| 1.6.3 | Queijo em pó para reconstituição |
| 1.6.4 | Queijo processado ou fundido |
| 1.6.6 | Queijo de proteína de soro de leite |
| 3. | Gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.1. | Gelados comestíveis prontos para consumo (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.2. | Misturas para preparar gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 3.3. | Pós para o preparo de gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) |
| 5. | Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1. | Balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.1. | Balas e caramelos (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.2. | Pastilhas (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.3. | Confeitos (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.1.4. | Balas de goma e balas de gelatina (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.2. | Goma de mascar ou chicle (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.3. | Torrões, marzipans, pasta de sementes comestíveis com, ou sem açúcar (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4. | Produtos de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.1. | Massa de cacau e torta de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.2. | Massa de cacau alcalinizada e torta de cacau alcalinizada (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.3. | Manteiga de cacau (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.4. | Cacau em pó com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.4.5. | Cacau em pó alcalinizado com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.5. | Alimentos com cacau para preparo de bebidas (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6. | Chocolates (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.1. | Chocolates, chocolate cobertura e chocolate em pó (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.2. | Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.6.3. | Chocolates e chocolates cobertura com ingredientes (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.7. | Bombons (Resolução GMC n. 53/98) |

| | |
|--------|---|
| 5.7.1. | Bombons de chocolate e bombons com chocolate (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.7.2. | Outros bombons (sem chocolate) (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8. | Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8.1. | Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.8.2. | Pós para o preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9. | Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9.1. | Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 5.9.2. | Pós para o preparo de recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) |
| 6. | Cereais e produtos de/ou à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.1. | Cereais processados (Resolução GMC n. 09/2007) |
| | Inclui grãos com casca ou descascados, inteiros, partidos, amassados e ou degerminados, e ou polidos. |
| 6.2. | Alimentos à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.2.1 | Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes (Resolução GMC n. 09/2007). |
| | Inclui todos os produtos à base de cereais (que sejam extrudados, expandidos, inflados, amassados, laminados, cilindrados ou em filamentos) prontos para consumo, os instantâneos e os utilizados normalmente no café da manhã, lanches, ou outros, frios ou quentes. Exemplos destes produtos são cereais tipo granola, muesli, farinha de aveia instantânea, flocos de milho, trigo ou arroz inflado, cereais mistos (p.ex. arroz, trigo e milho), cereais elaborados com soja ou farelo, produtos de cereais extrudados elaborados com farinha ou grãos de cereais moídos e barras de cereais. |
| 6.3. | Farinhas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.1 | Farinha de trigo (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.2. | Farinhas de trigo acondicionadas (Farinhas de trigo com adição de aditivos) (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.3.3. | Pré-misturas à base de farinhas de trigo (Farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos) (Resolução GMC n. 09/2007) |

| | |
|----------|---|
| 6.3.4. | Outras farinhas de cereais (centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc.) (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4. | Massas alimentícias (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1. | Massas alimentícias secas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.1. | Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.2. | Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.3. | Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.4. | Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.5. | Massas alimentícias secas com ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.1.6. | Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2. | Massas alimentícias frescas (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.1. | Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.2. | Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.3. | Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.4.2.4. | Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.5. | Massas para pasteis e similares (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 6.6. | Massas para pizza (Resolução GMC n. 09/2007) |
| 7. | Produtos de panificação e biscoitos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1. | Pães prontos para o consumo e semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1.1. | Pães com fermento biológico (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.1.2. | Pães com fermento químico (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.2. | Biscoitos e similares (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.2.1. | Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3. | Produtos de confeitaria (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3.11. | Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui Panetone e Panettone) (Resolução GMC n. 50/1997) |

| | |
|----------|---|
| 7.3.2. | Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 7.3.3. | Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura. (Resolução GMC n. 50/1997) |
| 8. | Carne e produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.1. | Carnes (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | Carne é a parte muscular comestível de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituída pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele dos suídeos e aves (exceto da ordem Struthioniformes) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também é considerado carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente. |
| 8.1.1. | Carnes <i>in natura</i> (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é a carne que não recebeu nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não recebeu a adição de ingredientes. Não se autoriza a adição de aditivos. |
| 8.2. | Produtos cárneos processados (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.1. | Industrializados (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | são os produtos preparados à base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados. (* Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos. |
| 8.2.1.1 | Industrializados frescos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto industrializado cru não submetido a processos de cozimento ou secagem. |
| 8.2.1.2. | Industrializados secos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto industrializado submetido a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado. |
| 8.2.1.3. | Industrializados cozidos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto industrializado que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foi submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.2. | Salgados (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto elaborado com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis submetidos a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio). |
| 8.2.2.1 | Salgado cru (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto salgado não submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.2.2. | Salgado cozido (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto salgado que foi submetido a um processo de cozimento. |
| 8.2.3. | Conservas e semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.3.1 | Conservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | Conserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial. Conserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes |

| | |
|-----------|--|
| | autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial. |
| 8.2.3.2. | Semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | Semiconserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. Semiconserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. |
| 8.2.4. | Outros produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) |
| 8.2.4.1 | Produtos cárneos desidratados (Resolução GMC n. 63/2018) |
| | é o produto cárneo obtido a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade. |
| 12. | Sopas e caldos (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.1. | Sopas e caldos prontos para o consumo (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.2. | Sopas e caldos concentrados (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 12.3. | Sopas e caldos desidratados (Resolução GMC n. 16/2000) |
| 13. | Molhos e condimentos (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.1. | Condimentos vegetais ou especiarias (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.2. | Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese) (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.3. | Maionese (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.4. | Molhos não emulsionados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.5. | Ketchup (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.6. | Mostarda de mesa (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.7. | Molhos desidratados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.8. | Condimentos preparados (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.9. | Sal e sais com adição (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 13.10. | Vinagre e fermentados acéticos (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho") (Resolução GMC n. 8/2006) |
| 16. | Bebidas |
| 16.2.2. | Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.2. | Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 16.2.2.3. | Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) |
| 18. | Petiscos (snacks) (Resolução GMC n. 02/2008) |
| 18.1. | Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas (Resolução GMC n. 02/2008) |

| | |
|---------|--|
| | Compreende todos os produtos para aperitivo, aromatizados ou não, a base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), excluindo as sementes oleaginosas processadas, cobertas ou não; biscoitos doces e biscoitos “crackers”, exceto os biscoitos “crackers” aromatizados. Inclui, por exemplo: batatas fritas; pipoca; pretzels; biscoitos “crackers” com sabor de queijo, presunto, bacon ou outros; aperitivos elaborados a base de mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutas secas, especiarias, corantes, aromas e antioxidantes; e aperitivos elaborados a base de farinha de arroz, ou de farinha de feijão preto ou branco, com adição de sal e especiarias. |
| 18.2. | Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não (Resolução GMC n. 02/2008) |
| | Compreende todos os tipos de sementes oleaginosas e nozes processadas, por exemplo, por secagem, torragem, fritura ou cozimento, com ou sem casca, salgadas ou não. Excluem-se os produtos classificados como confeitos (categoria 5) e as frutas desidratadas ou dessecadas. |
| 19. | Sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1. | Sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.1.2. | Pós para o preparo de sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2. | Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2.1. | Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) |
| 19.2.2. | Pós para o preparo de outras sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) |
| 21. | Preparações culinárias industriais (Resolução GMC n. 51/00) |
| 21.1. | Prontas para o consumo (congeladas ou não) (Resolução GMC n. 51/00) |
| | Preparações culinárias industriais prontas para o consumo, congeladas ou não, à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídas em outras categorias |
| 21.2. | Desidratadas (Resolução GMC n. 51/00) |
| | Preparações culinárias industriais desidratadas à base de ingredientes de origem vegetal e/ou animal processados ou não, não incluídos em outras categorias |

ANEXO E

Lista de aditivos alimentares autorizados para utilização nos alimentos para **categorias** harmonizadas no Mercosul e condições de utilização

| Categoria 3 – Gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
|---|------------|--|------------------------|------------------------------------|
| 3.1 Gelados comestíveis prontos para consumo (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| Acidulante | - | Todos os autorizados como BPF | <i>Quantum satis</i> | - |
| | 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,1 | - |
| | 338 | Ácido Fosfórico, ácido Orto-Fosfórico | 0,1 | Como P ₂ O ₅ |
| Regulador de acidez | - | Todos os autorizados como BPF | <i>Quantum satis</i> | - |
| | 335i | Tartarato monossódico | 0,1 | Como ácido tartárico |
| | 335ii | Tartarato dissódico | 0,1 | Como ácido tartárico |
| | 336i | Tartarato onopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| | 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| | 337 | Tartarato duplo de sódio e potássio, Tartarato de sodio e potassio | 0,1 | Como ácido tartárico |
| | 338 | Ácido fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico | 0,1 | Como ácido tartárico |
| 3.2. Misturas para preparar gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 3.3. Pós para o preparo de gelados comestíveis (Resolução GMC n. 07/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 5. Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.1. Balas, caramelos, pastilhas, confeitos e similares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.1.1. Balas e caramelos (Resolução GMC n. 53/98, Resolução GMC N° 15/05 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |

| | | | | |
|--|------------|-----------------|------------------------|-------|
| | | | | |
| 5.1.2 Pastilhas (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.1.3. Confeitos (Resolução GMC n. 53/98, Resolução GMC N° 15/05 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.1.4. Balas de goma e balas de gelatina (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.2. Goma de mascar ou chicle (Resolução GMC n. 53/98 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.3. Torrones, marzipans, pasta de sementes comestíveis com, ou sem açúcar (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.4. Produtos de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.1. Massa de cacau e torta de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.2 Massa de cacau alcalinizada e torta de cacau alcalinizada (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.4.3 Manteiga de cacau (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.4.4 Cacau em pó com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.4.5 Cacau em pó alcalinizado com ou sem açúcares (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.5 Alimentos com cacau para preparo de bebidas (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.6 Chocolates (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 5.6.1. Chocolates, chocolate cobertura e chocolate em pó (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

| | | | | |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| 5.6.2. Chocolates recheados e chocolates cobertura recheados (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.6.3. Chocolates e chocolates cobertura com ingredientes (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.7. Bombons (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 5.7.1. Bombons de chocolate e bombons com chocolate (Resolução GMC n. 53/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.7.2. Outros bombons (sem chocolate) (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.8. Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.8.1 Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.8.2 Pós para o preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.9. Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| 5.9.1. Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 5.9.2. Pós para o preparo de recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, | | | | |

| | | | | |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria prontos para o consumo (Resolução GMC n. 53/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 6. Cereais e produtos de/ou à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.1 Cereais processados (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.2. Alimentos à base de cereais (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.2.1. Cereais matinais, para lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes (Resolução GMC n. 09/2007 e 35/10). | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.3. Farinhas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.3.1. Farinha de trigo (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.3.2. Farinhas de trigo acondicionadas (Farinhas de trigo com adição de aditivos) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.3.3. Pré-misturas à base de farinhas de trigo (Farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.3.4. Outras farinhas de cereais (centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc.) (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4. Massas alimentícias (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.1. Massas alimentícias secas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.1.1. Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.1.2. Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

| | | | | |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| 6.4.1.3. Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.1.4. Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.1.5. Massas alimentícias secas com ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.1.6. Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.2. Massas alimentícias frescas (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| 6.4.2.1. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.2.2. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.2.3. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.4.2.4. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheados ou não (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.5. Massas para pasteis e similares (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 6.6. Massas para pizza (Resolução GMC n. 09/2007) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

| | | | | |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| | | | | |
| Categoria 7. Produtos de panificação e biscoitos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.1. Pães prontos para o consumo e semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.1.1. Pães com fermento biológico (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 7.1.2. Pães com fermento químico (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 7.2. Biscoitos e similares (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura (Resolução GMC n. 50/1997 e 35/10) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 7.3. Produtos de confeitaria (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| 7.3.1 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui Panetone e Panettone) (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 7.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 7.3.3. Mistura para o preparo de bolos, tortas, doces e massas de confeitaria com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura. (Resolução GMC n. 50/1997) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 8. Carne e produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.1. Carnes (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.1.1. Carnes <i>in natura</i> (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| | | | | |
| 8.2. Produtos cárneos processados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.1 Industrializados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.1.1. Industrializados frescos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.1.2. Industrializados secos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |

| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| 8.2.1.3. Industrializados cozidos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.2 Salgados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.2.1. Salgado cru (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.2.2. Salgado cozido (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.3 Conservas e semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.3.1. Conservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.3.2. Semiconservas cárneas e mistas (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 8.2.4 Outros produtos cárneos (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| 8.2.4.1. Produtos cárneos desidratados (Resolução GMC n. 63/2018) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 12. Sopas e caldos (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| 12.1. Sopas e caldos prontos para o consumo (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 12.2. Sopas e caldos concentrados (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 12.3. Sopas e caldos desidratados (Resolução GMC n. 16/2000) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 13. Molhos e condimentos (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

| | | | | |
|---|------------|-----------------|------------------------|-------|
| 13.2. Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese) (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.3. Maionese (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.4. Molhos não emulsionados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.5. Ketchup (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.6. Mostarda de mesa (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.7. Molhos desidratados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.8. Condimentos preparados (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.9. Sal e sais com adição (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 13.10. Vinagre e fermentados acéticos (Resolução GMC n. 8/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 16. Bebidas | | | | |
| 16.2.2. Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| 16.2.2.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

| | | | | |
|--|------------|-----------------|------------------------|-------|
| 16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas (Resolução GMC n. 09/2006) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 18. Petiscos (snacks) (Resolução GMC n. 02/2008) | | | | |
| 18.1. Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas (Resolução GMC n. 02/2008) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 18.2. Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não (Resolução GMC n. 02/2008) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 19. Sobremesas (Resolução GMC n. 54/98 Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 19.1. Sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98 e Resolução GMC N° 15/05) | | | | |
| 19.1.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 19.1.2. Pós para o preparo de sobremesas de gelatina (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 19.2. Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes) (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| 19.2.1. Prontas para o consumo (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 19.2.2. Pós para o preparo de outras sobremesas (Resolução GMC n. 54/98) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| Categoria 21. Preparações culinárias industriais (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| 21.1. Prontas para o consumo (congeladas ou não) (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |
| 21.2. Desidratadas (Resolução GMC n. 51/00) | | | | |
| Função | Número INS | Nome do aditivo | Limite máximo (g/100g) | Notas |
| | | | | |

