

Ministério da Saúde

SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE

PORTARIA Nº 361, DE 15 DE MARÇO DE 2019

Defere, sub judice, a Renovação do CEBAS, da Associação das Irmãs Franciscanas Hospitalares da Imaculada Conceição - Província de Santa Cruz - ASFHC, com sede em Salvador (BA).

O Secretário de Atenção à Saúde, no uso de suas atribuições, Considerando a Lei nº 12.101, de 27 de novembro de 2009 e suas alterações, que dispõe sobre a certificação das entidades beneficentes de assistência social, regulamentada pelo Decreto nº 8.242, de 23 de maio de 2014; Considerando a competência prevista no art. 142 da Portaria de Consolidação nº 1/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, que consolida as Normas sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde, a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde;

Considerando a determinação judicial proferida nos autos do Processo nº 1001609-63.2019.4.01.3300, postulado nos termos Parecer de Força Executória nº 5/2019/DPSP/PUBA/PGU/AGU-LTM, da Procuradoria da União no Estado da Bahia, que determinou que a União conceda o CEBASC referente ao ano de 2009, até ordem contrária do juízo da causa; e Considerando a Nota Técnica nº 118/2019-CGGER/DCEBAS/SAS/MS, constante do Processo nº 00742.000135/2019-18, que em cumprimento à decisão judicial acatou pela Renovação do CEBAS, processo nº 71000.118697/2009-69, resolve:

Art. 1º Fica deferida, sub judice, a Renovação do Certificado de Entidade Beneficente de Assistência Social (CEBAS), da Associação das Irmãs Franciscanas Hospitalares da Imaculada Conceição - Província de Santa Cruz - ASFHC, CNPJ nº 15.233.646/0001-96, com sede em Salvador (BA). Parágrafo único. A Renovação tem validade pelo período de 1º de janeiro de 2010 a 31 de dezembro de 2014, até ulterior decisão judicial. Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO DE ASSIS FIGUEIREDO

SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INSUMOS ESTRATÉGICOS

CONSULTA PÚBLICA Nº 12, DE 15 DE MARÇO DE 2019

O SECRETÁRIO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INSUMOS ESTRATÉGICOS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE torna pública, nos termos do art. 19 do Decreto 7.646, de 21 de dezembro de 2011, consulta para manifestação da sociedade civil a respeito da recomendação da Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS (CONITEC) relativa à proposta de incorporação do nusinersena para atrofia muscular espinhal 5q (AME 5q), apresentada pela Biogen Brasil Produtos Farmacêuticos Ltda. nos autos do processo NUP 25000.016635/2019-78. Fica estabelecido o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, para que sejam apresentadas contribuições, devidamente fundamentadas. A documentação objeto desta Consulta Pública e o endereço para envio de contribuições estão à disposição dos interessados no endereço eletrônico: <http://conitec.gov.br/index.php/consultas-publicas>.

A Secretaria-Executiva da CONITEC avaliará as contribuições apresentadas a respeito da matéria.

DENIZAR VIANNA ARAUJO

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019

Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de março de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 63/18.

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

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

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

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

Art. 4º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares), pelo Food Chemicals Codex - FCC (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), ou pela União Europeia.

Art. 5 º Admite-se a presença de aditivos alimentares transferidos a partir dos ingredientes, de acordo com o princípio de transferência de aditivos alimentares.

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Revogam-se as seguintes disposições:

I - Portaria SVS/MS nº 1002, de 11 de dezembro de 1998, publicada no Diário Oficial da União de nº 239-E, de 14 de dezembro de 1998, Seção 1, pág. 28, que lista os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas subcategorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Cárneos;

II - Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998, publicada no Diário Oficial da União de nº 239-E, de 14 de dezembro de 1998, Seção 1, pág. 28, que aprova o regulamento técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", constante do Anexo desta Portaria;

III - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 28, de 23 de fevereiro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 43-E, de 2 de março de 2001, Seção 1, pág. 15, que aprova a extensão de uso da natamicina (pimaricina) (INS 235), como conservador para tratamento de superfícies de produtos cárneos embutido; e

IV - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, publicada no Diário Oficial da União nº 201, de 19 de outubro de 2001, Seção 1, pág. 34, que aprova a extensão de uso dos aditivos INS 451i tripolifosfato de sódio e INS 466 carboximetilcelulose de sódio, como estabilizantes em produtos cárneos.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES PARA USO EM CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO (NOTAS)

8.0 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
8.1 CARNES: partes musculares comestíveis de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituídas 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 <i>Struthioniformes</i>) 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 IN NATURA: carnes que não receberam nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não receberam a adição de ingredientes.
Não se permite o uso de aditivos.
8.2 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
8.2.1 INDUSTRIALIZADOS: 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: produtos industrializados crus não submetidos a processos de cozimento ou secagem.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
	262(i)	Acetato de sódio	quantum satis	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,01	Sobre o teor de gorduras, sozinho ou em combinação e exclusivamente para elaboração de produtos congelados.
	320	Butil hidroxianisol, BHA		
	307a	D-alfa-tocoferol	0,03	Sobre o teor de gordura, sozinho ou em combinação e somente para produtos à base de carne picada que contenha outros ingredientes.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		
	AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície. Limite de 0,2 g/100g na massa dos produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia		
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais		
	160b	Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina e somente para tratamento de superfície
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
	CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015
250		Nitrito de sódio		
251		Nitrato de sódio	0,03	
252		Nitrato de potássio		
262ii		Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
ESPESSANTE	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	401	Alginato de sódio e sais de cálcio	1,2	Somente para produtos cárneos compactados e/ou moldados, elaborados a partir de peças e/ou pedaços de carne.
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		



	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
	620	Ácido glutâmico (L(+)-)		
REALÇADOR DE SABOR	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
ESTABILIZANTE DE COR	375	Ácido nicotínico	0,01	Somente para hambúrguer.

8.2.1.2 INDUSTRIALIZADOS SECOS: produtos industrializados submetidos a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
	262(i)	Acetato de sódio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis.	Para uso na superfície. Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia		

CONSERVADOR	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina e somente para tratamento de superfície.
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
	200	Ácido sórbico	0,02	Expresso como ácido sórbico, somente para uso externo, tratamento de superfície (ausência na massa) e sozinhos ou em combinação.
	201	Sorbato de sódio		
	202	Sorbato de potássio		
	203	Sorbato de cálcio		
	235	Pimaricina, natamicina	0,002	Somente para tratamento da superfície da peça inteira de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm² aplicado na superfície a uma profundidade máxima de 5 mm.
	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		



	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	quantum satis	Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final.
8.2.1.3 INDUSTRIALIZADOS COZIDOS: produtos industrializados que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foram submetidos a um processo de cozimento.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	261	Acetato de potássio	quantum satis	-
	262i	Acetato de sódio	quantum satis	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,01	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação e somente para produtos congelados.
	320	Butil hidroxianisol, BHA		
	321	Butil hidroxitolueno, BHT		
	330	Ácido cítrico	quantum satis	
	307a	D-alfa-tocoferol	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
	234	Nisina	0,0025	Como nisina. Exceto: salsicha tipo Frankfurt
	280	Ácido propiônico	0,5	Como ácido propiônico.
	281	Propionato de sódio	0,5	Como ácido propiônico.
	283	Propionato de potássio	0,5	Como ácido propiônico.
	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
CORANTE	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície. Limite de 0,2g/ 100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia		
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		



	160a	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para tratamento de superfície.
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESTABILIZANTE DE COR	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	405	Alginato de propileno glicol	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
	461	Metilcelulose	0,3	-
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	0,3	-
	466	Carboximetilcelulose	0,3	-
EMULSIFICANTE	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-
	472a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	quantum satis	Somente para uso na superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final.
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2,0	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
8.2.2 SALGADOS: produtos elaborados com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis* submetidos a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).				

(*) 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.



8.2.2.1 SALGADOS CRUS: produtos salgados não submetidos a um processo de cozimento.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	Expresso como ácido sórbico. Somente para uso externo (ausência na massa). Sozinhos ou em combinação
	201	Sorbato de sódio		
	202	Sorbato de potássio		
	203	Sorbato de cálcio		
	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' -inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-



8.2.2.2 SALGADOS COZIDOS: produtos salgados que foram submetidos a um processo de cozimento.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes.	quantum satis
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve ser superior a 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio	0,03	
	251	Nitrato de sódio		
	252	Nitrato de potássio		
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície. Limite de 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia	0,002	
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais		0,002
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	405	Alginato de propileno glicol	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,5	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		

REALÇADOR DE SABOR	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
	620	Ácido glutâmico (L+)-	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'- guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5- guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
UMECTANTE	633	5- inosinato de cálcio	quantum satis	-
	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
8.2.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS				
8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS: Conservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial. Conservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados hermeticamente e submetidos a um tratamento de esterilização comercial.				

(*) 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.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3,0	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,02	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação Somente para feijoada.
	320	Butil hidroxianisol, BHA	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação. Exceto para o corned beef, e para carne "luncheon" definido de acordo com CODEX STAN 89-1981 última revisão.
	307a	D-alfa-tocoferol		
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio		
	252	Nitrato de potássio		
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície. Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia		
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para uso na superfície de salsichas em conserva.
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragena.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofinha, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
ESTABILIZANTE	415	Goma xantana	0,3	-
	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		



	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-

8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS: Semiconservas cárneas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de ingredientes autorizados, embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo. Semiconservas mistas são os produtos elaborados à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis* e vegetais, adicionados ou não de ingredientes autorizados,

embalados e submetidos a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

(*) 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.

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	quantum satis	-
	330	Ácido cítrico	quantum satis	-
	575	Glucono-delta-lactona	quantum satis	-
REGULADOR DE ACIDEZ	262ii	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,1	-
	325	Lactato de sódio	3,5	-
	326	Lactato de potássio	3	-
	327	Lactato de cálcio	quantum satis	-
	331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	quantum satis	-
	332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	quantum satis	-
	333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
CONSERVADOR	249	Nitrito de potássio	0,015	A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio.
	250	Nitrito de sódio		
	251	Nitrato de sódio	0,03	
	252	Nitrato de potássio		
CORANTE	100i	Cúrcuma, curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície.
	150c	Caramelo III - processo amônia		Limite de 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição.



	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160b	Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K	0,002	Expresso como norbixina. Somente para uso na superfície de salsichas em conserva.
	160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	0,3	-
	401	Alginato de sódio	0,3	-
	402	Alginato de potássio	0,3	-
	403	Alginato de amônio	0,3	-
	404	Alginato de cálcio	0,3	-
	406	Ágar	0,3	-
	407	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,3	Expresso como carragenina.
	407a	Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio)	0,3	Expresso como alga euchema.
	410	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	0,3	-
	412	Goma guar	0,3	-
	415	Goma xantana	0,3	-
ESTABILIZANTE	338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5	Expresso como P ₂ O ₅ . Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.
	339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico		
	339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico		
	339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio		
	340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico		
	340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico		
	340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio		
	341i	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio		
	341ii	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		
	341iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio		
	342i	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		
	342ii	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico		
	343ii	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		
	343iii	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário		
	450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico		
	450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico		
	450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio		
	450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio		
	450vi	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio		
	450vii	Dihidrogênio difosfato monocalcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocalcico		
	451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico		
	451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio		
	452i	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio		
	452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio		
	452iii	Polifosfato de cálcio e sódio		

REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
UMECTANTE	420	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	2	-
	422	Glicerina, glicerol	quantum satis	-
EMULSIFICANTE	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	quantum satis	-
	472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	quantum satis	-
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	quantum satis	-



8.2.4 OUTROS PRODUTOS CÁRNEOS				
8.2.4.1. PRODUTOS CÁRNEOS DESIDRATADOS: produtos cárneos obtidos a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade.				
Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Notas
CORANTE	100i	Cúrcuma ou curcumina	0,002	Expresso como curcumina.
	120	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,01	Expresso como ácido carmínico.
	150a	Caramelo I - simples	quantum satis	-
	150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis	Para uso na superfície. Limite de 1g/100g no produto final que contém proteína vegetal em sua composição.
	150c	Caramelo III - processo amônia		
	150d	Caramelo IV - processo sulfito-amônia		
	160aii	Carotenos: extratos naturais	0,002	-
	160c	Extrato de páprica, capsorubina, capsantina	0,001	Expresso como capsantina.
	162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis	-
ANTIUMECTANTE	551	Dióxido de Silício	quantum satis	-
	341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	1,5	Expresso como P ₂ O ₅ .
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2, de 2007.	quantum satis	-
REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico (L(+)-)	quantum satis	-
	621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico	quantum satis	-
	622	Glutamato de potássio	quantum satis	-
	623	Diglutamato de cálcio	quantum satis	-
	624	Glutamato monoamônico	quantum satis	-
	625	Glutamato de magnésio	quantum satis	-
	627	5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	quantum satis	-
	628	5-guanilato de potássio	quantum satis	-
	629	5-guanilato de cálcio	quantum satis	-
	630	Ácido inosínico	quantum satis	-
	631	5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' - inosinato	quantum satis	-
	632	Inosinato de potássio	quantum satis	-
	633	5-inosinato de cálcio	quantum satis	-
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis	-
	301	Ascorbato de sódio	quantum satis	-
	302	Ascorbato de cálcio	quantum satis	-
	303	Ascorbato de potássio	quantum satis	-
	315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis	-
	316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	quantum satis	-
	310	Galato de propila	0,01	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.
	320	Butil hidroxianisol, BHA		
	321	Butil hidroxitolueno, BHT		
	307a	D-alfa-tocoferol	0,05	Sobre o teor de gordura. Sozinhos ou em combinação.
	307 b	Mistura concentrada de tocoferóis		

CONSULTA PÚBLICA Nº 614, DE 14 DE MARÇO DE 2019

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, III, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo em Anexo, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de março de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de inclusão da monografia do ingrediente ativo H17 - Heterorhabditis bacteriophora na Relação de Monografias dos Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Domissanitários e Preservantes de Madeira, publicada por meio da Resolução - RE nº 165, de 29 de agosto de 2003, no Diário Oficial da União de 2 de setembro de 2003.

Art. 2º A proposta supracitada estará disponível na íntegra no site da Anvisa, no endereço eletrônico <http://www.anvisa.gov.br>, e as sugestões deverão ser encaminhadas por escrito, em formulário próprio, para o endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Gerência-Geral de Toxicologia, SIA Trecho 5, Área Especial 57, Brasília/DF, CEP 71.205-050; ou para o fax (61) 3462-5726; ou para o e-mail cp.toxicologia@anvisa.gov.br.

§1º O formulário para envio de contribuições permanecerá à disposição dos interessados no endereço eletrônico <http://portal.anvisa.gov.br/agrotoxicos/publicacoes>.

§2º As contribuições recebidas serão públicas e permanecerão à disposição de todos no site da Anvisa.

§3º As contribuições não enviadas no formulário de que trata o parágrafo anterior ou recebidas fora do prazo não serão consideradas para efeitos de consolidação do texto final do regulamento.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, após a deliberação da Diretoria Colegiada, disponibilizará o resultado da consulta pública no site da Anvisa.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com os órgãos e entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria para subsidiar posteriores discussões técnicas e deliberação final da Diretoria Colegiada.

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA
Processo nº: 25351.761163/2018-41

Assunto: Proposta para inclusão do ingrediente ativo H17 - Heterorhabditis bacteriophora na Relação de Monografias dos Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Domissanitários e Preservantes de Madeira, publicada por meio da Resolução - RE nº 165, de 29 de agosto de 2003, no Diário Oficial da União de 2 de setembro de 2003.

Área responsável: Gerência-Geral de Toxicologia - GGTOX
Relator: Renato Alencar Porto

CONSULTA PÚBLICA Nº 615, DE 14 DE MARÇO DE 2019

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, III, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo em Anexo, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de março de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de inclusão da monografia do ingrediente ativo C77 - Cordyceps fumosorosea na Relação de Monografias dos Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Domissanitários e Preservantes de Madeira, publicada por meio da Resolução - RE nº 165, de 29 de agosto de 2003, no Diário Oficial da União de 2 de setembro de 2003.

Art. 2º A proposta supracitada estará disponível na íntegra no site da Anvisa, no endereço eletrônico <http://www.anvisa.gov.br>, e as sugestões deverão ser encaminhadas por escrito, em formulário próprio, para o endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Gerência-Geral de Toxicologia, SIA Trecho 5, Área Especial 57, Brasília/DF, CEP 71.205-050; ou para o fax (61) 3462-5726; ou para o e-mail cp.toxicologia@anvisa.gov.br.

§1º O formulário para envio de contribuições permanecerá à disposição dos interessados no endereço eletrônico <http://portal.anvisa.gov.br/agrotoxicos/publicacoes>.

§2º As contribuições recebidas serão públicas e permanecerão à disposição de todos no site da Anvisa.

§3º As contribuições não enviadas no formulário de que trata o parágrafo anterior ou recebidas fora do prazo não serão consideradas para efeitos de consolidação do texto final do regulamento.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, após a deliberação da Diretoria Colegiada, disponibilizará o resultado da consulta pública no site da Anvisa.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com os órgãos e entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria para subsidiar posteriores discussões técnicas e deliberação final da Diretoria Colegiada.

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA
Processo nº: 25351.761163/2018-41

Assunto: Proposta para inclusão do ingrediente ativo C77 - Cordyceps fumosorosea na Relação de Monografias dos Ingredientes Ativos de Agrotóxicos, Domissanitários e Preservantes de Madeira, publicada por meio da Resolução - RE nº 165, de 29 de agosto de 2003, no Diário Oficial da União de 2 de setembro de 2003.

Área responsável: Gerência-Geral de Toxicologia - GGTOX
Relator: Renato Alencar Porto

