

CONSULTA PÚBLICA Nº 708, DE 13 DE SETEMBRO 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, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de setembro de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de Instrução Normativa que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no portal da Anvisa na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário específico, disponível no endereço: (http://formsus.datasus.gov.br/site/formulario.php?id_aplicacao=50279)

§1º As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado por meio de ferramentas contidas no formulário eletrônico, no menu “resultado”, inclusive durante o processo de consulta.

§2º Ao término do preenchimento do formulário eletrônico será disponibilizado ao interessado número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos – GGALI, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais – AINTE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

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

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente



Documento assinado eletronicamente por **William Dib, Diretor-Presidente**, em 13/09/2019, às 16:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0734894** e o código CRC **2E43656F**.

ANEXO
PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.906974/2017-04

Assunto: Proposta de Instrução Normativa que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados

Agenda Regulatória 2017-2020: Tema nº 4.8 - Rotulagem de Alimentos

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Diretor Relator: Alessandra Bastos Soares

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

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 Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em XX de XX de 201..., e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução RDC nº XX, de XX de XXXX de XXXX, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Art. 2º O Anexo I define a lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária.

Art. 3º O Anexo II define os nomes, a ordem e as unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 4º O Anexo III define as regras para arredondamento e para expressão das quantidades na tabela de informação nutricional.

Art. 5º O Anexo IV define as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional.

Art. 6º O Anexo V define o tamanho das porções dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional.

Art. 7º O Anexo VI define as regras para arredondamento e para expressão do número de porções na tabela de informação nutricional.

Art. 8º O Anexo VII define os tipos de utensílios domésticos e suas capacidades para declaração da medida caseira dos alimentos na tabela de informação nutricional.

Art. 9º O Anexo VIII define os valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral.

Art. 10. O Anexo IX define os VDR para fins de rotulagem nutricional dos alimentos para fins especiais e dos suplementos alimentares.

Art. 11. O Anexo X define os modelos para declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 12. O Anexo XI define as regras para formatação da tabela de informação nutricional.

Art. 13. O Anexo XII define os limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.

Art. 14. O Anexo XIII define a lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal não se aplica.

Art. 15. O Anexo XIV define os modelos para declaração da rotulagem nutricional frontal.

Art. 16. O Anexo XV define as regras para formatação da rotulagem nutricional frontal.

Art. 17. O Anexo XVI define os termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.

Art. 18. O Anexo XVII define os critérios de composição e de rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais.

Art. 19. O Anexo XVIII define os fatores de conversão para determinação do valor energético dos alimentos.

Art. 20. O Anexo XIX define os fatores de conversão de nutrientes para determinação do valor nutricional dos alimentos.

Art. 21. O Anexo XX define os limites temporários de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.

Art. 22. O Anexo XXI define o perfil de aminoácidos para declaração de alegações nutricionais de proteínas.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.

WILLIAM DIB
Diretor-Presidente

ANEXO I
LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL É VOLUNTÁRIA.

| |
|---|
| Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm ² . |
| Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor. |
| Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento. |
| Alimentos fabricados por agricultor familiar, empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário e microempreendedor individual. |
| Bebidas alcoólicas. |
| Aperitivo sem álcool. |
| Cerveja sem álcool. |
| Fermentado de frutas sem álcool. |
| Fermentado de uva desalcoholizado. |

| |
|---|
| Sidra sem álcool. |
| Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto. |
| Gelo destinado ao consumo humano. |
| Vegetais in natura . |
| Carnes, pescados e frutos do mar embalados in natura e refrigerados ou congelados. |
| Vinagres. |

**ANEXO II
NOMES, ORDEM E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

| Nomes e ordem dos constituintes | Unidades de medida |
|--|---------------------------|
| Valor energético | kcal |
| Carboidratos | g |
| Açúcares totais | g |
| Açúcares adicionados | g |
| Dissacarídeos específicos | g |
| Monossacarídeos específicos | g |
| Poliois totais | g |
| Poliois específicos | g |
| Outros carboidratos específicos | g |
| Proteínas | g |
| Aminoácidos específicos | mg |
| Gorduras totais | g |
| Gorduras saturadas | g |
| Gorduras trans | g |
| Gorduras monoinsaturadas | g |
| Ômega 9 | g |
| Gorduras poli-insaturadas | g |
| Ômega 6 | g |
| Ômega 3 | mg |
| Ácido linolênico | mg |

| | |
|--------------------------------|------------|
| EPA e DHA | mg |
| Colesterol | mg |
| Fibras alimentares | g |
| Fibras alimentares específicas | g |
| Sódio | mg |
| Vitamina A | mcg de RAE |
| Vitamina D | mcg |
| Vitamina E | mg |
| Vitamina K | mcg |
| Vitamina C | mg |
| Tiamina | mg |
| Riboflavina | mg |
| Niacina | mg de NE |
| Vitamina B6 | mg |
| Biotina | mcg |
| Folato | mcg de DFE |
| Ácido pantotênico | mg |
| Vitamina B12 | mcg |
| Cálcio | mg |
| Cloro | mg |
| Cobre | mcg |
| Colina | mg |
| Cromo | mcg |
| Ferro | mg |
| Flúor | mg |
| Fósforo | mg |
| Iodo | mcg |
| Magnésio | mg |
| Manganês | mg |
| | |

| | |
|-----------------------|--------------|
| Molibdênio | mcg |
| Potássio | mg |
| Selênio | mcg |
| Zinco | mg |
| Taurina | mg |
| Nucleotídeos | mg |
| Substâncias bioativas | g, mg ou mcg |

ANEXO III
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

| Faixa de valores dos constituintes | Regras para arredondamento dos valores | Forma de expressão dos valores |
|---|---|--|
| Valores maiores ou iguais a 10. | Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade. | Declarar os valores em números inteiros. |
| Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1. | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade. | Declarar os valores com um dígito decimal. Quando a primeira casa decimal for 0, declarar em números inteiros. |
| Valores menores do que 1 e unidades de medida em mg ou mcg. | Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade. | Declarar os valores com dois dígitos decimais. Quando a segunda casa decimal for 0, declarar com um dígito decimal. |
| Valores menores do que 1 e outras unidades de medida. | Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade. | Declarar os valores com um dígito decimal. |

ANEXO IV
QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

| Constituintes | Quantidades não significativas | Condições das quantidades não significativas no produto | Forma de expressão dos valores não significativos |
|------------------|--------------------------------|--|---|
| Valor energético | Menor ou igual a 4 kcal. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 4 |
| Carboidratos | Menor ou igual a 0,5 g. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou ml e por porção; e Produto é sem adição de açúcares; e | 0 |

| | | | |
|----------------------|-------------------------|---|-------|
| | | Nenhum outro tipo de carboidrato é declarado com valores significativos. | |
| | | <p>Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui açúcares adicionados; ou</p> <p>Outro tipo de carboidrato é declarado com valores significativos.</p> | ≤ 0,5 |
| Açúcares totais | Menor ou igual a 0,5 g. | <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto é sem adição de açúcares; e</p> <p>Nenhum outro tipo de açúcar é declarado com valores significativos.</p> | 0 |
| | | <p>Produto possui quantidades não significativas de açúcares totais apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui açúcares adicionados; ou</p> <p>Outro tipo de açúcar é declarado com valores significativos.</p> | ≤ 0,5 |
| Açúcares adicionados | Sem adição de açúcares | Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XVII desta Instrução Normativa. | 0 |
| | Menor ou igual a 0,5 g | <p>Produto possui açúcares adicionados; e</p> <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml, ou por porção.</p> | ≤ 0,5 |
| Lactose | Menor ou igual a 0,1 g. | <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml do alimento tal como exposto à venda.</p> | 0 |
| | | <p>Para alimentos para fins especiais, o produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml do alimento pronto para o consumo.</p> | 0 |
| | | <p>Para suplementos alimentares, o produto possui quantidades não significativas de por 100 g ou ml do alimento pronto para o consumo e tal como exposto à venda.</p> | 0 |
| Proteínas | Menor ou igual a 0,5 g. | <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Nenhum aminoácido é declarado com valores significativos.</p> | 0 |
| | | <p>Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Algum aminoácido é declarado com valores significativos.</p> | ≤ 0,5 |
| Gorduras totais | Menor ou igual a 0,5 g. | <p>Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de gorduras saturadas por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou ml e por porção; e</p> <p>Nenhum outro tipo de gordura e colesterol é declarado com valores significativos.</p> | 0 |
| | | <p>Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> <p>Produto possui quantidades não significativas de gorduras saturadas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou</p> | ≤ 0,5 |

| | | | |
|--------------------|-------------------------|--|-------|
| | | Produto possui quantidades não significativas de gorduras trans apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção; ou Outro tipo de gordura e colesterol é declarado com valores significativos. | |
| Gorduras saturadas | Menor ou igual a 0,1 g. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 0,1 |
| Gorduras trans | Menor ou igual a 0,1 g. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 0,1 |
| Colesterol | Menor ou igual a 5 mg. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 5 |
| Fibras alimentares | Menor ou igual a 0,5 g. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 0,5 |
| Sódio | Menor ou igual a 5 mg. | Produto possui quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. | 0 |
| | | Produto possui quantidades não significativas apenas por 100 g ou ml, ou apenas por porção. | ≤ 5 |

ANEXO V

TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.

| Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal). | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Amidos e féculas | 20 | Colheres de sopa |
| Arroz cru | 50 | Xícaras |
| Aveia em flocos sem outros ingredientes | 30 | Colheres de sopa |
| Barra de cereais com até 10% de gordura | 30 | Unidades |
| Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo | 150 | Unidades ou xícara |
| Batata e mandioca pré-frita congelada | 85 | Unidades ou xícaras |
| Produtos à base de tubérculos e cereais pré-fritos ou congelados | 85 | Unidades |
| Biscoito salgados, integrais e grissines | 30 | Unidades |
| Bolos, todos os tipos sem recheio | 60 | Fatia ou fração |
| Canjica (grão cru) | 50 | Xícaras |
| Cereal matinal pesando até 45 g por xícara | 30 | Xícaras |

| | | |
|--|---|--------------------|
| Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara | 40 | Xícaras |
| Cereais integrais crus | 45 | Xícaras |
| Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos | 50 | Xícaras |
| Farelo de cereais e germe de trigo | 10 | Colheres de sopa |
| Farinha láctea | 30 | Colheres de sopa |
| Farofa pronta | 35 | Colheres de sopa |
| Massa alimentícia seca | 80 | Pratos ou xícaras |
| Massa desidratada com recheio | 70 | Pratos ou xícaras |
| Massas frescas com e sem recheios | 100 | Pratos ou xícaras |
| Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio | 50 | Unidades ou fatias |
| Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia | 50 | Unidades |
| Pão doce sem frutas | 40 | Unidades |
| Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio | 40 | Unidades |
| Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães | 40 | Unidades ou fatias |
| Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia | 50 | Unidades ou fatias |
| Pipoca | 25 | Xícaras |
| Torradas | 30 | Unidades |
| Tofu | 40 | Fatias |
| Trigo para kibe e proteína texturizado de soja | 50 | Xícaras |
| Leguminosas secas, todas | 60 | Xícaras |
| Pós para preparar flans e sobremesas | Quantidade suficiente para preparar 120 g | Colheres de sopa |
| Sagu | 30 | Colheres de sopa |
| Massas para pasteis e panquecas | 30 | Unidades |
| Massa para tortas salgadas | 30 | Frações |
| Massa para pizza | 40 | Fatias |
| Farinha de rosca | 30 | Colheres de sopa |
| Preparações a base de soja tipo: milanesa, almondegas e hamburguer) | 80 | Unidades |
| Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú | Quantidade suficiente para preparar 150 g | Fatias |

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Pré-mistura para preparar bori-bori | Quantidade suficiente para preparar 80 g | Colheres de sopa |
| Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães | Quantidade suficiente para preparar 50 g | Colheres de sopa |
| Preparado desidratados para purês de tubérculos | Quantidade suficiente para 150 g | Colheres de sopa ou xícaras |
| Pós para preparar bolos e tortas | Quantidade suficiente para preparar 60 g | Colheres de sopa |
| Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal). | | |
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Concentrado de vegetais triplo (extrato) | 30 | Colheres de sopa |
| Concentrado de vegetais | 15 | Colheres de sopa |
| Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate | 60 | Colheres de sopa |
| Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais | 60 | Colheres de sopa |
| Picles e alcaparras | 15 | Colheres de sopa |
| Sucos de vegetais, frutas e sojas | 200 | Copos |
| Vegetais desidratados em conserva (tomate seco) | 40 | Colheres de sopa |
| Vegetais desidratados para sopa | 40 | Colheres de sopa |
| Vegetais desidratados para purê | Quantidade suficiente para preparar 150 g | Colheres de sopa |
| Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite | 50 | Unidades ou xícaras |
| Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros) | 130 | Xícaras |
| Vegetais empanados | 80 | Unidades |
| Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal). | | |
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados | Quantidade suficiente para preparar 200 ml | Colheres de sopa |
| Polpa de frutas para sobremesas | 50 | Colheres de sopa |
| Suco, néctar e bebidas de frutas | 200 | Copos |
| Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis) | 50 | Unidades ou colheres de sopa |
| Uva passa | 30 | Colheres de sopa |

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| Fruta em conserva, incluindo salada de frutas | 140 | Unidades ou colheres de sopa |
| Grupo IV: Leites e derivados (Valor energético médio da porção é 125 kcal). | | |
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Bebida láctea | 200 | Copos |
| Leites fermentados, iogurte, todos os tipos | 200 | Copos |
| Leite fluido, todos os tipos | 200 | Copos |
| Leite evaporado | Quantidade suficiente para preparar 200 ml | Colheres de sopa |
| Queijo ralado | 10 | Colheres de sopa |
| Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse | 50 | Colheres de sopa |
| Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta) | 30 | Colheres de sopa ou fatias |
| Leite em pó | Quantidade suficiente para preparar 200 ml | Colheres de sopa |
| Sobremesas lácteas | 120 | Unidades ou xícaras |
| Pós para preparar sobremesas lácteas | Quantidade suficiente para preparar 120 g | Colheres de sopa |
| Pós para preparar sorvetes | Quantidade suficiente para preparar 50 g | Colheres de sopa |
| Grupo V: Carnes e ovos (Valor energético médio da porção é 125 kcal). | | |
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Almôndegas a base de carnes | 80 | Unidades |
| Anchovas em conserva | 15 | Colheres de sopa |
| Apresentado e corned beef | 30 | Fatias |
| Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos | 60 | Unidades ou colheres de sopa |
| Caviar | 10 | Colheres de chá |
| Charque | 30 | Frações ou pratos |
| Hambúrguer a base de carnes | 80 | Unidades |
| Linguiça, salsicha, todos os tipos | 50 | Unidades ou frações |
| Kani-kama | 20 | Unidades ou colheres de sopa |
| Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não | 100 | Unidades |

| | | |
|---|----------|--------------------|
| Preparações de carnes com farinhas ou empanadas | 130 | Unidades |
| Embutidos, fiambre e presunto | 40 | Unidades ou fatias |
| Peito de peru, blanquet | 60 | Unidades ou fatias |
| Patês (presunto, fígado e bacon etc) | 10 | Colheres de chá |
| Ovo | x gramas | Unidades |

Grupo VI: Óleos, gorduras e sementes oleaginosas (Valor energético médio da porção é 100 kcal).

| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Óleos vegetais, todos os tipos | 13 | Colheres de sopa |
| Azeitona | 20 | Unidades |
| Bacon em pedaços - defumado ou fresco | 10 | Fatias |
| Banha e gorduras animais | 10 | Colheres de sopa |
| Gordura vegetal | 10 | Colheres de sopa |
| Maionese e molhos a base de maionese | 12 | Colheres de sopa |
| Manteiga, margarina e similares | 10 | Colheres de sopa |
| Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos) | 13 | Colheres de sopa |
| Chantilly | 20 | Colheres de sopa |
| Creme de leite | 15 | Colheres de sopa |
| Leite de coco | 15 | Colheres de sopa |
| Coco ralado | 12 | Colheres de chá |
| Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros) | 15 | Colheres de sopa |

Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).

| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Açúcar, todos os tipos | 5 | Colheres de chá |
| Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó | 20 | Colheres de sopa |
| Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc) | 40 | Fatias |
| Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó) | 20 | Colheres de sopa |
| Geleias diversas | 20 | Colheres de sopa |
| Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc) | 20 | Colheres de sopa |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| Pó para gelatina | Quantidade suficiente para preparar 120 | Colheres de sopa |
| Sobremesa de gelatina pronta | 120 | Unidades |
| Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa) | 20 | Unidades |
| Balas, pirulitos e pastilhas | 20 | Unidades |
| Goma de mascar | 3 | Unidades |
| Chocolates, bombons e similares | 25 | Unidades ou frações |
| Confeitos de chocolate e drageados em geral | 25 | Unidades ou colheres de sopa |
| Sorvetes de massa | 60 g ou 130 ml | Bolas ou unidades |
| Sorvetes individuais | 60 g ou 130 ml | Unidades |
| Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrones, pé de moleque e paçoca | 20 | Unidades ou frações |
| Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes) | 200 | Xícaras ou copos |
| Pós para preparo de refresco | Quantidade suficiente para preparar 200 ml | Colheres de sopa |
| Biscoito doce, com ou sem recheio | 30 | Unidades |
| Brownies e alfajores | 40 | Unidades |
| Frutas cristalizadas | 30 | Unidades ou colheres de sopa |
| Panettone | 80 | Unidades ou fatias |
| Bolo com frutas | 60 | Unidades ou fatias |
| Bolos e similares com recheio ou cobertura | 60 | Unidades ou fatias |
| Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura | 40 | Unidades |
| Snacks a base de cereais e farinhas para petisco | 25 | Xícaras |
| Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc | 20 | Colheres de sopa |
| Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas. | | |
| Produtos | Tamanho das porções (g ou ml) | Medidas caseiras sugeridas |
| Caldo (carne, galinha, legumes etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo) | Quantidade suficiente para 250 ml | Unidades, colheres de sopa ou frações |
| Catchup e mostarda | 12 | Colheres de sopa |
| Molhos a base de soja ou vinagre | x gramas | Colheres de sopa |
| Molhos a base de produtos lácteos ou caldos | x gramas | Colheres de sopa |

| | | |
|--|--|---------------------|
| Pós para preparar molhos | Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa | Colheres de sopa |
| Misso | 20 | Colheres de sopa |
| Missoshiro | Quantidade suficiente para 200 ml | Colheres de sopa |
| Extrato de soja | 30 | Colheres de sopa |
| Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens da tabela | 100 | Unidades ou frações |
| Tempero completos | 5 | Colheres de chá |
| Bebidas alcoólicas | Quantidade equivalente a 10 g de etanol | Unidades ou copos |
| Bebidas alcoólicas desalcooolizadas | Quantidade equivalente a versão com álcool | Unidades ou copos |

ANEXO VI**REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

| Números de porções na embalagem | Regras para arredondamento das porções | Forma de expressão das porções |
|--|--|---|
| Embalagens com 3 ou mais porções inteiras. | Não se aplica. | Porções por embalagem: (números inteiros). |
| Embalagens com mais de 2 porções não inteiras. | Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade. | Porções por embalagem: Cerca de (números inteiros). |

ANEXO VII**TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA MEDIDA CASEIRA DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

| Tipos de utensílios domésticos | Capacidades |
|--------------------------------|---------------------------|
| Xícara de chá | 200 cm ³ ou ml |
| Copo | 200 cm ³ ou ml |
| Colher de sopa | 10 cm ³ ou ml |
| Colher de chá | 5 cm ³ ou ml |
| Prato raso | 22 cm de diâmetro |
| Prato fundo | 250 cm ³ ou ml |

ANEXO VIII**VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.**

| Constituintes | VDR (unidade) |
|------------------|---------------|
| Valor energético | 2.000 kcal |
| Carboidratos | 300 g |

| | |
|---------------------------|----------------|
| Açúcares adicionados | 50 g |
| Proteínas | 50 g |
| Gorduras totais | 65 g |
| Gorduras saturadas | 20 g |
| Gorduras trans | 2 g |
| Gorduras monoinsaturadas | 20 g |
| Gorduras poli-insaturadas | 20 g |
| Ômega 6 | 18 g |
| Ômega 3 | 4.000 mg |
| Colesterol | 300 mg |
| Fibras alimentares | 25 g |
| Sódio | 2.000 mg |
| Vitamina A | 800 mcg de RAE |
| Vitamina D | 15 mcg |
| Vitamina E | 15 mg |
| Vitamina K | 120 mcg |
| Vitamina C | 100 mg |
| Tiamina | 1,2 mg |
| Riboflavina | 1,2 mg |
| Niacina | 15 mg de NE |
| Vitamina B6 | 1,3 mg |
| Biotina | 30 mcg |
| Folato | 400 mcg de DFE |
| Ácido pantotênico | 5 mg |
| Vitamina B12 | 2,4 mcg |
| Cálcio | 1.000 mg |
| Cloro | 2.300 mg |
| Cobre | 900 mcg |
| Colina | 550 mg |
| | |

| | |
|------------|----------|
| Cromo | 35 mcg |
| Ferro | 14 mg |
| Flúor | 4 mg |
| Fósforo | 700 mg |
| Iodo | 150 mcg |
| Magnésio | 420 mg |
| Manganês | 3 mg |
| Molibdênio | 45 mcg |
| Potássio | 3.500 mg |
| Selênio | 60 mcg |
| Zinco | 11 mg |

ANEXO IX

VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS E DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES.

| Constituintes | Unidades | 0 a 6 meses | 7 a 11 meses | 1 a 3 anos | 4 a 8 anos | 9 a 18 anos | ≥ 19 anos | Gestantes | Lactantes |
|---------------------------|------------|-------------|--------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| Valor energético | kcal | 550 | 700 | 1.000 | 1.500 | 2.500 | 2.000 | 2.300 | 2.600 |
| Carboidratos | g | 60 | 95 | 150 | 225 | 375 | 300 | 345 | 360 |
| Açúcares adicionados | g | - | - | 25 | 35 | 60 | 50 | 55 | 65 |
| Proteínas | g | 9 | 11 | 25 | 35 | 60 | 50 | 55 | 65 |
| Gorduras totais | g | 30 | 27 | 33 | 50 | 80 | 65 | 75 | 85 |
| Gorduras saturadas | g | - | - | 11 | 16 | 27 | 20 | 25 | 28 |
| Gorduras trans | g | - | - | 1 | 1,5 | 2,5 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Gorduras monoinsaturadas | g | - | - | 11 | 16 | 27 | 20 | 25 | 28 |
| Gorduras poli-insaturadas | g | - | - | 11 | 16 | 27 | 20 | 25 | 28 |
| Ômega 6 | g | - | - | 9 | 13 | 22 | 18 | 20 | 23 |
| Ômega 3 | mg | - | - | 2.000 | 3.000 | 5.000 | 4.000 | 5.000 | 5.000 |
| Colesterol | mg | - | - | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Fibras alimentares | g | - | - | 19 | 25 | 38 | 25 | 28 | 29 |
| Sódio | mg | 120 | 370 | 1.000 | 2.000 | 2.000 | 2.000 | 2.000 | 2.000 |
| Vitamina A | mcg de RAE | 400 | 500 | 300 | 400 | 900 | 800 | 770 | 1.300 |
| Vitamina D | mcg | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |

| | | | | | | | | | |
|-------------------|------------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Vitamina E | mg | 4 | 5 | 6 | 7 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Vitamina K | mcg | 2 | 2,5 | 30 | 55 | 75 | 120 | 90 | 90 |
| Vitamina C | mg | 40 | 50 | 15 | 25 | 75 | 100 | 85 | 120 |
| Tiamina | mg | 0,2 | 0,3 | 0,5 | 0,36 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| Riboflavina | mg | 0,3 | 0,4 | 0,5 | 0,6 | 1,3 | 1,2 | 1,4 | 1,6 |
| Niacina | mg de NE | 2 | 4 | 6 | 8 | 16 | 15 | 18 | 17 |
| Vitamina B6 | mg | 0,1 | 0,3 | 0,5 | 0,6 | 1,3 | 1,3 | 1,9 | 2 |
| Biotina | mcg | 5 | 6 | 8 | 12 | 25 | 30 | 30 | 35 |
| Folato | mcg de DFE | 65 | 80 | 150 | 200 | 400 | 400 | 600 | 500 |
| Ácido pantotênico | mg | 1,7 | 1,8 | 2 | 3 | 5 | 5 | 6 | 7 |
| Vitamina B12 | mcg | 0,4 | 0,5 | 0,9 | 1,2 | 2,4 | 2,4 | 2,6 | 2,8 |
| Cálcio | mg | 200 | 260 | 700 | 1.000 | 1.300 | 1.000 | 1.300 | 1.300 |
| Cloro | mg | 180 | 570 | 1.500 | 1.900 | 2.300 | 2.300 | 2.300 | 2.300 |
| Cobre | mcg | 200 | 220 | 340 | 440 | 890 | 900 | 1.000 | 1.300 |
| Colina | mg | 125 | 150 | 200 | 250 | 550 | 550 | 450 | 550 |
| Cromo | mcg | 0,2 | 5,5 | 11 | 15 | 35 | 35 | 30 | 45 |
| Ferro | mg | 0,27 | 11 | 7 | 10 | 15 | 14 | 27 | 10 |
| Flúor | mg | 0,01 | 0,5 | 0,7 | 1 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| Fósforo | mg | 100 | 275 | 460 | 500 | 1.250 | 700 | 1.250 | 1.250 |
| Iodo | mcg | 110 | 130 | 90 | 90 | 150 | 150 | 220 | 290 |
| Magnésio | mg | 30 | 75 | 80 | 130 | 410 | 420 | 400 | 360 |
| Manganês | mg | 0,003 | 0,6 | 1,2 | 1,5 | 2,2 | 3 | 2 | 2,6 |
| Molibdênio | mcg | 2 | 3 | 17 | 22 | 43 | 45 | 5 | 50 |
| Potássio | mg | 400 | 700 | 3.000 | 3.500 | 3.500 | 3.500 | 3.500 | 3.500 |
| Selênio | mcg | 15 | 20 | 20 | 30 | 55 | 60 | 60 | 70 |
| Zinco | mg | 2 | 3 | 3 | 5 | 11 | 11 | 12 | 13 |

**ANEXO X
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

1. Modelo vertical:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|-------|--------|-----|
| Porções por embalagem: número de porções | | | |
| Porção: _____ g ou ml (medida caseira) | | | |
| | 100 g | porção | %VD |
| Valor energético (kcal) | | | |
| Carboidratos (g) | | | |
| Açúcares totais (g) | | | |
| Açúcares adicionados (g) | | | |
| Proteínas (g) | | | |
| Gorduras totais (g) | | | |
| Gorduras saturadas (g) | | | |
| Gorduras trans (g) | | | |
| Fibra Alimentar (g) | | | |
| Sódio (mg) | | | |

2. Modelo horizontal:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | 100 g | porção | %VD |
|-------------------------------|--|-------|--------|-----|
| Valor energético (g) | | | | |
| Carboidratos (g) | | | | |
| Açúcares totais (g) | | | | |
| Açúcares adicionados (g) | | | | |
| Proteínas (g) | | | | |
| Gorduras totais (g) | | | | |
| Gorduras saturadas (g) | | | | |
| Gorduras trans (g) | | | | |
| Fibra Alimentar (g) | | | | |
| Sódio (mg) | | | | |

Porções por emb.: _____

Porção: _____ g ou ml (mc)

3. Modelo vertical simplificado:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---|-------|--------|-----|
| Porções por embalagem: _____ | | | |
| Porção: _____ g ou ml (medida caseira) | | | |
| | 100 g | porção | %VD |
| Valor energético (g) | | | |
| Carboidratos (g) | | | |
| Proteínas (g) | | | |
| Gorduras totais (g) | | | |
| <i>Não contém quantidades significativas de gordura saturada, gordura trans, fibra, açúcares e sódio.</i> | | | |

4. Modelo horizontal simplificado:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | 100 g | porção | %VD |
|---|--|-------|--------|-----|
| Valor energético (g) | | | | |
| Carboidratos (g) | | | | |
| Proteínas (g) | | | | |
| Gorduras totais (g) | | | | |
| <i>Não contém quantidades significativas de gordura saturada, gordura trans, fibra, açúcares e sódio.</i> | | | | |

Porções por emb.: _____

Porção: _____ g ou ml (mc)

5. Modelo agregado:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | Produto 1 Porções por emb.: ____ Porção: __ g ou ml (mc) | | | Produto 2 Porções por emb.: ____ Porção: __ g ou ml (mc) | | | Produto 3 Porções por emb.: ____ Porção: __ g ou ml (mc) | | |
|---------------------------|--|--------|-----|--|--------|-----|--|--------|-----|
| | 100 g | porção | %VD | 100 g | porção | %VD | 100 g | porção | %VD |
| Valor energético (kcal) | | | | | | | | | |
| Carboidratos (g) | | | | | | | | | |
| Açúcares totais (g) | | | | | | | | | |
| Açúcares adicionados (g) | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | | | | | | | | | |
| Gorduras totais (g) | | | | | | | | | |
| Gorduras saturadas (g) | | | | | | | | | |
| Gorduras trans (g) | | | | | | | | | |
| Fibra Alimentar (g) | | | | | | | | | |
| Sódio (mg) | | | | | | | | | |

**ANEXO XI
REGRAS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.**

| 1. Parâmetros de formatação comuns a todos os tipos de modelos de tabela de informação nutricional e tamanhos de embalagem | |
|---|--|
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Tipos de fonte | Arial ou Helvetica |
| Espessura da borda externa de segurança | ½ ponto (0,17 mm) |
| Margem superior | 2 mm |
| Distância entre o título e a linha separadora | 1 mm |
| Espessura da linha separadora | ¼ ponto (0,08 mm) |
| Espessura da barra separadora | 3 pontos (1 mm) |
| Espessura da grade interna | ¼ ponto (0,08 mm) |
| 2. Embalagens com superfície disponível para rotulagem maior que 600 cm² | |
| 2.1. Modelo vertical e modelo vertical simplificado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 2 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 12 pontos (3 mm) e alinhamento centralizado |
| Distância entre a linha separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 1,5 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por embalagem:” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a barra separadora | 2 mm |

| | |
|--|---|
| Distância entre a barra separadora e a declaração das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | 1 mm |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1,5 mm para cada lado |
| Altura das células | 4,24 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 12 pontos (4,2 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,8 mm, de segundo nível de 5,6 mm e de terceiro nível de 8,4 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |

2.2. Modelo horizontal e modelo horizontal simplificado

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|--|---|
| Margens laterais e inferior | 2 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 12 pontos (3 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre o título e a barra separadora | 2 mm |
| Distância entre a barra separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 1,5 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1,5 mm para cada lado |
| Altura das células | 4,24 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 12 pontos (4,2 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,8 mm, de segundo nível de 5,6 mm e de terceiro nível de 8,4 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |

2.3 Modelo agregado

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|---------------------------------|---|
| Margens laterais e inferior | 2 mm |

| | |
|--|---|
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 12 pontos (3 mm), entrelinha de 15 pontos (5,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia do nome de cada produto | Corpo negrito, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a linha separadora | 1,5 mm |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1,5 mm para cada lado |
| Altura das células | 4,24 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,8 mm, de segundo nível de 5,6 mm e de terceiro nível de 8,4 mm |

3. Embalagens com superfície disponível para rotulagem entre 300 cm² e 600 cm²

3.1. Modelo vertical e modelo vertical simplificado

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|--|---|
| Margens laterais e inferior | 1,5 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm) e alinhamento centralizado |
| Distância entre a linha separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 2 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por embalagem:” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a barra separadora | 2 mm |
| Distância entre a barra separadora e a declaração das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | 1 mm |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 3,84 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |

| | |
|--|--|
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,2 mm, de segundo nível de 4,6 mm e de terceiro nível de 7 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 9 pontos (3,2 mm) e alinhamento à esquerda |
| 3.2. Modelo horizontal e modelo horizontal simplificado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 1,5 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 12 pontos (4,2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre o título e a barra separadora | 1 mm |
| Distância entre a barra separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 2 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 10 pontos (3,5 mm), alinhamento à esquerda e espaço depois do parágrafo de 5 pontos (5,3 mm) |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 3,84 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,2 mm, de segundo nível de 4,6 mm e de terceiro nível de 7 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 9 pontos (3,2 mm) e alinhamento à esquerda |
| 3.3 Modelo agregado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 1,5 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 10 pontos (2,5 mm), entrelinha de 12 pontos (4,2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia do nome de cada produto | Corpo negrito, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 10 pontos (3,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 10 pontos (3,5 mm), alinhamento à esquerda e espaço depois do parágrafo de 5 pontos (5,3 mm) |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a linha separadora | 1,5 mm |

| | |
|---|---|
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 3,84 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 11 pontos (3,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 2,2 mm, de segundo nível de 4,6 mm e de terceiro nível de 7 mm |
| 4. Embalagens com superfície disponível para rotulagem entre 100 cm² e 300 cm² | |
| 4.1. Modelo vertical e modelo vertical simplificado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 1 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm) e alinhamento centralizado |
| Distância entre a linha separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 1 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por embalagem:” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a barra separadora | 1 mm |
| Distância entre a barra separadora e a declaração das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | 2 mm |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 2,83 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 1 mm, de segundo nível de 2,2 mm e de terceiro nível de 3,4 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 7 pontos (2,4 mm) e alinhamento à esquerda |
| 4.2. Modelo horizontal e modelo horizontal simplificado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 1 mm |

| | |
|--|---|
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 10 pontos (3,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre o título e a barra separadora | 1 mm |
| Distância entre a barra separadora e a declaração do número de porções por embalagem | 2 mm |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 2,83 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 1 mm, de segundo nível de 2,2 mm e de terceiro nível de 3,4 mm |
| Texto sobre quantidades não significativas no caso de modelo simplificado | Corpo itálico, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| 4.3 Modelo agregado | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Margens laterais e inferior | 1 mm |
| Tipografia do título | O título “ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ” em corpo negrito, caixa alta, tamanho mínimo de 8 pontos (2 mm), entrelinha de 10 pontos (3,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia do nome de cada produto | Corpo negrito, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia das declarações sobre número de porções por embalagem e tamanho das porções | Os textos “Porções por emb.,” e “Porção:” em corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm) e alinhamento à esquerda |
| Distância entre a declaração do tamanho da porção e a linha separadora | 1,5 mm |
| Largura das células | Informação mais extensa declarada mais 1 mm para cada lado |
| Altura das células | 2,83 mm |
| Tipografia das declarações das bases de 100 g ou ml, porção e %VD | Os textos “100 g ou ml”, “porção” e “%VD” em corpo negrito, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia dos valores nutricionais | Corpo regular, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm) e alinhamento à esquerda |
| Tipografia para declaração do nome do valor energético e dos nutrientes | Corpo regular, combinação de caixa alta e baixa, tamanho mínimo de 6 pontos (1,5 mm), entrelinha de 8 pontos (2,8 mm), alinhamento à esquerda, e com indentação de primeiro nível de 1 mm, de segundo nível de 2,2 mm e de terceiro nível de 3,4 mm |

ANEXO XII

LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

| Nutrientes | Sólidos ou semissólidos (100 g) | Líquidos (100 ml) |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Açúcares adicionados (g) | Quantidade maior ou igual a 10 g | Quantidade maior ou igual a 5 |
| Gorduras saturadas (g) | Quantidade maior ou igual a 4 g | Quantidade maior ou igual a 2 |
| Sódio (mg) | Quantidade maior ou igual a 400 mg | Quantidade maior ou igual a 200 |

ANEXO XIII

LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL NÃO SE APLICA.

| |
|---|
| Alimentos com área do painel principal inferior a 40 cm ² . |
| Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor |
| Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento |
| Bebidas alcoólicas |
| Aperitivo sem álcool |
| Cerveja sem álcool |
| Fermentado de frutas sem álcool |
| Fermentado de uva desalcoholizado |
| Sidra sem álcool |
| Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto |
| Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto |
| Carnes, pescados e frutos do mar embalados in natura e refrigerados ou congelados |
| Ovos in natura |
| Leites de todas as espécies de animais mamíferos |
| Leite em pó |
| Leites fermentados, exceto leites fermentados com adições |
| Queijos |
| Vinagres |
| Azeite de oliva e outros óleos vegetais prensados a frio ou refinados |
| Fórmulas infantis |
| Fórmulas para nutrição enteral |
| Alimentos para controle de peso |

| |
|---|
| Alimentos para erros inatos do metabolismo |
| Suplementos alimentares |
| Açúcar obtido da cana-de-açúcar ou da beterraba |
| Sal destinado ao consumo humano |
| Mel |
| Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação |
| Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia |

**ANEXO XIV
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.**

1. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.



2. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de açúcar adicionado e gordura saturada.



3. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de açúcar adicionado e sódio.



4. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de gordura saturada e sódio.

ALTO EM:

GORDURA SATURADA

SÓDIO

5. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de açúcar adicionado.

ALTO EM:

AÇÚCAR ADICIONADO

6. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de gordura saturada.

ALTO EM:

GORDURA SATURADA

7. Modelo que deve ser usado em alimentos que atendem os limites de sódio.

ALTO EM:

SÓDIO

ANEXO XV
REGRAS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

1. Parâmetros de formatação comuns a todos os tipos de modelos de rotulagem nutricional frontal.

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|--|---|
| Tipos de fonte | Arial negrito ou Helvetica negrito em caixa alta. |
| Borda externa de segurança | 3 pontos (1,02 mm) em 100% preto. |
| Cores dos elementos | Fundo branco e impressão dos elementos em 100% preto. |
| Borda das faixas de nutrientes, quando não forem declarados os três nutrientes | 1 ponto (0,34 mm) em 100% preto. |

2. Embalagens com área de painel principal maior que 500 cm².

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|---------------------------------|--|
| Altura e largura do símbolo | Altura de 4,9 cm e largura de 10,283 cm. |
| Zona de proteção externa | 2,5 mm. |
| Margens laterais | 2,101 mm. |
| Expressão “Alto em” | Fonte 17 pontos (4,25 mm) com espaçamento 114% entre letras; Distância de 26,269 mm da borda externa esquerda de segurança e de 44,915 mm da borda externa direita de segurança; e Margem superior de 2,494 mm e mesma distância em relação à faixa de nutriente. |
| Faixas com nomes dos nutrientes | Altura de 9,243 mm; Espaçamento de 1,5 mm entre as faixas; Contorno circular à esquerda acompanhando a curvatura do corpo circular da lupa, com distância de 2,946 mm em relação a ele; e Margem superior de 9,753 mm e margem inferior de 6,861 mm. |
| Nomes dos nutrientes | Fonte de 13,472 pontos (3,37 mm) com espaçamento 114% entre letras; Nomes dos nutrientes alinhados à esquerda, com margem de 3,115 mm em relação ao limite esquerdo da faixa, considerando o nutriente gordura saturada; e Nomes dos nutrientes centralizados verticalmente na faixa, com margens superior e inferior de 2,901 mm. |
| Componente circular da lupa | Diâmetro de 24,009 mm e espessura de 3,301 mm; Alinhamento vertical com as faixas de nutrientes; e Margem superior de 9,803 mm e margem inferior de 7,402 mm. |
| Cabo da lupa | Saindo do vértice inferior esquerdo em ângulo de 45°; e Espessura de 3,301 mm |

2. Embalagens com área de painel principal de 500 cm² a 350 cm².

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|---------------------------------|---|
| Altura e largura do símbolo | Altura de 4 cm e largura de 8,395 cm. |
| Zona de proteção externa | 2,0 mm. |
| Margens laterais | 1,715 mm. |
| Expressão “Alto em” | Fonte de 13,881 pontos (3,47 mm) com espaçamento 114% entre letras; |

| | |
|---------------------------------|--|
| | Distância de 21,444 mm da borda externa esquerda de segurança e 36,665 mm da borda externa direita de segurança; e Margem superior de 2,036 mm e mesma distância em relação à faixa de nutriente. |
| Faixas com nomes dos nutrientes | Altura de 7,545 mm; Espaçamento de 1,225 mm entre as faixas; Contorno circular à esquerda acompanhando a curvatura do corpo circular da lupa, com distância de 2,405 mm em relação a ele; e Margem superior 7,962 mm e margem inferior de 5,601 mm. |
| Nomes dos nutrientes | Fonte de 10,999 pontos (2,75 mm) com espaçamento 114% entre letras; Nomes dos nutrientes alinhados à esquerda, com margem de 2,543 mm em relação ao limite esquerdo da faixa, considerando o nutriente gordura saturada; e Nomes dos nutrientes centralizados verticalmente na faixa, com margens superior e inferior de 2,368 mm. |
| Componente circular da lupa | Diâmetro de 19,6 mm; Espessura de 2,695 mm; e Margem superior 8,003 mm e margem inferior de 6,043 mm. |
| Cabo da lupa | Saindo do vértice inferior esquerdo em ângulo de 45°; e Espessura de 2,695 mm. |

3. Embalagens com área de painel principal de 350 cm² a 150 cm².

| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
|---------------------------------|---|
| Altura e largura do símbolo | Altura de 2,7 cm e largura de 5,666 cm. |
| Zona de proteção externa | 1,5 mm. |
| Margens laterais | 1,158 mm. |
| Expressão “Alto em” | Fonte de 9,37 pontos (2,34 mm) com espaçamento 114% entre letras; Distância de 14,475 mm da borda externa esquerda de segurança e de 24,749 mm da borda externa direita de segurança; e Margem superior de 1,374 mm e mesma distância em relação à faixa de nutriente. |
| Faixas com nomes dos nutrientes | Altura de 5,093 mm de altura; Espaçamento de 0,827 mm entre as faixas; Contorno circular à esquerda acompanhando a curvatura do corpo circular da lupa, com distância de 1,623 mm em relação a ele; e Margem superior de 5,374 mm e margem inferior de 3,781 mm. |
| Nomes dos nutrientes | Fonte de 7,424 pontos (1,86 mm) com espaçamento 114% entre letras; Nomes dos nutrientes alinhados à esquerda, com margem de 1,716 mm em relação ao limite esquerdo da faixa, considerando o nutriente gordura saturada; e Nomes dos nutrientes centralizados verticalmente na faixa, com margens superior e inferior de 1,599 mm. |
| Componente circular da lupa | Diâmetro de 13,23 mm; Espessura de 1,819 mm; e Margem superior de 5,402 mm e margem inferior de 4,079 mm. |
| Ângulo do cabo da lupa | Saindo do vértice inferior esquerdo em ângulo de 45°; e |

| | |
|---|--|
| | Espessura de 1,819 mm. |
| 4. Embalagens com área de painel principal 150 cm² até 40 cm². | |
| Parâmetros de formatação | Regras para formatação da tabela de informação nutricional |
| Altura e largura do símbolo | Altura de 1,9 cm e largura de 3,987 cm |
| Margens laterais | 0,815 mm |
| Zona de proteção externa | 1 mm, cor branca |
| Expressão "Alto em" | Fonte de 6,593 pontos (1,65 mm) com espaçamento 114% entre letras; Distância de 10,186 mm da borda externa esquerda de segurança e de 17,416 mm da borda externa direita de segurança; e Margem superior de 0,967 mm e mesma distância em relação à faixa de nutriente. |
| Faixas com nomes dos nutrientes | Altura de 3,584 mm; Espaçamento de 0,582 mm entre as faixas; Contorno circular à esquerda acompanhando a curvatura do corpo circular da lupa, com distância de 1,143 mm em relação a ele; e Margem superior de 3,782 mm e margem inferior de 2,66 mm. |
| Nomes dos nutrientes | Fonte de 5,224 pontos (1,31mm) com espaçamento 114% entre letras; Nomes dos nutrientes alinhados à esquerda, com margem de 1,208 mm em relação ao limite esquerdo da faixa, considerando o nutriente gordura saturada; e Nomes dos nutrientes centralizados verticalmente na faixa, com margens superior e inferior de 1,125 mm. |
| Componente circular da lupa | Diâmetro de 9,31 mm; Espessura de 1,28 mm; e Margem superior 3,801 mm e margem inferior de 2,87 mm. |
| Cabo da lupa | Saindo do vértice inferior esquerdo em ângulo de 45°; e Espessura de 1,28 mm. |

**ANEXO XVI
TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.**

| Atributos nutricionais | Termos autorizados para alegações nutricionais |
|-------------------------------|---|
| Baixo | baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em... |
| Muito baixo | muito baixo em... |
| Não contém | não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de... |
| Sem adição de | sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado |
| Alto conteúdo | Alto conteúdo, rico em..., alto teor... |
| Fonte | Fonte de..., com..., contém... |
| Aumentado | reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em... |
| Reduzido | aumentado em..., mais... |

ANEXO XVII

CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

| 1. Valor energético | | |
|------------------------|---|---|
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 4 kcal por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso. | Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético. |
| Baixo | Máximo de 40 kcal por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 40 kcal por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso. | Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético. |
| Reduzido | Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em valor energético. | Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético. |
| 2. Açúcares | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum tipo de açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela nutricional. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados; e Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte e nota: “(*) fornece quantidades não significativas de açúcares”; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Baixo | Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Sem adição de | O alimento não contém açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados; e Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém açúcares, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | conteúdo de açúcares no produto final; e O alimento de referência é elaborado com açúcares adicionados. | |
| Reduzido | Redução mínima de 25%; e A diferença absoluta em relação ao alimento de referência deve ser no mínimo 5 g de açúcares por porção de referência. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de açúcares adicionados; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| 3. Lactose | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 0,1 g por 100 g ou ml do produto tal como exposto à venda. | A quantidade de galactose deve ser declarada na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa. |
| 4. Gorduras totais | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela nutricional. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e Caso o alimento tenha adição gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de gorduras”; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Baixo | Máximo de 3 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 3 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Sem adição de | O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e O alimento não contém ingredientes contendo os itens anteriores adicionados; e O alimento de referência é elaborado com gorduras ou óleos adicionados. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém gordura própria dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Reduzido | Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras totais. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |

| 5. Gorduras saturadas | | |
|-------------------------------|--|---|
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; ou No caso de leites desnatados, fermentados desnatados e queijos desnatados, máximo de 0,2 g por porção de referência; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas. |
| Baixo | Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans; e Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas. |
| Reduzido | Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras totais. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| 6. Gorduras trans | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas. |
| 7. Colesterol | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Não contém | Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa. |

| | | |
|----------|--|---|
| Baixo | Máximo de 20 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 20 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa. |
| Reduzido | Redução mínima de 25%; e O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em colesterol. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de gorduras saturadas; e As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa. |

8. Sódio

| Atributos nutricionais | Crítérios de composição | Crítérios de rotulagem |
|------------------------|---|--|
| Não contém | Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. |
| Muito baixo | Máximo de 40 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 40 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. |
| Baixo | Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. |
| Reduzido | Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em sódio. | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. |

9. Sal

| Atributos nutricionais | Crítérios de composição | Crítérios de rotulagem |
|------------------------|---|---|
| Sem adição de | O alimento não contém sal (cloreto de sódio) adicionado; e O alimento não contém outros sais de sódio adicionados; e O alimento não contém ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; e | O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém sódio, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém sódio próprio dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | <p>O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em sódio.</p> | |
| 10. Ácidos graxos ômega 3 | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Fonte | <p>Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou</p> <p>Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.</p> | <p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> |
| Alto conteúdo | <p>Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou</p> <p>Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.</p> | <p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> |
| 11. Ácidos graxos ômega 6 | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Fonte | <p>Mínimo de 1,5 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.</p> | <p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> |
| Alto conteúdo | <p>Mínimo de 3 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.</p> | <p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> |
| 12. Ácidos graxos ômega 9 | | |
| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
| Fonte | Mínimo de 2 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e | As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e |

| | | |
|---------------|---|--|
| | Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico. | Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |
| Alto conteúdo | Mínimo de 4 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico. | As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela nutricional, conforme Anexo II desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação. |

13. Proteínas

| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
|------------------------|---|------------------------|
| Fonte | Mínimo de 10% do VDR de proteínas definido no Anexo VIII desta Instrução Normativa; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa. | |
| Alto conteúdo | Mínimo de 20% do VDR de proteínas definido no Anexo VIII desta Instrução Normativa; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa. | |
| Aumentado | Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de proteína; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa. | |

14. Fibras alimentares

| Atributos nutricionais | Critérios de composição | Critérios de rotulagem |
|------------------------|--|--|
| Fonte | Mínimo de 10% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo VIII desta Instrução Normativa. | Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas. |
| Alto conteúdo | Mínimo de 20% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo VIII desta Instrução Normativa. | Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas. |
| Aumentado | Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares. | Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas. |

15. Vitaminas e minerais

| Atributos nutricionais | Crítérios de composição | Crítérios de rotulagem |
|------------------------|--|------------------------|
| Fonte | Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo-VIII desta Instrução Normativa. | |
| Alto conteúdo | Mínimo de 30% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo-VIII desta Instrução Normativa. | |
| Aumentado | Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte da vitamina ou mineral objeto da alegação. | |

**ANEXO XVIII
FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.**

| Nutrientes | Fator de conversão (kcal/g) |
|---|-----------------------------|
| Carboidratos, exceto poliois | 4 |
| Proteínas | 4 |
| Gorduras | 9 |
| Álcool (etanol) | 7 |
| Ácidos orgânicos | 3 |
| Lactitol | 2 |
| Xilitol | 2,4 |
| Maltitol | 2,1 |
| Sorbitol | 2,6 |
| Manitol | 1,6 |
| Eritritol | 0 |
| Isomalte | 2 |
| Fibras alimentares, exceto polidextrose | 2 |
| Polidextrose | 1 |

**ANEXO XIX
FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.**

| Nutrientes | Fatores de conversão |
|------------|---|
| Vitamina A | 1 mcg de equivalente de atividade de retinol (RAE) = 3,33 UI de vitamina A = 1 mcg de retinol = 12 mcg de betacaroteno = 24 mcg de outros carotenoides provitamina A. |
| Vitamina D | 1 mcg de colecalciferol = 40 UI de vitamina D. |

| | |
|------------|---|
| Vitamina E | 1 mg de alfa-tocoferol = 1 mg de d-alfa tocoferol (natural) = 2 mg de alfa tocoferol sintético = 1,49 UI |
| Niacina | 1 mg de niacina equivalente (NE) = 1 mg de niacina = 60 mg de triptofano. |
| Folato | 1 mcg de folato dietético equivalente (DFE) = 1 mcg de folato naturalmente presente no alimento = 0,6 mcg de ácido fólico = 0,6 mcg de L-metilfolato de suplemento. |

ANEXO XX**LIMITES TEMPORÁRIOS DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.**

| Nutrientes | Sólidos ou semissólidos (100 g) | Líquidos (100 ml) |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Açúcares adicionados (g) | Quantidade maior ou igual a 15 g | Quantidade maior ou igual a 7,5 |
| Gorduras saturadas (g) | Quantidade maior ou igual a 6 g | Quantidade maior ou igual a 3 |
| Sódio (mg) | Quantidade maior ou igual a 600 mg | Quantidade maior ou igual a 300 |

ANEXO XXI**PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE PROTEÍNA.**

| Aminoácidos | Composição de Referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína). |
|-------------------------|---|
| Histidina | 15 |
| Isoleucina | 30 |
| Leucina | 59 |
| Lisina | 45 |
| Metionina e cisteína | 22 |
| Fenilalanina e tirosina | 38 |
| Treonina | 23 |
| Triptofano | 6 |
| Valina | 39 |