

CONSULTA PÚBLICA Nº 634, DE 16 DE ABRIL 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 de 9 de abril de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 60 (sessenta) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da Resolução da Diretoria Colegiada que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado, 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=46787

§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)/Gerência de Avaliação de Risco e Eficácia em Alimentos (GEARE), 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 16/04/2019, às 15:32, 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 **0554658** e o código CRC **E4BDC30E**.

ANEXO
PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.280459/2014-29

Assunto: Proposta de Resolução de Diretoria Colegiada que estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescado e produtos de pescado.

Agenda Regulatória 2017-2020: Tema 4.4 - Requisitos sanitários para aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia

Regime de Tramitação: Comum

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)

Diretor Relator: William Dib

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° XX, DE XX DE XXXXXXXX DE 201X

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

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso 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 nos termos do Anexo I da 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 XX de XX de 2019, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

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

Parágrafo único. Esta Resolução se aplica de maneira complementar à Portaria SVS/MS nº 540, de 27 de outubro de 1997, que aprova o regulamento técnico: aditivos alimentares - definições, classificação e emprego, e suas alterações.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para uso em pescados e produtos de pescados, nas suas respectivas funções, limites

máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo I desta Resolução.

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

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

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

Art. 3º Os aditivos alimentares podem estar presentes nos pescados ou produtos de pescados como resultado da transferência por meio dos ingredientes usados na sua formulação, desde que os aditivos alimentares estejam autorizados para uso nos ingredientes, nas respectivas funções e limites máximos.

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

Art. 4º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescados e produtos de pescados, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 5º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (**Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA**);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (**Food Chemicals Codex** - FCC);

III - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (**European Food Safety Authority** - EFSA); ou

IV - União Europeia.

Art. 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 Fica revogada a Resolução CNNPA nº 7, de 1970, que tolera o emprego do ácido láctico em pescado salgado, salgado e prensado e salgado a seco na sala a seco ou na salmoura destinada à sua elaboração na dose máxima de 2% (dois por cento) sobre o peso do sal empregado.

Art. 8º Fica excluída da Tabela da Resolução nº 25, de 1970, a categoria de peixes em conserva e o respectivo limite de uso de ácido acético como corretivo de pH.

Art. 9º Ficam excluídos da Tabela I da Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1998:

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

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

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

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

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

sulfito de potássio, bissulfito de cálcio, bissulfito de sódio, bissulfito de potássio (P. V).

Art. 10. A alínea a da Resolução CTA nº 13, de 1978, passa a vigorar com a seguinte redação:

"a) no sal e na salmoura para tratamento de carnes - 1 ppm"
(N.R.)

Art. 11. O art. 1º da Resolução RDC nº 2, de 8 de janeiro de 2004, passa a vigorar com a seguinte redação:

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

Art. 12. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

WILLIAM DIB

DIRETOR-PRESIDENTE

ANEXO I

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

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS				
Descritor: Esta ampla categoria é dividida em subcategorias de pescados em natureza (09.1) e vários pescados processados (09.2 a 09.4). Exemplos incluem: peixes, moluscos (lula, polvo, caracóis), crustáceos (camarão, caranguejo, lagosta, lagostim), equinodermos (ouriço do mar, pepino do mar), anfíbios (rã), répteis (jacaré) e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.				
09.1 Pescado em natureza, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: O termo “em natureza” se refere a pescados que não são submetidos a tratamento, exceto resfriamento, refrigeração, armazenamento em gelo ou congelamento. Exemplos incluem: peixes, moluscos (lula, polvo, caracóis), crustáceos (camarão, caranguejo, lagosta, lagostim), equinodermos (ouriço do mar, pepino do mar), anfíbios (rã), répteis (jacaré), outros animais aquáticos usados na alimentação humana e ovos de peixe frescos, resfriados ou congelados, pescados congelados glaceados, pescados salmourados congelados (congelado por meio de congelador salmourador).				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	150c	Caramelo III	3,0	Somente para marcação de carcaças
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii,	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente como constituinte da solução de glaceamento.

343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			
400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.

415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
472c	glicerol Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento.
1200	Polidextroses	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.

09.1.1 Pescado em natureza, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos

Exemplos incluem: ovas de peixe, peixes (bacalhau, salmão, truta), anfíbios (rã), répteis (jacaré) frescos, resfriados ou congelados, peixes congelados glaceados, peixes picados, fatiados ou filetados resfriados, peixes salmourados congelados.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
Não se permite nenhum aditivo alimentar, além dos previstos na categoria 09.1.				
09.1.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos em natureza				
Exemplos incluem: moluscos (lula, polvo, caracóis), crustáceos (camarão, caranguejo, lagosta, lagostim) e equinodermos (ouriço do mar, pepino do mar) frescos, resfriados ou congelados.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 228, 539	Sulfitos	0,01	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo (exclusivamente na matéria-prima após a captura).
ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento em crustáceos congelados.
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento em crustáceos congelados.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento em crustáceos congelados.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento em crustáceos congelados.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento em crustáceos congelados.
09.2 Pescado e produtos de pescado processados, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: Esta categoria se refere a pescados processados que podem requerer cozimento, bem como produtos empanados, cozidos, fritos, defumados, secos, fermentados e salgados, prontos para consumo, que podem ou não necessitar de conservação pelo frio.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ANTIOXIDANTE	300	Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>	-

	301	Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Expresso como ácido ascórbico.
CORANTE	150c	Caramelo III	0,20	Exceto para produtos congelados obtidos a partir de pescado desintegrado ou polpa de pescado cru.
	150d	Caramelo IV	0,20	Exceto para produtos congelados obtidos a partir de pescado desintegrado ou polpa de pescado cru.
ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
09.2.1 Pescado e produtos de pescado processados sem emprego de calor ou emprego de calor parcial				
<p>Descritor: Esta categoria se refere a pescados ou produtos de pescados processados, crus ou parcialmente cozidos, temperados ou não, submetidos a resfriamento, congelamento ou ultracongelamento para posterior processamento. Exemplos incluem: produtos congelados obtidos a partir de pescado desintegrado ou polpa de pescado cru (carne moída moldada congelada de peixe, carne mecanicamente separada congelada de peixe), surimi congelado, pescados crus empanados, pescados crus temperados, pescados pré-fritos congelados, moldados empanados pré-fritos congelados, pescados dessalgados congelados.</p> <p>Para fins de entendimento dos exemplos, considera-se que: (a) carne mecanicamente separada de pescado (CMS) é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele; (b) pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico; e (c) surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007.	<i>Quantum satis</i>	Somente para empanados.
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,002	Limite máximo expresso como curcumina. Somente para empanados.
	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.

	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,010	Somente para massa de empanamento.
	160cii	Extrato de pprika	0,001	Somente para empanados.
EMULSIFICANTE	322	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
ESPESSANTE	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, carne mecanicamente separada (CMS) de pescado e massa de empanamento.

ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente como constituinte da solução de glaceamento, em massa de surimi congelada e em empanados.
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em empanados.
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.

403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
407a	Alga Euchema processada		Somente como constituinte da solução de glaceamento de crustáceos congelados e em massa de surimi congelada.
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento de crustáceos congelados e em massa de surimi congelada.
418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento de crustáceos congelados e em massa de surimi congelada.

	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	472b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento e em massa de surimi congelada.
	1200	Polidextroses	<i>Quantum satis</i>	Somente como constituinte da solução de glaceamento, exceto crustáceos.
FERMENTO QUÍMICO	341i, ii	Fosfatos	0,10	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente para massa de empanamento.
	500i, 500ii, 500iii	Carbonatos de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	501	Carbonato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	503	Carbonato de amônia	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
REALÇADOR DE SABOR	621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	622	Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.

REGULADOR DE ACIDEZ	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	332i	Citrato de potássio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
UMECTANTE	1520	Propilenoglicol	0,5	Somente para massa de empanamento.
09.2.2 Pescado e produtos de pescado cozidos e/ou fritos				
Descritor: Esta categoria inclui todos os produtos prontos para consumo, conforme descritos nas subcategorias.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	-
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	331i	Citrato de sódio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	332i	Citrato de potássio dihidrogênio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007 e alterações	<i>Quantum satis</i>	-
CORANTE	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,005	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento. Para massa de empanamento, o limite máximo é de 0,01g/100g
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,002	-

ESPESSANTE	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
ESTABILIZANTE	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
REALÇADOR DE SABOR	621	Glutamato monossódico, L-	<i>Quantum satis</i>	-
	627	Guanilato 5'-dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	631	Inosinato 5'-dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
REGULADOR DE ACIDEZ	296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	-
	297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	-
	365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	500i	Carbonato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	504ii	Carbonato hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	528	Hidroxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
UMECTANTE	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
09.2.2.1 Pescado e produtos de pescado cozidos, exceto moluscos, crustáceos e equinodermos				
<p>Descritor: Esta categoria refere-se a produtos prontos para consumo cozidos incluem cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura (ver categoria 9.2.2.3). O pescado pode ser inteiro, em porções ou triturado. Exemplos incluem: ovas de peixe cozidas, pasta de pescado cozido, surimi cozido, produtos pesqueiros cozidos (kamaboko, chikuwa, kanikama), embutidos e moldados de peixes cozidos.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas

ANTIOXIDANTE	385, 386	Etileno diamino tetra acetato (EDTA)	0,005	Limite máximo expresso como etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,01	Limite máximo expresso como curcumina.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	120	Carmin	0,05	Limite máximo expresso como ácido carmínico. Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	124	Ponceau 4R	0,05	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	129	Vermelho Allura	0,03	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	132	Indigotina	0,03	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	133	Azul brilhante	0,01	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	143	Verde rápido	0,01	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	160cii	Extrato de páprica	0,001	-

	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
ESPESANTE	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii,	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			
410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
09.2.2.2 Moluscos, crustáceos e equinodermos cozidos				
<p>Descritor: Esta categoria se refere a produtos prontos para consumo cozidos incluem cocção no vapor, fervura ou outro método de cozimento, exceto fritura (ver categoria 9.2.2.3). Exemplos incluem: lula, polvo, camarão e caranguejos cozidos, pasta de crustáceo cozido (produto semelhante a surimi), embutidos e moldados de moluscos, crustáceos ou equinodermos cozidos.</p>				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	210-213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico.
	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i,	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

	450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			
--	---	--	--	--

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

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

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	100i	Curcumina, cúrcuma	0,002	Limite máximo expresso como curcumina. Somente para empanados.
	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	110	Amarelo crepúsculo	0,03	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	120	Carmin	0,05	Expresso como ácido carmínico. Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

	133	Azul brilhante	0,05	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	141i, ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,003	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	160cii	Extrato de paptrica	0,001	Somente para empanados.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
EMULSIFICANTE	322	Lecitina	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
	471	Mono e diglicerıdeos de ácidos graxos	<i>Quantum satis</i>	Somente para massa de empanamento.
ESPESSANTE	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
	416	Goma caraa	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi, CMS de pescado e massa de empanamento.
ESTABILIZANTE	410	Goma alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.

	416	Goma caraia	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	418	Goma gelana	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
	472c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente em produtos de surimi e CMS de pescado.
UMECTANTE	1520	Propilenoglicol	0,50	Somente para massa de empanamento.

09.2.3 Pescado e produtos de pescado defumados, secos, fermentados e/ou salgados

Descritores: Pescados defumados são normalmente preparados a partir de pescados ultracongelados ou congelados, que são diretamente, ou após a fervura, submetidos à secagem, com ou sem salga, expondo o pescado à fumaça. Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente. O pescado pode ser salgado antes da secagem. Pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos. O pescado salgado é esfregado com sal ou colocado em uma solução salina. Este processo de fabricação é diferente do descrito na categoria 09.3 para peixes marinados e em conserva. Pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos. O pescado curado é preparado por meio da salga e posterior defumação. Embutido de pescado é o produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, com envoltórios. Exemplos incluem: pescados salgados e/ou secos, peixes cozidos e secos, peixe curado e defumado, pasta ou patês de pescados defumados e/ou salgados, ovas de peixe defumadas ou salgadas, pescados cozidos e defumados, pescados temperados e defumados, pescados desidratados ou secos, embutidos e moldados defumados, salgados ou secos.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
---------------	------------	-------------	--------------------------------	--------------

ACIDULANTE	270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	2,0	Limite máximo calculado sobre o teor de sal no produto final. Somente para defumados.
ANTIOXIDANTE	310	Propilgalato	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato.
	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Sozinho ou em combinação: BHA, BHT e propilgalato.
AROMATIZANTE	-	Aroma natural de fumaça	<i>Quantum satis</i>	Somente para defumados, sem substituição da defumação.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,02	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Para pescados fermentados, o limite máximo é de 0,1g/100g.
	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	Sulfitos	0,003	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos, exceto caranguejo.
CORANTE	101i, ii, iii	Riboflavinas	0,02	Somente para defumados, sem substituir a defumação.
	120	Carmin	0,01	Expresso como ácido carmínico. Somente para defumados, sem substituir a defumação.
	124	Ponceau 4R	0,005	Somente para defumados, sem substituir a defumação.

	129	Vermelho Allura	0,01	Somente para defumados, sem substituir a defumação
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,02	-
	143	Verde rápido	0,01	-
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	-
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,002	-
	161g	Cantaxantina	0,0015	Somente para defumados, sem substituir a defumação.
	163ii	Extrato de casca de uva	0,10	Somente para defumados, sem substituir a defumação.
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,025	Somente para defumados, sem substituir a defumação.
ESTABILIZANTE	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	407a	Alga Euchema processada	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	414	Goma arábica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	417	Goma tara	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	421	Manitol	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	461	Metilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	463	Hidroxipropilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	464	Hidroxipropilmetilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	465	Metiletilcelulose	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.

	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
	472c	glicerol Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para lula salgada.
REGULADOR DE ACIDEZ	260	Ácido acético, glacial	<i>Quantum satis</i>	Somente para defumados com adição simultânea de aroma de fumaça, sem substituição da defumação.
	296	Ácido málico, DL-	<i>Quantum satis</i>	-
	297	Ácido fumárico	<i>Quantum satis</i>	-
	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para defumados com adição simultânea de aroma de fumaça, sem substituição da defumação.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para defumados com adição simultânea de aroma de fumaça, sem substituição da defumação.
	334	Ácido tartárico	0,02	Somente para defumados com adição simultânea de aroma de fumaça, sem substituição da defumação.
	365	Fumarato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	504ii	Hidróxido carbonato de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
	528	Hidróxido de magnésio	<i>Quantum satis</i>	-
09.3 Semi-conservas de pescado, incluindo moluscos, crustáceos, equinodermos, anfíbios e répteis				
Descritor: Esta categoria se refere a produtos obtidos pelo tratamento específico do pescado por meio de sal, com adição ou não de ingredientes, envasados em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservados ou não sob refrigeração.				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	270	Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
ANTIOXIDANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 45/2010	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.

	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007	<i>Quantum satis</i>	-
	-	Aroma natural de fumaça	<i>Quantum satis</i>	Somente para semi-conservas defumadas, sem substituição da defumação.
CONSERVADOR	200, 202, 203	Sorbatos	0,10	Limite máximo expresso como ácido sórbico.
	210, 211, 212, 213	Benzoatos	0,20	Limite máximo expresso como ácido benzoico. Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	214, 218	Para-hidroxibenzoato	0,10	Limite máximo expresso como ácido para-hidroxibenzoico.
CORANTES	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	-
	110	Amarelo crepúsculo	0,005	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	120	Carmin	0,010	Expresso como ácido carmínico. Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,004	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	150c	Caramelo III	0,05	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	150d	Caramelo IV	3,0	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
	160aii	Beta-carotenos, vegetais	0,002	-

	163ii	Extrato de casca de uva	0,05	-
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	Fosfatos	0,50	Limite máximo expreso como P ₂ O ₅ . Somente para líquidos de cobertura.
REGULADORES DE ACIDEZ	325	Lactato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	326	Lactato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	327	Lactato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	331i	Citrato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.

	332i	Citrato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	333iii	Citrato tricálcico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.

09.3.1 Pescado marinado, em gel e/ou em salmoura

Descritor: Esta categoria se refere a produtos marinados ou em salmoura são fabricados por meio da imersão do pescado em vinagre, vinho ou álcool, com ou sem adição de sal e especiarias, devidamente embalados e com vida útil limitada. Os produtos em gel podem ser fabricados por meio da cocção do pescado, com adição de vinagre ou vinho, sal e conservantes, solidificando em formato de gel. Excetua-se o peixe salmourado congelado (congelado por meio de congelador salmourador). Exemplos incluem: pescado marinado peixe em conserva de missô (missô-zukê), peixe em conserva de molho de soja (shoyu-zukê).

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	133	Azul brilhante	0,03	Somente para produtos de surimi.
	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	Somente para produtos de surimi.
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	Somente para produtos de surimi.
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	407a	Algas marinhas Euchema processadas	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.	

ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>
621		Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
622		Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
627		Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
630		Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
631		Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-

09.3.2 Ovas de peixes

Descritor: Ovas são geralmente produzidas por lavagem e salga, sendo permitido o amadurecimento até ficarem transparentes. As ovas são então armazenadas em recipiente de vidro ou outra embalagem adequada. O termo "caviar" refere-se apenas às ovas das espécies de esturjão (beluga). Os substitutos de caviar são feitos de ovas de vários peixes marinhos e de água doce (ex.: bacalhau e arenque) que são salgados, temperados, tingidos e podem ser tratados com conservantes. Exemplos incluem: todas as ovas de peixe em semi-conserva, incluindo caviar. Ocasionalmente, ovas podem ser pasteurizadas. Neste caso, estão incluídas na categoria 09.4, pois são um produto totalmente conservado. Ovas de peixe cozidas ou defumadas estão incluídas nas categorias 09.2.2.1 e 09.2.3, respectivamente; ovas de peixe frescas são enquadradas na categoria 09.1.1.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
--------	-----	------	-------------------------	-------

CORANTE	124	Ponceau 4R	0,005	-
	129	Vermelho Allura	0,03	-
	132	Indigotina	0,03	-
	133	Azul brilhante	0,03	-
	143	Verde rápido	0,01	-
	161g	Cantaxantina	0,0015	-
	172i-iii	Óxidos de ferro	0,005	-

09.3.3 Outras semi-conservas

Exemplos incluem: pastas de pescados (crus), pastas de crustáceos (crus) e pasta de peixe oriental tradicional. Este último é produzido a partir de peixe fresco ou o resíduo da produção de molho de peixe, que é combinado com outros ingredientes, como farinha de trigo, farelo, arroz ou soja. O produto pode ser ainda fermentado. Pastas de pescados cozidos ou pastas de crustáceos cozidos (produtos semelhantes a surimi) são encontrados nas categorias 09.2.2.1 e 09.2.2.2, respectivamente. Para fins de entendimento do exemplo, patê ou pasta de peixe é o produto industrializado obtido a partir do peixe transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
CORANTE	124	Ponceau 4R	0,005	-
	129	Vermelho Allura	0,030	-
	132	Indigotina	0,030	-
	150a	Caramelo I	<i>Quantum satis</i>	-
	162	Vermelho beterraba	<i>Quantum satis</i>	-
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,005	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe.
ESPESSANTE	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	-
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	-

	407a	Algas marinhas Euchema processadas	<i>Quantum satis</i>	-
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
ESTABILIZANTE	331iii	Citrato trissódico	<i>Quantum satis</i>	-
	332ii	Citrato tripotássico	<i>Quantum satis</i>	-
	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	-
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	-
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	-
	403	Alginato de amônio	<i>Quantum satis</i>	-
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	-
	407	Carragenina	<i>Quantum satis</i>	-
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	-
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	-
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	-
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	-
	REALÇADOR DE SABOR	620	Ácido glutâmico	<i>Quantum satis</i>
621		Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
622		Glutamato monopotássico	<i>Quantum satis</i>	-
627		Guanilato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-
630		Ácido inosínico 5'-	<i>Quantum satis</i>	-
631		Inosinato dissódico	<i>Quantum satis</i>	-

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

Descritor: Esta categoria se refere a produtos elaborados com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial, implicando um prazo de validade prolongado. Os produtos podem ser envasados em seu próprio suco ou em óleo ou molho adicionado. Exemplos incluem: atum e sardinha enlatados, ovas de peixe pasteurizadas ou esterilizadas (enlatadas), surimi pasteurizado.

Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100 g)	Notas
ACIDULANTE	260	Ácido acético	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	270	Ácido láctico, L-, D- e DL-	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
ANTIOXIDANTE	320	BHA	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.
	321	BHT	0,01	Limite máximo calculado sobre o teor de gordura. Somente para líquidos de cobertura. Sozinho ou em combinação: BHA e BHT.
	330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	385, 386	Etileno diamino tetra acetato	0,025	Limite máximo expresso como etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico anidro. Somente para líquidos de cobertura.
AROMATIZANTE	-	Todos os autorizados pela RDC n. 2/2007e alterações.	<i>Quantum satis</i>	-
	-	Aroma natural de fumaça	<i>Quantum satis</i>	Somente para defumados em conserva, sem substituição da defumação.
CONSERVADOR	220, 221, 222, 223,	Sulfitos	0,015	Limite máximo expresso como SO ₂ residual. Somente para crustáceos em conserva, exceto caranguejo.

	224, 225, 539			
CORANTE	101i, 101ii, 101iii	Riboflavinas	0,02	-
	102	Tartrazina	0,003	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	110	Amarelo crepúsculo FCF	0,003	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	120	Carmin	0,03	Expresso como ácido carmínico. Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	123	Amaranto	0,003	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	124	Ponceau 4R	0,005	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	132	Indigotina	0,03	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	133	Azul brilhante	0,03	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	141i, 141ii	Clorofilas e clorofilinas, complexos de cobre	0,004	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	143	Verde rápido	0,01	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	150c	Caramelo III	0,05	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	150d	Caramelo IV	3,0	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.

	160ai, 160aiii, 160e, 160f	Carotenoides	0,01	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	160aaii	Beta-carotenos, vegetais	0,002	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
	161g	Cantaxantina	0,0015	-
	163ii	Extrato de casca de uva	0,050	-
	172i, 172ii, 172iii	Óxidos de ferro	0,005	Somente para produtos de surimi e ovas de peixe em conserva.
ESPESANTE	400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	404	Alginato de cálcio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	407a	Algas marinhas Eucheima processadas	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
	466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
ESTABILIZANTE	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i,	Fosfatos	0,50	Limite máximo expresso como P ₂ O ₅ . Somente para líquidos de cobertura.

341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			
400	Ácido algínico	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
401	Alginato de sódio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
402	Alginato de potássio	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
406	Ágar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
407	Carragena	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
410	Goma de alfarroba	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
412	Goma guar	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
415	Goma xantana	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
440	Pectina	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.
466	Carboximetilcelulose sódica	<i>Quantum satis</i>	Somente para líquidos de cobertura.

REALÇADOR DE SABOR	621	Glutamato monossódico	<i>Quantum satis</i>	-
--------------------	-----	-----------------------	----------------------	---

ANEXO II

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

09.0 PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, INCLUINDO MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, EQUINODERMOS, ANFÍBIOS E RÉPTEIS				
Função	INS	Nome	Limite máximo (g/100g)	Notas
Agente de controle de micro-organismos	926	Dióxido de cloro	0,0005	Somente na água de lavagem de pescados destinados à industrialização
			0,0001	Somente no sal e na salmoura para tratamento de pescado e no gelo para conservação destinada à industrialização
Gás para embalagem	290	Dióxido de carbono	<i>quantum satis</i>	-
	941	Nitrogênio	<i>quantum satis</i>	-
Enzimas	-	Todas as autorizadas pela Resolução RDC n° 53, de 2014, e outros	<i>quantum satis</i>	-

	regulamentos específicos		
--	-----------------------------	--	--