

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DIRETORIA COLEGIADA

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 17 DE ABRIL DE 2023

Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VII e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de abril de 2023, e eu, Diretor-Presidente determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 27, de 17 de novembro de 2022.

Art. 2º O Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar acrescido dos aditivos alimentares, suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso que constam no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES
Diretor-Presidente

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES INCLuíDOS NA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

07.1.1 Pães com fermento biológico				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Glacante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
07.1.2 Pães com fermento químico				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Glacante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
07.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
07.3.1 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui panetone e pan dulce)				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
Glacante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
07.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
Glacante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
08.2.1.1 Produtos cárneos processados industrializados frescos				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Conservante	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
08.2.1.3 Produtos cárneos processados industrializados cozidos				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Conservante	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
08.2.2.2 Produtos cárneos processados salgados cozidos				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Regulador de acidez	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
08.2.3.2 Semiconservas cárneas e mistas				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Regulador de acidez	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
13.2 Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese)				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	5000	
13.3 Maionese				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	5000	
16.2.2 Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	500	Somente para bebidas gaseificadas.
18.1 Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas)				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Antioxidante	392	Extrato de alecrim	50	Limite sobre o teor de gordura e expresso como a soma de ácido carnósico e carnosol.
18.2 Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Antioxidante	392	Extrato de alecrim	200	Limite sobre o teor de gordura e expresso como a soma de ácido carnósico e carnosol.

