

**título:** Decreto nº 50040, de 24 de janeiro de 1961

**ementa:** Dispõe sobre Normas Técnicas Especiais Reguladoras do Emprego de Aditivos Químicos a Alimentos.

**publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 28 de janeiro de 1961

**vigência:** O presente Decreto entrará em vigor 180 dias após a sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**órgão emissor:** Presidência da República

**alcance do ato:** federal - Brasil

**área de atuação:** Alimentos

- **artigos 5º, 7º, 22, 25, 27 e 28 acrescentada(o) por:** [Decreto nº 691, de 13 de março de 1962](#)
- **itens 2 e 8 do § 1º do artigo 2º; § 5º do artigo 2º; letra f) do § 1º do artigo 5º; § 1º do artigo 9º, artigo 14; artigo 19; artigo 24 e o artigo 26 alterada(o) por:** [Decreto nº 691, de 13 de março de 1962](#)
- **alterada(o) por:** [Decreto nº 55871, de 26 de março de 1965](#)

#### **DECRETO Nº 50.040, DE 24 DE JANEIRO DE 1961**

Dispõe sobre Normas Técnicas Especiais Reguladoras do Emprego de Aditivos Químicos a Alimentos.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando das atribuições que lhe confere o artigo 87, inciso I da Constituição Federal, e na conformidade do que estatui a letra b do número XV do artigo 5º da Constituição Federal e nos termos da Lei nº 2.312, de 3 de setembro de 1954, DECRETA:

Art. 1º - Considera-se alimento, para os fins do presente decreto, a substância ou mistura de substâncias destinadas a serem ingeridas pelo homem e a fornecerem os elementos normais ao seu desenvolvimento e conservação.

§ 1º - Incluem-se as bebidas entre os alimentos.

§ 2º - As locuções "gêneros alimentícios" e "produtos alimentícios" são empregados com o mesmo sentido da palavra alimento.

Art. 2º - Consideram-se Aditivos para Alimentos, para os fins do presente decreto, as substâncias ou misturas de substâncias, dotadas ou não de poder alimentício, ajuntadas aos alimentos com a finalidade de lhes conferir ou intensificar o aroma, a cor, o sabor ou modificar seu aspecto físico geral ou ainda prevenir alterações indesejáveis.

§ 1º - Os aditivos a que se refere o presente artigo são os seguintes:

1) Corante - a substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos.

2) Flavorizante - a substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos; aromatizante - a

substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos.

3) Conservador - a substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microorganismos ou enzimas.

4) Antioxidante - a substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa nos alimentos.

5) Estabilizante - a substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões.

6) Espumífero e Antiespumífero - a substância que modifica a tensão superficial dos alimentos líquidos.

7) Espessante - a substância capaz de aumentar, nos alimentos, a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões.

8) Edulcorante (não glicídico) - a substância orgânica artificial capaz de conferir sabor doce aos alimentos.

9) Umectante - a substância capaz de evitar a perda de umidade dos alimentos.

10) Antiumectante - a substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.

11) Acidulante - a substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido aos alimentos.

§ 2º - Para os fins do presente Decreto, os reveladores têm seu uso restrito a produtos de origem animal de acordo com a legislação específica em vigor.

§ 3º - Pode a autoridade sanitária determinar, no interesse da saúde pública, a adição de substâncias indicadora, suplementares, medicamentosas e profiláticas aos alimentos, nos teores que a lei autorizar e de acordo com a legislação específica em vigor.

§ 4º - O aditivo só poderá ser exposto à venda após o registro no órgão competente, salvo quando se tratar de substância prevista na Farmacopéia Brasileira.

§ 5º - É obrigatório, na rotulagem dos aditivos o nome comercial conforme a discriminação deste decreto, seu número de registro ou a declaração "Segundo a Farmacopéia Brasileira".

Art. 3º - Consideram-se "aditivos incidentais" para os fins do presente decreto, as substâncias estranhas que possam ser encontradas nos alimentos, como decorrência das fases de elaboração, preparo, acondicionamento ou estocagem.

Parágrafo único. Os aditivos a que se refere o presente artigo só podem estar presentes nos alimentos até os limites máximos constantes na tabela número II.

Art. 4º - É tolerado o uso dos aditivos referidos neste decreto quando constarem da tabela número I, nos casos e até os limites máximos nela expressamente referidos.

Art. 5º - O uso de novos aditivos dependerá de prévia solicitação e aprovação pela Comissão Permanente referida no art. 25.

Parágrafo único. A solicitação deverá ser instruída com os seguintes elementos:

- a) finalidade do uso do aditivo;
- b) relação dos alimentos aos quais se deseja incorporá-lo;
- c) natureza química e suas propriedades;
- d) documentação científica, com os resultados das provas efetuadas, de ser o mesmo inócuo na quantidade que se propõe usar;
- e) detalhes sobre as medidas a serem tomadas, pelo fabricante, para o controle da quantidade do aditivo no alimento;
- f) nome do responsável. Quando uma substância é usada em funções diferentes, o seu limite máximo de emprego não poderá ultrapassar o máximo fixado na Tabela número I para uma de suas funções.

Art. 6º - Nos alimentos podem estar presentes os aditivos ajuntados aos seus componentes ou migrados da embalagem desde que, em cada caso mantenham declarada a percentagem na fórmula.

Art. 7º - Os alimentos que contiverem aditivos devem trazer na rotulagem a indicação do aditivo ajuntado ou o código correspondente na tabela anexa número V a juízo da autoridade competente, bem como a classe a que pertence.

§ 1º - Ao proceder ao registro do produto o modelo de rotulagem será submetido à repartição competente.

§ 2º - No caso de controvérsia, caberá à Comissão Permanente referida no art. 25, deste Decreto decidir a matéria.

Art. 8º - É proibido o uso de aditivo em alimentos quando:

- 1) houver evidência ou suspeita de que o mesmo possui toxicidade atual ou potencial;
- 2) interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento;
- 3) servir para encobrir falhas no processamento e nas técnicas de manipulação;
- 4) encobrir alteração ou adulteração na matéria-prima ou do produto já elaborado;
- 5) induzir o consumidor a erro, engano ou confusão;
- 6) não satisfazer as exigências do presente decreto.

Art. 9º - Os corantes tolerados pelo presente decreto compreendem:

corantes naturais, caramelo e corantes artificiais.

§ 1º - Considera-se "corante natural", o corante inócuo extraído de substâncias vegetais ou animais.

§ 2º - Considera-se "caramelo" o produto obtido, a partir de açúcares, pelo aquecimento a temperatura superior ao seu ponto de fusão, e ulterior tratamento indicado pela tecnologia.

§ 3º - Considera-se "corante artificial" a substância corante artificial de composição química definida, obtida por processo de síntese.

Art. 10 - Nos alimentos contendo corante artificial é obrigatória a declaração: "Colorido Artificialmente".

Art. 11 - É tolerada a adição nos alimentos de, no máximo, 3 (três) corantes.

Art. 12 - A venda de corantes tolerados por este decreto depende da análise e registro obedecidos os índices de pureza constantes das tabelas anexas números III e IV.

§ 1º - É obrigatório constar da rotulagem do corante: o número do registro; o nome comercial ou sinônimo oficialmente reconhecido, conforme discriminação deste decreto e, ainda, a declaração de que se destina a adição a gêneros alimentícios.

§ 2º - É tolerada a venda de mistura ou solução de, no máximo 3 (três) corantes.

§ 3º - Deve constar do rótulo da mistura ou solução posta à venda, sua composição qualitativa e quantitativa, bem como o número de registro dos corantes componentes.

Art. 13 - É tolerado, para os fins do presente decreto, o uso de misturas de antioxidantes, na dose máxima de 0,02 g (dois centígramos) por cento no total, ressalvados os casos previstos na tabela anexa número I.

Art. 14 - Os flavorizantes e os aromatizantes toleráveis pelo presente decreto compreendem: essências naturais, essências artificiais, extratos vegetais aromáticos e flavorizantes quimicamente definidos.

Art. 15 - Considera-se "essência natural", "óleo essencial", "óleo etéreo", ou simplesmente "essência" o produto aromático, sávido, volátil, sob a forma oleosa, extraído de vegetais.

§ 1º - As essências naturais puras ou em mistura podem ser apresentadas "in natura" ou adicionadas de outras substâncias próprias para uso alimentar, devendo constar da rotulagem a natureza do veículo e a concentração da essência.

§ 2º - As essências naturais podem ser privadas de alguns de seus componentes, desde que satisfaçam as exigências relativas às essências no que lhe seja aplicável, devendo constar da rotulagem as modificações sofridas.

Art. 16 - Considera-se "essência artificial" o produto constituído por substâncias artificiais aromáticas, contendo ou não substâncias extraídas de vegetais.

Parágrafo único. As essências artificiais podem ser apresentadas em solução ou adicionadas de outras substâncias próprias para uso alimentar, devendo constar da rotulagem a natureza do diluente e o teor da essência.

Art. 17 - Considera-se "extrato vegetal aromático" o produto aromático e sávido obtido de plantas ou de partes de plantas.

Art. 18 - Considera-se "flavorizante quimicamente definido" o princípio ativo aromático e ou sávido, natural ou sintético, quimicamente definido.

Art. 19 - É proibida a adição aos flavorizantes e aos aromatizantes.

a) de corantes, exceto o caramelo;

b) de substâncias de efeitos fisiológicos indeterminados;

c) das seguintes substâncias:

ácidos minerais; ácido cianídrico e seus derivados; ácido salicílico, seus sais e seus ésteres; ácido benzoico, seus sais e seus ésteres;

ésteres do ácido nítrico; ésteres do ácido nítrico; brometo, cloreto e iodeto de etila; clorofórmio; éter etílico; álcool metílico;

nitrobenzeno; etileno glicol; dietileno glicol, dietileno glicol etil éter; cumarina - - e outras substâncias prejudiciais à saúde.

Art. 20 - Nos alimentos contendo essência artificial ou flavorizante sintético será obrigatória a declaração: "Aromatizado Artificialmente".

Art. 21 - Ficam sujeitos ao presente decreto os produtos alimentícios importados.

Art. 22 - Os produtos alimentícios para exportação poderão ser fabricados de acordo com as normas sob aditivos do país a que se destinem.

§ 1º - Na rotulagem dos produtos a que se refere o presente artigo deverá constar a declaração: "produto destinado a exportação:", não podendo ser vendido em todo Território Nacional.

§ 2º - Será permitido, para fins exclusivos de exportação, a recoloração externa de casca de frutas frescas.

Art. 23 - Fabricar, manter em depósito, expor à venda ou dar ao consumo produtos em desacordo com o presente decreto constitui infração passível de sanções previstas na legislação em vigor.

Art. 24 - A aplicação do presente decreto incumbe em cada caso à autoridade competente federal, estadual ou municipal, nos termos da legislação ordinária vigente.

Art. 25 - Fica instituída uma comissão permanente, integrada por um (1) representante da Comissão Nacional de Alimentação, um (1) representante da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, um (1) representante do Instituto Adolfo Lutz, um (1) representante do Instituto de Fermentação, um (1) representante do Instituto Dr. Francisco Albuquerque, um (1) representante do Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos e um (1) técnico em Bromatologia indicado pela Confederação Nacional da Indústria sob a presidência do Diretor-Geral do Departamento Nacional de Saúde, para proceder a revisão periódica do decreto e das tabelas anexas de aditivos para alimentos.

§ 1º - A Comissão Permanente de que trata o presente artigo terá o seu funcionamento regido por instruções baixadas pelo Senhor Ministro da Saúde.

§ 2º - Caberá à Comissão Permanente elaborar "Instruções Especiais", a serem baixadas pelo Ministro da Saúde a fim de resolver casos omissos no presente decreto.

§ 3º - Aos membros, ou seus substitutos, e ao Secretário (médico do Departamento Nacional de Saúde) da Comissão

Permanente a que se refere este artigo, será atribuída uma gratificação de Cr\$ 1.000,00 (hum mil cruzeiros) por sessão, até o máximo de quatro (4) reuniões, mensais.

Art. 26 - É concedido o prazo de 180 dias a contar da data da publicação deste decreto, para que os fabricantes de produtos alimentícios, observem, na elaboração e rotulagem de seus produtos já licenciados, as disposições deste decreto.

Parágrafo único. Qualquer modificação em fórmulas ou rótulos dos produtos alimentícios, tornada obrigatória por força do presente decreto, será feita na repartição competente, sem que disso decorra ônus para o interessado.

Art. 27 - Publica-se em anexo ao presente decreto devidamente ratificadas e retificadas, as tabelas números I, II, III, IV e V, que acompanharam o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961.

Art. 28 - O presente Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, em 24 de janeiro de 1961; 140º da Independência e 73º da República.

JUSCELINO KUBITSCHKEK

Armando Ribeiro Falcão

#### TABELA I

ADITIVO: Ácido adípico

AÇÃO: Acidulante

ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Geléias artificiais - 0,20 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para refrescos artificiais - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,20 Produtos de confeitaria - 0,20 Refrescos artificiais - 0,20 Sorvetes - 0,20

ADITIVO: Ácido ascórbico (D glucoascórbico e D galactoascórbico) e seus sais

AÇÃO: Antioxidante

ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Cervejas - 0,20 Conservas de carne - 0,20 Farinhas - 0,20 Margarinas - 0,20 Óleos e gorduras - 0,03 Polpas e sucos de frutas - 0,03 Refrescos e refrigerantes - 0,03 ADITIVO: Ácido benzóico (Benzoato de sódio)

AÇÃO: Conservador ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Concentrados de frutas para refrigerantes - 0,10 Conservas vegetais (em meio láctico e acético) - 0,10 Embalagem de queijo fundido - 0,20 Margarinas - 0,10 Refrigerantes - 0,10 ADITIVO: Ácido bórico AÇÃO: Conservador ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Coalho (exclusivamente) - 0,50 ADITIVO: Ácido cítrico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO

/ LIMITE MÁXIMO (%):

Amargos e aperitivos - 0,30 Balas e produtos similares - 1,00 Biscoitos - 0,20 Bombons - 0,20 Conservas vegetais (em meio láctico e acético) - 0,20 Doces e massas - 0,20 Geléias artificiais - 0,20 Licores artificiais - 0,20 Pós para geléias artificiais - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para refrescos artificiais - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,20 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,20 Vinhos compostos - 0,50 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,20 AÇÃO: Antioxidante (sinergista)

ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Gorduras - 0,01 Margarinas - 0,01 ADITIVO: Ácido fosfórico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas - 0,25 Doces em massa ou em pasta - 0,10 Geléias artificiais - 0,10 Produtos de frutas - 0,10 Refrescos e refrigerantes - 0,06 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,06 AÇÃO: Antioxidante (sinergista)

ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Gorduras - 0,01 Margarinas - 0,01 ADITIVO: Ácido fumárico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Geléias artificiais - 0,20 Pós para geléias artificiais - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para refrescos - No produto a ser consumido - 0,02 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,02 Refrescos - 0,02 Sorvetes - 0,02 ADITIVO: Ácido glicólico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Geléias artificiais - 0,20 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de Frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,02 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,30 ADITIVO: Ácido gliocónico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Geléias artificiais - 0,20 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,02 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,30 ADITIVO: Ácido láctico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Conservas vegetais (em meio láctico e acético) - 0,20 Geléias artificiais - 0,20 Leite em pó acidificado - 0,20 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,02 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,30 ADITIVO: Ácido málico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas e produtos similares - 1,00 Geléias artificiais - 0,20 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,02 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,02 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,30 ADITIVO: Ácido nordihidroguarético AÇÃO: Antioxidante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Farinhas - 0,01 Leite de coco - 0,01 Margarinas - 0,01 Óleos e gorduras - 0,01 Produtos de cacau - 0,01 ADITIVO: Ácido phidroxibenzóico (ésteres)

AÇÃO: Conservador ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Conservas vegetais (em meio láctico e acético) - 0,10 ADITIVO: Ácido sórbico (sorbato de sódio, de potássio ou de cálcio)

AÇÃO: Conservador ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Chocolates - 0,10 Concentrados de frutas para refrigerantes - 0,10 Conservas de carne - 0,10 Conservas de vegetais - 0,10 Leite de coco - 0,10 Margarinas - 0,05 Produtos de confeitaria - 0,20 Queijos (nos revestimentos) - 0,10 Refrigerantes - 0,01 ADITIVO: Ácido tartárico AÇÃO: Acidulante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Amargos e aperitivos - 0,30 Balas e produtos similares - 1,00 Biscoitos e similares - 1,00 Bombons - 0,20 Geléias artificiais - 0,20 Licores - 0,50 Pós para geléias artificiais - No produto a ser consumido - 0,20 Pós para refrescos - No produto a ser consumido - 0,30 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,02 Produtos de confeitaria - 0,20 Produtos de frutas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,30 Sorvetes - 0,02 Xaropes - No produto a ser consumido - 0,30 ADITIVO: Agar-Agar AÇÃO: Espessante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Conservas de carne - 5,00 Geléias artificiais - 0,50 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,50 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,50 Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria - 0,05 Sorvetes - 0,50 ADITIVO: Alginatos AÇÃO: Espessante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Geléias artificiais - 1,00 Pós para pudins - No produto a ser consumido - 0,50 Pós para refrescos - No produto a ser consumido - 0,01 ADITIVO: Antibióticos (cloridrato de exitetraciclina e sulfato de clorotetraciclina)

AÇÃO: Conservador ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Animal vivo (inoculação intra-muscular) - 0,0006 Animal vivo (inoculação intra-peritoneal) - 0,0006 Aves (para imersão em solução aquosa) - 0,001 Charque (na salga a seco para sua elaboração) - 0,01 Charque (na salmora destinada a sua elaboração) - 0,003 Charque (na pulverização de mantas não submetidas a salmora para sua elaboração) - 0,01 Pescado (na fabricação do gelo destinado a conservação) - 0,0006 ADITIVO: Butil-hidroxianisol (BHA)

AÇÃO: Antioxidante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Farinhas - 0,01 Leite de côco e similares - 0,01 Óleos e gorduras - 0,01 Margarinas - 0,01 Produtos de cacau - 0,01 ADITIVO: Butil-hidroxitolueno (BHT)

AÇÃO: Antioxidante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Farinhas - 0,01 Leite de côco e similares - 0,01 Óleos e gorduras - 0,01 Margarinas - 0,01 Produtos de cacau - 0,01 ADITIVO: Carbonato de cálcio AÇÃO: Antiumectante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para refrescos - No produto a ser consumido - 2,50 Refrescos - 2,50 Sal de mesa - 2,50 ADITIVO: Carbonato de magnésio AÇÃO: Antiumectante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Sal de mesa - 2,50 ADITIVO: Citrato de sódio AÇÃO: Estabilizante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO /



LIMITE MÁXIMO (%):

Queijo fundido - Regulamento do DIPOA de 1952, Art. 611 - § 2º - 0,05 Doce de leite - Regulamento do DIPOA de 1952, Art. 611 - § 2º - 0,05 ADITIVO: Caramelo AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Aguardente simples e composta - sem limite Amargos e aperitivos - sem limite Balas e produtos similares - sem limite Biscoitos e produtos similares - sem limite Cervejas - sem limite Condimentos (vinagres) - sem limite Geléias - sem limite Licores - sem limite Pós para pudins - sem limite Pós para sorvetes - sem limite Produtos de confeitaria - sem limite Refrescos e refrigerantes - sem limite Sorvetes - sem limite Vinhos compostos - sem limite Xaropes - sem limite ADITIVO: Carboximetilcelulose Sódica AÇÃO: Espessante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para refrescos - No produto a ser consumido - 0,50 Pós para sorvetes - No produto a ser consumido - 0,50 Produtos dietéticos - 0,50 Refrescos - 0,50 Sorvetes - 0,50 ADITIVO: Ciclamato de cálcio ou de sódio AÇÃO: Edulcorante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Produtos dietéticos - 0,50 ADITIVO: Citrato de monoisopropila AÇÃO: Antioxidante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Óleos e gorduras - 0,01 Margarinas - 0,01 ADITIVO: Corantes artificiais (Color Index 1956)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Balas artificiais, produtos similares e recheios de bombons - 0,01 Crosta de queijos nos tipos consagrados - 0,01 Gelatina - 0,01 Geléias artificiais - 0,01 ADITIVO: Amarelo-ácido ou amarelo sólido (13,015)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Licores artificiais - No produto a ser consumido - 0,01 ADITIVO: Amarelo crepúsculo (15,985)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para geléias artificiais - No produto a ser consumido - 0,01 ADITIVO: Laranja GN (15,980)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para pudins artificiais - No produto a ser consumido - 0,01 ADITIVO: Tartarazina (19,140)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para refrescos artificiais - No produto a ser consumido - 0,01 ADITIVO: Azul de indentreño ou azul de alizarina (69,800)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Pós para sorvetes artificiais - 0,01 ADITIVO: Indigotina (73,015)

AÇÃO: Corante ALIMENTOS EM QUE PODE SER TOLERADO / LIMITE MÁXIMO (%):

Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos similares (com

Tabela II Aditivos Incidentais PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Ácido cianídrico Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Grãos armazenados - 25,00 Outros alimentos - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Aldrin Alimentos em que pode ser encontrado / limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - zero Frutas frescas - 0,10 Hortaliças - 0,10 Tubérculos e raízes - 0,10 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Arseniato de cálcio Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.

Hortaliças - 3,50 Frutas frescas - 3,50 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Arseniato de chumbo Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m:

Hortaliças - 7,00 Frutas frescas - 7,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: BHC Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 2,50 Vegetais - 2,50 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Bissulfeto de carbono Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - isento Alho e Cebola - 20 (em Br)

Grãos armazenados - 50 (em Br)

Frutas frescas - 10 (em Br)

Óleo de semente de algodão - 200 (em Br)

Tomate - 20 (em Br)

Tubérculos e raízes - 75 (em Br)

PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Butóxido de piperolina Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Grãos Armazenados - 20,00 Frutas frescas - 8,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Cianeto de cálcio Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Grãos armazenados - 25,00 Outros alimentos - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Clordana Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 0,30 Hortaliças - 0,30 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Dalapon Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 3,00 Beterraba - 5,00 Batatinha - 10,00 Aspargo - 30,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: DDT Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 5,00 Hortaliças - 5,00 Leite - zero Carne e gordura animal - 5,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Diazinon Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 1,00 Hortaliças - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Dieldrin Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - zero Frutas frescas - 0,10 Hortaliças - 0,10 Tubérculos e raízes - 0,10 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Dinitro-e-cresol Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Dinitro-o-fenol Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 1,00 Feijão - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Dinitro-o-sec-butil-fenol 2,4 D (seus sais e ésteres)

Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - zero Frutas frescas - 5,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Diuron Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 1,00 Batatinha - 1,00 Trigo (grão) - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Endrin Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - zero Hortaliças - zero Tubérculos e raízes - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Enxofre Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - isento PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: EPN Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 3,00 Hortaliças - 3,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Fosdrin Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - 0,25 Frutas frescas - 0,50 Hortaliças - 0,50 Tubérculos - 0,25 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Gusation Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 2,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Heptaclor Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Hortaliças - 0,10 Tubérculos e raízes - 0,10 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: HETP Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Keltana Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 5,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Lindana Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 10,00 Hortaliças - 10,00 Cereais - 10,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Malation Alimentos em que

pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 8,00 Hortaliças - 8,00 Tubérculos e raízes - 8,00 Grãos armazenados - 8,00 Carne e gordura animal - 4,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Metilparation Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - 1,00 Hortaliças - 1,00 Frutas frescas - 1,00 Tubérculos - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Metoxiclor Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - 2,00 Frutas frescas - 14,00 Gorduras animais - 3,00 Hortaliças - 14,00 Leite - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Monuron Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 1,00 Alho e cebola - 1,00 Aspargo - 7,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Nicotina (compostas à base de)

Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Espinafre - 1,00 Frutas frescas - 2,00 Hortaliças - 2,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: OMPA Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - 1,00 Frutas frescas - 1,00 Hortaliças - 1,00 Tubérculos - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Óleos emulsionáveis Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - isento PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Aration Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Cereais - 1,00 Frutas frescas - 1,00 Hortaliças - 1,00 Tubérculos - 1,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Pertana Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Hortaliças - 15,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Piretrinas Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 1,00 Grãos armazenados - 3,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Rotenona Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - isento PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: SES Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Aspargo - 2,00 Amendoim - 6,00 Batatinha - 6,00 Morango - 2,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Sistox Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 0,75 Hortaliças - 0,75 Tubérculos e raízes - 0,75 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: TDE Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 7,00 Hortaliças - 7,00 Tubérculos e raízes - 7,00 PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: TEPP Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - zero PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS: Toxafeno Alimentos em que pode ser encontrado/limite

máximo de tolerância p.p.m.:

Frutas frescas - 7,00 Vegetais - 7,00 BHC - 1,2,3,4,5,6 - hexacloro-ciclohexano DDT - 1,1,1 - tricloro-2,2-bis (p-cloro fenil) etano 2,4 D - Ácido 2,4 - diclorofenoxiacético EPN - Benzenotiofosfato de O-etil-o-p-nitrofenila HETP - Tetrafosfato de hexactila OMPA - Octametil pirofosforamida SES - 2,4 diclorofenoxietal sulfato de sódio TDE ou DDD - 1,1 dicloro - 2,2 - bis (p-clorofenil) etano TEPP - Pirofosfato de tetraetila Ministério da Saúde Tóxicos Inorgânicos: Antimônio Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Bebidas alcoólicas fermentadas - 0,20 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais - 1,00 Outros alimentos - 2,00 Tóxicos Inorgânicos: Arsênio Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Bebidas alcoólicas fermentadas - 0,20 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 0,10 Refrescos e refrigerantes - 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais - 0,50 Outros alimentos - 1,00 Tóxicos Inorgânicos: Cádmiu Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Bebidas alcoólicas fermentadas - 0,50 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 0,20 Refrescos e refrigerantes - 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais - 0,50 Outros alimentos - 1,00 PESTICIDA OU PRAGUICIDA: Chumbo Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Bebidas alcoólicas fermentadas - 0,50 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 0,50 Refrescos e refrigerantes - 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais - 0,50 Outros alimentos - 8,00 Bebidas alcoólicas fermentadas - 5,00 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 10,00 PESTICIDA OU PRAGUICIDA: Cobre Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Refrescos e refrigerantes - 5,00 Sucos de frutas e xaropes naturais - 30,00 Outros alimentos - 30,00 PESTICIDA OU PRAGUICIDA: Cromo Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - 0,10 PESTICIDA OU PRAGUICIDA: Estanho Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - 250,00 PESTICIDA OU PRAGUICIDA: Mercúriu Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Qualquer alimento - 0,05 Tóxico Inorgânico: Níquel Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Bebidas alcoólicas fermentadas - 0,10 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 3,00 Refrescos e refrigerantes - 0,10 Sucos de frutas e xaropes naturais - 3,00 Produtos hydrogenados - 4,00 Tóxico Inorgânico: Selênio Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Outros alimentos - 5,00 Alimentos líquidos - 0,05 Tóxico Inorgânico: Zinco Alimentos em que pode ser encontrado/limite máximo de tolerância p.p.m.:

Alimentos sólidos - 0,30 Bebidas alcoólicas fermentadas - 5,00 Bebidas alcoólicas fermento-destiladas - 5,00 Refrescos e refrigerantes - 5,00 Sucos de frutas e xaropes naturais - 25,00 Outros alimentos - 50,00

Tabela III Índice de pureza dos corantes CORANTE: Amarelo ácido ou amarelo sólido NOME CIENTÍFICO: Sal dissódico do ácido 1-(4-sulfofenilazo)- 4 - amino benzeno - 5 - sulfônico Color Index - 1956 (Limite máximo %):

13.015 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,2 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,1 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 5,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): 6,0 Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Amarelo crepúsculo NOME CIENTÍFICO: Sal dissódico do ácido 1 - (4 - sulfofenilazo) - 2 - naftol - 6 - sulfônico Color Index - 1956 (Limite máximo %): 15,980 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,5 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,2 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 5,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): 5,0 Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Laranja GGN NOME CIENTÍFICO: Sal dissódico do ácido 1 - (3 - sulfofenilazo) - 2 - naftol - 6 - sulfônico Color Index - 1956 (Limite máximo %): 15,985 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,5 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,2 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 5,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): 6,0 Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Tartrazina NOME CIENTÍFICO: Sal trissódico do ácido 3 - carboxi - 5 - hidróxi - 1 - sulfofenilazo - 4 - p - sulfonenilazo pirazol Color Index - 1956 (Limite máximo %): 19.140 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,5 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,3 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 6,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): 3,0 Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Azul de indantreno RS ou Azul de Alizarina NOME CIENTÍFICO: Ndiidro - 1,2 - 1 - ; 2' antraquinonazina Color Index - 1956 (Limite máximo %): 69.800 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): - Extrato etéreo (Limite máximo %): - Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 0,5 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): - Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Indigotina NOME CIENTÍFICO: Sal dissódico do ácido indigotina - 5,5'dissulfônico Color Index - 1956 (Limite máximo %): 73.015 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 10,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,5 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,5 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 7,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): 5,0 Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Eritrosina NOME CIENTÍFICO: Sal dissódico de 9 - 6 - carboxifenil - 6 - hidróxi - 2,4,5,7 - tetraiodo - 3 - isoxantina ou tetraiodo fluoresceína sodada Color Index - 1956 (Limite máximo %): 45.430 Substâncias voláteis a 135 C (Limite máximo %): 12,0 Substâncias solúveis em água (Limite máximo %): 0,2 Extrato etéreo (Limite máximo %): 0,1 Cloreto e sulfato de sódio (Limite máximo %): 2,0 Mistura de óxidos (Limite máximo %): 1,0 Corantes subsidiários (Limite máximo %): - Corante puro (Limite máximo %): 85,0 CORANTE: Bordeaux S ou Amarento NOME CIENTÍFICO: Sal trissódico do ácido 1 - (4 - sulfonaftilazo - 2)

TABELA IV Índice de Pureza dos Corantes Limite máximo de impurezas inorgânicas Arsênico - (em As) - 1 p.p.m.

Chumbo - (em Pb) - 10 p.p.m.

Cobre - (em Cu) - 20 p.p.m.

Estanho - (em Sn) - 250 p.p.m.

Zinco - (em Zn) - 50 p.p.m.