
ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 5, DE 4 DE
FEVEREIRO DE 2013.**

Aprova o uso de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para bebidas alcoólicas (exceto as fermentadas).

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e IV, do art. 15 da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria nº 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, e suas atualizações, tendo em vista o disposto nos incisos III, do art. 2º, III e IV, do art. 7º da Lei n.º 9.782, de 1999, e o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da Agência, instituído por meio da Portaria nº 422, de 16 de abril de 2008, em reunião realizada em 31 de janeiro de 2013, adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovada a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para a subcategoria 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS), que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2º Quando para uma determinada função forem autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico, a soma das quantidades utilizadas no alimento não poderá ser superior ao maior limite máximo numérico estabelecido entre eles.

§ 1º A quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite máximo individual.

§ 2º Ficam excluídos da regra estabelecida neste artigo os aditivos alimentares com limite *quantum satis* (q.s.) - quantidade necessária para obter o efeito tecnológico desejado desde que não altere a identidade e a genuinidade do produto.

Art. 3º Se um aditivo é autorizado com limite máximo numérico em duas ou mais funções para uma mesma categoria de produto, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada neste produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo dentre as funções nas quais é autorizado.

Art. 4º Esta Resolução se aplica a todas as bebidas alcoólicas não fermentadas comercializadas no país.

Art. 5º As empresas terão o prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias ao cumprimento do disposto neste Regulamento Técnico.

§ 1º Os produtos fabricados até o fim do prazo para adequação estabelecido no caput podem ser comercializados até o fim de seus prazos de validade.

§ 2º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos e os produtos reformulados devem atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 6º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 7º Ficam revogadas a Resolução CNS/MS n. 04/1988 no que se refere aos aditivos alimentares permitidos para as bebidas alcoólicas não fermentadas, exceto aquelas derivadas da uva e do vinho não previstas neste Regulamento Técnico, e a Resolução RDC n. 41/2009.

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

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES E LIMITES MÁXIMOS PERMITIDOS PARA A SUBCATEGORIA 16.1.1 BEBIDAS ALCOÓLICAS (EXCETO AS FERMENTADAS)

| INS | Função/ Aditivo | Limite máximo (g/100g ou g/100ml) |
|--|--|---|
| 16.1.1.1 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica maior que 15% v/v | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| Todos os autorizados como BPF (utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação) no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,044 (como P) |
| ANTIOXIDANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho | | <i>quantum satis</i> |
| CONSERVADOR | | |
| Somente para bebidas com graduação alcoólica até 17% v/v que contenham suco e ou polpa de fruta | | |
| 202 | Sorbato de potássio | 0,02 (como ácido sórbico) |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,02 (como SO ₂ total) ¹ Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio | |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | |
| 223 | Metabissulfito de sódio | |
| 224 | Metabissulfito de potássio | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,01 ² |
| 102 | Tartrazina | 0,02 ² |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF | 0,02 ² |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,02 (como ácido carmínico) ² |
| 122 | Azorrubina | 0,02 ² |

| | | |
|---|--|--|
| 123 | Amaranto, bordeaux S | 0,01 ² |
| 124 | Ponceau 4R | 0,02 ² |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC | 0,02 ² |
| 131 | Azul patente V | 0,02 ² |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo | 0,02 ² |
| 133 | Azul brilhante FCF | 0,02 ² |
| 140i | Clorofila | <i>quantum satis</i> ² |
| 140 ii | Clorofilina | <i>quantum satis</i> ² |
| 141 i | Clorofila cúprica | <i>quantum satis</i> ² |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | <i>quantum satis</i> ² |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF | 0,01 ² |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 151 | Negro brilhante BN, negro PN | 0,02 ² |
| 155 | Marron HT | 0,02 ² |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,02 ² |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | 0,06 ² |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,001 (como norbixina) ² ou 0,003 (como bixina) ² |
| 160d | Licopeno | 0,02 ² |
| 160e | Beta-apo-8'- carotenal | 0,02 ² |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,02 ² |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | <i>quantum satis</i> ² |
| EMULSIFICANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 1,0 (somente para licores emulsionados) |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | 0,044 (como P) |
| 481i | Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio | 0,8 (somente para licores emulsionados) |
| ESPESSANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| ESPUMANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| ESTABILIZANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 1,0 (somente para licores emulsionados) |
| 481i | Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio | 0,8 (somente para licores emulsionados) |

| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
|---|---|--|
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 336i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,3 (como ácido tartárico) |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | Sozinhos ou em combinação |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | 0,044 (como P) |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| SEQUESTRANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 335i | Tartarato monossódico | 0,3 (como ácido tartárico) |
| 335ii | Tartarato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| <p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.</p> <p>Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiemectantes:</p> | | |
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 0,03 (expresso como P) |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | <i>quantum satis</i> |
| 16.1.1.2 Bebidas alcoólicas por mistura (exceto bebida alcoólica composta, mistela, mistela composta, sangria e cooler com vinho) com graduação alcoólica até 15% v/v | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 1,2 (como P) |
| ANTIESPUMANTE | | |
| 900a | Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,001 |
| ANTIOXIDANTE | | |

| | | |
|---|--|--|
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas sintéticos para alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho | | <i>quantum satis</i> |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,05 (como ácido sórbico) |
| 201 | Sorbato de sódio | |
| 202 | Sorbato de potássio | |
| 203 | Sorbato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 210 | Ácido benzóico | 0,05 (como ácido benzóico) |
| 211 | Benzoato de sódio | |
| 212 | Benzoato de potássio | |
| 213 | Benzoato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,02 (como SO ₂ total) ¹ |
| 221 | Sulfito de sódio | |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | |
| 223 | Metabissulfito de sódio | |
| 224 | Metabissulfito de potássio | |
| CORANTE² | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,01 |
| 101i | Riboflavina | 0,01 |
| 102 | Tartrazina | 0,02 |
| 110 | Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF | 0,02 |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,02 (como ácido carmínico) |
| 122 | Azorrubina | 0,02 |
| 123 | Amaranto, bordeaux S | 0,01 |
| 124 | Ponceau 4R | 0,02 |
| 129 | Vermelho 40, vermelho allura AC | 0,02 |
| 131 | Azul patente V | 0,02 |
| 132 | Indigotina, carmim de índigo | 0,02 |
| 133 | Azul brilhante FCF | 0,02 |
| 140i | Clorofila | <i>quantum satis</i> |
| 140 ii | Clorofilina | <i>quantum satis</i> |
| 141 i | Clorofila cúprica | <i>quantum satis</i> |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | <i>quantum satis</i> |
| 143 | Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF | 0,01 |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 151 | Negro brilhante BN, negro PN | 0,02 |
| 155 | Marron HT | 0,02 |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,02 |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | 0,06 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina) |
| 160d | Licopeno | 0,02 |

| | | |
|--|---|--|
| 160e | Beta-apo-8'- carotenal | 0,02 |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'carotenóico | 0,02 |
| 161b | Luteína | 0,02 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | <i>quantum satis</i> |
| EMULSIFICANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | 1,2 (como P) |
| 481i | Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio | 0,8 |
| ESPESSANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| ESPUMANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| ESTABILIZANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 336i | Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio | 0,3 (como ácido tartárico) |
| 336ii | Tartarato dipotássico, tartarato de potássio | Sozinhos ou em combinação |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | 1,2 (como P) |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | Sozinhos ou em combinação |
| SEQUESTRANTE | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 335i | Tartarato monossódico | 0,3 (como ácido tartárico) |
| 335ii | Tartarato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,0025 (como EDTA cálcio dissódico anidro) |
| 386 | EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico | Sozinhos ou em combinação |
| <p>Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica por mistura são admitidas as mesmas funções estabelecidas para as bebidas alcoólicas por mistura prontas para consumo, e os aditivos para cada função em</p> | | |

quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.

Para o preparado sólido são ainda permitidos os seguintes antiuementantes:

| | | |
|---|--|----------------------|
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 0,03 (como P) |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | <i>quantum satis</i> |
| 16.1.1.3 Bebidas alcoólicas destiladas | | |
| CORANTE | | |
| Exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco | | |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 16.1.1.4 Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra) | | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 16.1.1.5 Arac | | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 16.1.1.6 Genebra | | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| CORANTE | | |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 16.1.1.7 Bebida alcoólica composta | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL | | <i>quantum satis</i> |
| CORANTE | | |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| Para o preparado líquido ou sólido para bebida alcoólica composta são admitidas as mesmas funções estabelecidas para a bebida alcoólica composta pronta para consumo, e os aditivos para cada função em | | |

quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os respectivos limites fixados.

Para o preparado sólido são permitidos ainda os seguintes antiemectantes:

| | | |
|---|--|--|
| 341 iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 0,03 (como P) |
| 551 | Dióxido de silício, sílica | <i>quantum satis</i> |
| 16.1.1.8 Cooler | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | <i>quantum satis</i> |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 |
| 301 | Ascorbato de sódio | Sozinhos ou em combinação |
| 302 | Ascorbato de cálcio | |
| 303 | Ascorbato de potássio | |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,01 |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | Sozinhos ou em combinação |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,01 |
| 101i | Riboflavina | <i>quantum satis</i> |
| 101ii | Riboflavina 5' fosfato de sódio | <i>quantum satis</i> |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,02 (como ácido carmínico) |
| 40i | Clorofila | <i>quantum satis</i> |
| 40ii | Clorofilina | <i>quantum satis</i> |
| 41i | Clorofila cúprica | <i>quantum satis</i> |
| 41ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | <i>quantum satis</i> |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,02 |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | 0,06 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina) |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | <i>quantum satis</i> |
| 160d | Licopeno | 0,02 |
| 160e | Beta-apo-8'- carotenal | 0,02 |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico | 0,02 |

| | | |
|--|---|--|
| 161b | Luteína | 0,01 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | <i>quantum satis</i> |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | <i>quantum satis</i> |
| 163ii | Extrato de casca de uva | <i>quantum satis</i> |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,10 (como ácido sórbico) |
| 201 | Sorbato de sódio | |
| 202 | Sorbato de potássio | |
| 203 | Sorbato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 210 | Ácido benzóico | 0,05 (como ácido benzóico) |
| 211 | Benzoato de sódio | |
| 212 | Benzoato de potássio | |
| 213 | Benzoato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,035 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio | |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | |
| 223 | Metabissulfito de sódio | |
| 224 | Metabissulfito de potássio | |
| 225 | Sulfito de potássio | |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | |
| 228 | Bissulfito de potássio | |
| ESTABILIZANTE | | |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,05 |
| 412 | Goma guar | |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | |
| 16.1.1.8 Mistela | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,01 |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | Sozinhos ou em combinação |
| 16.1.1.9 Mistela composta | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | 0,03 (como ácido ascórbico) |
| 301 | Ascorbato de sódio | |
| 302 | Ascorbato de cálcio | |
| 303 | Ascorbato de potássio | Sozinhos ou em combinação |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | 0,01 (como ácido eritórbico ou |

| | | |
|---|--|--|
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | isoascórbico) Sozinhos ou em combinação |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,01 |
| 101i | Riboflavina | <i>quantum satis</i> |
| 101ii | Riboflavina 5' fosfato de sódio | <i>quantum satis</i> |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,02 (como ácido carmínico) |
| 140i | Clorofila | <i>quantum satis</i> |
| 140ii | Clorofilina | <i>quantum satis</i> |
| 141i | Clorofila cúprica | <i>quantum satis</i> |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sais de Na e K | <i>quantum satis</i> |
| 150a | Caramelo I – simples | <i>quantum satis</i> |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | 5,0 |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | 5,0 |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | 5,0 |
| 160a i | Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural) | 0,02 |
| 160a ii | Carotenos: extratos naturais | 0,06 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K | 0,001 (como norbixina) ou 0,003 (como bixina) |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | <i>quantum satis</i> |
| 160d | Licopeno | 0,02 |
| 160e | Beta-apo-8'- carotenal | 0,02 |
| 160f | Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico | 0,02 |
| 161b | Luteína | 0,01 |
| 162 | Vermelho de beterraba, betanina | <i>quantum satis</i> |
| 163i | Antocianinas (de frutas e hortaliças) | <i>quantum satis</i> |
| 163ii | Extrato de casca de uva | <i>quantum satis</i> |
| CONSERVADOR | | |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,025 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio | |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | |
| 223 | Metabissulfito de sódio | |
| 224 | Metabissulfito de potássio | |
| 225 | Sulfito de potássio | |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | |
| 228 | Bissulfito de potássio | |
| 16.1.1.10 Sangria | | |
| ACIDULANTE/ REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | <i>quantum satis</i> |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | 0,3 |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | |
| 301 | Ascorbato de sódio | |
| 302 | Ascorbato de cálcio | |

| | | |
|---|---|--|
| 303 | Ascorbato de potássio | 0,03 (como ácido ascórbico) Sozinhos ou em combinação |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, exceto aromas artificiais | | |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,04 (como ácido sórbico) |
| 201 | Sorbato de sódio | |
| 202 | Sorbato de potássio | |
| 203 | Sorbato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 210 | Ácido benzóico | 0,05 (como ácido benzóico) |
| 211 | Benzoato de sódio | |
| 212 | Benzoato de potássio | |
| 213 | Benzoato de cálcio | Sozinhos ou em combinação |
| 220 | Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso | 0,035 (como SO ₂ residual) Sozinhos ou em combinação |
| 221 | Sulfito de sódio | |
| 222 | Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio | |
| 223 | Metabissulfito de sódio | |
| 224 | Metabissulfito de potássio | |
| 225 | Sulfito de potássio | |
| 227 | Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio | |
| 228 | Bissulfito de potássio | |
| ESTABILIZANTE | | |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,05 |
| 412 | Goma guar | |
| 413 | Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante | |
| 414 | Goma arábica, goma acácia | |
| 416 | Goma caraia, goma sterculia | |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | |

1. Quantidade total no produto pronto para o consumo, considerando-se o SO₂ adicionado como aditivo alimentar e proveniente das matérias primas.
2. Exceto para bebidas alcoólicas mistas derivadas da uva e do vinho e para coquetel composto.