

MINISTÉRIO DA SAÚDE

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PORTARIA Nº 1.004, DE 11 DE DEZEMBRO DE 1998

O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana: o previsto na Resolução GMC 126/94, que determina que a legislação nacional se mantém vigente em cada país até que sejam harmonizados instrumentos quadripartites específicos e estes sejam devidamente incorporados ao ordenamento jurídico nacional; os pontos já harmonizados no MERCOSUL sobre o tema (Resolução GMC 73/97), resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos. Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 Carne e Produtos Cárneos", constante do Anexo desta Portaria.

Parágrafo único Nos casos dos alimentos não contemplados no presente Regulamento, permanecem vigentes os limites máximos para aditivos já previstos na legislação nacional.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 Carne e Produtos Cárneos

	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
8.- Carnes e produtos cárneos		

Se admitiram para cada função: a) Qualquer dos aditivos incluídos a seguir com os Limites máximos de emprego permitidos, b) A mescla de aditivos com igual função, sempre que a soma de todas os

Limites não seja superior ao limite máximo de nenhum deles, c) Se aplica similar critério que em b) para o caso particular dos fosfatos e derivados que cumpram ou não iguais funções.

8.1 Carne		
8.1.1 Carnes frescas		Não autorizado
8.1.2 Carnes congeladas		Não autorizado
8.2 Produtos cárneos		
8.2.1 Industrializados		
8.2.1.1 Produtos frescos embutidos ou não embutidos		
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.

327	Lactato de Cálcio	q.s.
331iii	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332ii	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcio	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.
301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0.01(2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT(1)	0.01(2)
310	Galato de propila (1)	0.01(2)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	

CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	AROMATIZANTE	q.s.
	CORANTE	
100	Curcuma, Curcumina	0,002
120	Carmim, Cochinilha, ác. Carmínico	0,01
150a	Caramelo natural, caramelo I simples	q.s.
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s.
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001

162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
	CONSERVANTE	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de Sódio	0,03(3)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3)
	ESTABILIZADOR DE COR	
375	Ácido nicotínico	0,01(4)
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,5(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato,	0,5(9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)

450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)
450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)
450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
452i	Hexametafosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)
452ii	Polifosfato de Potássio,	0,5(9)
	ESPESSANTE	

407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcellarana)	0,3
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5 guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5 inosinato, 5-inosinato dissódico	q.s.
	UMECTANTE	
422	Glicerol, glicerina	q.s.
8.2.1.2 Produtos secos, curados e/ou maturados embutidos ou não		
	ACIDULANTE	

270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.
327	Lactato de Cálcio	q.s.
331iii	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332ii	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcio,	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.
301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
310	Galato de propila	0.01 (1) (5)

315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ANTIOXIDANTE (continuação)	
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (5)
	AROMATIZANTE	q.s.
	CORANTE	
100	Curcuma, Curcumina	0,002
120	Carmim, Cochinilha, Ac. Carmínico	0,01

150a	Caramelo I simples, Caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s.
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s.
	CONSERVANTE	
200	Ácido sórbico	0,02 (6)
201	Sorbato de Sódio	0,02 (6)
202	Sorbato de Potássio	0,02 (6)
203	Sorbato de Cálcio	0,02 (6)
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)

251	Nitrato de Sódio	0,03(3)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3)
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)(11)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato,	0,5(9)(11)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato,	0,5(9)(11)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)(11)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)(11)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)(11)
450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)(11)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:

Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)(11)
450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)(11)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)(11)
452i	Hexametafosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)(11)
452ii	Polifosfato de Potássio,	0,5(9)(11)
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5 guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5 inosinato, 5-inosinato	q.s.

	dissódico	
8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.
327	Lactato de Cálcio	q.s.
331iii	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332ii	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcio,	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.

301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
310	Galato de Propila	0.01(1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0.01(1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0.01(1) (7)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	AROMATIZANTE	q.s.
	CORANTE	

100	Curcuma, Curcumina	0,002
120	Carmim, Cochinilha, Ác. Carmínico	0,01
150a	Caramelo I simples, caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s.
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160c	Páprica, Capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de Beterraba, betanina	q.s.
	CONSERVANTE	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de Sódio	0,03(3)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3)

	EMULSIONANTE	
450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)
452ii	Polifosfato de Potássio	0,5(9)
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato,	0,5(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato,	0,5(9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)
450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)
450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)

	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
452i	Hexametáfosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)
452ii	Polifosfato de Potássio,	0,5(9)
	ESPESSANTE	
400	Ácido Algínico	03
401	Alginato de sódio	0.3
402	Alginato de Potássio	0.3
403	Alginato de Amônio	0.3
404	Alginato de Cálcio	0.3

405	Alginato de propileno glicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a furcellarana)	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantana	0.3
410	Goma jatai, alfarroba, caroba, garrofin	0.3
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5 guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5 inosinato, 5-inosinato dissódico	q.s.
	UMECTANTE	

422	Glicerol, glicerina	q.s.
8.2.2 Produtos salgados		
8.2.2.1 Produtos salgados crus		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g

	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.
327	Lactato de Cálcio	q.s.
331iii	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332ii	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcico	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.
301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
	CONSERVANTE	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)

250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de Sódio	0,03(3)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3)
200	Ácido sórbico	0,02 (6)
201	Sorbato de Sódio	0,02 (6)
202	Sorbato de Potássio	0,02 (6)
203	Sorbato de Cálcio	0,02 (6)
	AROMATIZANTE	q.s.
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.

630	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5-inosinato dissódico	q.s.
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função/Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato desódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)(11)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato,	0,5(9)(11)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato,	0,5(9)(11)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)(11)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)(11)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)(11)

450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)(11)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)(11)
450v	Difosfato tetrapotássico, porofosfato tetrapotássico	0,5(9)(11)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)(11)
452i	Hexametáfosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)(11)
452ii	Polifosfato de Potássio	
8.2.2.2	Produtos salgados cozidos	
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucoma-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.
327	Lactato de Cálcio	q.s.

331iii	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332ii	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcico	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.
301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
315	Ácido eritórbio isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA8 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g

	CONSERVANTE	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de Sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de Potássio	0,03 (3)
	AROMATIZANTE	
	CORANTE	
100	Curcuma, Curcumina	0,002
120	Carmim, Cochinilha, Ác. Carmínico	0,01
150a	Caramelo I - simples, caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III - processo amônia	q.s.
150d	Caramelo III - processo sulfito amônia	q.s.
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annato, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)

160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Bermelho de beterraba, betaninna	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dssódio hidrogênio monofosfato.	0,5(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato.	0,5(9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, dikfosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)
450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)
452i	Hexametafosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)

452ii	Polifosfato de Potássio	0,5(9)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 -CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESPESSANTE	
400	Ácido Algínico	0,3
401	Alginato de sódio	0,3
402	Alginato de Potássio	0,3
403	Alginato de Amônio	0,3
404	Alginato de Cálcio	0,3
405	Alginato de propilenoglicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragena	0,3

412	Goma guar	0,3
415	Goma xantana	0,3
410	Goma jatai, alfarroba, caroba, garrofin	0,3
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5-inosinato dissódico	q.s.
	UMECTANTE	
422	Glicerol,glicerina	q.s.
8.3 Conservas e semiconservas de origem animal		

8.3.1 Conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas		
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácidoláctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de Sódio	q.s.
327	Lactato de Cálcio	q.s.
331III	Citrato de Sódio, citrato tri-sódico	q.s.
332II	Citrato de Potássio, citrato tri-potássico	q.s.
333	Citrato de Cálcio, citrato tri-cálcico.	q.s.
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS	
	CATEGORIA 8 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico	q.s.
301	Ascorbato de Sódio	q.s.
302	Ascorbato de Cálcio	q.s.
303	Ascorbato de Potássio	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, ácido isoascórbico	q.s.
310	Galato de propila	0,01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (8)
	AROMATIZANTE	q.s.

	CORANTE	
100	Curcuma, Curcumina	0,002
120	Carmim, Cochinilha, Ác. Carmínico	0,01
150a	Caramelo I - simples, caramelo natural	q.s.
150b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III - processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	q.s.
160aii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160c	Páprica, Capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de Beterraba, betanina	q.s.
	CONSERVANTE	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de Sódio	0,03(3)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3)

	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio	0,5(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,5(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato.	0,5(9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)
	ATRIBUIÇÃO DE ADITIVO	
	CATEGORIA 8 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
Aditivo	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
	ESTABILIZANTE (continuação)	
340i	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)

450ii	Difosfato trissódico	0,5(9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrasódico	0,5(9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451i	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)
452i	Hexametáfosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)
452ii	Polifosfato de Potássio.	0,5(9)
	ESPESSANTE	
400	Ácido Algínico	0,3
401	Alginato de sódio	0,3
402	Alginato de Potássio	0,3
403	Alginato de Amônio	0,3
404	Alginato de Cálcio	0,3
405	Alginato de propileno glicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragena	0,3

412	Goma guar	0,3
415	Goma xantana	0,3
410	Goma jatai, alfarroba, caroba, garrofin	0,3
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio glutamato	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5-inosinato dissódico	
	UMECTANTE	
422	Glicerol, glicerina	q.s.

NOTA:

Sós ou combinados sobre base gordurosa

Exclusivamente para a elaboração de embutidos frescos congelados

Quantidade residual máxima expressa como nitrito de sódio.

Só para hambúrgueres

Só para carne desidratada

Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas mesclas, expresso como ác. sórbico.(Ausência na massa).

Exclusivamente para hambúrgueres cozidos

Exclusivamente para feijoada

Quantidade adicionada descontada a quantidade de fosfato naturalmente presente na carne,

(10) Somente na superfície.

(11) Não se autoriza o adição de fosfatos a Presunto cru e Copas.

Exceto para Charque Brasileiro

NOTA: Os rótulos onde apareça a Função EST COL para os aditivos INS 249, 250, 251, 252 terão validade pelo prazo de um ano a partir da data de vigência desta Resolução.

(Of. El. nº 234/98)

D.O.U., 14/12/1998