



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

PORTARIA Nº 1.004, DE 11 DE DEZEMBRO DE 1998

(Publicada no DOU nº 239-E, de 14 de dezembro de 1998)

(Republicada no DOU nº 54-E, de 22 de março de 1999)

(Revogada pela Resolução – RDC nº 272, de 14 de março de 2019)

~~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		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

~~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	Glucosa 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 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)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451i	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução—RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(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)
466	Carboximetilcelulose de sódio (Incluído pela Resolução—RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30
	ESPESSANTE	
407	Carragena (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a fureclarana)	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.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	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)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	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) (12)
250	Nitrito de Sódio	0,015 (3) (12)
251	Nitrato de Sódio	0,03(3) (12)
252	Nitrato de Potássio	0,03(3) (12)
	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	
--	------------------------	--

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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)
450-v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)(11)
451i	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(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,	0,5(9)(11)
466	Carboximetilcelulose de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30
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.
8.2.1.3 Produtos cozidos embutidos ou não		
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucosa-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Lactato de Sódio	q.s.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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 eritórbito, 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	Cureuma, 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	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451i	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(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)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

466	Carboximetilcelulose de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30
	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 (inclui os sais de sódio, amônio, potássio e a fureclarana)	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.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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 eritórbito, 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			

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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.

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 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	
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)(11)
450-v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)(11)
451i	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(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,	0,5(9)(11)



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

466	Carboximetilcelulose de sódio (Incluído pela Resolução RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30
8.2.2.2 Produtos salgados cozidos		
	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 eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	q.s.

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
CATEGORIA 8 – CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
Aditivo: Número	Aditivo: Função / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
INS		
	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)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

	AROMATIZANTE	q.s.
	CORANTE	
100	Cureuma, Cureumina	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.
150e	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, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160e	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	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, 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)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451i	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(9)
451ii	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)
466 ^t	Carboximetilcelulose de sódio Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

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 propileno glicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragena	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xantana	0,3
410	Goma jataí, 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		



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ACIDULANTE		
260	Ácido-acético	q.s.
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucosa-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: Número	Aditivo: Função / Nome	Aditivo: Limite máximo g/100g
INS		
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-eritórbito, ácido-isoascórbico	q.s.
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	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.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

150e	Caramelo III – processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV – processo sulfito amônia	q.s.
160a ⁱⁱⁱ	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160e	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	
339 ⁱ	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5(9)
339 ⁱⁱ	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato,	0,5(9)
339 ⁱⁱⁱ	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato,	0,5(9)
340 ⁱ	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,5(9)

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS		
CATEGORIA 8 – CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	Função / Nome	Limite máximo
INS		g/100g
340 ⁱⁱ	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,5(9)
450 ⁱ	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5(9)
450 ⁱⁱ	Difosfato trissódico	0,5(9)
450 ⁱⁱⁱ	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5(9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5(9)
451	Tripolifosfato de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,50(9)
451 ⁱⁱ	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5(9)

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

452i	Hexametáfosfato de Sódio, polifosfato de Sódio	0,5(9)
452ii	Polifosfato de Potássio,	0,5(9)
466	Carboximetilcelulose de sódio (Incluído pela Resolução – RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001)	0,30
	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	0,5
407	Carragena	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xantana	0,3
410	Goma jataí, 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.

NOTA:

- (1) Sós ou combinados sobre base gordurosa
- (2) Exclusivamente para a elaboração de embutidos frescos congelados
- (3) Quantidade residual máxima expressa como nitrato de sódio.

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

- (4) ~~Só para hambúrgueres~~
- (5) ~~Só para carne desidratada~~
- (6) ~~Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas mesclas, expresso como ác. sórbico.(Ausência na massa).~~
- (7) ~~Exclusivamente para hambúrgueres cozidos~~
- (8) ~~Exclusivamente para feijoada~~
- (9) ~~Quantidade adicionada descontada a quantidade de fosfato naturalmente presente na carne~~
- (10) ~~Somente na superfície.~~
- (11) ~~Não se autoriza a adição de fosfatos a Presunto cru e Copas.~~
- (12) ~~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.~~

~~(*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, DO nº 239-E de 14/12/98, Seção 1, pág. 28~~