



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Consulta Pública nº 1071, de 2 de fevereiro de 2022
D.O.U de 09/02/2022

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, III, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo, conforme deliberado em reunião realizada em 1º de fevereiro de 2022, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de sessenta dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de Consulta Pública sobre a Resolução de Diretoria Colegiada que dispõe sobre o regulamento técnico de atribuição de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para a categoria de alimentos 1. produtos lácteos, subcategorias leite em pó e creme de leite em pó, leites fermentados e queijos, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no portal da Anvisa na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário específico, disponível no endereço: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/index.php/373692?lang=pt-BR>

§1º As contribuições recebidas são consideradas públicas e estarão disponíveis a qualquer interessado por meio de ferramentas contidas no formulário eletrônico, no menu “resultado”, inclusive durante o processo de consulta.

§2º Ao término do preenchimento do formulário eletrônico será disponibilizado ao interessado número de protocolo do registro de sua participação, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/GEARE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais – AINTE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.904982/2019-70

Assunto: Proposta de Resolução de Diretoria Colegiada que dispõe sobre o regulamento técnico de atribuição de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para a categoria de alimentos 1. produtos lácteos, subcategorias leite em pó e creme de leite em pó, leites fermentados e queijos.

Agenda Regulatória 2021-2023: 3.6

Área responsável GEARE/GGALI/DIRE2

Diretor Relator: Rômison Rodrigues Mota

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MINUTA DE RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 255, de 10 de dezembro de 2018, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em XX de XX de 201..., e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos.

Art. 2º Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional o Projeto de Resolução GMC nº 04, de 2021.

Art. 3º As categorias de alimentos e os descritores utilizados para atribuição de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia constam no Anexo I.

Art. 4º Os aditivos alimentares autorizados para uso em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo II desta Resolução.

§ 1º Os limites máximos previstos correspondem aos valores a serem observados no produto pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

§ 2º Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 3º Caso um mesmo aditivo alimentar seja utilizado com o objetivo de exercer duas ou mais funções tecnológicas, para as quais tenham sido estabelecidos limites máximos numéricos diferentes, a quantidade máxima a ser utilizada não pode ser superior ao maior limite estabelecido para este aditivo, dentre as funções para as quais é autorizado.

Art. 5º Os aditivos alimentares devem atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das seguintes referências:

I - Comitê Conjunto de Especialistas da FAO/OMS sobre Aditivos Alimentares (**Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA**);

II - Código de Produtos Químicos Alimentares (**Food Chemicals Codex - FCC**); ou

III - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (**European Food Safety Authority - EFSA**).

Art. 6º Admite-se a presença de aditivos alimentares transferidos a partir dos ingredientes, de acordo com o princípio de transferência de aditivos alimentares.

Parágrafo Único. Para os queijos em pó destinados exclusivamente para uso industrial na preparação de outros alimentos, fica autorizado o uso de aditivos alimentares permitidos para o alimento final elaborado, nas condições estabelecidas, desde que seja indicada no rótulo a expressão "uso industrial exclusivo".

Art. 7º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso se encontram listados no Anexo III desta Resolução.

Parágrafo Único. Fica autorizada a presença de resíduos de coadjuvantes de tecnologia não listados no Anexo III que tenham sido utilizados para a fabricação de ingredientes alimentares, aditivos alimentares ou outras matérias-primas, desde que em concentrações que não exerçam nenhuma função tecnológica no produto final.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Os fabricantes abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 6 (seis) meses para promover as adequações necessárias ao cumprimento desta Resolução.

§ 1º Os produtos fabricados até o prazo de adequação previsto no **caput** deste artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

§ 2º Fica estabelecido o prazo de 18 (dezoito) meses para que deixem de ser ofertados ao consumidor os alimentos elaborados com o uso dos aditivos alimentares dióxido de titânio, INS 171, e sorbato de sódio, INS 201, nas condições de uso atualmente autorizadas.

Art. 10. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Portaria DINAL SNVS/MS nº 38, de 15 de dezembro de 1989, que estende o uso do aditivo goma carragena na classe de "estabilizante" e "espessante" aos alimentos relacionados;

II - Portaria DETEN SVS/MS nº 13, de 11 de janeiro de 1996, que aprova o uso da goma konjac com as funções de "espessante" e "estabilizante" nos alimentos especificados;

III - Portaria DETEN SVS/MS nº 236, de 21 de maio de 1996, que concede extensão de uso do aditivo sorbato de potássio com a função de conservador em mel destinado exclusivamente à elaboração de "iogurte com mel";

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 4 de novembro de 2011, que aprova a lista positiva de aditivos alimentares com suas respectivas funções e limites máximos para queijos **petit suisse** comercializados no país; e

V - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 244, de 17 de agosto de 2018, que dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em leite em pó.

Art. 11. Esta Resolução entra em vigor no dia XX, de XX de 2021. (a depender da data de aprovação em DICOL, conforme Art. 4º do Decreto nº 10.139, de 2019)

DIRETOR PRESIDENTE

ANEXO I

CATEGORIAS DE ALIMENTOS E DESCRITORES EMPREGADOS PARA PRODUTOS LÁCTEOS

01. Produtos Lácteos

01.1 Leite em pó e creme de leite (nata) em pó

Leites em pó: produtos obtidos por desidratação do leite de espécies animais de consumo autorizado. O conteúdo de gordura e/ou de proteínas poderá ser ajustado mediante processos tecnológicos adequados, sempre que não seja modificada a proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizado como matéria-prima.

Crems de leite (nata) em pó: produtos obtidos por desidratação do creme de leite de espécies animais de consumo autorizado. O conteúdo de gordura e/ou proteínas e/ou outros componentes do leite poderão ser ajustados mediante processos tecnológicos adequados.

01.2 Leites fermentados: produtos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou leite reconstituído, provenientes de espécies animais de consumo autorizado, adicionada ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante a ação de culturas de microrganismos específicos. Estes microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu período de validade. O conteúdo de gordura e/ou proteínas e/ou outros componentes do leite serão ajustados conforme aos requisitos de composição estipulados.

01.2.1 Leites fermentados sem adições: aqueles que contêm unicamente ingredientes lácteos em sua formulação, com exceção dos aditivos permitidos.

Exemplos destes produtos são: iogurte, leite fermentado ou cultivado, leite acidófilo ou acidofilado, kefir, kumys ou cúmis, coalhada.

01.2.2 Leites fermentados com adições: produtos que contenham, além dos ingredientes lácteos, açúcares, acompanhados ou não de glicídeos (exceto polissacarídeos e poliálcois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrinas e/ou substâncias aromatizantes e/ou contenham em sua formulação outros ingredientes não lácteos, adicionados antes, durante ou após a fermentação.

Exemplos destes produtos são: iogurte adoçado sabor morango, leite fermentado ou cultivado adoçado, iogurte com pêssegos, leite fermentado ou cultivado com coco.

01.3 Queijos: produtos obtido por:

- a) coagulação total ou parcial do leite, leite desnatado, leite parcialmente desnatado, creme de leite, creme de soro ou soro de manteiga, soro de queijos ou de qualquer combinação destas matérias-primas, todas provenientes de espécies animais de consumo autorizado, mediante a ação do coalho ou outros coagulantes apropriados, com separação parcial do soro que se desprende como consequência de tal coagulação, respeitando o princípio de que a elaboração do queijo resulta em uma concentração de proteína láctea (especialmente a porção de caseína), com ou sem adição de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias. O conteúdo de proteína do queijo deverá ser superior ao da mistura dos ingredientes lácteos já mencionado na base ao qual o queijo foi elaborado; e/ou
- b) técnicas de elaboração que comportam a coagulação da proteína do leite e/ou de produtos obtidos do leite que dão um produto final que possui as mesmas características físicas, químicas e organolépticas que o produto definido no item (a).

Qualquer que seja o processo de fabricação do queijo, a proporção entre as proteínas do soro e a caseína não deverá ser superior à do leite, com exceção dos queijos de soro nos quais a proporção de proteína de soro em relação à caseína no produto é mais alta que à do leite. A base láctea não contém gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

Entende-se por superfície do queijo (incluindo a casca) a parte externa do queijo inteiro, independentemente de que se tenha formado ou não uma casca. Também se inclui nesta definição de superfície a camada externa do queijo fatiado, cortado, picado ou ralado.

A casca é uma camada semicerrada com um conteúdo inferior de umidade, após o processo de moldagem seguido do início do processo de cura ou maturação prévio a seu consumo, em ambientes naturais ou, se possível, em ambientes nos quais haja umidade e/ou composição da atmosfera controladas. A casca assim constituída tem a mesma composição que a parte interna do queijo no começo do processo de cura ou maturação. Em muitos casos, a formação da casca é iniciada no processo de salga em salmoura. Devido à influência da concentração do sal na salmoura, do oxigênio, da desidratação local e de outras reações, a casca adquire sucessivamente uma composição ligeiramente distinta do interior do queijo e muitas vezes apresenta um sabor mais amargo. Durante este processo, a casca do queijo pode ser submetida a tratamentos ou pode ser colonizada por culturas de microrganismos desejáveis, como pelo *Penicillium candidum* ou pelo *Brevibacterium linens*. Nestes casos, a camada resultante forma parte da casca comestível dos queijos.

Em outros casos, os queijos não apresentam casca porque tendem a maturar usando uma película de proteção para regular o conteúdo de umidade do queijo e protegê-lo contra microrganismos. A parte

externa de estes queijos não forma uma casca com um conteúdo inferior de umidade, ainda que a influência da luz possa causar algumas diferenças em relação à parte interna. Previamente ao envase, as películas de proteção são retiradas, não estando presentes no produto que é oferecido ao consumidor.

01.3.1 Queijos não maturados, incluindo os queijos frescos:

Produtos que estão prontos para o consumo pouco depois de sua fabricação.

Exemplos destes produtos são: Minas Frescal, massa para elaborar Mozzarella, Mozzarella ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos não submetidos à maturação.

01.3.2 Queijos maturados, incluindo os maturados por mofos

Queijos maturados: produtos que não estão prontos para o consumo pouco depois da fabricação, em vez disso devem ser mantidos durante certo tempo a uma temperatura e condições tais de forma a serem produzidas mudanças bioquímicas e físicas necessárias e características do queijo em questão.

Exemplos destes produtos são: Dambo, Dambo de uso industrial, Mozzarella estabilizada/madurada por um prazo não menor que 15 dias, Prato, Prato de uso industrial, Pategrás Sandwich, Pategrás Sandwich de uso industrial, Tandil, Tandil de uso industrial, Tybo, Tybo de uso industrial, Tybo Sandwich, Tilsit, Tilsit de uso industrial, Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito, Sbrinz, ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos submetidos à maturação.

Queijos maturados por mofos: produtos nos quais a maturação ocorreu principalmente como consequência do desenvolvimento característico de mofos por todo o interior e/ou sobre a superfície do queijo.

Exemplos destes produtos são: Azul ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos maturados por mofos.

01.3.3 Queijos de soro: produtos sólidos, semissólidos ou moles obtidos principalmente por meio de um dos seguintes processos:

- concentração de soro e moldagem do soro concentrado; e
- coagulação térmica do soro com a adição ou não de ácido.

O processo também pode incluir a adição de leite, creme de leite ou outras matérias-primas de origem láctea.

A proporção de proteína de soro em relação à caseína no produto obtido por meio da coagulação do soro deverá ser claramente mais alta que a do leite.

O produto obtido por meio da coagulação do soro poderá ser curado/maturado ou não.

Exemplos destes produtos são: Ricota ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos de soro.

01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó

Queijos processados ou fundidos: produtos obtidos por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias. O queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea.

Exemplos destes produtos são: requeijão, queijo processado ou fundido, queijo processado ou fundido UAT (UHT) ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos processados ou fundidos.

Queijos em pó (incluindo o queijo processado ou fundido em pó): produtos obtidos por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea, seguidos de desidratação da mistura mediante um processo tecnologicamente adequado, com ou sem adição de especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias. O queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea.

Exemplos destes produtos são: queijo em pó, queijo processado ou fundido em pó ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos processados ou fundidos em pó.

ANEXO II

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM LEITE EM PÓ, CREME DE LEITE EM PÓ, LEITES FERMENTADOS E QUEIJOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

01. Produtos Lácteos

01.1 Leite em pó e creme de leite (nata) em pó

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
ANTIOXIDANTES	300	Ácido ascórbico, L-	0,05	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido ascórbico.
	301	Ascorbato de sódio		
	304	Palmitato de ascorbila		
	307a	Tocoferol d-α-	0,02	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como tocoferóis totais.
	307b	Tocoferol concentrado, mistura		
	307c	Tocoferol, dl-α-		
ANTIUMECTANTES/ ANTIAGLUTINANTES	170 (i)	Carbonato de cálcio	1	Sozinhos ou combinados. Somente para leites em pó destinados a máquinas de venda automáticas e/ou quando estiverem embalados em embalagens maiores do que 20 kg.
	341 (iii)	Fosfato tricálcico		
	343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
	504 (i)	Carbonato de magnésio		
	530	Óxido de magnésio		
	551	Dióxido de silício amorfo		
	552	Silicato de cálcio		
	553 (i)	Silicato de magnésio		
EMULSIFICANTES	322 (i)	Lecitina	0,5	
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,25	Para o creme de leite em pó, aplica-se o limite máximo de 2,5 g/100g.
ESTABILIZANTES	331 (i)	Citrato diácido de sódio	0,5	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido cítrico Somente para leites em pó que serão reconstituídos total ou parcialmente a temperaturas maiores de 50°C e/ou que serão submetidos a tratamentos térmicos enérgicos (ultra alta temperatura, esterilização industrial, solubilização com vapor) na forma direta ou como ingrediente de outro alimento.
	331 (iii)	Citrato trissódico		
	332 (i)	Citrato diácido de potássio		
	332 (ii)	Citrato tripotássico		
	339 (i)	Ortofosfato monossódico	0,25	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como P ₂ O ₅ . Somente para leites em pó que serão reconstituídos total ou parcialmente a temperaturas maiores de 50°C e/ou que serão submetidos a tratamentos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilização industrial, solubilização com vapor) na forma direta ou como
	339 (ii)	Hidrogenofosfato dissódico		
	339 (iii)	Fosfato trissódico		
	340 (i)	Fosfato diácido de potássio		
	340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotássico		
	340 (iii)	Fosfato tripotássico		
	341 (i)	Fosfato diácido de cálcio		
	341 (ii)	Hidrogenofosfato dicálcico		
	341 (iii)	Fosfato tricálcico		
	342 (i)	Fosfatos diácido de amônio		
	342 (ii)	Hidrogenofosfato diamônico		
	343 (i)	Fosfato diácido de magnésio		
343 (ii)	Hidrogenofosfato de magnésio			
343 (iii)	Fosfatos trimagnésico			

	450 (i)	Difosfato dissódico		ingrediente de outro alimento.	
	450 (ii)	Difosfato trissódico			
	450 (iii)	Difosfato tetrassódico			
	450 (v)	Difosfato tetrapotássico			
	450 (vi)	Difosfato dicálcico			
	450 (vii)	Difosfato diácido de cálcio			
	450 (ix)	Difosfato diácido de magnésio			
	451 (i)	Trifosfato pentassódico			
	451(ii)	Trifosfato pentapotássico			
	452(i)	Polifosfato de sódio			
	452 (ii)	Polifosfato de potássio			
	452 (iii)	Polifosfato de sódio e cálcio			
	452 (iv)	Polifosfatos de cálcio			
	452 (v)	Polifosfatos de amônio			
REGULADORES DE ACIDEZ	339 (i)	Ortofosfato monossódico	0,25		Sozinhos ou combinados. Limite expresso como P ₂ O ₅ . Somente para creme de leite em pó.
	339 (ii)	Hidrogenofosfato dissódico			
	339 (iii)	Fosfato trissódico			
	340 (i)	Fosfato diácido de potássio			
	340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotássico			
	340 (iii)	Fosfato tripotássico			
	341 (i)	Fosfato diácido de cálcio			
	341 (ii)	Hidrogenofosfato dicálcico			
	341 (iii)	Fosfato tricálcico			
	342 (i)	Fosfatos diácido de amônio			
	342 (ii)	Hidrogenofosfato diamônico			
	343 (i)	Fosfato diácido de magnésio			
	343 (ii)	Hidrogenofosfato de magnésio			
	343 (iii)	Fosfatos trimagnésico			
	450 (i)	Difosfato dissódico			
	450 (ii)	Difosfato trissódico			
	450 (iii)	Difosfato tetrassódico			
	450 (v)	Difosfato tetrapotássico			
	450 (vi)	Difosfato dicálcico			
	450 (vii)	Difosfato diácido de cálcio			
	450 (ix)	Difosfato diácido de magnésio			
	451 (i)	Trifosfato pentassódico			
	451(ii)	Trifosfato pentapotássico			
	452(i)	Polifosfato de sódio			
	452 (ii)	Polifosfato de potássio			
	452 (iii)	Polifosfato de sódio e cálcio			
	452 (iv)	Polifosfatos de cálcio			
	452 (v)	Polifosfatos de amônio			
		500 (i)		Carbonato de sódio	
		501 (i)	Carbonato de potássio		
01.2 Leites fermentados					
01.2.1 Leites fermentados sem adições					

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota	
ESTABILIZANTES	331 (iii)	Citrato trissódico	0,05		
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,5		
ESPESSANTES	400	Ácido algínico	0,5	Sozinhos ou combinados. Somente para leites fermentados desnatados.	
	401	Alginato de sódio			
	402	Alginato de potássio			
	403	Alginato de amônio			
	404	Alginato de cálcio			
	405	Alginato de propilenoglicol			
	406	Ágar			
	407	Carragenina			
	410	Goma de sementes de alfarroba			
	412	Goma guar			
	413	Goma tragacanto			
	414	Goma arábica (Goma de acácia)			
	415	Goma xantana			
	416	Goma caraia			
	417	Goma tara			
	418	Goma gelana			
	425	Goma konjac			
		427	Goma cássia	0,25	Somente para leites fermentados desnatados.
		428	Gelatina	1	Sozinhos ou combinados.
		440	Pectinas		Somente para leites fermentados desnatados.
	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	0,5	Sozinhos ou combinados. Somente para leites fermentados desnatados.	
	461	Metilcelulose			
	463	Hidroxipropilcelulose			
	464	Hidroxipropilmetilcelulose			
	465	Metiletilcelulose			
	466	Carboximetilcelulose sódica			

01.2.2 Leites fermentados com adições

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
ACIDULANTES	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	
	296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
	330	Ácido cítrico	Quantum satis	
	334	Ácido tartárico, L (+)-	0,5	
AROMATIZANTES		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº	Quantum satis	

		2/2007, exceto sabor de leite, creme de leite ou lácteo			
CORANTES	100 (i)	Curcumina	0,008		
	101 (i)	Riboflavinas, sintéticas	0,003	Sozinhos ou combinados.	
	101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sódio			
	110	Amarelo crepúsculo FCF	0,005		
	120	Carmins	0,01	Limite expresso como ácido carmínico.	
	122	Azorrubina (Carmoisina)	0,005		
	124	Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A)	0,005		
	129	Vermelho Allura AC	0,005		
	132	Indigotina (Carmim de Índigo)	0,005		
	133	Azul Brilhante FCF	0,005		
	140	Clorofilas	Quantum satis		
	141 (i)	Clorofilas, complexos cúpricos	0,005		
	141 (ii)	Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio	0,005		
	143	Verde sólido FCF	0,005		
	150a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis		
	150b	Caramelo II. Caramelo ao sulfito	0,05		
	150c	Caramelo III. Caramelo ao amoníaco	0,05		
	150d	Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amônio	0,05		
	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetais	0,005		
	160b (i)	Extratos de urucum, base bixina	0,002	Limite expresso como bixina.	
	160b (ii)	Extratos de urucum, base norbixina	0,002	Limite expresso como norbixina.	
	162	Vermelho beterraba, betaína	Quantum satis		
	163 (ii)	Extrato de casca de uva	0,01		
	163 (iii)	Extrato de groselha negra	0,01		
	ESTABILIZANTES	331 (iii)	Citrato trissódico	0,05	
		471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,5	
ESPESSANTES	400	Ácido algínico	0,5	Sozinhos ou combinados.	
	401	Alginato de sódio			
	402	Alginato de potássio			
	403	Alginato de amônio			
	404	Alginato de cálcio			
	405	Alginato de propilenoglicol			
	406	Ágar			
	407	Carragenina			
	410	Goma de alfarroba			
	412	Goma guar			
	413	Goma tragacanto			

	414	Goma arábica (Goma de acácia)		
	415	Goma xantana		
	416	Goma caraia		
	417	Goma tara		
	418	Goma gelana		
	425	Goma konjac		
	427	Goma cássia	0,25	
	428	Gelatina	1	Sozinhos ou combinados.
	440	Pectinas		
	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)		
	461	Metilcelulose	0,5	Sozinhos ou combinados.
	463	Hidroxipropilcelulose		
	464	Hidroxipropilmetilcelulose		
	465	Metiletilcelulose		
	466	Carboximetilcelulose sódica		

01.3 Queijos

01.3.1 Queijos não maturados, incluindo os queijos frescos

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
ANTIOXIDANTES	300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.
	301	Ascorbato de sódio	Quantum satis	
	302	Ascorbato de cálcio	Quantum satis	
	304	Palmitato de ascorbila	0,05	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como estearato de ascorbila. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.
	305	Estearato de ascorbila		
	307a	D- α -Tocoferol	0,02	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como tocoferóis totais. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.
	307b	Tocoferol concentrado, mistura		
	307c	DL- α -Tocoferol		
AROMATIZANTES		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007, exceto os aromas de queijo e creme de leite	Quantum satis	Somente para queijos aromatizados e/ou com adições.
CONSERVANTES	200	Ácido sórbico	0,1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido sórbico.
	202	Sorbato de potássio		
	203	Sorbato de cálcio		
	234	Nisina	0,00125	
	235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para o tratamento de superfície.

				<p>O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm² por uma profundidade máxima de 5 mm.</p> <p>Para queijos fatiados, cortados, picados ou ralados, aplica-se o limite máximo de 0,002 g/ 100g.</p>
	280	Ácido propiônico	0,3	<p>Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido propiônico.</p> <p>Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.</p>
	281	Propionato de sódio		
	282	Propionato de cálcio		
	283	Propionato de potássio		
CORANTES	100 (i)	Curcumina	0,03	
	101 (i)	Riboflavinas, sintéticas	0,03	Sozinhas ou combinadas.
	101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sódio		
	101 (iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		
	110	Amarelo crepúsculo FCF	0,03	Somente para a superfície dos queijos.
	120	Carmins	0,0125	Limite expresso como ácido carmínico.
	124	Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A)	0,01	Somente para a superfície dos queijos.
	140	Clorofilas	Quantum satis	
	141 (i)	Clorofilas, complexos cúpricos	0,0015	<p>Sozinhos ou combinados.</p> <p>Limite expresso como cobre.</p>
	141 (ii)	Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio		
	150a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
	150c	Caramelo III. Caramelo ao amoníaco	1,5	Somente para queijos aromatizados.
	150d	Caramelo IV. Caramelo ao sulfito- amônio	5	
	160a(i)	Carotenos, beta- sintético	0,01	
	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetais	0,02	
	160b (i)	Extratos de urucum, base de bixina	0,002	Limite expresso como bixina.
	160b (ii)	Extratos de urucum, base de norbixina.	0,0025	Limite expresso como norbixina.
	160c(i)	Oleoresina de páprica	Quantum satis	
	160c (ii)	Extrato de páprica	0,01	
	160 e	Carotenal, beta apo 8'	0,01	
	162	Vermelho beterraba, betaína	Quantum satis	
	928	Peróxido de benzoíla	0,2	

EMULSIFICANTES	432	Monolaurato de sorbitana polioxietileno (20)	0,008	Sozinhos ou combinados. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma. Somente para queijos aerados ou batidos.
	433	Monooleato de sorbitana polioxietileno (20)		
	434	Monopalmitato de sorbitana polioxietileno (20)		
	435	Monoestearato de sorbitana polioxietileno (20)		
	436	Triestearato de sorbitana polioxietileno (20)		
	322 (i)	Lecitina	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma. Somente para queijos aerados ou batidos.
	470 (i)	Sais de ácidos mirístico, palmítico e esteárico com amônia, cálcio, potássio e sódio	Quantum satis	
	470(ii)	Sais de ácido oléico com cálcio, potássio e sódio	Quantum satis	
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	Quantum satis	
	472 a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	Quantum satis	
472 b	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	Quantum satis		
472 c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	Quantum satis		
ESPESSANTES	400	Ácido algínico	0,5	Sozinhos ou combinados. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55g/100g que não adotam sua própria forma.
	401	Alginato de sódio		
	402	Alginato de potássio		
	403	Alginato de amônio		
	404	Alginato de cálcio		
	405	Alginato de propilenoglicol		
	406	Ágar		
	407	Carragenina		
	407a	Alga Eucheuma processada		
	410	Goma de alfarroba		
	412	Goma guar		
	413	Goma tragacanto		
	414	Goma arábica (Goma de acácia)		
	415	Goma xantana		
	416	Goma caraia		
	417	Goma tara		
	418	Goma gelana		
	425	Goma konjac		
	427	Goma cássia		
	428	Gelatina	0,5	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55g/100g que não adotam sua própria forma.
440	Pectinas	0,5		

	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	1	Sozinhos ou combinados. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55g/100g que não adotam sua própria forma.
	460 (ii)	Celulose em pó		
	466	Carboximetilcelulose sódica		
ESTABILIZANTES	331 (i)	Citrato diácido de sódio	0,2	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido cítrico. Somente para queijos que em sua fabricação requerem um tratamento térmico a temperaturas superiores a 85 °C.
	331 (iii)	Citrato trissódico		
	332 (i)	Citrato diácido de potássio		
	332 (ii)	Citrato tripotássico		
	333 (iii)	Citrato tricálcico		
	339 (i)	Ortofosfato monossódico	0,1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como P ₂ O ₅ . Somente para queijos que em sua fabricação requerem um tratamento térmico a temperaturas superiores a 85 °C e para Mozzarella que tem um processo de salga a seco.
	339 (ii)	Hidrogenofosfato dissódico		
	339 (iii)	Fosfato trissódico		
	340 (i)	Fosfato diácido de potássio		
	340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotássico		
	340 (iii)	Fosfato tripotássico		
	341 (i)	Fosfato diácido de cálcio		
	341 (ii)	Hidrogenofosfato de cálcio		
	341 (iii)	Fosfato tricálcico		
	342 (i)	Fosfato diácido de amônio		
	342 (ii)	Hidrogenofosfato diamônico		
	343 (i)	Fosfato diácido de magnésio		
	343 (ii)	Fosfato trimagnésico		
	343 (iii)	Hidrogenofosfato de magnésio		
	450 (i)	Difosfato dissódico		
	450 (ii)	Difosfato trissódico		
	450 (iii)	Difosfato tetrassódico		
	450 (v)	Difosfato tetrapotássico		
	450 (vi)	Difosfato dicálcico		
	450 (vii)	Difosfato diácido de cálcio		
	450 (ix)	Difosfato diácido de magnésio		
	451 (i)	Trifosfato pentassódico		
	451(ii)	Trifosfato pentapotássico		
	452(i)	Polifosfato de sódio		
	452 (ii)	Polifosfato de potássio		
	452 (iii)	Polifosfato de sódio e cálcio		
	452 (iv)	Polifosfatos de cálcio		
	452 (v)	Polifosfatos de amônio		
542	Fosfato tribásico de cálcio (fosfato de ossos)			
400	Ácido alginico	0,5	Sozinhos ou combinados. Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.	
401	Alginato de sódio			
402	Alginato de potássio			
403	Alginato de amônio			
404	Alginato de cálcio			
405	Alginato de propilenoglicol			

	406	Ágar		
	407	Carragenina		
	407a	Alga Eucheuma processada		
	410	Goma alfarroba		
	412	Goma guar		
	413	Goma tragacanto		
	415	Goma xantana		
	416	Goma caraia		
	417	Goma tara		
	418	Goma gelana		
	466	Carboximetilcelulose sódica	1	
REGULADORES DE ACIDEZ	170 (i)	Carbonato de cálcio	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	260	Ácido acético, glacial	Quantum satis	
	261 (i)	Acetato de potássio	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	261 (ii)	Diacetato de potássio	Quantum satis	
	262(i)	Acetato de sódio	Quantum satis	
	263	Acetato de cálcio	Quantum satis	
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	
	296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
	325	Lactato de sódio	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	326	Lactato de potássio	Quantum satis	
	327	Lactato de cálcio	Quantum satis	
	330	Ácido cítrico	Quantum satis	
	334	Ácido tartárico, L (+)-	0,15	Sozinhos ou combinados.
	335 (ii)	Tartarato de sódio, L (+)-		Limite expresso como ácido tartárico.
	337	Tartarato de potássio e sódio, L (+)-		Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	338	Ácido fosfórico	0,44	Limite expresso como fósforo.
	350 i	Malato ácido de sódio, DL-	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	350(ii)	Malato de sódio, DL-	Quantum satis	
	352(ii)	Malato de cálcio, D,L-	Quantum satis	

	500 (i)	Carbonato de sódio	Quantum satis	
	500 (ii)	Carbonato ácido de sódio	Quantum satis	
	500 (iii)	Sesquicarbonato de sódio	Quantum satis	
	501 (i)	Carbonato de Potássio	Quantum satis	
	501(ii)	Hidrogenocarbonato de potássio	Quantum satis	
	504 (i)	Carbonato de Magnésio	Quantum satis	
	504 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de magnésio	Quantum satis	
	507	Ácido Clorídrico	Quantum satis	
	577	Gluconato de Potássio	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g.
	578	Gluconato de Cálcio	Quantum satis	
	575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	
ESPUMANTES	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma. Somente para produtos aerados ou batidos.
	941	Nitrogênio	Quantum satis	
ANTIAGLUTINANTES	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	Quantum satis	Somente para o tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	460 (ii)	Celulose em pó	Quantum satis	
	466	Carboximetilcelulose sódica	Quantum satis	
	551	Dióxido de silício amorfo	1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como SiO ₂ . Somente para o tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	552	Silicato de cálcio		
	553 (i)	Silicato de magnésio, sintético		
553 (iii)	Talco	Quantum satis	Somente para o tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.	

01.3.2 Queijos maturados, incluindo os maturados por mofos

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
AROMATIZANTES		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007, exceto os aromas de queijo e creme de leite	Quantum satis	Somente para queijos aromatizados e/ou com adições.
CONSERVANTES	200	Ácido sórbico	0,1	Sozinhos ou combinados.

	202	Sorbato de potássio		Limite expresso como ácido sórbico. Somente para uso na superfície.
	203	Sorbato de cálcio		
	234	Nisina	0,00125	
	235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para o tratamento de superfície. O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm ² por uma profundidade máxima de 5 mm. Para queijos fatiados, cortados, picados ou ralados, aplica-se o limite máximo de 0,002 g/ 100g.
	251	Nitrato de sódio	0,0035	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como íon nitrato. Somente para queijos de umidade menor ou igual a 45,9g/100g.
	252	Nitrato de potássio		
	280	Ácido propiônico	0,3	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido propiônico. Somente para uso na superfície.
	281	Propionato de sódio		
	282	Propionato de cálcio		
	283	Propionato de potássio		
	1105	Hidrocloreto de lisozima	Quantum satis	Somente para queijos de umidade menor ou igual a 45,9g/100g.
CORANTES	100 (i)	Curcumina	0,03	
	101 (i)	Riboflavinas, sintéticas	0,03	Sozinhos ou combinados.
	101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sódio		
	101 (iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		
	120	Carmins	0,0125	Limite expresso como ácido carmínico.
	124	Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A)	0,01	Somente para o tratamento da superfície dos queijos.
	140	Clorofilas	Quantum satis	
	141 (i)	Clorofilas, complexos cúpricos	0,0015	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como Cobre. Para tratamento na superfície aplica-se o limite máximo de 0,0075 g/100g.
	141 (ii)	Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio		
	150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
	150c	Caramelo III. Caramelo ao amoníaco	1,5	Na massa, somente para queijos aromatizados.

			5	Somente para tratamento de superfície dos queijos.
	150d	Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amônio	1,5	Na massa, somente para queijos aromatizados.
			5	Somente para tratamento de superfície dos queijos.
	153	Carvão Vegetal	Quantum satis	
	160a(i)	Carotenos, beta- sintético	0,01	
	160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetais	0,02	Para tratamento na superfície aplica-se o limite de 0,10 g/100g.
	160b (i)	Extrato de urucum, base bixina	0,002	Limite expresso como bixina.
	160b (ii)	Extrato de urucum, base de norbixina	0,0025	Limite expresso como norbixina.
	160c (ii)	Extrato de páprica	0,01	
	162	Vermelho beterraba, betaina	Quantum satis	
	163 (ii)	Extrato de casca de uva	0,1	
	172 (i)	Óxido de ferro negro	0,01	Somente para tratamento de superfície dos queijos.
	172 (ii)	Óxido de ferro vermelho	0,01	
	172 (iii)	Óxido de ferro amarelo	0,01	
	928	Peróxido de benzoíla	0,2	
REGULADORES DE ACIDEZ	170 (i)	Carbonato de cálcio	Quantum satis	
	260	Ácido acético, glacial	Quantum satis	
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	
	296	Ácido málico DL-	Quantum satis	
	325	Lactato de sódio	Quantum satis	
	330	Ácido cítrico	Quantum satis	
	331 (i)	Citrato diácido de sódio	Quantum satis	
	338	Ácido fosfórico	0,44	Limite expresso como fósforo.
	500 (i)	Carbonato de sódio	Quantum satis	
	500 (ii)	Carbonato ácido de sódio	Quantum satis	
	500 (iii)	Sesquicarbonato de sódio	Quantum satis	
	504 (i)	Carbonato de magnésio	Quantum satis	
	575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	
AGENTE GLACEANTE	905c (i)	Cera microcristalina	3	Somente para casca.
ANTIOXIDANTES	300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	Somente para tratamento de superfície de produtos

	301	Ascorbato de sódio	Quantum satis	fatiados, cortados, picados ou ralados.
	302	Ascorbato de cálcio	Quantum satis	
	304	Palmitato de ascorbila	0,05	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como estearato de ascorbila. Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	305	Estearato de ascorbila		
	307a	D- α -Tocoferol	0,02	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como tocoferóis totais. Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	307b	Mistura concentrada de Tocoferol		
	307c	DL- α -Tocoferol		
ANTIAGLUTINANTES	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	Quantum satis	Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	460 (ii)	Celulose em pó	Quantum satis	
	551	Dióxido de silício amorfo	1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como SiO ₂ . Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	552	Silicato de cálcio		
	553 (i)	Silicato de magnésio		
553 (iii)	Talco	Quantum satis	Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.	
EMULSIFICANTES	322 i	Lecitina	0,5	

01.3.3 Queijos de soro

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
AROMATIZANTES		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007, exceto os aromas de queijo e creme de leite	Quantum satis	Somente para queijos aromatizados e/ou com adições.
CONSERVANTES	200	Ácido sórbico	0,1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido sórbico.
	202	Sorbato de potássio		
	203	Sorbato de cálcio		
	234	Nisina	0,00125	
	235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Somente para o tratamento de superfície. O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm ² por uma profundidade máxima de 5 mm.

	243	Etil-Lauroil arginato	0,02	Somente para os queijos de soro fabricados pela moldagem do soro concentrado.
	280	Ácido propiônico	0,3	Sozinhos ou combinados.
	281	Propionato de sódio		Limite expresso como ácido propiônico.
	282	Propionato de cálcio		
	283	Propionato de potássio		
CORANTES	100 (i)	Curcumina	0,03	Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03	Sozinhos ou combinados.
	101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sódio		Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	101 (iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		
	120	Carmins	0,0125	Limite expresso como ácido carmínico. Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	140	Clorofilas	0,0015	Sozinhos ou combinados.
	141 (i)	Clorofilas, complexos cúpricos		Limite expresso em clorofila.
	141 (ii)	Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio		Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	150c	Caramelo III. Caramelo ao amoníaco	1,5	
	150d	Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amoníaco	5	
	160a(i)	Beta-caroteno sintético	0,01	
	160a(ii)	Beta-carotenos vegetais	0,02	
	160b (i)	Extrato de urucum, base bixina	0,002	
	160b (ii)	Extrato de urucum, base de norbixina.	0,0025	Limite expresso como norbixina. Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	160c (ii)	Extrato de páprica	0,01	Somente para queijos aromatizados e/ou que tenham adições.
	162	Vermelho beterraba, betaina	Quantum satis	
	928	Peróxido de benzoíla	0,2	Somente para queijos nos quais seja necessário descolorir a massa.
	REGULADORES DE ACIDEZ	170 (i)	Carbonato de cálcio	Quantum satis

	260	Ácido acético glacial	Quantum satis	
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	
	296	Ácido DL-málico	Quantum satis	
	325	Lactato de sódio	Quantum satis	
	330	Ácido cítrico	Quantum satis	
	331 (i)	Citrato diácido de sódio	Quantum satis	
	500 (i)	Carbonato de sódio	Quantum satis	
	500 (ii)	Carbonato ácido de sódio	Quantum satis	
	500 (iii)	Sesquicarbonato de sódio	Quantum satis	
	504 i	Carbonato de Magnésio	Quantum satis	
	524	Hidróxido de sódio	Quantum satis	
	526	Hidróxido de cálcio	Quantum satis	
	575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis	
ESPUMANTES	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Somente para produtos aerados ou batidos.
	941	Nitrogênio	Quantum satis	

01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó

Função	INS	Nome do aditivo	Limite máximo (g/100g)	Nota
ANTIOXIDANTES	300	Ácido ascórbico, L-	Quantum satis	
	301	Ascorbato de sódio	Quantum satis	
	302	Ascorbato de cálcio	Quantum satis	
	304	Palmitato de ascorbila	0,05	Sozinhos ou combinados.
	305	Estearato de ascorbila		Limite expresso como estearato de ascorbila.
	307a	D- α -Tocoferol	0,02	Sozinhos ou combinados.
	307b	Mistura concentrada de Tocoferóis		Limite expresso como tocoferóis totais.
	307c	DL- α -Tocoferol		
AROMATIZANTES		Todos os autorizados pela Resolução RDC nº 2/2007.	Quantum satis	Somente para queijos aromatizados e/ou com agregados.
CONSERVANTES	200	Ácido sórbico	0,1	Sozinhos ou combinados.
	202	Sorbato de potássio		

	203	Sorbato de cálcio		Limite expresso como ácido sórbico.
	234	Nisina	0,00125	
	235	Pimaricina (Natamicina)	0,004	Para o tratamento de superfície. O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm ² por uma profundidade máxima de 5 mm. Para queijos fatiados, cortados, picados, ralados ou em pó, aplica-se o limite máximo de 0,002 g/ 100g.
	243	Etil-Lauroil arginato	0,02	
	280	Ácido propiônico	0,1	Sozinhos ou combinados.
	281	Propionato de sódio		Limite expresso como ácido propiônico.
	282	Propionato de cálcio		
	283	Propionato de potássio		
CORANTES	100 (i)	Curcumina	0,03	
	101 (i)	Riboflavina, sintéticas	0,03	Sozinhos ou combinados.
	101 (ii)	Riboflavina 5', fosfato de sódio		
	101 (iii)	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		
	110	Amarelo crepúsculo FCF	0,02	Somente para o tratamento da superfície dos queijos processados, exceto queijo em pó que se admite sua presença também na massa.
	120	Carmins	0,0125	Limite expresso como ácido carmínico.
	124	Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A)	0,01	
	140	Clorofilas	0,0015	Sozinhos ou combinados.
	141 (i)	Clorofilas, complexos cúpricos		Limite expressos em clorofila. Para o queijo em pó, aplica-se o limite máximo de 0,005 g/100g.
	141 (ii)	Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio		
	150 a	Caramelo I. Caramelo puro	Quantum satis	
	150c	Caramelo III. Caramelo ao amoníaco	1,5	
	150d	Caramelo IV. Caramelo ao sulfito- amônio	5	
	160a(i)	Carotenos, beta- sintético	0,01	
	160a(ii)	Beta-Carotenos vegetais	0,02	
	160b (i)	Extrato de urucum, base bixina	0,002	Limite expresso como bixina.

	160b (ii)	Extrato de urucum, base de norbixina	0,0025	Limite expresso como norbixina.
	160c	Extrato de páprica	0,01	
	161g	Cantaxantina	0,0015	
	162	Vermelho beterraba, betaína	Quantum satis	
	172 (i)	Óxido de ferro negro	0,005	Somente para a superfície dos queijos.
	172 (ii)	Óxido de ferro vermelho	0,005	
	172 (iii)	Óxido de ferro amarelo	0,005	
	928	Peróxido de benzoíla	0,25	
	129	Vermelho Allura AC	0,01	
	132	Indigotina (carmim de índigo)	0,01	Somente para queijos aromatizados e/ou com adições.
	163(ii)	Extrato de casca de uva	0,1	
SAIS FUNDENTES	325	Lactato de sódio	Quantum satis	
	326	Lactato de potássio	Quantum satis	
	327	Lactato de cálcio	Quantum satis	
	334	L (+)-Ácido tartárico	3	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido tartárico.
	335 (i)	Monotartarato de sódio		
	335 (ii)	L (+)-Tartarato de sódio		
	336 (i)	Monotartarato de potássio		
	336 (ii)	Ditartarato de potássio		
	337	L (+)-Tartarato de potássio e sódio		
	339 (i)	Ortofosfato monossódico		
	339 (ii)	Hidrogenofosfato dissódico		
	339 (iii)	Fosfato trissódico		
	340 (i)	Fosfato diácido de potássio		
	340 (ii)	Hidrogenofosfato dipotássico		
	340 (iii)	Fosfato tripotássico		
	341 (i)	Fosfato diácido de cálcio		
	341 (ii)	Hidrogenofosfato dicálcico		
	341 (iii)	Fosfato tricálcico		
	342 (i)	Fosfatos diácido de amônio		
	342 (ii)	Hidrogenofosfato diamônico		
	343 (i)	Fosfato diácido de magnésio		
	343 (ii)	Hidrogenofosfato de magnésio		
	343 (iii)	Fosfatos trimagnésico		
	450 (i)	Difosfato dissódico		
	450 (ii)	Difosfato trissódico		
	450 (iii)	Difosfato tetrassódico		
	450 (v)	Difosfato tetrapotássico		
	450 (vi)	Difosfato dicálcico		
	450 (vii)	Difosfato diácido de cálcio		
	450 (ix)	Difosfato diácido de magnésio		
	451 (i)	Trifosfato pentassódico		
	451 (ii)	Trifosfato pentapotássico		
	452(i)	Polifosfato de sódio		

	452 (ii)	Polifosfato de potássio		
	452 (iii)	Polifosfato de sódio e cálcio		
	452 (iv)	Polifosfato de cálcio		
	452 (v)	Polifosfato de amônio		
	542	Fosfato tribásico de cálcio (fosfato de ossos)		
ESTABILIZANTES	330	Ácido cítrico	Quantum satis	
	331 (i)	Citrato diácido de sódio	Quantum satis	
	331 (iii)	Citrato trissódico	Quantum satis	
	332 (i)	Citrato diácido de potássio	Quantum satis	
	332 (ii)	Citrato tripotássico	Quantum satis	
	333 (iii)	Citrato tricálcico	Quantum satis	
ESPESSANTES	400	Ácido algínico	0,5	Sozinhos ou combinados.
	401	Alginato de sódio		
	402	Alginato de potássio		
	403	Alginato de amônio		
	404	Alginato de cálcio		
	405	Alginato de propilenoglicol		
	406	Ágar		
	407	Carragenina		
	407a	Alga Euchema processada		
	410	Goma alfarroba		
	412	Goma guar		
	413	Goma tragacanto		
	414	Goma arábica (Goma de acácia)		
	415	Goma xantana		
	416	Goma caraia		
	417	Goma tara		
	418	Goma gelana		
	427	Goma cássia		
	428	Gelatina	0,5	
	440	Pectinas	0,5	
	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	1	Sozinhos ou combinados.
	460 (ii)	Celulose em pó		
	466	Carboximetilcelulose sódica		
	576	Gluconato de sódio		
EMULSIFICANTES	322 (i)	Lecitinas	Quantum satis	
	472e	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1	
	473	Ésteres graxos de sacarose	0,3	Sozinhos ou combinados.
	473a	Oligoésteres de sacarose, tipo I e tipo II		

	474	Sucroglicerídeos			
	475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol	0,5		
	476	Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	0,05		
REGULADORES DE ACIDEZ	170 (i)	Carbonato de cálcio	Quantum satis		
	260	Ácido acético, glacial	Quantum satis		
	261(i)	Acetato de potássio	Quantum satis		
	262 (i)	Acetato de sódio	Quantum satis		
	263	Acetato de cálcio	Quantum satis		
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis		
	325	Lactato de sódio	Quantum satis		
	326	Lactato de potássio	Quantum satis		
	327	Lactato de cálcio	Quantum satis		
	330	Ácido cítrico	Quantum satis		
	331 (i)	Citrato diácido de sódio	Quantum satis		
	331 (iii)	Citrato trissódico	Quantum satis		
	332 (i)	Citrato diácido de potássio	Quantum satis		
	332 (ii)	Citrato tripotássico	Quantum satis		
	333 (iii)	Citrato tricálcico	Quantum satis		
	334	L (+)-Ácido tartárico	0,15	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como ácido tartárico.	
	335 (ii)	L (+)-Tartarato de sódio			
	337	L (+)-Tartarato de potássio e sódio			
		338	Ácido fosfórico	0,44	Limite expresso como fósforo.
		500 (i)	Carbonato de sódio	Quantum satis	
	500 (ii)	Carbonato ácido de sódio	Quantum satis		
	500 (iii)	Sesquicarbonato de sódio	Quantum satis		
	575	Glucono-delta-lactona	Quantum satis		
REALÇADORES DE SABOR	620	Ácido glutâmico	Quantum satis		

	621	Glutamato monossódico	Quantum satis	
	622	Glutamato de potássio	Quantum satis	
	623	Diglutamato de cálcio	Quantum satis	
	624	Glutamato monoamônico	Quantum satis	
	625	Glutamato de magnésio	Quantum satis	
	627	Guanilato dissódico	Quantum satis	
	628	5-Guanilato de potássio	Quantum satis	
	629	5-Guanilato de cálcio	Quantum satis	
	630	Ácido Inosínico	Quantum satis	
	631	Inosinato dissódico	Quantum satis	
	632	Inosinato de potássio	Quantum satis	
	633	5-Inosinato de cálcio	Quantum satis	
ESPUMANTES	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Somente para queijos aerados ou batidos.
	941	Nitrogênio	Quantum satis	
ANTIAGLUTINANTES/ ANTIHUMECTANTES	170 i	Carbonato de cálcio	1	Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	322	Lecitina	1	
	341(iii)	Fosfato tricálcico	2	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como P ₂ O ₅ . Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	343 (iii)	Fosfato trimagnésico		
	460 (i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	Quantum satis	Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	460 (ii)	Celulose em pó	Quantum satis	
	504 (i)	Carbonato de magnésio	Quantum satis	
	530	Óxido de magnésio	Quantum satis	
	551	Dióxido de silício amorfo	1	Sozinhos ou combinados. Limite expresso como SiO ₂ . Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados.
	552	Silicato de cálcio		
	553 (i)	Silicato de magnésio		

ANTIESPUMANTE	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	Quantum satis	
---------------	-----	---------------------------------------	---------------	--

ANEXO III

COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM LEITE EM PÓ, CREME DE LEITE EM PÓ, LEITES FERMENTADOS E QUEIJOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO

01. Produtos Lácteos				
01.1 Leite em pó e creme de leite (nata) em pó				
Função	INS	Nome do coadjuvante	Limite máximo (g/100g)	Nota
Gás para embalagem	---	Gases inertes	Quantum satis	
Gás para embalagem	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	
Gás para embalagem	941	Nitrogênio	Quantum satis	
Enzima	---	Lactases	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
01.2 Leites Fermentados				
01.2.1 Leites fermentados sem adições				
01.2.2 Leites fermentados com adições				
Função	INS	Nome do coadjuvante	Limite máximo (g/100g)	Nota
Enzima	---	Lactases	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Quimosinas	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Fosfolipase A1	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Transglutaminase	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
01.3 Queijos				
01.3.1 Queijos não maturados, incluindo os queijos frescos				
01.3.2 Queijos maturados, incluindo os queijos maturados por mofos				
01.3.3 Queijos de soro				
01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó				

Função	INS	Nome do coadjuvante	Limite máximo (g/100g)	Nota
Gás para embalagem	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	
Gás para embalagem	941	Nitrogênio	Quantum satis	
Enzima ou preparação enzimática	---	Fosfolipases A1	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Fosfolipases C	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Fosfolipases A2	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Fosfolipases B	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Lactases	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Lipases	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Lisozimas	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Proteases	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Quimosinas	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
Enzima	---	Transglutaminase	Quantum satis	Somente para origens e fontes de obtenção autorizadas pelas

				Resoluções RDC nº 53 e 54/2014
	471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	Quantum satis	Como antiespumante no leite para elaboração de queijos
	290	Dióxido de carbono	Quantum satis	Para ajuste temporário da acidez inicial do leite