



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

PORTARIA Nº 54, DE 4 DE JULHO DE 1995

(Publicada no DOU nº 127, de 5 de julho de 1995)

(Revogada pela Resolução – RDC nº 715, de 1º de julho de 2022)

~~O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso atribuições legais, e~~

~~considerando as atividades prioritárias estabelecidas no programa de controle de alimentos;~~

~~considerando a necessidade de normatizar o uso de "Sal Hipossódico", inserido na categoria de alimentos para fins especiais;~~

~~considerando que tais produtos, se consumidos excessivamente, podem apresentar riscos à saúde resolve:~~

~~Art. 1º Aprovar o Padrão de Identidade e Qualidade para Sal Hipossódico.~~

OBJETO

~~O presente Padrão tem por objetivo fixar a identidade e as características mínimas de qualidade, a que deverão obedecer os Sais Hipossódicos.~~

1. DESCRIÇÃO

1.1. DEFINIÇÃO

~~Sal hipossódico é o produto elaborado a partir da mistura de cloreto de sódio com outros sais, de modo que a mistura final mantenha poder salgante semelhante ao do sal de mesa fornecendo, no máximo, 50% do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio.~~

1.2. CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO

~~a) "Sal com Reduzido Teor de Sódio": É sal hipossódico que fornece 50%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio.~~

~~b) "Sal para Dieta com Restrição de Sódio": É o sal hipossódico que fornece 20%, no máximo, do teor de sódio contido na mesma quantidade de cloreto de sódio.~~



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

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1. COMPOSIÇÃO

2.1.1. Ingredientes obrigatórios:

~~- cloreto de sódio~~

~~- cloreto de potássio~~

~~- iodo: a adição de iodo deverá ajustar-se à legislação nacional vigente para iodação do sal (cloreto de sódio).~~

2.1.2. Ingredientes opcionais:

~~Poderão ser adicionados um ou mais sucedâneos do cloreto de sódio, abaixo relacionados:~~

~~a) sulfato de potássio e sais de potássio, cálcio e amônio dos ácidos adípico, glutâmico, carbônico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, hidrocloreto e ortofosfórico.~~

~~Restrições: o teor de fósforo (P) não pode exceder a 4% (m/m) e o teor de amônio (NH₄⁺) a 3% (m/m) da mistura de sais empregados;~~

~~b) sais de magnésio dos ácidos citados no item "a", misturados com outros sucedâneos de sal isentos de magnésio, listados em "a", "c" e "d".~~

~~Restrições: o teor de magnésio (Mg⁺⁺) não pode ser maior do que 20% do total de cátions de potássio (K⁺), cálcio (Ca⁺⁺) e amônio (NH₄⁺) presentes na mistura de sucedâneos. O fósforo (P) não pode exceder a 4%(m/m) da mistura dos sais empregados;~~

~~c) sais de colina dos ácidos acético, carbônico, láctico, tartárico, cítrico e hidrocloreto, misturados com outros sucedâneos de sal isentos de colina, listados em "a", "b" e "d";~~

~~d) ácidos livres: adípico, glutâmico, cítrico, láctico e mélico.~~

~~Nos temperos à base de sal poderão ser empregados realçadores de sabor (glutamato de sódio, glutamato de amônio, glutamato de cálcio, glutamato de magnésio, glutamato de potássio, glutamato, inosinato).~~



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

~~NOTA: A soma dos ingredientes opcionais utilizados não deve exceder a 30% do total da formulação (m/m).~~

~~2.2. FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE~~

~~O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio.~~

~~3. ADITIVOS INTENCIONAIS~~

~~Poderão ser utilizados os aditivos intencionais permitidos para o sal de mesa.~~

~~3. ADITIVOS ALIMENTARES (Redação dada pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)~~

~~Além dos aditivos alimentares permitidos para o sal de mesa, fica autorizado o uso do gluconato de sódio, INS 576, na função de sequestrante e com limite máximo de uso quantum satis. (Redação dada pela Resolução – RDC nº 149, de 29 de março de 2017)~~

~~4. HIGIENE~~

~~Os sais hipossódicos obedecerão aos requisitos específicos de higiene fixados para o sal de mesa, não podendo apresentar sujidades, fragmentos de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos ou outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado. O produto deverá ser preparado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo aos requisitos da Portaria MS 1428/93 e aos padrões sanitários, microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação vigente.~~

~~5. CONTAMINANTES~~

~~Serão tolerados os contaminantes inorgânicos, desde que respeitados os limites fixados pela legislação vigente para os componentes da formulação, observadas as suas respectivas quantidades.~~

~~6. ROTULAGEM~~

~~Além dos dizeres e indicações exigidos para os alimentos em geral, os rótulos dos produtos, de que trata esta norma, deverão contar.~~



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

A rotulagem do sal hipossódico deve atender às normas de rotulagem geral, rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos e rotulagem de lactose, e conter: **(Redação dada pela Resolução – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020)**

6.1. no painel principal:

6.1.1. a designação correta do produto, conforme item 1.2 da presente norma;

6.1.2. o conteúdo total de sódio e de potássio, expressos em g por 100g do produto ou na porção indicada pela fabricante, desde que seja indicado o número de porções; **(Revogado pela Resolução – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020)**

6.1.3. a declaração da porcentagem da redução do teor de sódio em relação ao sal convencional (cloreto de sódio), em destaque.

6.2 no painel secundário:

6.2.1. no "Sal com reduzido teor de sódio" a advertência: "Usar preferencialmente sob a orientação do médico e/ou do nutricionista"

6.2.2. no "Sal para dieta com restrição de sódio" a advertência: "Usar somente sob a orientação do médico e/ou do nutricionista".

6.3. No "Sal com reduzido teor de sódio", poderão ser utilizadas as seguintes expressões de idioma estrangeiro, que indicam "reduzido" ou "baixo": "light", "less", "lite", "reduced", "minus", "lower" e "low".

6.4. No "Sal para dieta com restrição de sódio", poderá ser utilizada a expressão "diet".

NOTA: Os rótulos deverão ser diferenciados do correspondente ao sal convencional, da mesma empresa, de maneira que não induza a erro o consumidor.

7. REGISTRO

7.1. Os sais hipossódicos estarão sujeitos aos procedimentos administrativos para o registro de alimentos.

7.2. Para fins do registro, o interessado deverá apresentar, além da documentação exigida pela legislação vigente, o laudo de análise prévia expedido por laboratório credenciado.



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

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

~~**ELISALDO L. A. CARLINI**~~

~~(Of. nº 141/95)~~