



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

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 274, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2024

(Publicada no DOU nº 37, de 23 de fevereiro de 2024)

Altera a Instrução Normativa nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

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 da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VII, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 21 de fevereiro de 2024, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa altera a Instrução Normativa nº 211, de 1 de março de 2023, publicada no Diário Oficial da União nº 46, de 8 de março de 2023, Seção 1, págs. 110-430, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 46, de 5 de dezembro de 2023.

Art. 2º O Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar acrescido dos aditivos alimentares, suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso que constam no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 04 de março de 2024.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente



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

ANEXO

INCLUSÕES NA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

06.4.1.1 Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
06.4.1.2 Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
06.4.1.4 Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
06.4.1.5 Massas alimentícias secas com ovos, com recheio				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	5000	

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



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

Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
06.4.1.6 Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	5000	
06.4.2.1 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
06.4.2.2 Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
06.4.2.3 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	10000	



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

06.4.2.4 Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
06.5 Massas para pastéis e similares				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	10000	
06.6 Massas para pizza				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	405	Alginato de propileno glicol	4000	
Estabilizante	405	Alginato de propileno glicol	4000	
07.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	120	Carmins	200	
Corante	141(ii)	Sais de potássio e sódio de complexos cúpricos de clorofilinas, Sais de potássio e sódio de clorofilina cúprica	75	