

PORTARIA Nº 376, DE 26 DE ABRIL DE 1999

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

- considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;
- considerando que o uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e no menor nível para alcançar o efeito desejado (Portaria SVS/MS n.º 540/97);
- considerando a necessidade de segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;
- considerando que o aditivo INS 461 consta da lista geral harmonizada do MERCOSUL;
- considerando que foram avaliados toxicologicamente pelo JECFA, em 1989, que estabeleceu uma IDA de grupo "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- considerando que fazem parte da lista de aditivos permitidos para alimentos na Comunidade Européia (Diretiva 94/35/EC);
- considerando o parecer do Grupo de Trabalho instituído pela Portaria nº 1007, de 15 de dezembro de 1998 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, resolve:

Art. 1º - APROVAR A INCLUSÃO DOS ADITIVOS INS 461 METILCELULOSE E INS 464 HIDROXIPROPIL METILCELULOSE NA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA NAS FUNÇÕES ESPESSANTE E ESTABILIZANTE, de acordo com as condições abaixo mencionadas:

INS	ADITIVO	FUNÇÃO	CATEGORIA DE ALIMENTO	LIMITE MÁXIMO (g/100g)
461 464	Metilcelulose Hidroxipropil metilcelulose	Estabilizante	Balas, caramelos, pastilhas, confeitos E similares	<i>quantum satis</i> (*)

*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

	Estabilizante	Gomas de mascar ou chicle	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolate e similares, banhos de confeitaria, e pós para o preparo	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Recheios para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares, banhos de confeitaria, e pós para o preparo	<i>quantum satis</i>
	Espessante	Sobremesas e pós para o preparo de sobremesas (exceto sobremesas de gelatina)	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Gelados comestíveis	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Alimentos processados à base de cereais	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Massas para pastéis, pizzas, tortas e similares	<i>quantum satis</i>
	Estabilizante	Molhos emulsionados e não emulsionados, incluindo os desidratados	<i>quantum satis</i>
	Espessante	Catchup	
	Estabilizante	Mostarda de mesa	
	Espessante	Condimentos preparados/temperos	
	Estabilizante	Pães	
	Estabilizante	Biscoitos e similares, com ou sem recheio, com ou sem cobertura	
	Estabilizante	Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semi-prontos	

(*) *quantum satis* = quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico necessário

Art. 2º - Os aditivos devem atender especificações estabelecidas pelo "Food Chemical Codex", última edição.

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.