

PORTARIA Nº 503, DE 22 DE JUNHO DE 1998

A Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando que:

- a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população;
- a necessidade de garantir a segurança de uso tecnológico de aditivos alimentares na fabricação de alimentos;
- a Goma Gelana (INS 418) consta na lista geral de aditivos alimentares MERCOSUL, com funções de espessante, estabilizante e gelificante (Resolução GMC 144/96); foi avaliada pelo JECFA em 1991, recebendo uma IDA (Ingestão Diária Aceitável) "não especificada", o que significa que o uso está limitado à quantidade necessária para atender às Boas Práticas de Fabricação (BPF); está na lista de aditivos permitidos para alimentos na Comunidade Européia (Diretiva 95/2/EC); resolve:

Art. 1º Aprovar a inclusão da goma gelana (INS 418) na lista de aditivos da Legislação Brasileira com as funções de estabilizante, espessante e gelificante, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado (q.s.p.);

Art. 2º Aprovar o seu uso para as categorias de alimentos, conforme tabela em anexo.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

MARTA NOBREGA MARTINEZ

ANEXO

PRODUTO	FUNÇÃO	LIMITE MÁXIMO (g/ 100g /100ml) NO PRODUTO FINAL
ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS	ESTABILIZANTE	q.s.p.
ALIMENTOS COM CACAU PARA PREPARO DE BEBIDAS	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
BALAS E CAMELOS, PASTILHAS, CONFEITOS, BALAS DE GOMA E DE GELATINA, GOMA DE MASCAR, TORRONES, PASTA DE SEMENTES OLEAGINOSAS (COM OU SEM AÇÚCAR)	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS / GASEIFICADAS OU NÃO	ESTABILIZANTE, ESPESSANTE	q.s.p.

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

BISCOITOS E SIMILARES	ESTABILIZANTE	q.s.p.
BOMBONS SEM CHOCOLATE	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
COBERTURA E XAROPES E PÓS PARA PREPARO	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
CONDIMENTOS PREPARADOS / TEMPEROS	GELIFICANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
GELADOS COMESTÍVEIS	GELIFICANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
KETCHUP	ESPESSANTE	q.s.p.
MASSAS ALIMENTÍCIAS	ESTABILIZANTE	q.s.p.
MASSAS PARA TORTAS,PASTÉIS, PIZZA E SIMILARES	ESTABILIZANTE	q.s.p.
MOLHOS DESIDRATADOS	ESTABILIZANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
MOLHOS EMULSIONADOS E NÃO EMULSIONADOS	ESTABILIZANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
MOSTARDA DE MESA	GELIFICANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
PÃES COM FERMENTO BIOLÓGICO	ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
PÃES COM FERMENTO QUÍMICO	ESTABILIZANTE	q.s.p.
PRÉ-MISTURAS A BASE DE FARINHA DE TRIGO	ESTABILIZANTE, ESPESSANTE	q.s.p.
PRODUTOS DE CONFEITARIA COM FERMENTO BIOLÓGICO OU FERMENTAÇÃO NATURAL (INCLUE O PANETONE)	ESTABILIZANTE	q.s.p.
PRODUTOS DE CONFEITARIA COM FERMENTO QUÍMICO E MISTURA PARA PREPARO	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
RECHEIOS E PÓS PARA PREPARO DE RECHEIOS DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PRODUTOS DE CONFEITARIA, GELADOS COMESTÍVEIS, SOBREMESAS, BISCOITOS E SIMILARES	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.
SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) E PÓS PARA PREPARO	GELIFICANTE, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE	q.s.p.

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