

## RESOLUÇÃO N° 46, DE 03 DE NOVEMBRO DE 2010

Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de "aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)"

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em 22 de outubro de 2010,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

**Art. 1º** Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre limites máximos para aditivos alimentares excluídos da lista de aditivos autorizados segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

**Art. 2º** Esta Resolução incorpora ao Ordenamento Jurídico Nacional a Resolução GMC MERCOSUL n. 35/2010.

**Art. 3º** Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de sua publicação para promover as adequações necessárias ao Regulamento Técnico.

**Parágrafo único.** A partir da publicação desta Resolução, os novos estabelecimentos e aqueles que pretendam reiniciar suas atividades, devem atender na íntegra às exigências nela contidas, previamente ao seu funcionamento.

**Art. 4º** O descumprimento das disposições contidas na presente Resolução e no Regulamento por esta aprovado 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. 5º** Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial as Resoluções n. 386 de 5 de agosto de 1999, RDC n. 234 de 19 de agosto de 2002 e RDC n. 43 de 1 de maio de 2005.

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

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU RAPOSO DE MELLO

| INS  | Aditivo   | Categoria de Alimentos   | Função (1)      | Limite máximo (g/100g ou 100 ml) (2)                         |
|--|---|--|-----------------|--|
| 425  | Goma konjac (exceto para os alimentos nos quais o uso do aditivo está proibido por um Regulamento Técnico específico) | 5.1.1 Balas e caramelos  | ESP/EST/EMU/GEL | 1,0  |
|  |   | 5.1.2 Pastilhas  |                 |  |
|  |   | 5.1.3 Confeitos  |                 |  |
|  |   | 5.2 Goma de mascar ou chicle   |                 |  |
| 472d   | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico  | 6.2.1 Cereais matinais, para Lanche ou outros, alimentos à base de cereais, frios ou quentes | EST             | 0,5 (sozinho ou em combinação com ác. Tartárico e seus sais) |
|  |   | 7.1.1 Pães com fermento biológico  | EMU/EST         |  |
|  |   | 7.1.2 Pães com fermento químico  |                 |  |
|  |   | 7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura                         |                 |  |
| 472f   | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico                       | 5.1.1 Balas e caramelos  | EMU             | 0,1  |
|  |   | 5.1.2 Pastilhas  |                 |  |
|  |   | 5.1.3 Confeitos  |                 |  |
|  |   | 5.1.4 Balas de goma e balas de gelatina  |                 |  |
|  |   | 5.2 Goma de mascar ou chicle   | EMU/EST         | 0,5  |
|  |   | 7.1.1 Pães com fermento biológico  |                 |  |
|  |   | 7.1.2 Pães com fermento químico  |                 |  |
|  |   | 7.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura                         |                 |  |
| 16.2.2.3 Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não-gaseificadas | EST   | 0,5  |                 |  |
| 554  | Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio   | 5.1.2 Pastilhas  | ANAH            | <i>quantum satis</i> (somente para tratamento de superfície) |
|  |   | 12.3 Sopas e caldos desidratados   |                 | 1,0  |
|  |   | 13.7 Molhos desidratados   |                 | 2,5  |
|  |   | 13.8 Condimentos preparados  |                 | 1,0  |
|  |   | 21.2 Preparações culinárias industriais desidratadas   |                 |  |
| 559  | Silicato de alumínio  | 5.1.2 Pastilhas  | ANAH            | <i>quantum satis</i> (somente para tratamento de superfície) |

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

Abreviaturas para efeito do presente Regulamento:

|                                      |                    |                              |                       |
|--------------------------------------|--------------------|------------------------------|-----------------------|
| ACI: acidulante                      | ARO: aromatizante  | ESTCOL: estabilizante de cor | GEL: geificante       |
| ACREG: regulador de acidez           | COL: corante       | EST: estabilizante           | GLA: glaceante        |
| AGC: agente de corpo ou massa        | CONS: conservador  | EXA: realçador de sabor      | HUM: umectante        |
| ANAH: antiaglutinante, antiumectante | EDU: edulcorante   | FIR: agente de firmeza       | RAI: fermento químico |
| ANESP: antiespumante                 | EMU: emulsificante | FLO: melhorador de farinha   | SEC: sequestrante     |
| ANT: antioxidante                    | ESP: espessante    | FOA: espumante               |                       |

(2) Para os produtos que requerem reconstituição, os limites máximos de uso indicados se referem aos alimentos prontos para o consumo preparados segundo as instruções do fabricante.

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