



PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE ENGENHARIA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**PROPOSTA DE UMA FERRAMENTA PARA A ELABORAÇÃO E
ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

Alyce Bueno Peclat

Goiânia
2020

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE ENGENHARIA
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

PROPOSTA DE UMA FERRAMENTA PARA A ELABORAÇÃO E
ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Alyce Bueno Peclat
Orientador (a): Ma. Maria Isabel Dantas de Siqueira

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Engenharia de
Alimentos, como parte dos requisitos exigidos
para a conclusão do curso.

Goiânia
2020

BUENO PECLAT, ALYCE

PROPOSTA DE UMA FERRAMENTA PARA A ELABORAÇÃO E ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS / Alyce Bueno Peclat. Goiânia: PUC GOIÁS/ Escola de Engenharia, 2020. x, 109f: il.

Orientador: Prof^ª Maria Isabel Dantas Siqueira

Trabalho de conclusão de curso (graduação) – PUC Goiás, Escola de Engenharia, Graduação em Engenharia de Alimentos, 2020, 8p.

1. Checklist 2. Legislação 3. Rotulagem 4. Alimentos – TCC. I. Siqueira, Maria Isabel Dantas. II. Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Escola de Engenharia. Graduação em Engenharia de Alimentos. III. Proposta de uma ferramenta para a elaboração e adequação de rotulagem de alimentos.

**PROPOSTA DE UMA FERRAMENTA PARA A ELABORAÇÃO E
ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS**

Alyce Bueno Peclat

Orientador (a): Ma. Maria Isabel Dantas de Siqueira

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Engenharia de
Alimentos, como parte dos requisitos exigidos
para a conclusão do curso.

APROVADO em 26 /11/2020

Adélia Maria Lima da Silva

Profª Dra. Adélia Maria Lima da Silva

Raíza Cavalcante Fonseca

Ma. Raíza Cavalcante Fonseca

MIS

Profª Ma. Maria Isabel Dantas de Siqueira

RESUMO

A rotulagem é considerada pela saúde pública, um instrumento de promoção a alimentação saudável, podendo auxiliar no combate a obesidade e às doenças crônicas não transmissíveis. Os rótulos são essenciais para essa comunicação, por isso as informações devem ser claras para orientar na escolha adequada de alimentos e não podendo usar palavras, imagens e informações falsas ou que induzam ao erro. Assim, este estudo tem como objetivo propor uma ferramenta para auxiliar na elaboração e adequação dos dizeres da rotulagem de alimentos. Foram realizadas pesquisas referentes à rotulagem de alimentos através da leitura das legislações e trabalhos técnicos onde foram identificadas 20 legislações que estabelecem os dizeres nos rótulos e quais elementos podem ou não estarem descritos. Com isso, foi possível a elaboração de 14 *checklists* com perguntas objetivas que abrangem as normas e padrões desde a rotulagem geral de alimentos até as específicas como rotulagem de carne de aves, ovos, água envasada e alimentos que contêm glúten, alergênicos, transgênicos e corante tartrazina. Conclui-se que as legislações são dinâmicas sendo necessário sempre se atualizar pelos sites fiscalizadores e que muitas vezes não são claras e com isso o *checklist* facilita a elaboração e adequação dos rótulos.

Palavras chaves: *Checklist*. Legislação. Rotulagem. Alimentos

LISTA DE SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CDC - Código de Defesa do Consumidor
CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CTA - Câmara Técnica de Alimentos
DNPM - Departamento Nacional de Produção Mineral
ENDEF - Estudo Nacional de Despesa Familiar
IDA - Índice de Ingestão Diária
INC - Informação Nutricional Complementar
INS - Sistema Internacional de Números
JECFA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
MS - Ministério da Saúde
OGM - Organismo Geneticamente Modificado
OMS - Organização Mundial da Saúde
RDC - Resolução da Diretoria Colegiada
SAC - Serviço de atendimento ao consumidor
SISP - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de São Paulo
SVS - Secretaria de Vigilância Sanitária

LISTA DE ILUSTRAÇÃO

Figura 1- Rótulo	7
Figura 2 - Informação Nutricional.....	8
Figura 3 - Conteúdo líquido e drenado.....	9
Figura 4 - Frase que induz o consumidor ao erro.....	9
Figura 5 - Óleo sem colesterol	10
Figura 6 - Queijo tipo Maasdam.....	11
Figura 7 - Informação nutricional complementar.....	13
Figura 8 - Identificação da tartrazina	17
Figura 9 - Alimento transgênico.....	20
Figura 10 - Símbolos de alimentos transgênicos (policromia e preto em branco)	21
Figura 11 - Rotulagem de ovos	24
Figura 12 – Proposta para rótulo de água.....	27
Figura 13 - Principais alimentos que causam alergias alimentares	91
Figura 14 - Limites para substâncias químicas que representam risco à saúde	99

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	4
2.1 ROTULAGEM	4
2.2 LEGISLAÇÕES DE ROTULAGEM	5
2.2.1 ROTULAGEM GERAL	7
2.2.1.1 PORTARIA INMETRO N° 157/2002.....	8
2.2.1.2 RDC N° 259/2002.....	9
2.2.1.3 RDC N° 123/2004.....	10
2.2.1.4 RDC N° 359/2003.....	11
2.2.1.5 RDC N° 360/2003.....	12
2.2.1.6 RDC N° 163/2006.....	13
2.2.2 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR	13
2.2.2.1 RDC N° 54/2012.....	14
2.2.2.2 RDC N° 3/2013.....	14
2.2.3 CORANTE AMARELO TARTRAZINA	15
2.2.3.1 RDC N° 340/2002.....	16
2.2.4 ALIMENTOS QUE CONTEM GLÚTEN	17
2.2.4.1 RDC n° 40/ 2002.....	18
2.2.4.2 LeI N° 10.674/2003.....	18
2.2.5 ALERGÊNICOS	18
2.2.5.1 RDC N° 26/ 2015.....	19
2.2.6 TRANSGÊNICOS	19
2.2.6.1 DECRETO N° 4680/2003.....	21
2.2.6.2 PORTARIA N° 2.658/2003.....	21
2.2.6.3 INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 1/2004.....	21
2.2.7 CARNE DE AVES E MIÚDOS	22
2.2.7.1 RDC N° 13/2001.....	22
2.2.8 OVOS	23
2.2.8.1 RDC N° 35/2009.....	24
2.2.9 ÁGUA ENVASADAS E GELO	25

2.2.9.1 PORTARIA N° 470/1999	26
2.2.9.2 RDC N° 274/2005	27
3 UNIDADE EXPERIMENTAL	28
3.1 BUSCA E LEITURA DAS LEGISLAÇÕES DA ANVISA E DE TRABALHOS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS _____	28
3.2 ELABORAÇÃO DE CHECKLISTS CONSTANDO OS ITENS DAS LEGISLAÇÕES _____	28
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	29
4.1 LEITURA DAS LEGISLAÇÕES E TRABALHOS TÉCNICOS _____	29
4.2 CHECKLISTS _____	29
5 CONCLUSÃO	32
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33
APÊNDICE	42
APÊNDICE 1. Checklist Portaria Inmetro N° 157/2002 _____	42
APÊNDICE 2. CHECKLIST RDC N° 259/ 2002 _____	45
APÊNDICE 3. Checklist RDC 359/ 2003 _____	52
APÊNDICE 4. CHECKLIST RDC N° 360/ 2003 _____	65
APÊNDICE 5. checklist rdc n°54/2012 _____	73
APÊNDICE 6. CHECKLIST RDC N° 3/2013 _____	88
APÊNDICE 7. CHECKLIST RDC N° 340/2002 _____	89
APÊNDICE 8. CHECKLIST LEI N° 10674/2003 _____	89
APÊNDICE 9. CHECKLIST RDC N° 26/2015 _____	90
APÊNDICE 10. CHECKLIST DECRETO N° 4680/2003 _____	92
APÊNDICE 11. CHECKLIST RDC N° 13/2001 _____	93
APÊNDICE 12. Checklist RDC N° 35/2009 _____	94
APÊNDICE 13. Checklist PORTARIA N° 470/1999 _____	95

APÊNDICE 14. Checklist rdc n° 274/2005	96
ANEXO.....	100
ANEXO 1 - Termo de Autorização de Produção Acadêmica	100

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é o órgão responsável pela regulamentação da rotulagem de alimentos, estabelecendo as informações que um rótulo deve conter, com o objetivo de garantir a qualidade do produto e a saúde do consumidor, pois é a partir dessas informações que o consumidor saberá se o alimento atende suas necessidades nutricionais. Os rótulos são essenciais para essa comunicação, por isso as informações devem ser claras para orientar na escolha adequada de alimentos e não podendo usar palavras, imagens e informações falsas ou que induzam ao erro (ANVISA, 2019).

A rotulagem é considerada pela saúde pública, um instrumento de promoção a alimentação saudável, podendo auxiliar no combate a obesidade e às doenças crônicas não transmissíveis. Para a estratégia global de alimentação, atividade física e saúde da organização mundial de saúde (OMS) os governos devem adotar ações para fornecerem informações adequadas aos consumidores, onde deve considerar o nível educacional, barreiras de comunicação e cultura local (ANVISA, 2019).

De acordo com o Código de Defesa do Consumidor (CDC) as informações nutricionais também auxiliam na garantia dos direitos básicos dos consumidores ao acesso à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem (BRASIL, 1990).

No Brasil existem decretos, leis e portarias sobre rotulagem geral de alimentos, rotulagem nutricional, rotulagem de alimentos contendo transgênicos e alergênicos, rotulagem de carnes de aves e seus miúdos, rotulagem para ovos, rotulagem de água mineral envasada, informação nutricional e alimentos que contenham o corante amarelo tartrazina, indicando o que e como devem estar escritos facilitando a compreensão.

Após várias discussões com setor produtivo, técnicos e comunidade, através de consulta pública em 2019, foi proposto um novo modelo para a rotulagem nutricional com o objetivo de aperfeiçoar a visibilidade e legibilidade das informações nutricionais, facilitar a compreensão dos principais atributos nutricionais, reduzir as situações que geram engano quanto à composição nutricional, facilitar a comparação nutricional entre os alimentos, aprimorar a precisão dos valores nutricionais e ampliar a abrangência das informações nutricionais, facilitando assim, a escolha dos alimentos pelos consumidores.

Já em outubro de 2020 a Diretoria Colegiada da Anvisa aprovou as novas normas sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados a Resolução da Diretoria Colegiada- RDC 429 e a Instrução Normativa - IN 75, que entrarão em vigor em outubro de 2022. A principal mudança apresentada no modelo de rotulagem proposto é a inclusão de um selo de advertência na parte da frente da embalagem de alimentos processados e ultra processados para indicar quando há excesso dos nutrientes críticos: açúcar, sódio, gorduras totais e saturadas, além da presença de adoçante e gordura trans em qualquer quantidade (ANVISA, 2020b; BRASIL2020a; BRASIL2020b).

Nota-se que os maiores problemas enfrentados pelos consumidores na hora da leitura do rótulo são o baixo nível de educação e conhecimento nutricional da população brasileira, as confusões sobre a qualidade nutricional dos alimentos que são geradas pelo modelo de rotulagem nutricional; a dificuldade de visualização, leitura, processamento e entendimento da tabela nutricional; as inconsistências na veracidade das informações nutricionais declaradas e a ausência de informações nutricionais em muitos alimentos

As informações obrigatórias contidas nos rótulos são descritas de forma pouco atrativa, com letras muito pequenas e termos técnicos que não são conhecidos por todas as classes escolares, regionais e culturais. Essa situação dificulta o entendimento das informações, diminuindo a liberdade dos consumidores de realizar escolhas, além de aumentar o engano, prejudicando a passagem de informações aos consumidores sobre a composição e os riscos à saúde, o que contradiz as leis do direito do consumidor.

Assim, este trabalho propõe elaborar um *checklist*, gerando uma síntese das informações que auxiliarão os profissionais e as indústrias na adequação à legislação, auxiliando os profissionais tanto na elaboração dos dizeres de um novo rótulo quanto na adequação dos já existentes. Observando o número de legislações e as dúvidas frequentes que durante a elaboração dos dizeres do rótulo, a ferramenta *checklist* vem para sintetizar as informações e facilitar a elaboração correta da rotulagem e, também, auxiliar em auditorias.

Espera-se como resultado deste estudo, uma ferramenta que auxiliará tanto na elaboração dos dizeres de um novo rótulo quanto nas auditorias dos rótulos já existentes e, conseqüentemente, atualizar os profissionais através da síntese das informações sobre rotulagem de alimentos que tiveram mudanças devido à inconsistências, dúvidas na

interpretação, inclusão de novos ingredientes, exigências dos consumidores e indústrias, entre outros, no decorrer do tempo.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 ROTULAGEM

A rotulagem de alimentos é um instrumento de promoção da saúde pública, conforme Política Nacional de Alimentação e Nutrição, e de garantia dos direitos dos consumidores, de acordo com o CDC. Compreende as informações veiculadas nas embalagens dos alimentos, sendo importante para comunicar ao consumidor as principais características dos produtos, de forma a auxiliar na realização de escolhas alimentares conscientes. Entre as informações transmitidas, destacam-se aquelas relativas à composição do alimento, como a lista de ingredientes, a informação nutricional e as advertências de alergênicos, prazo de validade, instruções de uso e origem (ANVISA, 2020a).

Há duas razões para se rotular alimentos: a primeira é de ordem legal, pois há normas de saúde pública, de metrologia e de defesa do consumidor. São exigências legais que garantem a segurança alimentar, a rastreabilidade e a confiabilidade nas relações comerciais. A segunda é de caráter econômico ou comercial, identificando o produtor e o produto. O rótulo promove o reconhecimento do produtor e a diferença dos produtos no mercado (KRUGER, 2019).

O rótulo de alimentos deve conter nome do produto, lista de ingredientes, informando os ingredientes que compõem o produto; a origem, informando quem é o fabricante, onde e data que foi fabricado; localização, informando o endereço do estabelecimento industrial; razão social; Serviço de atendimento ao consumidor (SAC), informando o telefone para contato; Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ); o prazo de validade; conteúdo líquido, indicando a quantidade total de produto contido na embalagem; lote, que o número de controle na produção se caso houver algum problema, pode ser feito o rastreio; classificação do estabelecimento; modo de conservação, informando se o produto deve ser conservado sob refrigeração, temperatura ambiente, entre outros; número de registro do produto no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de São Paulo (SISP) e seu carimbo e Indústria Brasileira (ANVISA, 2019; KRUGER, 2019).

De maneira geral, a Anvisa é responsável pela regulamentação do tema, observando a competência legal de outros órgãos no assunto, como: o Inmetro, na regulamentação da declaração do conteúdo líquido; o Ministério da Justiça, na declaração do símbolo de transgênicos; e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), nos requisitos

de rotulagem de produtos de origem animal e bebidas. Além disso, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária atua na fiscalização das regras estabelecidas pela Agência (ANVISA, 2020a).

2.2 LEGISLAÇÕES DE ROTULAGEM

A principal razão para intervenção regulatória da Anvisa é garantir aos consumidores acesso às principais informações sobre os alimentos, de forma simples, padronizada, precisa e compreensível, evitando práticas enganosas e contribuindo para a promoção e proteção da saúde (ANVISA, 2020a).

A rotulagem nutricional, como uma das ações definidas para implantação da Política Nacional de Alimentação para a redução dos índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas degenerativas associadas aos hábitos alimentares da população é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2001).

O papel da rotulagem de alimentos como parte das ações para promoção da alimentação saudável e sua importância para a garantia dos direitos básicos dos consumidores fazem com que a intervenção regulatória da Agência repercuta nas políticas de saúde pública e atividades estratégicas desenvolvidas pelo Ministério da Saúde, Ministério da Cidadania e Ministério da Justiça. O tema também traz impactos para as atividades realizadas por outros órgãos envolvidos na regulamentação de alimentos e nas tratativas de comércio internacional sobre barreiras técnicas, como o MAPA, Ministério da Economia, Itamaraty e Inmetro (ANVISA, 2020a).

A ANVISA atua na regulação de produtos e serviços de interesse da saúde, ou seja, seu objeto é constituído por aqueles produtos e serviços que podem criar situações de risco para o consumidor, se não forem adequadamente produzidos ou fornecidos. Desse modo, essa Agência emite RDC's, que são os documentos técnicos com força de lei, por meio dos quais ela define as regras que devem ser seguidas. Essas regras são aplicáveis em todo o território nacional (SULPRINT EMBALAGENS, 2018).

Os avanços na área da química analítica e a adoção de novas metodologias e procedimentos de análise, além de estudos epidemiológicos sobre o estado de saúde da população brasileira e a sua estreita correlação com a alimentação, foram alguns dos fatores

que contribuíram para a evolução da legislação brasileira e na incessante busca pelo bem estar da população (FERREIRA; LANFER-MARQUES, 2007).

A publicação das primeiras leis ocorreu no final da década de 60, destacando-se, em 1969, o Decreto-Lei nº 986. Este, apesar de apresentar definições e procedimentos que foram posteriormente incorporados em outras publicações, ainda continua vigente, devido à sua abrangência. Essa publicação estabelece definições sobre alimentos, procedimentos para o registro e controle, rotulagem, critérios de fiscalização e detecção de alterações, entretanto não é abordada a rotulagem nutricional, uma vez que os conteúdos em nutrientes ainda eram pouco conhecidos. A primeira tabela nacional de composição de alimentos do Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF) foi publicada apenas em 1977 (BRASIL, 1969; FERREIRA; LANFER-MARQUES, 2007).

Segundo Ferreira e Lanfer-Marques (2007), a Resolução Normativa nº 12/78, publicada em 1979, da Câmara Técnica de Alimentos (CTA), foi a primeira a estabelecer termos que deveriam constar obrigatoriamente no rótulo de alimentos embalados. Estabeleceu a distribuição e disposição das informações nos diversos tipos de embalagens e o que deveria constar no painel frontal (nome, marca, conteúdo e declaração específica) e nos painéis laterais (relação de ingredientes, aditivos intencionais e nome do País de origem). Essa resolução foi revogada apenas em 1998, com a publicação da Portaria nº 42 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SVS/MS), que não apenas revisou o conteúdo do regulamento anterior, mas também tornou obrigatória a identificação do lote, do prazo de validade e de instruções sobre o preparo e uso dos alimentos, caso necessário.

Em 1992 foi promulgada a Lei nº 8.543, que determina a obrigatoriedade da declaração da presença de glúten nos rótulos e embalagens dos alimentos que o contém, como medida importante para alertar a população pela síndrome celíaca (BRASIL, 1992).

A Portaria nº 41 e a nº 42 da SVS/MS, de 1998, correspondentes à Rotulagem Nutricional e à Rotulagem Geral de Alimentos Embalados, respectivamente, reconhecendo-se, pela primeira vez, a importância da regulamentação do conteúdo de nutrientes, ainda que a sua declaração fosse facultativa para os alimentos em geral. A Portaria nº 41 SVS/MS tornou a rotulagem nutricional obrigatória apenas para aqueles alimentos nos quais se quisesse ressaltar alguma propriedade nutricional (informação nutricional complementar). Sendo, essas portarias

revogadas pelas RDC's n° 360 de 2003 e 259 de 2002 (FERREIRA, LANFER-MARQUEZ, 2007).

Ambiente regulatório sobre o tema é marcado por crescente diversidade de iniciativas internacionais, multiplicidade de atores envolvidos com posições polarizadas, frequente judicialização dos regulamentos e complexidade técnica do tema e pequeno número de estudos que avaliem o impacto de diferentes modelos de rotulagem na compreensão e uso pelos brasileiros, especialmente aqueles com menor nível educacional (ANVISA, 2020).

Os temas de rotulagem geral de alimentos e de rotulagem nutricional estão harmonizados no âmbito do Mercosul, portanto, não podem sofrer variações repentinas sem entendimentos internacionais com os países envolvidos. Busca-se também convergência com as diretrizes de rotulagem elaboradas pelo *Codex Alimentarius* (ANVISA, 2020a; SULPRINT EMBALAGENS,2018).

2.2.1 ROTULAGEM GERAL

A rotulagem é a maneira do fabricante indicar a composição do alimento que será ingerido como exemplificado na Figura 1.

Figura 1- Rótulo



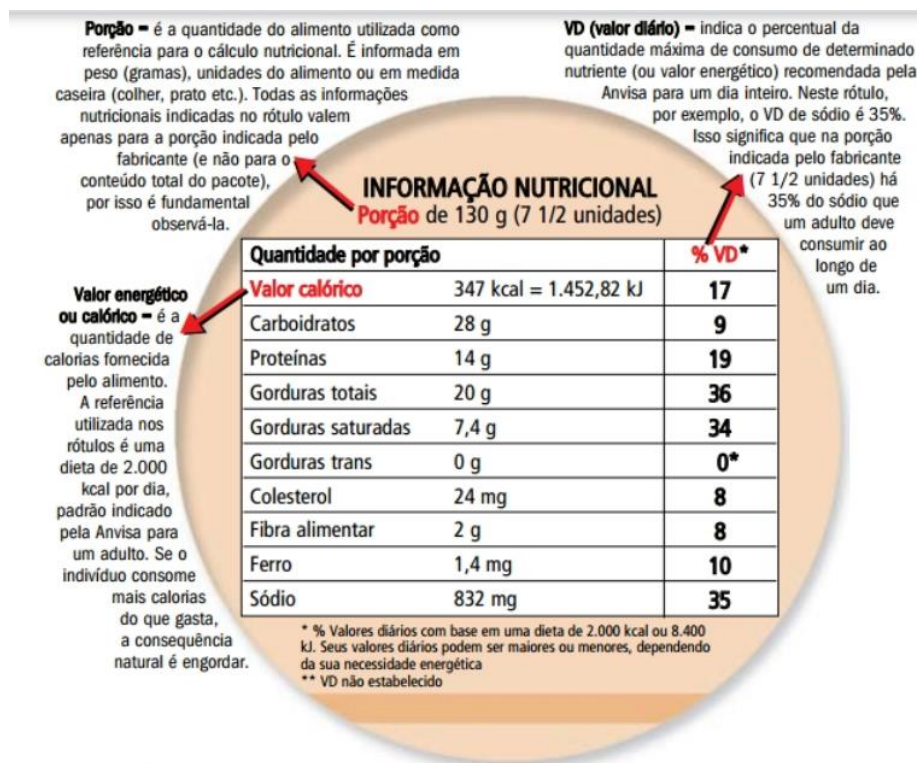
Fonte: Dambros (2016)

Rotulagem de alimentos são essenciais para a comunicação entre produtos e consumidores. Daí a importância de as informações serem claras em cada rótulo e poderem ser utilizadas para orientar a escolha adequada dos alimentos. O rótulo é a identidade do produto e é importante tanto para o produtor quanto para o consumidor (DAMBROS, 2016).

A rotulagem nutricional são informações contidas no rótulo a fim de informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento, sendo uma ferramenta para o

consumidor conhecer a composição do alimento fornecendo uma base para as escolhas de consumo, com reflexos na saúde. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, como o exemplo da Figura 2 (DAMBROS, 2016).

Figura 2 - Informação Nutricional



Fonte: Dambros (2016)

2.2.1.1 PORTARIA INMETRO N° 157/2002

A IN n° 157, de 19 de agosto de 2002 estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré medidos. A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada (BRASIL, 2002c).

O conteúdo líquido indica a quantidade total de produto contido na embalagem, sendo expresso em massa (gramas ou quilos), ou em volume (mL, litros) como mostrado na Figura 3 denominado “conteúdo líquido” e/ou “conteúdo drenado”. Em alguns casos, como conservas, é necessário informar também a massa do conteúdo drenado. Isso ajuda o

consumidor a entender o peso da embalagem e outros adicionais ao produto (ANVISA, 2018; GOULART, 2018).

Figura 3 - Conteúdo líquido e drenado



Fonte: Adaptado Miranda (2017); Stuttgart (2019)

2.2.1.2 RDC N° 259/2002

A RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002, se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. Deve conter obrigatoriamente a denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002b).

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que induza o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento como mostrado na Figura 4 (BRASIL, 2002b).

Figura 4 - Frase que induz o consumidor ao erro.



Fonte: O Globo (2017)

A RDC 259 proíbe que se ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante (Figura 5). Outra proibição se trata em dizer que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas ou aconselhar o seu consumo como estimulante para melhorar saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa (LOUREDO, 2017).

Figura 5 - Óleo sem colesterol



Fonte: Viscardi (2018)

2.2.1.3 RDC N° 123/2004

A RDC 123, de 13 de maio de 2004, altera o subitem 3.3 do Anexo da RDC n° 259/02. Passando a vigorar com a seguinte redação: “3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo. Não se poderá utilizar a expressão “tipo”, para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características” (BRASIL, 2004a).

Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, deve figurar a expressão “tipo”. Como exemplo o queijo Minas ou queijo Maasdam, se fabricados em outras localidades, a denominação deve ser “tipo Minas” ou “tipo Maasdam” (figura 6) (MACHADO, 2015).

Figura 6 - Queijo tipo Maasdam



Fonte: Trem Minas ([200-])

2.2.1.4 RDC N° 359/2003

A RDC 359, de 23 de dezembro de 2003, fala sobre a Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem. Se aplicando à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL,2003c, MACHADO,2015).

Estabeleceu-se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros detalhando-se os utensílios geralmente utilizados. A porção harmonizada e a medida caseira correspondente devem ser utilizadas para a declaração de valor energético e nutrientes, em função do alimento ou grupo de alimentos. Sendo as medidas, correspondendo uma xícara de chá ou um copo 200 mL, uma colher de sopa 10 mL, uma colher de chá 5 mL (BRASIL, 2003c).

Segundo Machado (2015), porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudias, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável. Deverão ser declarados os valores referentes à medida caseira, a partir de um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos. Para efeito de declaração na rotulagem nutricional, estabeleceu-se a medida caseira e sua relação com a porção correspondente, em gramas ou mililitros, detalhando-se os utensílios geralmente utilizados, suas capacidades e dimensões aproximadas, conforme consta no Quadro 1.

Quadro 1 – Capacidade de cada medida caseira

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200 cm ³ ou mL
Copo	200 cm ³ ou mL
Coher de sopa	10 cm ³ ou mL
Coher de chá	5 cm ³ ou mL
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou mL

Fonte: Brasil (2003c)

2.2.1.5 RDC N° 360/2003

A RDC 360 de 23 dezembro de 2003 estabelece que a rotulagem nutricional compreende a declaração obrigatória do valor energético e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio), bem como a informação nutricional complementar relativa à declaração facultativa de propriedades nutricionais. Ademais, vitaminas e sais minerais podem ser declarados opcionalmente, desde que cada porção do alimento contenha pelo menos 5% da Ingestão Diária Recomendada (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007).

A RDC 360/2003 teve uma retificação de publicação no item 3.5.1 em 2013. Vem para estabelecer que na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra e sódio. Se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores (BRASIL, 2003b).

A RDC 360 permitia a variação de mais 20% entre a informação da tabela nutricional e o valor real do nutriente do alimento. Isso quer dizer que qualquer variação para menos seria considerada irregular. Até o meio do ano de 2013, a Anvisa “corrigia” esse erro apenas na seção de perguntas e respostas frequentes sobre como fazer a tabela nutricional, informando que aceitaria uma variação para mais e para menos. Desde julho de 2013, a Anvisa corrigiu o equívoco, publicando no Diário Oficial a alteração da RDC 360 e assim, a variação do teor de nutriente entre a tabela e o valor real pode ser de mais ou menos 20% (INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, 2014).

2.2.1.6 RDC N° 163/2006

A RDC n° 163, de 17 de agosto de 2006 vem para complementar as resoluções RDC n° 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. Com relação ao âmbito de aplicação da Resolução RDC n° 360/2003 considera-se que o item 6 das exceções “Sal (cloreto de sódio)” inclui o sal adicionado, de acordo com os programas de saúde. No item 7 das exceções entende-se como “sem adição de outros ingredientes” aqueles ingredientes que não agreguem valor nutricional significativo ao produto. Retifica-se no Anexo A da Resolução RDC n° 360/2003 (BRASIL, 2006).

2.2.2 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR

A informação nutricional complementar (INC) ou declaração de propriedade nutricional é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, em especial, mas não somente, em relação ao seu valor energético ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar. Refere-se também quanto a seu conteúdo de vitaminas e minerais. Onde as declarações mais utilizadas pelas indústrias alimentícias e mais conhecidas pelo consumidor são: “light”, “reduzido”, “rico em ...”, “fonte de ...”, “zero”, “não contém ...”, e “sem adição de...” (Figura 7). Devido ao comércio no MERCOSUL de produtos alimentícios com informação nutricional complementar, os estados partes julgaram necessária uma legislação única sobre o assunto para facilitar a livre circulação destes produtos, como ainda, atuar em benefício do consumidor e evitar barreiras técnicas ao comércio (RODRIGUES, [201-]).

Figura 7 - Informação nutricional complementar.



Fonte: Barbosa et al (2017)

Existem duas legislações sobre as informações nutricionais complementares a RDC nº 54/2012 e a RDC nº 3/2013 (BRASIL 2012, BRASIL 2013).

2.2.2.1 RDC N° 54/2012

Revogando a Portaria SVS/MS n. 27, de 13 de janeiro de 1998, que estabelecia à Informação Nutricional Complementar - INC era permitida, em caráter opcional, a RDC 54 de 12 de novembro de 2012 dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, se aplicando à INC contida nos rótulos dos alimentos embalados produzidos e comercializados no território dos Estados Partes do MERCOSUL, ao comércio entre eles e às importações extrazona, embalados na ausência do cliente e prontos para oferta aos consumidores (BRASIL, 1998; BRASIL, 2012).

A RDC N° 54/2012 alterou a base de referência passando a exigir que os critérios para uso de INC da maioria dos alimentos fossem calculados com base na porção, estabeleceu a possibilidade do uso de oito novas alegações nutricionais a partir do desenvolvimento de critérios para: não contém gorduras trans; fonte de ácidos graxos ômega 3; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 3; fonte de ácidos graxos ômega 6; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 6; fonte de ácidos graxos ômega 9; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 9; e sem adição de sal, alterou o critério para uso da alegação *light*, elaborou critérios de visibilidade e legibilidade para os esclarecimentos e advertências e alterou os critérios para fonte e alto teor de proteínas (ANVISA, 2013a).

Tais modificações foram realizadas para alinhar os critérios utilizados na regulamentação da INC com aqueles estabelecidos para declaração obrigatória dos nutrientes (tabela de informação nutricional) de acordo com a RDC nº 360/2003, estimular a reformulação e desenvolvimento de produtos industrializados mais adequados nutricionalmente e permitir que os consumidores fossem informados dessas características nutricionais. Este alinhamento pode facilitar as ações de fiscalização e monitoramento da rotulagem dos alimentos pelos órgãos competentes e também fornecer informações de forma acessível ao consumidor (ANVISA, 2013a).

2.2.2.2 RDC N° 3/2013

A RDC 3 de 04 de fevereiro de 2013 se aplica às modificações na composição de alimentos padronizados realizadas com intuito exclusivo de atendimento aos critérios para uso

de Informação Nutricional Complementar que resultem na adição de ingredientes não previstos, na substituição de ingredientes ou no não atendimento a requisitos de composição estabelecidos pelo padrão de identidade e qualidade do alimento padronizado. Os alimentos nutricionalmente modificados devem ser designados pelo nome do alimento padronizado seguido da respectiva informação nutricional complementar não podendo impactar de forma negativa na segurança do alimento. O alimento nutricionalmente modificado não pode conter qualquer ingrediente cuja adição seja explicitamente proibida no alimento padronizado (BRASIL, 2013).

Vários alimentos padronizados possuem requisitos de composição e qualidade que restringem os tipos de modificações que podem ser realizadas na sua composição. Tais requisitos são importantes para garantir a identidade e a genuinidade desses alimentos, contribuindo para a proteção dos consumidores de práticas fraudulentas e garantindo condições leais de comércio. A RDC nº 3/2013 veio para estabelecer os requisitos que devem ser observados para a realização dessas modificações, a fim de garantir a oferta de alimentos seguros e com informações adequadas que não levem o consumidor a erro ou engano quanto às características de identidade e composição do alimento (ANVISA, 2013b).

2.2.3 CORANTE AMARELO TARTRAZINA

Na década de 70, estudos realizados nos Estados Unidos e na Europa demonstraram casos de reações alérgicas ao corante amarelo tartrazina (INS 102), como asma, bronquite, rinite, náusea, broncoespasmos, urticária, eczema e dor de cabeça, achou-se importante informar a presença do corante nos rótulos, pois as reações alérgicas podem ser confundidas com efeitos colaterais ao princípio ativo de medicamentos (ANVISA, 2007).

Segundo Proteste (2011) a tartrazina é um corante que provoca mais reações alérgicas (crises de asma, urticária, dermatites, eczema), principalmente em asmáticos, pessoas com intolerância ao ácido acetil-salicílico ou que sofram de urticária. E é suspeita quanto à hiperatividade e déficit de atenção em crianças.

Em 2002, a Anvisa com o apoio de diversas associações promoveu uma Discussão Científica, onde concluíram que poderia tratar-se de uma hipersensibilidade conhecida como intolerância alimentar, onde os sintomas relatados se confundem em alguns casos com sintomas de reações alérgicas mediadas por anticorpos específicos. O único consenso entre os especialistas foi que deveria haver a informação ao consumidor sobre a presença do corante

tartrazina na composição do alimento. A inclusão da frase “Contém Corante Amarelo Tartrazina” a exemplo de casos de intolerância já comprovados, como “Contém Glúten” foi descartada por não possuir base científica para a comprovação da intolerância a tartrazina por populações específicas (ANVISA, 2007).

Diante disso, o corante tartrazina foi avaliado toxicologicamente pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), grupo de especialistas que avalia a segurança de uso de aditivos para o *Codex Alimentarius*, com enfoque em análise de risco. O JECFA determinou a Ingestão Diária Aceitável (IDA) numérica de 7,5 mg/Kg de peso corpóreo para tartrazina. Isso significa, por exemplo, que uma criança de 30 Kg e um adulto de 60 Kg podem consumir até 225 mg e 450 mg de tartrazina por dia, respectivamente, sem risco provável à saúde à luz dos conhecimentos disponíveis na época da avaliação. O limite máximo da tartrazina em alimentos é de 50 mg /100g ou 100 mg (ANVISA, 2007, ANVISA, 2016).

Em 2011, o Projeto de Lei 1271/11 tramitava na Câmara Federal, onde buscava aprovação para proibir o uso do corante Amarelo Tartrazina no Brasil. A quantidade de aditivos que pode ser consumida em um dia é calculada em função do peso. Como as crianças pesam menos elas facilmente consomem mais do que o limite estabelecido como seguro em um dia (PROTESTE, 2011).

2.2.3.1 RDC N° 340/2002

No dia 9 de abril de 2002 a Anvisa publicou uma resolução determinando o uso da advertência em medicamentos contendo o corante tartrazina, e no dia 23 de agosto do mesmo ano, propôs também a inclusão de uma resolução para alimentos que contenham o corante (ANVISA, 2007).

Na RDC 340, de 13 de dezembro de 2002, diz que as empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso (figura 8). Considerando que o corante tem seu uso autorizado para alimentos como aditivo alimentar na função de corante, usado principalmente em balas, caramelos e similares, de grande consumo pela faixa infantil, e a necessidade de adotar medidas para prevenir a população de riscos associados ao consumo de alimentos que contenham o aditivo INS 102

corante tartrazina adotando medidas para prevenir a população de riscos associados ao consumo de alimentos que contenham este aditivo (BRASIL, 2002a).

Figura 8 - Identificação da tartrazina



Fonte: Amador (2017)

2.2.4 ALIMENTOS QUE CONTEM GLÚTEN

O glúten é um tipo de proteína que pode ser encontrada em cereais como trigo, centeio e cevada, que ajuda os alimentos a manter sua forma, onde atua como uma espécie de cola, que garante uma maior flexibilidade e uma textura particular. A ingestão de alimentos com esses cereais pode causar problemas abdominais para quem tem intolerância ao glúten, como os doentes celíacos ou pessoas que têm sensibilidade ou alergia ao glúten, pois eles não conseguem digerir bem essa proteína e, por isso, quando consomem alimentos com glúten ficam com sintomas como diarreia, dor e inchaço abdominal (ZANIN, 2020).

A doença celíaca é a intolerância permanente ao glúten presente nos alimentos. Isso acontece porque o corpo não produz ou produz pouca enzima capaz de degradar o glúten, o que provoca uma reação do sistema imune que resulta em lesões no intestino. O glúten também pode estar presente em pequenas quantidades na pasta de dente, nos cremes hidratantes ou no batom, e pessoas que apresentam manifestações cutâneas ao consumir glúten, como coceira ou dermatite, também devem evitar esses produtos. Os sintomas da doença celíaca variam de acordo com o grau de intolerância da pessoa, dentre eles podemos citar, vômito, barriga inchada, emagrecimento, falta de apetite, diarreia frequente com grande volume e muito mal cheiroso, irritabilidade ou apatia (ZANIN, 2018).

Em 2002 diante da falta de uniformidade na rotulagem dos alimentos contendo glúten, houve a publicação da RDC nº 40, responsável pela padronização da declaração nos rótulos de alimentos e bebidas, com a advertência: "contém glúten" e em 2003, foi publicada a Lei nº 10.674, que determina que todos os alimentos devem apresentar em seus rótulos a inscrição: "contém Glúten" ou "não contém Glúten" (BRASIL,2002, BRASIL 2003a).

2.2.4.1 RDC N° 40/ 2002

Com objetivo de padronizar a declaração sobre a presença de glúten nos rótulos de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, a RDC nº40 se aplica a produtos industrializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor, excluindo as bebidas alcoólicas.

Segundo Brasil (2002) todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados, devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência: "CONTÉM GLÚTEN" sendo a advertência impressa nos rótulos dos alimentos e bebidas embalados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

2.2.4.2 LEI N° 10.674/2003

A Lei nº 10.674 de 19 de maio de 2003, que ab-roga a Lei nº 8.543/92, obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003a).

Segundo Brasil (2003a), todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso e a advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos industrializados em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

2.2.5 ALERGÊNICOS

Produtos que possuem ou que possam ser contaminados por contaminação cruzada, deverão conter em sua embalagem a notificação do alérgico. Essa mudança fará com que os produtos tenham informações claras e específicas em seus rótulos sobre alimentos alergênicos e seus derivados. Assim, o consumidor poderá verificar sempre que necessário, quais os possíveis alimentos alergênicos contidos em determinada mercadoria, garantindo a ausência do

risco de contaminação. Afinal, o descumprimento das orientações pode ocasionar a contaminação do consumidor, com consequências para a sua saúde e bem-estar (LBN, 2015; SEGURANÇA ALIMENTAR, 2018).

2.2.5.1 RDC N° 26/2015

A RDC n° 26 de 02 de julho de 2015, dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, se aplicando de maneira complementar à Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, e suas atualizações. Os principais alimentos que causam alergias alimentares devem ser obrigatoriamente declarados seguindo os requisitos estabelecidos, sendo eles trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, macadâmias e nozes (BRASIL, 2015).

2.2.6 TRANSGÊNICOS

Alimento Transgênico é um organismo que recebeu um gene de outro organismo doador. Essa alteração no seu DNA permite que mostre uma característica que não tinha antes. A transgenia é uma evolução do melhoramento genético convencional, que permite transferir características de interesse agrônomo entre espécies diferentes, com o objetivo de torná-las resistentes a doenças ou mais nutritivas, entre outras inúmeras aplicações. Os genes contêm as informações que definem as características naturais dos organismos, como a cor dos olhos de uma pessoa ou o perfume de uma flor. Ao receber um ou mais genes de outro organismo, um vegetal pode se tornar resistente a pragas ou mais nutritivo, por exemplo (EMBRAPA, [200-]).

A Engenharia Genética permite que sejam conferidas vantagens agrônomicas ao produto, tornando-o mais resistente a inseticidas, a pragas e ao meio ambiente hostil. Além disso também é possível a criação de um produto com melhor sabor, melhor aroma, mais nutritivo, com uma quantidade maior de certa vitamina. O aumento da produção, sem a devastação da natureza, é um desafio a ser perseguido atualmente. Por outro lado, não se sabe, ainda, quais podem ser as consequências decorrentes do consumo de plantas ou produtos geneticamente modificados para o homem. Além disso, é desconhecido o impacto ambiental

que pode ser causado, em longo prazo, pela agricultura biotecnológica no meio ambiente. (NICOLELLIS, 2006).

A ingestão de transgênicos pode trazer riscos à saúde, sendo eles: Aumento de alergias, pois quando se insere um gene de um ser em outro, novos compostos podem ser formados nesse organismo, como proteínas e aminoácidos e seu consumo pode provocar alergias em parcelas significativas da população, por causa dessas novas substâncias; Aumento da resistência aos antibióticos, já que para se certificar de que a modificação genética "deu certo", os cientistas inserem genes (chamados marcadores) de bactérias resistentes a antibióticos, podendo provocar o aumento da resistência a antibióticos nos seres humanos que ingerem esses alimentos; Aumento das substâncias tóxicas, pois existem plantas e micróbios que possuem substâncias tóxicas para se defender dos insetos, portanto, se o gene de uma dessas plantas ou de um desses micróbios for inserido em um alimento, é possível que o nível dessas toxinas aumente muito, causando mal às pessoas (INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, 2011).

Por isso, a presença transgênica no alimento ou nos ingredientes alimentares, quando superior a 1% deve constar obrigatoriamente do rótulo do produto embalado e também naqueles vendidos a granel ou in natura conforme a Figura 9 , consoante determina o Decreto nº 4.680/2003 que regulamenta o direito à informação do consumidor (NICOLELLIS, 2006).

Figura 9 - Alimento transgênico



Fonte: Vivagreen (2007)

2.2.6.1 *DECRETO N° 4680/2003*

O Decreto n° 4680, de 24 de abril de 2003, dispõe sobre o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. E até mesmo os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal (BRASIL, 2003d).

2.2.6.2 *PORTARIA N° 2.658/2003*

A Portaria n° 2.658, de 22 de dezembro de 2003, define o símbolo de que se trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. Se aplica de maneira complementar ao disposto no Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária de n° 259, de 20 de setembro de 2002, ou norma que venha a substituir, e tem o objetivo de definir a forma e as dimensões mínimas (5mm) do símbolo que comporá a rotulagem tanto dos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal embalados como nos vendidos a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, na forma do Decreto n° 4.680, de 24 de abril de 2003, como mostra a Figura 10 (BRASIL, 2003 e).

Figura 10 - Símbolos de alimentos transgênicos (policromia e preto em branco)



Fonte: Brasil (2003e)

2.2.6.3 *INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 1/2004*

A IN n° 1, de 01 de abril de 2004, dispõe sobre a definição dos procedimentos complementares para aplicação do Decreto n o 4.680, de 24 de abril de 2003, que fala sobre o

direito à informação, assegurado pela Lei n o 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares, destinados ao consumo humano ou animal, que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados, na forma do Regulamento Técnico anexo. Se aplica à comercialização de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal, embalados ou a granel ou in natura, que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados (OGM), com presença acima do limite de um por cento do produto. Com presença superior ao limite de um por cento do produto, deverão apresentar em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo definido pela Portaria n o 2.658, de 22 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2004b).

2.2.7 CARNE DE AVES E MIÚDOS

O trato intestinal do homem e dos animais é o principal reservatório natural deste patógeno, sendo os alimentos de origem aviária importantes vias de transmissão. Ocorre porque a carne de frango é rica em proteínas e gorduras, possui uma atividade de água elevada e, portanto, tende a sofrer PSE (carne pálida, mole e exsudativa), com um pH neutro, transformando-a em uma carne com alto risco microbiano. A *Salmonella spp.* é uma bactéria comum nos ovos e frangos, e sobrevive a altas temperaturas. O principal risco de contraí-la acontece quando se consome frango cozido de forma inadequada, sendo esta mesma razão uma das principais causas de surtos de doenças transmitidas pelos alimentos. As boas práticas de fabricação incluem os cuidados com a matéria-prima, fabricação, armazenamento, transporte e preparo. Muitas vezes os consumidores finais também negligenciam o armazenamento e cozimento. Sendo a temperatura de cozimento sugerida de 74°C para eliminar qualquer presença de *Salmonella spp* (SCHULZE, 2019).

2.2.7.1 RDC N° 13/2001

A RDC n° 13, de 02 de janeiro de 2001 estabelece a obrigatoriedade para os produtores de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados de incluir na rotulagem destes produtos as instruções de uso, preparo e conservação de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, como recomendações, que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo de alimentos nos quais o microrganismo *Salmonella spp.* possa estar presente. Afirmando que as empresas produtoras têm responsabilidade na

qualidade do alimento, devendo garantir ações efetivas e eficazes na cadeia produtiva para diminuir a incidência da bactéria em questão (BRASIL, 2001).

Devido às limitações tecnológicas que impossibilitam garantir a ausência de salmonela no produto, a Anvisa do MS excluiu a obrigatoriedade da pesquisa de *Salmonella* em carnes in natura de aves, por meio da RDC nº 12/2001, instituindo pela RDC nº 13/2001 a exigência de dizeres na rotulagem que visa instruir o consumidor sobre o uso, o preparo e a conservação adequada destes produtos (RISTORI et al, 2008).

2.2.8 OVOS

Segundo Brasil (2009), define-se ovo – o ovo em casca produzido por aves domésticas de qualquer espécie, destinado ao consumo humano, tendo como benefício fortalecer os músculos e favorecer o crescimento, por ter a clara rica em proteínas; manter a saúde das células e do cérebro, por conter colina; prevenir catarata e perda da visão, por conter vitamina A, luteína e zeaxantina, substâncias essenciais para a saúde dos olhos; ajudar no emagrecimento, por ser rico em proteínas e por dar a sensação de saciedade após a refeição; manter a saúde dos ossos, por conter cálcio e fósforo; prevenir anemia, por conter ferro; fortalecer o sistema nervoso e aumentar a produção de sangue, por conter vitaminas do complexo B, principalmente a vitamina B12 (ZANIN, 2019).

Estudos revelam que a Salmonelose é a principal causa de surtos de diarreia no Brasil e que os ovos e alimentos preparados à base deste, crus ou mal cozidos, foram associados à ocorrência desses surtos (BRASIL, 2009).

A Salmonelose é causada pelas bactérias do gênero *Salmonella*, que infectam cerca de 1% dos ovos de galinha, causando diarreia, vômitos e febre muito fortes. O exemplo clássico onde se pode ser contaminado com a salmonela é a maionese caseira e o ovo frito com gema mole. A salmonela vive nos intestinos das aves e sua contaminação, em geral, ocorre na postura do ovo, por rachaduras na casca. Mas uma entre as cerca de 2 500 variedades da praga atinge o ovo enquanto ele está em formação. Sendo, portanto, impossível distinguir um ovo sadio de outro infectado com salmonela (NOGUEIRA, 2004; MORAES et al, 2007).

2.2.8.1 RDC N° 35/2009

Desde 2003 a Anvisa já realizava estudos sobre as contaminações causadas pela ingestão direta de ovos crus ou mal cozidos, que de acordo com a revista *Avicultura Industrial* (2008), 37% ocorrem após o consumo de alimentos em restaurantes, lanchonetes, 34% em padarias ou outros estabelecimentos comerciais que servem comida 22 % no consumo em casa e 14% em festas e eventos. Sugerindo assim que realizassem uma nova rotulagem com orientações a respeito do consumo dos ovos.

Com o objetivo de estabelecer a obrigatoriedade de incluir na rotulagem de ovos as instruções de conservação e consumo, que auxiliem o consumidor no controle do risco associado à presença de *Salmonella spp* neste alimento, a RDC n° 35, de 17 de junho de 2009 dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos. Na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões: “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde”, “Manter os ovos preferencialmente refrigerados” como mostrado na Figura 11 (BRASIL, 2009).

Figura 11 - Rotulagem de ovos



Fonte: Autora (2020)

Para qualidade e segurança ideais, deve -se garantir que os ovos sejam mantidos a uma temperatura constante abaixo de 20 °C. Os ovos mantidos em temperatura de refrigeração apresentaram menor perda de peso e melhores índices de percentagem da clara, gravidade específica, unidades Haugh e coloração da gema crua, quando comparados aos ovos conservados em temperatura ambiente. Diante disso, as embalagens de ovos devem contar as expressões “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e “Manter os ovos preferencialmente refrigerados” (SANTOS et al, 2009; KRUGER, 2019).

As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm. As instruções de preparo contidas na rotulagem facultativa, como receitas culinárias, não substituem a obrigatoriedade de declaração (BRASIL, 2009).

2.2.9 ÁGUA ENVASADAS E GELO

A água mineral é aquela proveniente de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas que possuam composição química ou propriedades físicas ou físico-químicas distintas das águas comuns, com características que lhes confirmam uma ação medicamentosa e conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos (elementos químicos essenciais para os seres vivos) e outros constituintes considerando as flutuações naturais. (ANVISA, 2017).

Nas águas minerais, além de H₂O, existem outros componentes, como sais minerais, cálcio, carbonatos, sulfatos, sódio, magnésio, entre outros. Essa composição depende muito da fonte de qual é retirada, sendo 7 o pH ideal, pois o pH mais baixo pode levar a irritação da mucosa gástrica com sintomas de azia e dor de estômago (MOURA, 2017).

Segundo Brasil (2005), água natural é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas e caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, em níveis inferiores aos mínimos estabelecidos para água mineral natural. O conteúdo dos constituintes pode ter flutuações naturais.

Segundo o Código de Águas Minerais são águas potáveis de mesa as águas de composição normal provenientes de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas que preencham tão somente as condições de potabilidade para a região (BRASIL,1945).

Além de água mineral e água potável a legislação permite a comercialização da água adicionada de sais que é a água para consumo humano preparada e envasada, contendo pelo menos 30 mg/L de algum dos sais de bicarbonato, carbonato, cloreto, sulfato ou citrato e, não deve conter açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes e gelo embalado para consumo humano que é a água em estado sólido (BRASIL,2005).

Segundo Branco ([200-]), a água mineral tem uma ação medicamentosa e a água de mesa é uma simples água potável. Essa é uma informação importante para o consumidor, pois muitas vezes se toma água de mesa pensando ser água mineral. Ambas são vendidas

em garrafas e ambas podem conter gás. A diferença está apenas no rótulo, que deve informar se a água é mineral ou apenas água de mesa.

As águas minerais carbogasosas naturais devem conter, no rótulo, em local visível, a informação "água mineral carbogasosa natural". Se o gás foi acrescentado, o rótulo deve ter a inscrição "água mineral gaseificada artificialmente". Nenhuma informação sobre as propriedades terapêuticas das fontes pode constar dos rótulos, a menos que seja autorizada pela Comissão Permanente de Crenologia que é o estudo das águas minerais (BRANCO,[201-]).

2.2.9.1 PORTARIA N° 470/1999

A Portaria n° 470, de 24 de novembro de 1999, diz que no rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra (BRASIL, 1999).

O requerimento deverá ser instruído com o modelo de rótulo pretendido, do qual deverão constar os seguintes elementos informativos: nome da fonte; local da fonte; classificação da água; composição química, expressa em miligramas por litro, contendo, no mínimo, os oito elementos predominantes, sob a forma iônica; características físico-químicas na surgência; nome do laboratório, número e data da concessão de lavra, e número do processo seguido do nome "DNPM"; volume expresso em litros ou mililitros; nome da empresa concessionária e/ou arrendatária, se for o caso, com o número de inscrição no CNPJ, do Ministério da Fazenda; duração, em meses, do produto, destacando-se a data de envasamento por meio de impressão indelével na embalagem, no rótulo, ou na tampa; se a água for adicionado gás carbônico, as expressões "gaseificada artificialmente"; e as expressões "Indústria Brasileira" como no exemplo da Figura 12 (BRASIL, 1999).

Figura 12 – Proposta para rótulo de água



Fonte: Pinterest ([200-])

2.2.9.2 RDC Nº 274/2005

A RDC Nº274 de 22 de setembro de 2005, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer a Água Mineral Natural, a Água Natural, a Água Adicionada de Sais envasadas e o Gelo para consumo humano, estabelece quanto à rotulagem destes produtos. Devendo constar uma das expressões "Com gás" ou "Gaseificada artificialmente" e pode ser utilizada a expressão "Sem gás", quando não for adicionada de gás carbônico (dióxido de carbono), entre outras expressões de acordo com o tipo de água que esta sendo envasada (BRASIL, 2005).

3 UNIDADE EXPERIMENTAL

3.1 BUSCA E LEITURA DAS LEGISLAÇÕES DA ANVISA E DE TRABALHOS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Foram realizadas pesquisas, utilizando as palavras-chave alimentos, rotulagem e legislação em sites relacionados à rotulagem de alimentos e suas legislações, principalmente no site da Vigilância Sanitária, que é o órgão fiscalizador, mas também em outras literaturas científicas com o objetivo de adquirir conhecimento técnico e dar suporte para a elaboração da ferramenta *checklist*.

3.2 ELABORAÇÃO DE CHECKLISTS CONSTANDO OS ITENS DAS LEGISLAÇÕES

A importância da elaboração do *checklist* é auxiliar os profissionais tanto na elaboração dos dizeres de um novo rótulo, quanto na verificação da adequação dos rótulos de acordo com as legislações durante auditorias.

Para a elaboração desta ferramenta foi utilizado aplicativo *Word*® da *Microsoft*® elaborando uma tabela que contém seis colunas. No primeiro campo constará o número do item da norma, no segundo, a descrição dos quesitos referentes aquele item, no terceiro, ‘conforme’, no quarto, ‘não conforme’, no quinto, ‘não aplicável, e no sexto, observações.

O *checklist* está dividido em tópicos, sendo eles, um para legislação geral de alimentos e subtópicos para cada alimento ou casos específicos. De cada legislação foram formulados os quesitos em uma ou mais perguntas para cada item das normas, para que durante o uso da ferramenta seja respondido se foi ou não realizado no rótulo sinalizando na ferramenta “conforme” ou “não conforme” a legislação.

Os quesitos foram baseados nas legislações vigentes, e, para os casos em que a legislação não informa com clareza as exigências, foram buscadas em outras literaturas técnicas como os manuais na seção de perguntas e respostas da própria Anvisa, autores que já discutiram as normas, entre outras.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 LEITURA DAS LEGISLAÇÕES E TRABALHOS TÉCNICOS

Foram encontradas legislações referentes à rotulagem nos órgãos INMETRO e ANVISA que estabelecem os dizeres nos rótulos e qual elementos podem ou não estarem descritos. As legislações do INMETRO são referentes a pesos e medidas e as da ANVISA tratam de dizeres obrigatórios e facultativos, quando necessário trazem tabelas em anexo com informações que auxiliam no cumprimento das exigências.

4.2 CHECKLISTS

Foram elaborados 14 *checklist* (Apêndices 1 ao 14), sendo um para cada norma vigente sobre rotulagem de alimentos. As perguntas são objetivas, onde a resposta poderá ser somente “sim” ou “não”, e abaixo de cada legislação foram anexadas as tabelas que acompanham cada uma, de forma a facilitar a verificação do rótulo a ser criado ou auditado.

Nos apêndices de 1 ao 4, constam os *Checklists* das legislações sobre rotulagem geral, onde abrangem:

- A Portaria Inmetro N° 157/2002 (Apêndice 1), com 21 perguntas referentes ao dizeres sobre conteúdo líquido e drenado, quando convier, das embalagens, incluindo dimensões de letra, termos permitidos, unidades e em anexos tabelas que resumem as unidades permitidas, os símbolos para estas e as dimensões das letras e números dos dizeres;
- A RDC N° 259/ 2002 (Apêndice 2), com 69 perguntas sobre os dizeres obrigatórios no rótulo e quais não podem constar, tamanho e fonte de letra, e como identificar lista de ingredientes, conteúdo líquido/drenado, origem, nome ou razão social, lote e prazo de validade. Constando também uma tabela em anexo com a relação da classe de ingredientes e seu nome genérico.
- A RDC 359/ 2003 (Apêndice 3), com 26 perguntas que abordam as medidas caseiras e sua respectiva unidade fração, a maneira de declarar cada tipo de porção, classificação em níveis e grupos de alimentos, e como anexo, uma tabela relacionando cada nível com seu respectivo grupo e outra tabela indicando a porção relativa que deve ser indicada para cada tipo de alimento.

- RDC Nº 360/2003 (Apêndice 4) que trata da rotulagem nutricional, com 64 perguntas que abordam o valor energético e a quantidade, de carboidratos, proteínas, gorduras (totais, saturadas e trans), fibra, sódio, vitaminas e minerais, incluindo as fórmulas para cálculos e indicação dos fatores de correção para cada nutriente, aproximações, unidade de medida para cada nutriente, indicação de % VD- porcentagem do valor diário recomendado com base em uma dieta de 2000Kcal . Contendo como anexo uma tabela de valores diários de referência de nutrientes, uma de valores de ingestão diária recomendada de nutrientes, e três modelos de tabelas de informação nutricional.

Nos apêndices 5 e 6, tendo como tema informação nutricional complementar, são apresentados o *checklist* da RDC Nº 54/2012 com 48 perguntas que abordam quais alimentos que não podem conter a INC e os alimentos que podem, caso optem por colocar, como devem ser padronizadas essas informações, contendo como anexo cinco tabelas com os termos autorizados para a informação nutricional complementar e o *checklist* da RDC Nº 3/2013 com 19 perguntas que abordam a informação nutricional complementar para alimentos nutricionalmente modificados.

No apêndice 7, no *checklist* da RDC 340/2002 foi feita 1 pergunta com o tema corante tartrazina que aborda se na lista de ingredientes está declarado o nome do corante tartrazina por extenso, uma vez que esta é a única exigência da referida resolução.

No apêndice 8, sobre a Lei Nº 10.674/ 2003, o *checklist* consta de 4 pergunta com o tema glúten que determina que deve existir a inscrição “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso e detalhamento sobre a facilidade de identificação da informação. Esta lei difere da RDC nº40 de 2002, pois traz a obrigatoriedade dos dizeres “não contém glúten” uma vez que a RDC só exigia os dizeres nos produtos que continham glúten e não exclui nenhum alimento, como a RDC, que excluía as bebidas alcoólicas.

No apêndice 9, o *checklist* da RDC Nº 26/2015, foram feitas 9 perguntas com o tema alergênicos, que garante a identificação de ingredientes que causam alergias alimentares, quando for o caso e em anexo a tabela com a lista de ingredientes alergênicos.

No *checklist* do apêndice 10, sobre o DECRETO N° 4.680/2003, foram feitas 15 perguntas com o tema transgênicos para verificar se a gravação do símbolo em destaque no painel principal do rótulo atende dimensões, cores e localização.

No apêndice 11 sobre a RDC N° 13/2001 foram feitas 4 perguntas, sobre as instruções que devem estar descritas na rotulagem em relação ao manuseio, armazenamento, forma de consumo, higiene e prevenção de contaminação cruzada de carne de aves e miúdos.

No apêndice 12, foram feitas 7 perguntas em relação aos quesitos sobre rotulagem de ovos identificando os dizeres específicos deste alimento e dizeres para segurança do consumidor em relação a forma de consumo, advertência sobre o risco de consumo do produto cru e instruções de armazenamento.

Nos apêndices 13 e 14, com base na PORTARIA N° 470/1999 com 13 perguntas e RDC N° 274/2005 com 25 perguntas, sobre o tema água envasada listando cada quesito que deve ser descrito nos rótulos destes produtos. Esta legislação especifica com detalhes os dizeres que deve conter no rótulo para identificação do produto, como resultado de análises físico-químicas e responsáveis pelas análises, bem como além dos dados do fabricante o nome da fonte e dados da licença do DNPM.

Os quesitos facultativos, mas que se forem descritos devem seguir normas, foram identificados e realçados com a tonalidade verde em cada *checklist*.

Ao elaborar as perguntas dos *checklists*, nota-se que alguns itens das legislações podem trazer ambiguidade ou dificuldade de entendimento, necessitando interpretá-las. Assim, foram feitas pesquisas em outros sites como o manual da Anvisa de perguntas e respostas, e também *blogs* onde engenheiros de alimentos, nutricionistas e outros profissionais já tenham discutido e explicado tais normas, com o intuito de deixar as perguntas o mais claras e objetivas possível para que o profissional que for utilizar a ferramenta tenha a maior facilidade e agilidade possível.

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que a rotulagem proporciona aos consumidores o acesso a informações que orientam e auxiliam na escolha dos alimentos, entre elas as informações nutricionais, identificação e quantidade de cada ingrediente, fornecendo a opção de escolher qual alimento é mais adequado para si em termos de nutrientes e caso apresentem alguma restrição alimentar como alergia ou intolerância, impedem problemas de saúde. As informações nutricionais, além de serem um instrumento de promoção a saúde pública, com o intuito de reduzir a obesidade e informar a existência de alergênicos, também auxiliam na garantia dos direitos básicos dos consumidores ao acesso à informação clara sobre composição e os riscos que os alimentos podem trazer.

Além da Anvisa, existem outros órgãos que legislam, como o MAPA e INMETRO. As legislações vigentes sobre rotulagem de alimentos orientam as indústrias na elaboração dos rótulos de uma forma padronizada e que permitem que o consumidor seja enganado por informação falsa, enganosa ou até mesmo com duplo sentido levando o consumidor a interpretar de forma errônea.

O constante aprimoramento regulatório e as mudanças nos regulamentos são realizadas para sanar as inconsistências e garantir uma melhor aplicação, levando em consideração as dificuldades de entendimento que surgem no decorrer do tempo e, ao pesquisar cada legislação, percebe-se que elas são muitas vezes difíceis de interpretar, sendo necessária a busca em outras fontes para que haja uma interpretação exata.

O uso do *checklist* facilita na elaboração e adequação dos rótulos, porém como as legislações são dinâmicas, o *checklist* também é, sendo assim, a atualização do mesmo é necessária conforme as alterações ou substituições destas legislações, assim sugere-se a adequação da ferramenta segundo a RDC 429/2020 e Instrução Normativa 75 /2020 para ser utilizado quando estas normas entrarem em vigor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMADOR, J. G. Fabricantes omitem uso de corante polêmico em alimentos vendidos no DF. 3 mar. 2017. **Portal Metrôpoles**. Disponível em: <https://www.metropoles.com/distrito-federal/saude-df/fabricantes-omitem-uso-de-corante-polemico-em-alimentos-vendidos-no-df?amp>. Acesso em 20 abr. 2020

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos- GGALI -. Informe Técnico nº. 30, de 24 de julho de 2007. **Portal Anvisa**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=2774735&_101_type=content&_101_groupId=33916&_101_urlTitle=informe-tecnico-n-30-de-24-de-julho-de-2007&inheritRedirect=true. Acesso em: 14 de abr. 2020

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos – GGALI. Gerência de Produtos Especiais -GPE. Perguntas e Respostas sobre Informação Nutricional Complementar: Tema 14. Quais são as principais modificações na regulamentação da INC introduzidas pela RDC n. 54/2012. Jun.2013a. p.06-09 **Portal da Anvisa**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396679/Perguntas_e_Respostas_sobre_Informacao_Nutricional_Complementar.pdf/745a80a9-f27f-43b1-b5e7-b5f4abaae275. Acesso em 06 abr.2020

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos (GGALI); Gerência de Produtos Especiais (GPE). Perguntas e Respostas sobre Modificações na Composição de Alimentos Padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar: Tema 1. Por que a ANVISA publicou a RDC n. 3/2013? Fev.2013b. 01p. **Portal da Anvisa**. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Modifica%C3%A7%C3%B5es+na+composi%C3%A7%C3%A3o+de+alimentos+padronizados+para+alega%C3%A7%C3%B5es+nutricionais/9ccad371-e871-488a-9d2e-bdeceb99719f>. Acesso em 06 abr.2020.

ANVISA. Tabela de limite máximo de corantes em alimentos. Jan. 2016. **Portal Anvisa**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/Comp%25C3%25AAndio%2B-%2BJaneiro%2B2016_.pdf/eff5c6d9-b910-4915-bfd8-bbeeda6dffc2. Acesso em 20 abr. 2020

ANVISA. Anvisa esclarece. 343 – Águas. 24 out. 2017. **Portal Anvisa**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/anvisa-esclarece?> Acesso em 20 abr. 2020

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos. Manual de orientação aos consumidores Educação para o Consumo Saudável. 2018. **Portal Anvisa**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396679/manual_consumidor.pdf/e31144d3-0207-4a37-9b3b-e4638d48934b. Acesso em 20 abr. 2020

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos- GGALI Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. mai. 2018. **Portal da Anvisa**. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/An%C3%A1lise+de+Impacto+Regulat%C3%B3rio+sobre+Rotulagem+Nutricional.pdf/c63f2471-4343-481d-80cb-00f4b2f72118>. Acesso em 04 abr. 2020

ANVISA. Regulação de alimentos. Atualizada em 08 maio.2019. **Portal da Anvisa** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/rotulagem-de-alimentos>. Acesso em 05 abril.2020.

ANVISA. Gerência Geral de Alimentos (GGALI). Ficha de planejamento e acompanhamento de temas da AR 2017-2020: Tema 4.8. Rotulagem de alimentos Atualizada em 06 jan.2020a. 16 p. **Portal da Anvisa** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/4513945/4.8.pdf/a73def36-ae05-40f4-9db2-2902ded0d955>. Acesso em 20 mar.2020.

ANVISA. Anvisa aprova norma sobre rotulagem nutricional. Atualizada em 07 outubro. 2020b. **Portal Anvisa**. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional>. Acesso em 09 nov. 2020.

AVICULTURA INDUSTRIAL. Anvisa sugere nova rotulagem de ovos com orientações sobre salmonella. 15 set. 2008. **Revista Avicultura Industrial**. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/anvisa-sugere-nova-rotulagem-de-ovos-com-orientacoes-sobre-salmonella/20080915-120208-3368>. Acesso em 14 mai. 2020.

BARBOSA S. O.; SCHELCK, C. M.; FERREIRA, K. S. Coluna Nutrição: Rotulagem Nutricional de Alimentos. 11 out. 2017. **Portal da UENF**. Disponível em: <http://uenfciencia.blogspot.com/2017/10/coluna-nutricao-rotulagem-nutricional.html>. Acesso em 20 abr. 2020

BRANCO, P.M. Água mineral e água de mesa. **Serviço Geológico do Brasil -CPRM** Disponível em: <http://cprm.gov.br/publique/Redes-Institucionais/Rede-de-Bibliotecas---Rede-Ametista/Agua-Mineral-e-Agua-de-Mesa-1299.html>. Acesso em 20 abr. 2020

BRASIL. Decreto-Lei nº 7.841, de 08 de agosto de 1945. Código de Águas Minerais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 ago. 1945. Seção 1. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/del7841.htm#:~:text=Art.,lhes%20confirmam%20uma%20a%C3%A7%C3%A3o%20medicamentosa. Acesso em 26 out.2020

BRASIL. Decreto-Lei n.986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out 1969. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del0986.htm. Acesso em 19 març.2020.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos Lei n 8.078, de 11 de setembro de 1990. Estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas disposições. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 12.set.1990 Edição extra e retificado em 10.jan.2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm

BRASIL Lei n 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. **Diário Oficial da União**, Seção 1, Página 18011, Poder

Executivo, Brasília, DF, 24 dez.1992. Disponível em:
<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1992/lei-8543-23-dezembro-1992-372664-norma-pl.html>. Acesso em: 19 març.2020.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF 16 jan. 1998. Órgão emissor: SVS/MS Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_27_1998.pdf/72db7422-ee47-4527-9071-859f1f7a5f29. Acesso em: 20 abr. 2020.

BRASIL Portaria nº 470, de 24 de novembro de 1999. Define que o rótulo a ser utilizado no envasamento de água mineral e potável de mesa deverá ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM, a requerimento do interessado, após a publicação, no Diário Oficial da União, da respectiva portaria de concessão de lavra. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 nov.1999. Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_470_1999.pdf/a19e8638-b6b2-4270-b27f-dfe3997a3419. Acesso em: 10 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº 13, de 02 de janeiro de 2001. Aprovar o regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, em anexo. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 02 jan. 2001. Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_13_2001_COMP.pdf/667b8eff-373d-4361-a718-bad03e0a9b2a. Acesso em 09 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº 40, de 8 de fevereiro de 2002. Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 fev. 2002. Disponível em
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0040_08_02_2002.html. Acesso em 09 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº 340, de 13 de dezembro de 2002. Dispõe que as empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 dez. 2002a. Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/%281%29RDC_340_2002_.pdf/8677ec86-7516-4037-b70b-82725b5b68ac. Acesso em 06 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 set. 2002b. Disponível

em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/%281%29RDC_340_2002_.pdf/8677ec86-7516-4037-b70b-82725b5b68ac. Acesso em 06 abr.2020.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 ago. de 2002c. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/rtac/pdf/rtac000786.pdf>. Acesso em 07 abr.2020.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos Lei n 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 mai. 2003a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm. Acesso em 07 abr. 2020

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2003b. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_360_2003_COMP.pdf/caab87a1-e912-459f-8bc0-831a48b95da9. Acesso em 08 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº359, de 23 de dezembro de 2003. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2003c. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_359_2003_COMP.pdf/1e860ef6-10e6-404b-81e2-87aae8cfd53a. Acesso em 08 abr. 2020.

BRASIL. Decreto nº 4680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 abr. 2003d. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/393963/DECRETO_4680.pdf/a17c9e37-beb1-478d-ac6c-6041039e400d. Acesso em 10 abr.2020.

BRASIL Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003. Definir o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. 2003e. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 22 dez. 2003e Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/393963/Portaria_2685_de_22_de_dezembro_de_2003.pdf/54200bc1-8c57-4d36-bf1e-2045fcff1919. Acesso em: 10 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº123, de 13 de maio de 2004. O subitem 3.3., do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS),

passa vigorar com a seguinte redação. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13 mai. 2004a. Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_123_2004_.pdf/d6692bd7-7894-4d16-b62a-b89636702b5a. Acesso em 07 abr. 2020.

BRASIL Instrução Normativa nº 1, de 01 de abril de 2004. Ficam definido os procedimentos complementares para aplicação do Decreto n o 4.680, de 24 de abril de 2003, que dispõe sobre o direito à informação, assegurado pela Lei n o 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares, destinados ao consumo humano ou animal, que contenham ou sejam produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 de abr.2004b. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/393963/Istru%25C3%25A7%25C3%25A3o%2BNormativa%2Bn%25C2%25BA%2B01%2BDE%2BABRIL%2BDE%2B2004%2B-Transgenicos.pdf/dcea0f3d-c377-4b9a-98a7-a676a97e1e61>. Acesso em: 10 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 274 de 22de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF,23 set.2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/res0274_22_09_2005.html. Acesso em 08 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº163, de 17 de agosto de 2006. Aprovar o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), que consta como Anexo da presente Resolução. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF,17 ago.2006. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2006/rdc0163_17_08_2006.html. Acesso em 08 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC N°35, de 17 de junho de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_35_2009_.pdf/00369945-7c5f-4265-9dfc-6f2b1a1ea637. Acesso em 10 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC N°54, de 12 de novembro de 2012. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 nov.2012. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4825974/%281%29RDC_54_2012_.pdf/921d3c25-cef9-40d8-9b3f-7861eb7b8235. Acesso em 06 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC N° 3, de 4 de fevereiro de 2013. Dispõe sobre modificações na composição de alimentos padronizados para uso de Informação Nutricional Complementar. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 fev.2013. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3745453/RDC_03_2013_.pdf/fcd3893c-1619-47f6-9130-0d1d3c3c8448. Acesso em 06 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC N°26, de 2 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 02 jul. 2015. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c. Acesso em 07 abr.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC N° 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 de out de 2020a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>. Acesso em 11 nov.2020.

BRASIL. Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa RDC N° 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Publicação: **D.O.U - Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 de out de 2020b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>. Acesso em 11 nov.2020.

DAMBROS, T. A importância da rotulagem de alimentos – Dicas ao consumidor! 24 jun. 2016. **Blog Mayara Vale consultora de alimentos**. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/boas-praticas/rotulagem-de-alimentos/>. Acesso em 15 abr.2020

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Transgênicos. [200-] **Portal Embrapa**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/tema-transgenicos>. Acesso em 15 abr. 2020

FABRICANTES DE ALIMENTOS SÃO MULTADOS POR NÃO INFORMAR EM RÓTULO O USO DE TRANSGÊNICOS. 2007. **Blog Vivagreen**. Disponível em: <https://vivagreen.com.br/darkgreen/fabricantes-de-alimentos-sao-multados-por-nao-informar-em-rotulo-o-uso-de-transgenicos/>. Acesso em 21 mai. 2020.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, fev. 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000100009&lng=en&nrm=iso. Acesso em 22 Març. 2020

GOULART, L. J. Quais Informações são Obrigatórias no Rótulo de Alimentos? 22 mar.2018. **Blog Promtec**. Disponível em: https://www.promtec.com.br/quais-informacoes-sao-obrigatorias-no-rotulo-de-alimentos/#Conteudo_liquido. Acesso em 20 abr. 2020

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC Saiba o que são os alimentos transgênicos e quais os seus riscos. 5 mai. 2011. **Portal Idec**. Disponível em: <https://idec.org.br/consultas/dicas-e-direitos/saiba-o-que-sao-os-alimentos-transgenicos-e-quais-os-seus-riscos#.T2pBuZwpzxs.email>. Acesso em 20 abr.2020

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC. Anvisa corrige resolução sobre rotulagem nutricional. 30 jan. 2014. **Portal Idec**. Disponível em: <https://idec.org.br/em-acao/em-foco/anvisa-corrige-resoluco-sobre-rotulagem-nutricional>. Acesso em 08 abr.2020

KRUGER, C. D. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. **Manual de Rotulagem de Produtos de Origem Animal**. Jan. 2019. 29p. Disponível em: file:///C:/Users/Alice%20Bueno/Downloads/Manual_de_Rotulagem_de_POA_CIPOA_SISP_jan_2019.pdf. Acesso em 21 abr. 2020

LBN ANÁLISES. Rotulagem de alimentos e a nova RDC 26/2015 sobre alergênicos. 18 set. 2015. **Blog Lbn Análises**. Disponível em: <https://www.lbnanalises.com.br/blog/rotulagem-de-alimentos-rdc-26-2015/>. Acesso em 07 abr. 2020.

LOUREDO, L. RDC 259: Rótulos de alimentos segundo esta resolução. 10 mar. 2017. **Blog Consultora de Alimentos**. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/seguranca-alimentar/rotulos-alimentos/>. Acesso em 07 abr. 2020.

MACHADO, R. L. P. **Manual de Rotulagem de Alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24 p. (Documentos / Embrapa Agroindústria de Alimentos, 119). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/142308/1/DOC-119.pdf>. Acesso em 20 abr. 2020

MINISTÉRIO DA SAÚDE Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Universidade de Brasília. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores Alimentos**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001. 45p. Disponível em: http://www.ccs.saude.gov.br/visa/publicacoes/arquivos/Alimentos_manual_rotulagem_An_visa.pdf. Acesso em 19 mar.2020.

MIRANDA, A. M. Legislação de alimentos – Rotulagem nutricional. 19 p. 4 out. 2017. **SlideShare**. Disponível em: <https://www.slideshare.net/JaquelineAlmeida26/aula-de-bromatologia-sobre-rotulagem-de-alimentos-legislao-brasileira-1>. Acesso em 13 mai. 2020.

MOURA, P. Água mineral é tudo igual? Saiba o que procurar no rótulo além do H₂O. 21 abr. 2017. **UOL**. Disponível em: <https://www.uol.com.br/tilt/ultimas-noticias/redacao/2017/04/21/agua-mineral-e-tudo-igual-saiba-o-que-procurar-no-rotulo.htm>. Acesso em 20 abr. 2020

NICOLELLIS, P. C. OGMs e rotulagem de alimentos. 06 de jun 2006. **Blog Migalhas**. Disponível em: <https://www.migalhas.com.br/depeso/25728/ogms-e-rotulagem-de-alimentos>. Acesso em 10 abr. 2020.

NOGUEIRA, M. Porque é perigoso comer ovos crus? 29 fev. 2004. **Revista Super Interessante**. Disponível em: <https://super.abril.com.br/saude/por-que-e-perigoso-comer-ovos-crus/>. Acesso em 16 abr. 2020.

O GLOBO. Mondelez é multada em R\$ 1 milhão por propaganda enganosa. 07 jul. 2017. **O GLOBO**. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/defesa-do-consumidor/mondelez-multada-em-1-milhao-por-propaganda-enganosa-21564648>. Acesso em 13 mai. 2020

PROTESTE. Corante tartrazina pode ser proibido. 19 de out. 2011. **Blog Proteste**. Disponível em: <https://www.proteste.org.br/institucional/imprensa/press-release/2011/corante-tartrazina-pode-ser-proibido>. Acesso em: 14 de abr. 2020

PINTEREST. [200-]. Disponível em: <https://www.pinterest.pt/pin/503347695837060755/visual-search/?x=0&y=64&w=564&h=315>. Acesso em 21 mai. 2020

RISTORI, C. A.; BERGAMINI, A. M. M.; ROWLANDS, R. E. G.; LOPES, G. I. S. L.; PAULA, A. M. R.; OLIVEIRA, M. A.; RIBEIRO, E. G. A.; TORRE, J. C. M. D.; PRADO, S. P. T.; YOSHIDA, J. T. U.; RODRIGUES, R. S. M.; TAHA, O. G.; MARSIGLIA, D. A. P.; JAKABI, M. Quantificação de *Salmonella spp.* e avaliação dos dizeres de rotulagem de carcaças de frango congeladas comercializadas no Estado de São Paulo. **Boletim Epidemiológico Paulista**, vol 5 n° 52, p. 16-19 abr, 2008. Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/bepa/v5n52/v5n52a03.pdf>. Acesso em: 19 abr. 2020

RODRIGUES, A.L.Z. Informação nutricional complementar - Proposta de revisão da legislação de Informação Nutricional Complementar, pela ANVISA. [201-]. **Revista Laticínios**. Disponível em: http://www.revistalaticinios.com.br/materias/revista-il-90/03_Legislacao_Revista%20IL%2090.pdf. Acesso em: 14 abr. 2020

SANTOS, M. S. V.; ESPÍNDOLA, G. B.; LÔBO, R. N. B.; FREITAS, E. R.; GUERRA, J. L. L.; SANTOS, A. B. E. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Efeito da temperatura e estocagem em ovos. 6 jan. 2009. **Portal Scielo**. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v29n3/a09v29n3.pdf>. Acesso em 20 abr. 2020

SEGURANÇA ALIMENTAR. RDC 26/2015: do que se trata e como funciona? 19 dez. 2018. **Blog da Segurança Alimentar**. Disponível em: <http://blogdasegurancaalimentar.volkdo brasil.com.br/rdc-26-2015-do-que-se-trata-e-como-funciona/>. Acesso em 07 abr. 2020

STTUTGAT – IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO LTDA. Olymp - Azeitonas Verdes com Tomate Seco 200g. **Stuttgart Artigos finos**. 2019. Disponível em: <https://www.stuttgart.com.br/olymp-azeitonas-verdes-com-tomate-seco-200g.html>. Acesso em 21 mai. 2020.

SULPRINT EMBALAGENS Entenda as normas da Anvisa sobre o sistema de rotulagem. 24 mai. 2018. **Blog Sulprint**. Disponível em: <https://blog.sulprint.com.br/entenda-as-normas-da-anvisa-sobre-o-sistema-de-rotulagem/>. Acesso em 29 mar. 2020.

SCHULZE, E. Salmonella contaminação e métodos de prevenção Salmonelose. 15 nov. 2019. **Blog Charcutaria**. Disponível em: <https://charcutaria.org/carnes/salmonella-contaminacao-e-metodos-de-prevencao-salmonelose/>. Acesso em 14 abr. 2020.

TREM MINAS. Queijo tipo Maasdam. [200-]. **Trem Minas**. Disponível em: <https://www.tremminas.com.br/produto/queijo-tipo-maasdam/>. Acesso em 13 mai. 2020.

VISCARDI, K. Indústria de alimentos adota pegadinhas para fisgar o consumidor. 01 dez. 2018. **Gauchazh Campo e Lavoura**. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/economia/campo-e-lavoura/noticia/2018/12/industria-de-alimentos-adota-pegadinhas-para-fisgar-o-consumidor-cjp4dpzpd0hw001pidxmd7qqg.html>. Acesso em 21 mai. 2020.


ZANIN, T. Sintomas da doença celíaca e como identificar. 18 jun. 2018. **Blog Tua Saúde**. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/doenca-celiaca/>. Acesso em 14 abr. 2020.

ZANIN, T. Sete benefícios do ovo para a saúde. 4 set. 2019. **Blog Tua Saúde**. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/informacao-nutricional-do-ovo/>. Acesso em 14 mai. 2020.

ZANIN, T. O que é o glúten e que alimentos contém. 27 fev. 2020. **Blog Tua Saúde**. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/gluten/>. Acesso em 14 abr. 2020.

APÊNDICE

APÊNDICE 1. *CHECKLIST* PORTARIA INMETRO Nº 157/2002

 Quesitos facultativos

Rotulagem Geral de Alimentos					
Portaria INMETRO Nº 157, de 19 de agosto de 2002					
Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
3.1	Consta a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré medidos na rotulagem?				
	A indicação do conteúdo líquido está na vista principal?				
	A cor da escrita é contrastante com o fundo onde está impressa?				
3.2	Caso a indicação quantitativa conste no próprio corpo do produto e não puder ser impressa em cor contrastante está superior em 2mm?				
3.3	Em casos de embalagens que contenham agrupamento de unidades de um produto, o material da embalagem é transparente e incolor, possibilitando a perfeita visualização da indicação quantitativa individual?				
3.4	Em acondicionamentos múltiplos de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, apresentados sob a forma de conjunto traz a indicação quantitativa descritiva dos produtos em caracteres legíveis e precedidos pela palavra “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “CONT.”?				
3.4.1	A descrição apresenta tamanho igual ou maior que 2 mm?				
3.5	Caso a embalagem precisar constar qualquer indicação adicional relativa à quantidade nominal do produto, está efetuada com caracteres de menor ou igual tamanho e destaque que o da indicação quantitativa nominal?				
3.6	A indicação quantitativa dos produtos pré medidos está expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI)?				
3.7	A unidade utilizada está de acordo com o tipo de medida a quantidade líquida do produto, conforme a Tabela 1?				

Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
3.8	Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados está no mínimo 2 (duas) vezes superior ao estabelecido nas Tabelas 2 e 3?				
4.1.1	A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido obedece ao disposto na Tabela 2?				
4.2.1	Para produtos comercializados em unidades de comprimento e número de unidades a altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido está de acordo com a Tabela 3?				
4.2.2	A determinação da área da vista principal foi efetuada através da multiplicação da maior dimensão de largura pela maior altura da face adotada como vista principal, estando a embalagem fechada, incluindo a tampa?				
4.3	Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida têm a altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos?				
4.4	A largura dos caracteres alfanuméricos da indicação quantitativa do conteúdo líquido está acima de 2/3 (dois terços) de sua altura?				
5.1- a	Para produtos comercializados em unidades legais de massa usou-se a expressão “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”?				
5.1-b	Para produtos comercializados em unidades legais de volume usou-se a expressão “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”?				
5.1-c	Para produtos comercializados em número ou unidades está precedido da expressão “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”?				
5.1-d	Para produtos comercializados em unidades legais de comprimento está precedido da expressão “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” e/ou “LARGURA” ou “Largura”?				
5.2	Para os produtos pré medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, indicam as indicações quantitativas referentes ao conteúdo líquido e o conteúdo drenado precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, em caracteres iguais em dimensão e destaque?				

Anexo Portaria Inmetro N° 157/2002

Tabela 1 - Unidade de medida para cada tipo de medida

Tipo de Medida (grandeza)	Quantidade líquida do Produto (q)	Unidades (símbolos)
Volume (líquidos)	q < 1000ml q > 1000ml	mL ou ml ou cL ou cl ou cm ³ L (ℓ)
Massa	q ≤ 1g 1g ≤ q ≤ 1000g q ≤ 1000 g	mg ou g ou kg
Comprimento	q ≤ 1mm 1mm ≤ q ≤ 100cm q ≤ 100cm	mm mm ou cm m


Tabela 2 - Altura mínima dos algarismos em ml

Conteúdo líquido em gramas ou ml	Altura mínima dos algarismos em ml
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

Tabela 3 - Altura mínima dos algarismos (mm)

Área da vista principal (cm ²)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor que 40	2,0
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3,0
Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 2600	6,0
Maior ou igual a 2600	10,0

APENDICE 2. CHECKLIST RDC Nº 259/ 2002

 Quesitos facultativos

Rotulagem Geral de Alimentos					
RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.1-a	Está ausente a inscrição, vocábulo ou figura que possa levar o consumidor a erro ou engano na escolha do produto?				
3.1-b	Está ausente a indicação de que o produto atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas?				
3.1-c	Está ausente a indicação de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza?				
3.1-d	Está ausente a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante?				
3.1-f	Está ausente a indicação de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas?				
3.2	Existem denominações geográficas de um país, região ou população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outro lugar?				
3.3	Em caso de alimentos fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas a expressão "tipo" precede a denominação do produto?				
3.4	Em caso de produto importado, contém as informações obrigatórias em português?				
4	A informação obrigatória está escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados?				
	A informação obrigatória no idioma oficial do país de consumo não está prejudicando os textos em outros idiomas?				
5	Contém:				
	Lista de ingredientes?				
	Conteúdos líquidos?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
5	Contém:				
	Identificação da origem?				
	Nome ou razão social?				
	Identificação do lote?				
	Prazo de validade?				
6.1-a	Se um Regulamento Técnico tem uma ou mais denominações para um alimento foi utilizado pelo menos uma dessas denominações?				
6.1-b	Se foi empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, esta acompanhada de uma das denominações indicadas no item 6.1-a				
6.1-c	Quando necessário, junto ou próximas da denominação do alimento consta palavras ou frases adicionais, para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento?				
6.2.1	Existe a lista de ingredientes para alimentos que contêm mais de 1 ingrediente?				
6.2.2	A lista de ingredientes está precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.: "?				
6.2.2-a	Os ingredientes estão em ordem decrescente da respectiva proporção?				
6.2.2-b	Caso o produto tenha um ingrediente composto, foi adicionado uma lista entre parênteses de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção?				
6.2.2-d	A água foi declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares?				
6.2.2-e	Para alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo os ingredientes foram enumerados em ordem de proporção no alimento reconstituído?				
	No caso de alimentos desidratado, foi incluída a expressão "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo"?				
6.2.2-f	No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas a lista desses ingredientes veio acompanhada da expressão " em proporção variável"?				
6.2.3	Foi empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela 4 - Nome genérico em anexo?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
6.2.4	Caso possua, os aditivos estão declarados na lista de ingredientes?				
6.2.4-a	Está descrita a função principal ou fundamental do aditivo no alimento?				
6.2.4-b	Está com nome completo ou número INS?				
6.3	O conteúdo líquido atende o estabelecido nos Regulamentos Técnicos específicos?				
6.4.1	Foi indicado:				
	O nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca?				
	Endereço completo?				
	País de origem e município?				
	Número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente?				
6.4.2	Para identificar a origem foi utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ..."?				
6.5.1	O rótulo foi impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével?				
6.5.2	O lote foi determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios?				
6.5.3-a	Para identificação do lote foi utilizado um código chave precedido da letra "L"? ou				
6.5.3-b	Para identificação do lote foi utilizada a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b)?				
6.6.1-a	Foi declarado o "prazo de validade"?				
6.6.1-b	No prazo de validade consta pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses?				
	Mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses?				
6.6.1-c	O prazo de validade foi declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:..." ou "consumir preferencialmente antes de... "?				
6.6.1-d	As expressões estabelecidas no item "c" foram acompanhadas do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 6.6.1 (b)?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
6.6.1-e	O dia, o mês e o ano foram expressos:				
	Em algarismos?				
	Em ordem numérica não codificada?				
6.6.2	Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens foram incluídas uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais?				
	Foi indicada a temperatura máxima para a conservação do alimento?				
	Foi indicada a temperatura mínima para a conservação do alimento?				
	Foi indicado o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições?				
	Para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, o prazo de validade para cada temperatura em função dos critérios, utilizou as seguintes expressões: "validade a - 18° C (freezer): ..." "validade a - 4° C (congelador): ..." "validade a 4° C (refrigerador): ..."?				
6.7.1	Quando necessário, o rótulo contém as instruções sobre o modo apropriado de uso?				
6.7.2	Estas instruções foram feitas a fim de garantir a utilização correta do alimento?				
7.1	Na rotulagem consta qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento?				
7.2.1	Foram utilizadas denominações de qualidade estabelecendo as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico?				
7.2.2	Essas denominações estão facilmente compreensíveis e de forma alguma levam o consumidor a equívocos ou enganos?				
8.1	Consta no painel principal:				
	A denominação de venda do alimento?				
	Sua qualidade?				
	Pureza ou mistura, quando regulamentada?				
	A quantidade nominal do conteúdo do produto?				
	A quantidade nominal está em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver?				
8.2	A quantidade nominal está em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade?				
	O tamanho das letras da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, está superior a 1mm?				
	O tamanho dos números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, está superior a 1mm?				

Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
9.1	A menos que se trate de especiarias e de ervas aromáticas, as unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10 cm ² , está declarado, no mínimo:				
	Denominação de venda?				
	Marca do produto?				
9.2	Nos casos estabelecidos no item 9.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas (embalagem secundária) apresenta a totalidade da informação obrigatória exigida?				

Anexo RDC N° 259/ 2002

Tabela 4 - Nome genérico

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Óleos refinados diferentes do azeite de oliva	Óleo de. completar com: - a qualificação de "vegetal" ou "animal", de acordo com o caso - a indicação da origem específica vegetal ou Animal A qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado.
Gorduras refinadas, exceto a manteiga	"Gorduras" juntamente com o termo "vegetal" ou "animal" de acordo com o caso.
Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física	"Amido"
Amidos modificados quimicamente	"Amido modificado"
Todas as espécies de pescado quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado	"Pescado"
Todos os tipos de carne de aves quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves	"Carne de ave"

(Continua)

(continuação) Tabela 4 - Nome genérico

CLASSE DE INGREDIENTES	NOME GENÉRICO
Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a um tipo específico de queijo	"Queijo"
Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento	"Especiaria", "especiarias", ou "mistura de especiarias", de acordo com o caso.
Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento	"Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas", de acordo com o caso.
Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar.	"Goma base"
Todos os tipos de sacarose	"Açúcar"
Dextrose anidra e dextrose monohidratada	"Dextrose ou glicose"
Todos os tipos de caseinatos	"Caseinato"
Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada	"Manteiga de cacau"
Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento	"Frutas cristalizadas"

APENDICE 3. CHECKLIST RDC 359/ 2003

 Quesitos facultativos

Rotulagem Geral de Alimentos						
RDC N° 359, de 23 de dezembro de 2003						
Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.	
3.1	Na rotulagem nutricional contém:					
	A medida caseira e sua relação com a porção?					
	A medida está em gramas ou mililitros?					
	Detalha os utensílios geralmente utilizados?					
	Suas capacidades estão aproximadas em valores inteiros?					
	Suas dimensões estão aproximadas em valores inteiros?					
	Medida caseira	Capacidade ou dimensão				
	Xícara de chá	200 cm ³ ou ml				
	Copo	200 cm ³ ou ml				
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml					
Colher de chá	5 cm ³ ou ml					
Prato raso	22 cm de diâmetro					
Prato fundo	250 cm ³ ou ml					
3.2	As outras formas de declaração de medidas caseiras estabelecidas na tabela do Anexo A (fatia, rodela, fração ou unidade) estão apropriadas para o produto específico conforme o Regulamento Técnico?					

Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.												
3.3	<p>A porção está indicada em valores inteiros ou suas frações de acordo ao estabelecido nas tabelas deste item?</p> <p>Para valores menores ou iguais que a unidade de medida caseira</p> <table border="1" data-bbox="349 411 1187 596"> <thead> <tr> <th data-bbox="349 411 748 483">PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA</th> <th data-bbox="748 411 1187 483">FRAÇÃO A INDICAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="349 483 748 523">Até 30%</td> <td data-bbox="748 483 1187 523">1/4 de (medida caseira)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 523 748 563">De 31% a 70%</td> <td data-bbox="748 523 1187 563">1/2 de (medida caseira)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 563 748 596">De 71% a 130%</td> <td data-bbox="748 563 1187 596">1 (medida caseira)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para valores maiores que a unidade de medida caseira:</p> <table border="1" data-bbox="349 632 1205 708"> <tbody> <tr> <td data-bbox="349 632 748 671">De 131% a 170%</td> <td data-bbox="748 632 1205 671">1 e 1/2 de (medida caseira)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 671 748 708">De 171% a 230%</td> <td data-bbox="748 671 1205 708">2 (medida caseira)</td> </tr> </tbody> </table>	PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA	FRAÇÃO A INDICAR	Até 30%	1/4 de (medida caseira)	De 31% a 70%	1/2 de (medida caseira)	De 71% a 130%	1 (medida caseira)	De 131% a 170%	1 e 1/2 de (medida caseira)	De 171% a 230%	2 (medida caseira)				
PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA	FRAÇÃO A INDICAR																
Até 30%	1/4 de (medida caseira)																
De 31% a 70%	1/2 de (medida caseira)																
De 71% a 130%	1 (medida caseira)																
De 131% a 170%	1 e 1/2 de (medida caseira)																
De 171% a 230%	2 (medida caseira)																
4.1-a	Para estabelecer o tamanho da porção foi considerada uma alimentação diária de 2000 Kcal ou 8400 kJ?																
	Os alimentos foram classificados em NÍVEIS e GRUPOS DE ALIMENTOS?																
4.1-b	Para os alimentos de consumo ocasional dentro de uma alimentação saudável correspondente ao Grupo VII (Tabela 5 - níveis e grupos de alimentos), não foi utilizado o valor energético médio estabelecido para o grupo?																
4.1-c	Para outros produtos alimentícios não classificados nos 4 níveis, estão incluídos no Grupo VIII (Tabela 5 - níveis e grupos de alimentos) denominado de "Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados"?																

Item	Requisito			C	N C	N A	Obs.
5.1.1	Considera-se embalagem individual aquela cujo conteúdo corresponde a uma porção usualmente consumida em cada ocasião de consumo. É aceita uma variação máxima de $\pm 30\%$ em relação ao valor em gramas ou mililitros estabelecido para a porção do alimento, de acordo com a tabela anexa ao presente Regulamento. Para aqueles alimentos cujo conteúdo exceda essa variação, foi informado o número de porções contidas na embalagem individual, de acordo com o estabelecido na seguinte tabela?						
	Conteúdo inferior ou igual a 70% da porção estabelecida	Conteúdo entre 71% e 130% da porção estabelecida	Conteúdo entre 131% e 170% da porção estabelecida				
	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.	A declaração da informação nutricional deve corresponder ao conteúdo líquido da embalagem.				
	A porção a ser declarada deve atender:	Deve ser declarada 1 (uma) seguido da medida caseira correspondente.	Deve ser declarada 1½ (uma e meia) seguido da medida caseira correspondente.				
<ul style="list-style-type: none"> - Quando o conteúdo líquido for inferior a 30%, será declarado 1/4 (um quarto) seguido da medida caseira correspondente; - Quando o conteúdo líquido estiver entre 31% e 70% será declarado 1/2 (meia) seguido da medida caseira correspondente. 							
5.2	Para alimentos semi-prontos ou prontos para o consumo, tamanho da porção foi estabelecido considerando o máximo de 500 kcal ou 2100 kJ?						

Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
5.3	Para alimentos concentrados, em pó ou desidratados para preparar alimentos que necessitem reconstituição, com ou sem adição de outros ingredientes, a porção a ser declarada foi a quantidade suficiente do produto, para preparar a quantidade estabelecida de produto final?				
	Foi declarada a porção do alimento preparado quando forem indicadas as instruções específicas de preparo e as informações referentes aos alimentos prontos para o consumo?				
5.4	Para alimentos utilizados usualmente como ingredientes, a porção corresponde à quantidade de produto usualmente utilizada nas preparações mais comuns?				
	Esta porção está de acordo com o valor energético correspondente ao grupo que pertence?				
5.5	Para alimentos com duas fases separáveis, a porção corresponde à fase drenada ou escorrida, exceto para aqueles alimentos onde tanto a parte sólida quanto a líquida são habitualmente consumidas?				
	A informação nutricional informa claramente sobre qual ou quais partes do alimento se refere à declaração?				
5.6	Para alimentos que se apresentam com partes não comestíveis, a porção se aplica a parte comestível?				
	A informação nutricional informa claramente que a mesma se refere à parte comestível?				
5.7.1	Para alimentos apresentados em embalagens com várias unidades idênticas ou de natureza similar, a informação nutricional corresponde ao valor médio das unidades?				
5.7.2	Para alimentos apresentados em embalagens com várias unidades de diferente natureza, foi declarado o valor energético de cada uma das unidades?				
	Para alimentos apresentados em embalagens com várias unidades de diferente natureza, foi declarado o conteúdo de nutrientes de cada uma das unidades?				
5.8	Para alimentos compostos, a informação nutricional se refere a porção do alimento combinado, ou seja, a soma das porções de cada um dos produtos individuais?				
	A informação relativa à medida caseira está correspondente ao produto principal estabelecida na Tabela 6 - Informação relativa à medida caseira, anexa ao presente Regulamento?				

ANEXO RDC N° 359/ 2003

Tabela 5 - Níveis e grupos de alimentos

NÍVEL	GRUPOS DE ALIMENTOS	VALOR ENERGÉTICO MÉDIO (VE)		NÚMERO DE PORÇÕES	VALOR ENRGÉTICO MÉDIO POR PORÇÃO	
		cal	J		cal	J
I	Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados	900	3800	6	150	630
II	Verduras, hortaliças e conservas vegetais	300	2260	3	30	125
III	Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas			3	70	295
IV	Leite e derivados	500	2100	2	125	525
V	Carnes e ovos			2	125	525
VI	Óleos, gorduras, e sementes oleaginosas	300	1260	2	100	420
VII	Açúcares e produtos que fornecem energia provenientes de carboidratos e gorduras			1	100	420
VIII	Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados	-----		-----	-----	

Tabela 6 - Informação relativa à medida caseira

I – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CEREAIS, LEGUMINOSAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, E SEUS DERIVADOS (1 porção aproximadamente 150 kcal)		
Produtos	Porção (g/ml)	medida caseira
Amidos e féculas	20	1 colher de sopa
Arroz cru	50	1/4 de xícara
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30	2 colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30	X unidades
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água, embalados à vácuo	150	X unidades ou X xícaras
Batata e mandioca pré-frita congelada	85	X unidades/xícaras
Produtos a base de tubérculos e cereais pré-fritos e ou congelados	85	X unidades
Biscoito salgados, integrais e grissines	30	X unidades
Bolos, todos os tipos sem recheio	60	1 fatia/ fracção
Canjica (grão cru)	50	1/3 xícara
Cereal matinal pesando até 45g por xícara - Leves	30	X xícaras
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40	X xícaras
Cereais integrais crus	45	X xícaras
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50	X xícara
Farelo de cereais e germe de trigo	10	1 colher de sopa
Farinha Láctea	30	1 colher de sopa
farofa pronta	35	1 colher de sopa
Massa alimentícia seca	80	X prato/ xícara
Massa desidratada com recheio	70	X prato

Massas frescas com e sem recheios	100	X prato/ xícara
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50	X unidades/fatias
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50	X unidades
Pão doce sem frutas	40	X unidades
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40	X unidades
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40	X unidades/fatias
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	50	X unidades/fatias
Pipoca	25	1 xícara
Torradas	30	X unidades
Tofu	40	1 fatia
Trigo para kibe e proteína texturizada de soja	50	1/3 xícara
Leguminosas secas, todas	60	X xícaras
Pós para preparar flans e sobremesas	para 120 g	x colheres
Sagu	30	2 colheres de sopa
massas para pasteis e panquecas	30	X unidades
massa para tortas salgadas	30	x fração
massa para pizza	40	X fatias
farinha de rosca	30	3 colheres de sopa
Preparações a base de soja tipo: milanesa, al- môndegas e hambúrguer)	80	x unidades
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	para 150 g	1 fatia
Pré-mistura para preparar bori-bori	para 80 g	x colheres
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e outros pães	para 50 g	x colheres

Preparado desidratados para purês de tubércu- los	para 150 g	X xícaras/ colheres de sopa
pós para preparar bolos e tortas	para 60 g	x colheres
II - VERDURAS, HORTALIÇAS E CONSERVAS VEGETAIS (1 porção aproximadamente 30 kcal)		
Produtos	porção (g/ml)	medida caseira
Concentrado de vegetais triplo, (extrato)	30	2 colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15	1 colher de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60	3 colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	60	3 colheres de sopa
Picles e alcaparras	15	1 colher de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200ml	1 copo
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40	x colheres
Vegetais desidratados para sopa	40	x colheres
Vegetais desidratados para purê	para 150 g	x colheres
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50	X unidades/xícaras
Jardineira e outras conservas de vege- tais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros	130	X xícara
vegetais empanados	80	x unidades

Produtos	porção (g/ml)	medidas caseiras
Polpa de frutas para refresco, sucos con- centrados de frutas e desidratados	para 200 ml	X xicaras que correspondam
Polpa de frutas para sobremesas	50	X xicaras que correspondam
Suco, néctar e bebidas de frutas	200ml	1 copo
Frutas desidratadas (peras, pêsegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50	X unidades/ xicaras que correspondam
Uva passa	30	X xicaras que correspondam
fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140	X unidades/ xicaras que correspondam
Bebida láctea	200ml	1 copo
Leites fermentados, Iogurte, todos os tipos	200	1 copo
Leite fluido, todos os tipos	200ml	1 copo
Leite evaporado	para 200 ml	X xicaras que correspondam
Queijo ralado	10	1 xicara de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petitsuisse	50	2 xicaras de sopa
Outros queijos (ricota, semi- duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	X xicaras
Leite em pó	para 200 ml	X xicaras
Sobremesas Lácteas	120	1 unidade ou 1/2 copo
Pós para preparar sobremesas lácteas	para 120 g	X xicaras
Pós para preparar sorvetes	para 50 g	X xicaras

Produtos	porção (g/ml)	medidas caseiras
Almôndegas a base de carnes	80	X unidades que correspondam
Anchovas em conserva	15	1 xícara de sopa
Apresentado e <i>Corned Beef</i>	30	1 fatia
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	3 xícaras de sopa/unidade
Caviar	20	1 xícara de chá
Charque	30	X frações de prato
Hambúrguer a base de carnes	80	X unidades
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	50	X unidades/fração
kani-kama	20	X unidades ou xícaras
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	100	X unidades
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	X unidades
Embutidos, fiambre e presunto	40	X unidades
Peito de peru, blanquet	60	X unidades
Patês (presunto, fígado e bacon, etc..)	10	1 xícara de chá
Ovo	x gramas	1 unidade

Produtos	porção (g/ml)	medidas caseiras
óleos vegetais, todos os tipos	13ml	1 xícara de sopa
Azeitona	20	X unidades
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	1 fatia
Banha e gorduras animais	10	1 xícara de sopa
Gordura vegetal	10	1 xícara de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	12	1 xícara de sopa
Manteiga, margarina e similares	10	1 xícara de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	13ml	1 xícara de sopa
Chantilly	20	1 xícara de sopa
Creme de leite	15	1 xícara e 1/2 de sopa
Leite de coco	15	1 xícara de sopa
Coco ralado	12	2 xícaras de té
Sementes oleaginosas (misturadas, cortadas, picadas, inteiras)	15	1 xícara de sopa

Produtos	porção (g/ml)	medidas caseiras
Açúcar, todos os tipos	5	1 xícara de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20	2 xícaras de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata, etc)	40	1 fatia
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó),	20	1 xícara de sopa
Geléias diversas	20	1 xícara de sopa
Glucose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20	x xícara
Pó para gelatina	para 120g	X xícara de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120	1 unidade
Frutas inteiras em conserva para adorno (cereja maraschino, framboesa)	20	X unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20	X unidades
Goma de mascar	3	X unidades
Chocolates, bombons e similares	25	X unidades/fração
confeitos de chocolate e drageados em geral	25	X xícaras/unidades
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	1 bola ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	X unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrones, pé de moleque e paçoca	20	X unidades/fração
Bebidas não alcoólicas, carbonatadas ou não (chás, bebidas a base de soja e refrigerantes)	200ml	1 copo
Pós para preparo de refresco	para 200 ml	X xícaras de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30	X unidades
Brownies e alfajores	40	X unidades
Frutas cristalizadas	30	X unidades /xícaras

Panettone	80	X unidades
bolo com frutas	60	X unidades
bolos e similares com recheio e/ou cobertura	60	X unidades
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio e ou cobertura	40	X unidades
snacks a base de cereais e farinhas para petisco	25	X copos
mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes, etc.	20	X xícaras de sopa
Caldo (carne, galinha, legumes, etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, soyo)	para 250ml	X xícaras de sopa/ fração /unidades
Catchup e mostarda	12	1 xícaras de sopa
Molhos a base de soja e ou vinagre	x gramas	1 xícaras de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	x gramas	2 xícaras de sopa
Pós para preparar molhos	2 colheres de sopa	X xícaras de sopa
Misso	20	1 xícara de sopa
missoshiro	para 200ml	X xícaras de sopa
Extrato de soja	30	2 xícaras de sopa
Pratos preparados prontos e semi- prontos não incluídos em outros itens da tabela	x gramas (máximo de 500 Kcal)	x unidades/fração
Temperos completos	5g	1 xícara de chá

APENDICE 4. CHECKLIST RDC N° 360/ 2003

 Quesitos facultativos

Rotulagem Geral de Alimentos					
RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.1.1	Foram declarados quantidade do valor energético referente a:				
	Carboidratos?				
	Proteínas?				
	Gorduras totais?				
	Gorduras saturadas?				
	Gorduras trans?				
	Fibra alimentar?				
	Sódio?				
3.1.2	Foi declarada a quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos?				
3.1.3	Foi declarada a quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes?				
3.2.1	Foram declaradas as vitaminas que constam no Anexo A sempre quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo?				
	Foram declarados os minerais que constam no Anexo A quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo?				
3.2.2	Foram declarados outros nutrientes sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.				
3.1.4	Caso haja declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos foi indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.1.5	Caso haja declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol foi indicada a quantidade de gorduras em conformidade com o estipulado no item 3.4.6?				
3.4.6	Se declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração consta abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma? Gorduras totais.... g, das quais: gorduras saturadas.....g gorduras trans.....g gorduras monoinsaturadas.... g gorduras poliinsaturadas.....g colesterol.....mg				
3.3.1	A quantidade do valor energético a ser declarada foi calculada utilizando os fatores de conversão? <ul style="list-style-type: none"> · Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g · Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g · Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g · Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g · Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g · Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g · Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g 				
3.3.2	A quantidade de proteínas a ser indicada foi calculada mediante a fórmula? Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator				
	Para o cálculo da proteína, foram utilizados os seguintes fatores? 5,75 proteínas vegetais; 6,38 proteínas lácteas; 6,25 proteínas da carne ou misturas de proteínas; 6,25 proteínas de soja e de milho				
3.3.3	Os carboidratos foram calculados como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas?				
3.4.1.1	A disposição da informação nutricional seguiu os modelos apresentados no Anexo B?				
	O realce da informação nutricional seguiu os modelos apresentados no Anexo B?				
	A ordem da informação nutricional seguiu os modelos apresentados no Anexo B?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.4.1.2	A informação nutricional aparece agrupada em um mesmo lugar?				
	A informação nutricional aparece estruturada em forma de tabela?				
	Os valores estão em colunas?				
	As unidades estão em colunas?				
3.4.1.3	A declaração de valor energético foi feita em forma numérica?				
	A declaração de valor dos nutrientes foi feita em forma numérica?				
3.4.1.4	A informação correspondente à rotulagem nutricional está redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português)?				
	Está sem prejuízo de textos em outros idiomas?				
	Foi colocada em lugar visível?				
	Está em caracteres legíveis?				
3.4.2	Tem cor contrastante com o fundo onde estiver impressa?				
	As unidades utilizadas na rotulagem nutricional para valor energético: quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para proteínas: gramas (g)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para carboidratos: gramas (g)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para gorduras: gramas (g)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para fibra alimentar: gramas (g)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para sódio: miligramas (mg)?				
A unidade utilizada na rotulagem nutricional para colesterol: miligramas (mg)?					
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (µg)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para minerais: miligramas (mg) ou microgramas (µg)?				
	A unidade utilizada na rotulagem nutricional para Porção: gramas(g) ou mililitros (ml)?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.								
3.4.3.1	O valor energético está declarado em número inteiro?												
	O percentual de Valor Diário (% VD) está declarado em número inteiro?												
	Os nutrientes estão declarados de acordo com o estabelecido na tabela?												
	<p data-bbox="275 459 1240 491">As cifras estão expressas nas unidades indicadas de acordo com a tabela seguinte?</p> <table border="1" data-bbox="434 491 1305 1018"> <tr> <td data-bbox="434 491 757 603">Valores maiores ou igual a 100:</td> <td data-bbox="757 491 1305 603">Serão declarados em números inteiros com três cifras</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 603 757 715">Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:</td> <td data-bbox="757 603 1305 715">Serão declarados em números inteiros com duas cifras</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 715 757 826">Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:</td> <td data-bbox="757 715 1305 826">Serão declarados com uma cifra decimal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="434 826 757 1018">Valores menores que 1:</td> <td data-bbox="757 826 1305 1018">Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes – declarar com uma cifra decimal.</td> </tr> </table>	Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras	Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras	Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal	Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes – declarar com uma cifra decimal.				
		Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras										
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:		Serão declarados em números inteiros com duas cifras											
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:		Serão declarados com uma cifra decimal											
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais Demais nutrientes – declarar com uma cifra decimal.												

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.4.3.2	A informação nutricional está expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela seguinte?				
	Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)			
	Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ		
	Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g			
	Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g			
	Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g			
	Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g			
	Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2 g			
	Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g			
Sódio	Menor ou igual a 5 mg				
3.4.3.3	No caso de declaração nutricional simplificada, o valor energético foi substituído pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de ... (valor energético)”?				
	No caso de declaração nutricional simplificada, o conteúdo de nutrientes foi substituído pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de ... (nome(s) do(s) nutri)”?				
3.4.4.1	A informação nutricional está expressa por porção?				
	Inclui a medida caseira correspondente?				
	Existe o percentual de Valor Diário (% VD)?				
3.4.4.2	Para calcular a porcentagem do Valor Diário (% VD) foram utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução?				
	Para calcular a porcentagem do valor energético foram utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução?				
3.4.4.3	Foi incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”?				
	As quantidades mencionadas foram correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor?				

Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
3.4.5	Se declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração consta abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma? Carboidratosg, dos quais: açúcares.....g polióisg amido.....g outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo)				
	A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos estão indicadas também como porcentagem do total de carboidratos?				
3.5.1	Há uma tolerância de mais ou menos 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo?				
3.5.2	Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.5.1, a empresa responsável manteve a disposição, os estudos que justifiquem tal variação?				
4.1	A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos está adicionada à declaração de nutrientes e não substituindo?				
5.1	Caso a rotulagem nutricional foi incluída no país de destino foi antes da comercialização do alimento?				

Anexo A RDC N° 360/ 2003

Valores diários de referência de nutrientes (vdr) de declaração obrigatória (1)

Valor energético	2000 kcal – 8400Kj
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

Valores de ingestão diária recomendada de nutrientes (idr) de declaração voluntária

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2); Ácido pantotênico (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (2) (*)	14 mg
Magnésio (2)	260 mg
Zinco (2) (**)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selênio (2)	34 µg

ANEXO B RDC N° 360/ 2003

MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL

A) Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção _____g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energéticokcal = ... kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	

Gorduras <i>trans</i>	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B) Modelo Vertical B

	Quantidade por porção	por % VD (*)	Quantidade por porção	por % VD (*)
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção _____g ou ml (medida caseira)	Valor energético kcal =kJ		Gorduras saturadas.... g	
	Carboidratosg		Gorduras <i>trans</i> ...g	(Não declarar)
	Proteínas g		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totaisg		Sódio.mg	
“Não contém quantidade significativa de(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção _____g ou ml; (medida caseira)
Valor energético....

kcal =kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totaisg (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de.....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

APÊNDICE 5. CHECKLIST RDC N°54/2012

 Quesitos facultativos

Informação Nutricional Complementar					
RDC N° 54, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
1.5	Está ausente a INC em:				
	Bebidas alcoólicas?				
	Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia?				
	Especiarias?				
	Vinagres?				
	Café, erva-mate, espécies vegetais para preparo de chás e outras ervas, sem adição de outros ingredientes que forneçam valor nutricional?				
Caso apresente o INC, responda as perguntas abaixo:					
3.2	Contém também a informação nutricional obrigatória?				
3.2.1	A quantidade de qualquer nutriente sobre o qual se faça uma INC, foi obrigatoriamente declarada na tabela de informação nutricional?				
3.2.2	Os valores estabelecidos para o atributo “não contém” são considerados não significativos, estes foram declarados na tabela de informação nutricional como “zero”, “0” ou “não contém”?				
3.2.3	Em uma INC sobre a quantidade de açúcares, foi indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de açúcares abaixo dos carboidratos?				
3.2.4	Em uma INC sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol, foi indicada na tabela de informação nutricional a quantidade de gorduras;				
	Saturadas?				
	Trans?				
	Monoinsaturadas?				
	Poliinsaturadas?				
	Colesterol?				
3.3	A INC se refere ao alimento pronto para o consumo, preparado, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, sempre que estas propriedades não sejam perdidas?				
3.3.1	Quando as declarações realizadas para os atributos “fonte” e “alto teor”, foi desconsiderado no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.3.2	Quando as declarações realizadas para os atributos “baixo”, “não contém” e “sem adição de”, foi considerado no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados segundo as instruções de preparo?				
3.3.3	No caso dos alimentos com INC que necessitem ser reconstituídos com adição de outros ingredientes (exceto os produtos que sejam reconstituídos somente com água), o rótulo apresenta adicionalmente na informação nutricional do (preparado), conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante?				
3.4	A INC foi atendida na porção do alimento para fins de rotulagem nutricional?				
3.4.1	No caso de alimentos apresentados em embalagens individuais, a INC foi atendida tanto no conteúdo da embalagem individual quanto na porção de referência do alimento?				
3.4.2	Nos casos de alimentos apresentados em unidades de consumo ou fracionados, a INC foi atendida tanto na porção de referência estabelecida no RTM correspondente como na porção declarada na tabela de informação nutricional?				
3.4.3	Nos casos em que um alimento não possuir uma porção estabelecida no RTM correspondente a porções para fins de rotulagem nutricional, foi utilizada como referência a porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável e/ou similar?				
3.4.4	Nos casos dos pratos preparados semi-prontos ou prontos para o consumo, a INC foi atendida em 100 gramas ou 100 mililitros do alimento, conforme o caso?				
3.5.1	Os alimentos com INC foram apresentados de maneira que não levem a interpretação errônea ou engano do consumidor?				
3.5.2	Os alimentos com INC foram apresentados de maneira que não possam incentivar o consumo excessivo de determinados alimentos?				
3.5.3	Os alimentos com INC foram apresentados de maneira que não possam sugerir que sejam nutricionalmente completos?				
3.7	Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, foi incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com o mesmo tipo de letra da INC?				
	Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, foi incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, com pelo menos 50% do tamanho da INC?				
	Quando a INC for baseada em características inerentes ao alimento, foi incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação?				
3.8	Quando houver obrigatoriedade legal de modificar a composição nutricional de um alimento em função de situações nutricionais específicas, o uso de INC atendeu ao disposto no item 3.7?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
3.9	Quando um alimento cumprir mais de um atributo, de acordo com as tabelas 5.1 e 5.2 em Anexo no presente Regulamento, consta no rótulo cada uma das INC correspondentes?				
3.10.1.1	O conteúdo de nutrientes e/ou valor energético do alimento objeto de uma INC comparativa foi comparado ao do alimento de referência do mesmo fabricante?				
3.10.1.2	No caso de não existir o alimento de referência do mesmo fabricante, foi utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país de processamento e/ou comercialização?				
3.10.1.3	A empresa responsável pela realização da INC comparativa dispôs da documentação sobre a identidade e a composição do(s) alimento(s) de referência utilizado(s) para consulta das autoridades competentes quando solicitado?				
3.10.2	No caso de não existir o alimento de referência, a INC comparativa não foi feita?				
3.10.3	Os tamanhos das porções comparadas foram iguais considerando o alimento pronto para o consumo?				
3.10.4	No caso dos pratos preparados, a comparação foi realizada por 100 gramas ou 100 mililitros do produto?				
3.10.5	A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) foi definida?				
	Os alimentos com INC comparativa indicam no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso?				
3.10.6	A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) está expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta?				
	Essa diferença está declarada junto à INC?				
	Essa diferença está declarada com o mesmo tipo de letra da INC?				
	Essa diferença está declarada com pelo menos 50% do tamanho da INC?				
	Essa diferença está declarada de cor contrastante ao fundo do rótulo?				
4.1	A INC está redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português)?				
4.1.1	Nos casos em que existam textos em outros idiomas relacionados com a INC que não cumpram com o estabelecido no presente Regulamento, estes não estão visíveis no rótulo?				

Anexo RDC N° 54/2012

TERMOS AUTORIZADOS PARA A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

Tabela 7 - Termos autorizados para as INC relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto)

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Baixo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Português: Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não Contém	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de..., no aporta..., free..., zero... Português: Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto Conteúdo	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor... Português: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Español: Fuente de..., con..., contiene... Português: Fonte de..., com..., contém...
Muito baixo	Español: Muy bajo... Português: Muito baixo...
Sem adição	Español: Sin adición de..., sin...adicionado/a, sin agregado de..., sinagregada/o Português: Sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado

Tabela 8 - Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo)

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Reduzido	Español: Reducido en..., ...menos de..., menor contenido de..., menos..., ... menos que..., light... Português: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., ...más de..., más... Português: Aumentado em..., mais...

CONDIÇÕES PARA DECLARAÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES DE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS)

Tabela 9 - Conteúdo absoluto

VALOR ENERGÉTICO (*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente, os termos “calorias”, “kilocalorias” ou “kcal” como equivalentes ao termo “valor energético”.		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 40 kcal (170 kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
Não contém	Máximo de 4 kcal (17kJ).	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
AÇÚCARES (*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	
Não contém	Máximo de 0,5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Não contém na lista de ingredientes açúcares e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com açúcares, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de açúcares”; e	
Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no		

	rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Sem adição de açúcares	<ol style="list-style-type: none"> 1. O alimento não pode conter: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Açúcares adicionados; 1.2. Ingredientes que contenham açúcares adicionados; e 1.3. Ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce. 2. Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final. 3. O alimento de referência normalmente é elaborado com açúcares adicionados. 4. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “isento de açúcares”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes” com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação. 5. Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

GORDURAS TOTAIS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 5 g de gorduras totais; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser calculada em 50 g ou 50 ml.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	

Não contém	Máximo de 0,5 g de gorduras totais; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção.
	Cumpre com as condições estabelecidas para os atributos não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol, e nenhum outro tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero; e	
	Não contém na lista de ingredientes gorduras, óleos e/ou ingredientes que sejam entendidos como alimentos com gorduras, exceto se estes estiverem declarados com um asterisco, que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de gorduras”; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.	
GORDURAS SATURADAS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção quando essas são maiores que 30g ou 30ml. Para porções menores ou iguais a 30g ou 30ml a condição deve ser atendida em 50g ou 50ml.
	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo “não contém” gorduras trans; e A energia proveniente de gorduras saturadas não deve ser superior a 10% do valor energético total do alimento.	
Não contém	Máximo de 0,1 g de gorduras saturadas com exceção dos leites desnatados, leites fermentados desnatados e queijos desnatados para os quais se aplica um valor máximo de 0,2g; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção.
	Cumpre com as condições estabelecidas para o atributo “não contém” gorduras trans.	
GORDURAS TRANS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	

Não contém	Máximo de 0,1 g de gorduras trans; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Cumpra com as condições de baixo conteúdo para gorduras saturadas.	
ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 3		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 300 mg de ácido alfa- linolênico ou	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA; e	Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo” ou “reduzido” em gorduras saturadas, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 600 mg de ácido alfa- linolênico ou	Por 100 g ou 100 ml preparados em pratos conforme o caso.
	Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA; e	Por porção.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 6		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 1,5 g de ácido linoléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoléico; e	

	A energia proveniente do ácido graxo linoléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 3 g de ácido linoléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo linoléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA 9		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 2 g de ácido oléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oléico; e	
	A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
Alto conteúdo	Mínimo de 4 g de ácido oléico; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
	Pelo menos 45% dos ácidos graxos presentes no produto correspondem ao ácido graxo oléico; e	

A energia proveniente do ácido graxo oléico é superior a 20% do valor energético total do alimento; e	
Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
COLESTEROL	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Baixo	Máximo de 20 mg de colesterol; e
	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
	Cumprir com as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”.
Não contém	Máximo de 5 mg de colesterol; e
	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso. Por porção.
	Cumprir com as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”.

SÓDIO		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Baixo	Máximo de 80 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
Muito baixo	Máximo de 40 mg de sódio.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção quando essas são maiores que 30 g ou 30 ml. Para porções menores ou iguais a 30 g ou 30 ml a condição deve ser atendida em 50 g ou 50 ml.
SAL		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Sem adição de sal	<ol style="list-style-type: none"> 1. O alimento não pode conter sal (cloreto de sódio) adicionado; 2. O alimento não pode conter outros sais de sódio adicionados; 3. O alimento não pode conter ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; 4 O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado; 5. O alimento de referência não atende ao atributo “baixo em sódio”; <p>Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “não contém sódio”, deve ser declarada no rótulo junto à INC, a frase “contém sódio próprio dos ingredientes” com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>	
PROTEÍNAS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 6 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
		As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.
Alto conteúdo	Mínimo de 12 g de proteínas; e	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
		As quantidades de aminoácidos essenciais do alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela I.

FIBRA ALIMENTAR (*) Não é permitido realizar INC sobre fibras alimentares específicas.

ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 3 g de fibra.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 2,5 g de fibra.	Por porção.
Alto conteúdo	Mínimo de 6 g de fibra.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
	Mínimo de 5 g de fibra.	Por porção.
VITAMINAS E MINERAIS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Fonte	Mínimo de 15% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção.
Alto conteúdo	Mínimo de 30% da IDR.	Por 100 g ou 100 ml em pratos preparados conforme o caso.
		Por porção

Tabela 10 - Conteúdo comparativo

VALOR ENERGÉTICO (*) Para esses atributos podem ser utilizados opcionalmente os termos “calorias”, “kilocalorias” ou “kcal” como equivalentes ao termo “valor energético”.		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Reduzido	Redução mínima de 25% no valor energético; e	
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em valor energético”.	
AÇÚCARES (*) Não é permitida a realização de INC relativa a açúcares específicos.		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de açúcares e o valor absoluto da diferença deve ser de no mínimo 5 g de açúcares; e	Por 100 g ou 100 ml, conforme o caso, em prato preparado comparado.
		Por porção comparada.
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	
GORDURAS TOTAIS		
ATRIBUTO	CONDIÇÕES	
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e	
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras totais”; e	
	Caso o alimento não atenda às condições estabelecidas para o atributo “baixo ou reduzido em valor energético”, deve ser declarada no rótulo junto à INC a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, conforme o caso, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.	

GORDURAS SATURADAS	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras saturada; e
	A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas; e
	A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.
COLESTEROL	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de colesterol; e
	O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo “baixo em gorduras saturadas”; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo baixo em colesterol.
SÓDIO	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Reduzido	Redução mínima de 25% no conteúdo de sódio; e
	O alimento de referência não pode atender as condições estabelecidas para o atributo “baixo em sódio”.
PROTEÍNA	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Aumentado	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de proteína; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de proteínas”; e
	As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada ao alimento atendem às condições estabelecidas na Tabela 11.
FIBRA ALIMENTAR (*) Não se permite realizar INC sobre fibras alimentares específicas.	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Aumentado	Aumento mínimo de 25% no conteúdo de fibra alimentar; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de fibra alimentar”.

VITAMINAS E MINERAIS	
ATRIBUTO	CONDIÇÕES
Aumentado	Aumento mínimo de 10% no conteúdo da vitamina ou mineral; e
	O alimento de referência deve atender as condições estabelecidas para o atributo “fonte de vitamina ou mineral” objeto da alegação, conforme o caso.

Tabela 11 - Quantidades de aminoácidos essenciais adicionada a proteína

Aminoácidos	Composição de Referência (mg de aminoácido/g de proteína)
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cisteína	22
Fenilalanina + tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

APÊNDICE 6. CHECKLIST RDC N° 3/2013

Informação Nutricional Complementar					
RDC N° 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2013					
Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
Art. 5°	Os alimentos nutricionalmente modificados foram designados pelo nome do alimento padronizado? Segue da respectiva informação nutricional complementar?				
Art. 6°	As modificações realizadas no alimento nutricionalmente modificado está impactando de forma positiva na segurança do alimento?				
Art. 7°	No alimento nutricionalmente modificado, não foi adicionado qualquer ingrediente cuja adição seja explicitamente proibida no alimento padronizado?				
Art. 8°	O alimento nutricionalmente modificado manteve ao menos uma das finalidades ou formas de uso do alimento padronizado?				
Art. 9°	Qualquer modificação realizada no alimento nutricionalmente modificado está limitada àquela necessária para atender aos critérios estabelecidos para o uso da informação nutricional complementar?				
Art. 10	Além de atender na íntegra ao disposto neste Regulamento Técnico, os produtos atendem aos seguintes regulamentos técnicos:				
	Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação?				
	De contaminantes?				
	De características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas?				
	De rotulagem geral de alimentos embalados?				
	De rotulagem nutricional de alimentos embalados?				
	De materiais de embalagens em contato com alimento?				
Art. 11	De informação nutricional complementar?				
	A empresa dispõe da documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos neste regulamento para fins de registro, quando aplicável, e consulta da autoridade competente quando solicitado?				
Art. 12	A denominação de venda do alimento nutricionalmente modificado consta em:				
	Caracteres destacados?				
	Uniformes em tipo?				
	Tamanho sem intercalação de dizeres ou imagens?				
Art. 13	Cor da fonte sem intercalação de dizeres ou imagens?				
	Quando houver diferenças na forma de uso e na conservação do alimento nutricionalmente modificado em relação ao alimento padronizado, estas estão informadas no rótulo?				

APÊNDICE 7. CHECKLIST RDC N° 340/2002

Rotulagem de alimentos que contém corante Amarelo Tartrazina					
RDC N° 340, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
Art. 1	Está declarado na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso?				

APÊNDICE 8. CHECKLIST LEI N° 10674/2003

Rotulagem De Alimentos Que Contém Glúten					
Lei N° 10.674, de 16 de maio de 2003					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
Art. 1	Contém no rótulo, as inscrições “Contem Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso?				
	A advertência está impressa em caracteres com destaque?				
	A advertência está impressa em caracteres nítidos?				
	A advertência está impressa em caracteres de fácil leitura?				

APÊNDICE 9. CHECKLIST RDC N° 26/2015



Rotulagem De Alimentos Que Contém Alergênicos					
RDC N° 26, DE 2 DE JULHO DE 2015					
Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
Art. 4	Os principais alimentos que causam alergias alimentares estão declarados conforme esta resolução?				
Art. 6	Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos listados na tabela 12, trazem a declaração: "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso?				
	No caso dos crustáceos, a declaração inclui o nome comum das espécies da seguinte forma: "Alérgicos: Contém crustáceos (nomes comuns das espécies)", "Alérgicos: Contém derivados de crustáceos (nomes comuns das espécies)" ou "Alérgicos: Contém crustáceos e derivados (nomes comuns das espécies)", conforme o caso?				
Art. 7	Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares, consta no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Pode conter crustáceos (nomes comuns das espécies)", conforme o caso?				
Art. 8 § 1°	As declarações estão fora de locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção?				
	As advertências exigidas estão agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:				
	Caixa alta?				
	Negrito?				
	Cor contrastante com o fundo do rótulo?				
Art. 8 § 2°	Altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes?				
Art. 8 § 2°	No caso das embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm				

Anexo RDC N° 26/2015

Figura 13 - Principais alimentos que causam alergias alimentares

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).

APÊNDICE 10. CHECKLIST DECRETO N° 4680/2003

Rotulagem de alimentos que contém Transgênicos					
DECRETO N° 4.680, DE 24 DE ABRIL DE 2003					
Item	Requisito	C	N C	N A	Obs.
Art. 2	No rótulo da embalagem ou do recipiente em que estão contidos consta, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo a ser definido mediante ato do Ministério da Justiça, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"?				
Art. 3	Os alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos trazem no painel principal, em tamanho e destaque previstos no art. 2º, a seguinte expressão: "(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"?				
3.1	O símbolo tem a seguinte apresentação gráfica, nos rótulos a serem impressos em policromia? 				
3.5.1	As bordas do triângulo e letra T estão 100% Preto?				
3.5.2	O fundo interno do triângulo está 100% Amarelo?				
3.2	O símbolo tem a seguinte apresentação gráfica, nos rótulos a serem impressos em preto e branco? 				
3.3	O símbolo consta: No painel principal?				
	Em destaque e em contraste de cores que assegure a correta visibilidade?				
3.4	O triângulo é equilátero?				
3.6	A tipologia utilizada para grafia da letra T está baseada: Na família de tipos Frutiger ou bold?				
	Em caixa alta?				

Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
4.1	A área ocupada pelo símbolo transgênico representa, no mínimo, 0,4% (zero vírgula quatro por cento) da área do painel principal, (não podendo ser inferior a 10,82531mm ²), ou triângulo com laterais equivalentes a 5mm?				
4.2	O símbolo transgênico está empregado mantendo-se, em toda a sua volta, uma área livre equivalente a, no mínimo, a área da circunferência que circunscribe o triângulo, passando pelos três vértices e com centro no circuncentro?				
3.1.2	A informação deverá ser feita da seguinte forma:				
	Após o(s) nome(s) do(s) ingrediente(s)?				
	No painel principal ou nos demais painéis quando produto de ingrediente único?				

APÊNDICE 11. CHECKLIST RDC N° 13/2001



Quesitos facultativos

Rotulagem de carne de aves e seus miúdos					
RDC N° 13, DE 02 DE JANEIRO DE 2001					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
4.1	Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, consta as expressões seguintes?				
	Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde				
	Para sua segurança, siga as instruções abaixo: - Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. -Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.				
4.2	As instruções mínimas obrigatórias estão complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão?				

APÊNDICE 12. CHECKLIST RDC N° 35/2009



Quesitos facultativos

Rotulagem de ovos					
RDC N° 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
Art. 5	Na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, constam as seguintes expressões:				
	O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde?				
	Manter os ovos preferencialmente refrigerados?				
	As expressões devem ser declaradas:				
	Em destaque?				
	De forma legível?				
Art. 6	O tamanho das letras está superior a 1mm?				
	As informações obrigatórias estão complementadas com ilustrações, de forma a facilitar a sua compreensão?				

APÊNDICE 13. CHECKLIST PORTARIA N° 470/1999

Rotulagem de água envasada e gelo					
PORTARIA N° 470, DE 24 DE NOVEMBRO DE 1999					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
Art. 2	No rótulo consta os seguintes elementos informativos:				
	Nome da fonte?				
	Local da fonte, Município e Estado?				
	Classificação da água?				
	Composição química, expressa em miligramas por litro, contendo, no mínimo, os oito elementos predominantes, sob a forma iônica?				
	Características físico-químicas na surgência?				
	Nome do laboratório, número e data da análise da água?				
	Volume expresso em litros ou mililitros?				
	Número e data da concessão de lavra, e número do processo seguido do nome "DNPM"?				
	Nome da empresa concessionária e/ou arrendatária, se for o caso, com o número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, do Ministério da Fazenda?				
	Duração, em meses, do produto, destacando-se a data de envasamento por meio de impressão indelével na embalagem, no rótulo, ou na tampa?				
	Se à água for adicionado gás carbônico, as expressões "gaseificada artificialmente"?				
A expressão "Indústria Brasileira"?					
Art. 3	No rótulo não consta informações relativas a eventuais características, propriedades terapêuticas, expressões que supervalorizem a água, ou ainda qualquer designação suscetível de causar confusão ao consumidor?				

APÊNDICE 14. CHECKLIST RDC N° 274/2005

Quesito facultativo

Rotulagem de água envasada e gelo					
RDC N° 274, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005					
Item	Requisito	C	NC	NA	Obs.
Para Água Mineral Natural e Água Natural					
5.2.1	Atende às características microbiológicas estabelecidas em Regulamento Técnico específico?				
5.2.2	Não contem concentrações acima dos limites máximos permitidos das substâncias químicas que representam risco à saúde, descritas na Tabela 1?				
Para Água Adicionada de Sais					
5.3.1	Foi preparada a partir de água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano?				
5.3.2	Foi adicionada de pelo menos um dos seguintes sais, de grau alimentício: bicarbonato de cálcio, bicarbonato de magnésio, bicarbonato de potássio, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, carbonato de magnésio, carbonato de potássio, carbonato de sódio, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato de cálcio, sulfato de magnésio, sulfato de potássio, sulfato de sódio, citrato de cálcio, citrato de magnésio, citrato de potássio e citrato de sódio.				
5.3.3	Está abaixo de 100 ml, os limites máximos estabelecidos para: Cálcio: 25 mg, Magnésio: 6,5 mg, Potássio: 50 mg, Sódio: 60 mg.				
5.3.4	A água adicionada de sais contém no mínimo 30 mg/L dos sais adicionados, permitidos no item 5.3.2?				
5.3.5	O gelo foi preparado a partir de água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano?				
6.1	As etapas a serem submetidas a Água Mineral Natural e a Água Natural não produzem, desenvolvem e ou agregam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e ou alterem a composição original, devendo ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação?				
6.2	As etapas a serem submetidas a Água Adicionada de Sais não produzem, desenvolvem e ou agregam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação?				

Item	Requisitos	C	NC	NA	Obs.
6.3	Atende, ainda, aos Regulamentos Técnicos específicos de: Características Macroscópicas e Microscópicas; Rotulagem de Alimentos Embalados, no que couber; e outras legislações pertinentes?				
6.4	Para fins de registro da Água Adicionada de Sais, preparada a partir de água de surgência ou poço tubular, foi apresentado o documento de outorga emitido pelo órgão competente e resultados de ensaios de substâncias químicas e microbiológicas constantes na Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano?				
6.5	A Água Adicionada de Sais não é proveniente de fontes naturais procedentes de extratos aquíferos?				
Para Água Envasada					
7.1.1	Consta uma das expressões “Com gás” ou “Gaseificada artificialmente” quando adicionada de gás carbônico (dióxido de carbono)?				
7.1.2	Foi utilizada a expressão “Sem gás”, quando não for adicionada de gás carbônico (dióxido de carbono)?				
7.1.3	Está ausente qualquer expressão que atribua ao produto propriedades medicamentosas e ou terapêuticas?				
Para Água Mineral Natural e Água Natural					
7.2.1	Quando a água for naturalmente gasosa, consta a expressão “Naturalmente gasosa” ou “Gasosa natural”?				
7.2.2	Consta as seguintes advertências, em destaque e em negrito:				
	“Contém Fluoreto”, quando o produto contiver mais que 1 mg/L de fluoreto?				
	“O produto não é adequado para lactentes e crianças com até sete anos de idade”, quando contiver mais que 2 mg/L de fluoreto?				
	“O consumo diário do produto não é recomendável: contém fluoreto acima de 2 mg/L”, quando contiver mais que 2 mg/L de fluoreto?				
	“Contém sódio”, quando o produto contiver mais que 200 mg/L de sódio?				
Para Água Adicionada de Sais					
7.3.1	A designação foi descrita em caracteres com no mínimo metade do tamanho dos caracteres utilizados na marca do produto?				
7.3.2	Quando qualquer informação nutricional complementar, em relação a minerais, for utilizada, foi atendido o Regulamento Técnico específico?				
7.3.3	Foi declarada a composição final do produto, em ordem decrescente de concentração, em relação aos elementos previstos no item 5.3.3? Obs.: Pode haver variação em função da matéria-prima				

Item	Requisitos	C	NC	NA	Obs.
7.3.4	Está ausente os dizeres ou representações gráficas que gerem qualquer semelhança com os dizeres correspondentes à identidade das Águas Minerais Naturais ou Águas Naturais?				
7.3.5	Consta a forma de tratamento utilizada?				

Anexo RDC N° 274/2005

Figura 14 - Limites para substâncias químicas que representam risco à saúde

Substância	Limite máximo permitido
INORGÂNICAS	
Antimônio	0,005 mg/L
Arsênio	0,01 mg/L calculado como Arsênio total
Bário	0,7 mg/L
Boro	5 mg/L
Cádmio	0,003 mg/L
Cromo	0,05 mg/L calculado como Cromo total
Cobre	1 mg/L
Cianeto	0,07 mg/L
Chumbo	0,01 mg/L
Manganês	0,5 mg/L
Mercúrio	0,001 mg/L
Níquel	0,02 mg/L
Nitrato	50 mg/L calculado como nitrato
Nitrito	0,02 mg/L calculado como nitrito
Selênio	0,01 mg/L

Continua...

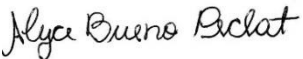
ORGÂNICAS	
Acrilamida	0,5 micrograma/L
Benzeno	5 micrograma/L
Benzopireno	0,7 micrograma/L
Cloreto de Vinila	5 micrograma/L
1,2 Dicloroetano	10 micrograma/L
1,1 Dicloroetano	30 micrograma/L
Diclorometano	20 micrograma/L
Estireno	20 micrograma/L
Tetracloroeto de Carbono	2 micrograma/L
Tetracloroetano	40 micrograma/L
Triclorobenzenos	20 micrograma/L
Tricloroetano	70 micrograma/L
AGROTÓXICO	
Alaclor	20 micrograma/L
Aldrin e Dieldrin	0,03 micrograma/L
Atrazina	2 micrograma/L
Bentazona	300 micrograma/L
Clordano (isômeros)	0,2 micrograma/L
2,4 D	30 micrograma/L
DDT (isômeros)	2 micrograma/L

ANEXO


ANEXO 1 - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE PRODUÇÃO ACADÊMICA

A estudante Alyce Bueno Peclat do curso de Engenharia de Alimentos, matrícula 2016.1.0029.0004-9, telefone: 62 992023976 , e-mail alyce-30@hotmail.com, na qualidade de titular dos direitos autorais, em consonância com a Lei nº9.610/98 (Lei dos Direitos do Autor), autoriza a Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) a disponibilizar o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado Proposta de uma ferramenta para a elaboração e adequação de rotulagem de alimentos ,gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, por 5 (cinco) anos, conforme permissões do documento, em meio eletrônico, na rede mundial de computadores, no formato especificados Texto (PDF); Imagem (GIF ou JPEG); Som (WAVE, MPEG, AIFF, SND); Vídeo (MPEG, MWV, AVI, QT); outros, específicos da área; para fins de leitura e/ou impressão pela internet, a título de divulgação da produção científica gerada nos cursos de graduação da PUC Goiás.

Goiânia, 07 de dezembro de 2020.

Assinatura da autora: 

Nome completo da autora: Alyce Bueno Peclat

Assinatura da professora orientadora: 

Nome completo da professora-orientadora: Ma. Maria Isabel Dantas de Siqueira