

MERCOSUL/LXVII SGT Nº 3/P. RES. Nº 03/15 Rev. 1

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS
LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTO: CATEGORIA 8:
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**

(REVOGAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 73/97)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 105/94, 73/97, 38/98, 52/98, 11/06, 34/10 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que é necessário atualizar os aditivos alimentares e seus limites máximos para a Categoria de Alimentos 8: Carnes e Produtos Cárneos.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos tende a facilitar o comércio no âmbito do MERCOSUL.

Que este Regulamento Técnico MERCOSUL contempla as solicitações dos Estados Partes.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos: Categoria 8: Carnes e Produtos Cárneos”, que consta como Anexo e faz da presente Resolução.

Art. 2º - A presente Resolução aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho Nº 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC Nº 73/97.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

LXVII SGT Nº 3 – Montevidéu, 30/XI/18

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS: CATEGORIA 8: CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

1. Para fins de atribuição de aditivos alimentares, adotam-se as seguintes categorias e definições:

1.1. Categoria 8.0 - Carne e produtos cárneos:

1.1.1. Categoria 8.1 - Carne: é a parte muscular comestível de animais abatidos e declarados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, constituída pelos tecidos moles que envolvem o esqueleto, incluindo sua cobertura de gordura, tendões, vasos, nervos, aponeuroses, a pele nos suínos e aves (exceto da ordem *Struthioniformes*) e todos aqueles tecidos não separados durante a operação de abate. Também é considerado carne o diafragma. Não são contempladas por esta definição as carnes separadas mecanicamente.

1.1.1.1. Categoria 8.1.1 - Carne fresca: é a carne que não recebeu nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), que mantém suas características naturais e que não recebeu a adição de ingredientes. Não se autoriza a adição de aditivos.

1.1.2. Categoria 8.2. Produtos cárneos processados:

1.1.2.1. Categoria 8.2.1 - Industrializados: são os produtos preparados sobre a base de carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis*, adicionados ou não de outros ingredientes autorizados.

(*) Subproduto cárneo comestível: é qualquer parte do animal de abate declarada apta para consumo humano pela inspeção veterinária oficial, que não se enquadra na definição de carne. Nos subprodutos cárneos frescos, não é autorizado o uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoria 8.2.1.1 - Industrializado Fresco: é o produto industrializado cru não submetido a processos de cozimento ou secagem.

1.1.2.1.2. Categoria 8.2.1.2: Industrializado Seco: é o produto industrializado submetido a um processo de desidratação parcial para favorecer sua conservação por um período prolongado.

1.1.2.1.3. Categoria 8.2.1.3 - Industrializado Cozido: é o produto industrializado que, qualquer que seja sua forma de elaboração, foi submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2. Categoria 8.2.2 - Salgados: é o produto elaborado com carne e/ou subprodutos cárneos comestíveis submetido a um processo destinado à sua conservação mediante a adição de sal (cloreto de sódio).

1.1.2.2.1. Categoria 8.2.2.1 - Salgado Cru: é o produto salgado não submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.2.2. Categoria 8.2.2.2 - Salgados Cozidos: é o produto salgado que foi submetido a um processo de cozimento.

1.1.2.3. Categoria 8.2.3 - Conservas e semiconservas cárneas e mistas:

1.1.2.3.1. Categoria 8.2.3.1 - Conservas cárneas e mistas:

Conserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial.

Conserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado hermeticamente e submetido a um tratamento de esterilização comercial.

1.1.2.3.2. Categoria 8.2.3.2 - Semiconservas cárneas e mistas:

Semiconserva cárnea - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

Semiconserva mista - é o produto elaborado à base de carnes e/ou subprodutos cárneos comestíveis e vegetais, adicionado ou não de ingredientes autorizados, embalado e submetido a um tratamento térmico que permite prolongar, por um período inferior ao das conservas, sua aptidão para o consumo.

1.1.3. Categoria 8.2.4 - Outros produtos cárneos:

1.1.3.1. Categoria 8.2.4.1 - Produtos cárneos desidratados: é o produto cárneo obtido a partir de um processo tecnológico de desidratação adequado, não devendo conter mais de 5% de umidade.

2. Admite-se a presença de aditivos alimentares transferidos a partir dos ingredientes, de acordo com o princípio de transferência de aditivos alimentares.
3. Atribuição de aditivos alimentares, funções e limites máximos autorizados para a categoria 8: carnes e produtos cárneos:

| 8.0 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS | | |
|---|--|-------------------------------|
| 8.1 CARNES | | |
| 8.1.1 CARNES FRESCAS | | |
| Não se permite o uso de aditivos. | | |
| 8.2 PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS | | |
| 8.2.1 INDUSTRIALIZADOS | | |
| 8.2.1.1 INDUSTRIALIZADOS FRESCOS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 260 | Ácido acético | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| 261 | Acetato de potássio | q.s. |
| 262(i) | Acetato de sódio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |

| | | |
|---|--|---|
| 310 | Galato de propila | 0,01 (sobre o teor de gorduras) Só ou combinado Exclusivamente para elaboração de produtos congelados. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | |
| 307a | D-alpha-Tocoferol | 0,03 g/100g (sobre o teor de gordura) Só ou combinado Somente para produtos à base de carne picada que contenha outros ingredientes. |
| 307 b | Tocoferol concentrado | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma ou curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície)(*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160a _{ii} | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K | 0,002 (expresso como norbixina) Somente para tratamento de superfície. |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g na massa dos produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 (*) |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| 262 _{ii} | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |

| ESPESSANTE | | |
|----------------------|---|---|
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 (expresso como carragena). |
| 407a | Alga eucema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 (expresso como alga eucema). |
| 401 | Alginato de sódio e sais de cálcio | 1,2 Somente para produtos cárneos compactados e/ou moldados, elaborados a partir de peças e/ou pedaços de carne. |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | |

| | | |
|---------------------------|--|------|
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódio 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| UMECTANTE | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 |
| 422 | Glicerina, glicerol | q.s. |

| ESTABILIZANTE DE COR | | |
|--|--|---------------------------------------|
| 375 | Ácido nicotínico | 0,01 Somente para hamburguês. |
| 8.2.1.2 INDUSTRIALIZADOS SECOS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| 261 | Acetato de potássio | q.s. |
| 262(i) | Acetato de sódio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Curcuma ou curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície)(*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |

| | | |
|---|---|--|
| 160a | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160b | Urucum, bixina, norbixina, extrato de annatto e sais de Na e K | 0,002 (expresso como norbixina). Somente para tratamento de superfície. |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g, na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,02 (expresso como ácido sórbico). Somente para uso externo, tratamento de superfície (ausência na massa). Sós ou combinados. |
| 201 | Sorbato de sódio | |
| 202 | Sorbato de potássio | |
| 203 | Sorbato de cálcio | |
| 235 | Pimaricina, natamicina | 0,002 Somente para tratamento da superfície da peça inteira de produtos embutidos, equivalente a 1 mg/dm ² aplicado na superfície a uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | |
| 252 | Nitrato de potássio | 0,03 (*) |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |

| | |
|--------|---|
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |

| REALÇADOR DE SABOR | | |
|---|---|--|
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódico 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| EMULSIFICANTE | | |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | q.s. Somente para uso em superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final. |
| 8.2.1.3 INDUSTRIALIZADOS COZIDOS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| 261 | Acetato de potássio | q.s. |
| 262i | Acetato de sódio | q.s. |

| ANTIOXIDANTE | | |
|---|---|--|
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| 310 | Galato de propila | 0,01 (sobre o teor de gordura). |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | Sós ou combinados. |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT | Somente para produtos congelados. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 385 | EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico | 0,0035 Somente para produtos com carne picada, exceto para salsichas tipo viena, salsichas tipo frankfurter e pancho. (***) |
| 307a | D-alpha-Tocoferol | 0,05 g/100g. (sobre o teor de gordura). |
| 307 b | Tocoferol concentrado | Sós ou combinados. |
| (***) a denominação "pancho" aplica-se somente para o Paraguai | | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 (*) |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 |
| 234 | Nisina | 0,0025g/100g. (como nisina) (**). |
| 280 | Ácido propiônico | 0,5g/100g como ácido propiônico. |
| 281 | Propionato de sodio | 0,5g/100g como ácido propiônico. |
| 283 | Propionato de potássio | 0,5g/100g como ácido propiônico. |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |
| (**) exceto: salsicha tipo Frankfurt (Argentina e Brasil), salsicha frankfurter (Paraguai), salsicha tipo Frankfurter (Uruguai) | | |

| CORANTE | | |
|--|---|---|
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície)(*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160aai | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 (expresso como norbixina). Somente para tratamento de superfície. |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2g/ 100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição. | | |
| ESTABILIZANTE DE COR | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| ESPESSANTE | | |
| 400 | Ácido algínico | 0,3 |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,3 |
| 406 | Ágar | 0,3 |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,5 (expresso como carragena). |
| 407 ^a | Alga euchema processada (PES) (incluí seus sais de sódio e potássio) | 0,3 (expresso como alga euchema). |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 |

| | | |
|----------------------|---|---|
| 412 | Goma guar | 0,3 |
| 415 | Goma xantana | 0,3 |
| 461 | Metilcelulose | 0,3 |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose | 0,3 |
| 466 | Carboximetlicelulose | 0,3 |
| EMULSIONANTE | | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 471 | Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos | q.s. |
| 472a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | q.s. Somente para uso em superfície, para adesão de condimentos e especiarias no produto final. |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | |

| | | |
|---------------------------|---|------|
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, Glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |

| | | |
|----------------------------|--|-------------------------------|
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| UMECTANTE | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2,0 |
| 422 | Glicerina, glicerol | q.s. |
| 8.2.2 SALGADOS | | |
| 8.2.2.1 SALGADO CRU | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |

| AROMATIZANTE | | |
|---|---|---|
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido sórbico | 0,02 (expresso como ácido sórbico). Somente para uso externo (ausência na massa). Só ou combinado. |
| 201 | Sorbato de sódio | |
| 202 | Sorbato de potássio | |
| 203 | Sorbato de cálcio | |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 (*) |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | |

| | | |
|---------------------------|---|------|
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' –inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| 8.2.2.2 SALGADO COZIDO | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUR, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 (*) |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| (*) A soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve ser superior a 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |

| CORANTE | | |
|---|---|---|
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície)(*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160a _{ii} | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g, na massa de produtos que contém proteína vegetal em sua composição. | | |
| ESPESSANTE | | |
| 400 | Ácido alginico | 0,3 |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 |
| 405 | Alginato de propileno glicol | 0,3 |
| 406 | Ágar | 0,3 |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,5 (expresso como carragena). |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 (expresso como alga euchema). |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 |
| 412 | Goma guar | 0,3 |
| 415 | Goma xantana | 0,3 |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |

| | |
|--------|---|
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio |

| REALÇADOR DE SABOR | | |
|---|---|-------------------------------|
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'- guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5- guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5- inosinato de cálcio | q.s. |
| UMECTANTE | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 |
| 422 | Glicerina, glicerol | q.s. |
| 8.2.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS CÂRNEAS E MISTAS | | |
| 8.2.3.1 CONSERVAS CÂRNEAS E MISTAS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 260 | Ácido acético | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3,0 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |

| | | |
|---|--|--|
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbico, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| 310 | Galato de propila | 0,02 (sobre o teor de gordura). Sós ou combinados. Somente para feijoadas. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | |
| 307a | D-alpha-Tocoferol | 0,05g/100g (sobre o teor de gordura). Sós ou combinados. Exceto para o corned beef, e para carne "luncheon" definido de acordo com CODEX STAN 89-1981 última revisão. |
| 307 b | Tocoferol concentrado | |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| CONSERVADOR | | |
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície)(*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160a ⁱⁱ | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 (expresado como norbixina). Somente para uso na superfície de salsichas em conserva. |

| | | |
|---|---|---|
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaina | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g en la masa de produtos que contienen proteína vegetal en su composición. | | |
| ESPESANTE | | |
| 400 | Ácido alginico | 0,3 |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 |
| 406 | Ágar | 0,3 |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 (expresso como carragena). |
| 407a | Alga euchema processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 (expresso como alga euchema). |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 |
| 412 | Goma guar | 0,3 |
| 415 | Goma xantana | 0,3 |
| ESTABILIZANTE | | |
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | |

| | | |
|---------------------------|---|------|
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | |
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| 631 | 5'- inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| UMECTANTE | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 |
| 422 | Glicerina, glicerol | q.s. |
| EMULSIFICANTE | | |
| 471 | Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos | q.s. |
| 8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNEAS E MISTAS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| ACIDULANTE | | |
| 260 | Ácido acético | q.s. |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono-delta-lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 262ii | Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio | 0,1 |
| 325 | Lactato de sódio | 3,5 |
| 326 | Lactato de potássio | 3 |
| 327 | Lactato de cálcio | q.s. |
| 331iii | Citrato trissódico, citrato de sódio | q.s. |
| 332ii | Citrato tripotássico, citrato de potássio | q.s. |
| 333 | Citrato tricálcico, citrato de cálcio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |

| CONSERVADOR | | |
|--|---|--|
| 249 | Nitrito de potássio | 0,015 (*) |
| 250 | Nitrito de sódio | |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,03 (*) |
| 252 | Nitrato de potássio | |
| (*) a soma dos nitritos e nitratos, determinados como quantidade máxima residual, no deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. | | |
| CORANTE | | |
| 100i | Cúrcuma, curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície) (*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160a _{ii} | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160b | Extrato de annatto, bixina, norbixina, urucum e sais de Na e K | 0,002 (expresso como norbixina). Somente para uso na superfície de salsichas em conserva. |
| 160c | Páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal na sua composição. | | |
| ESPESSANTE | | |
| 400 | Ácido algínico | 0,3 |
| 401 | Alginato de sódio | 0,3 |
| 402 | Alginato de potássio | 0,3 |
| 403 | Alginato de amônio | 0,3 |
| 404 | Alginato de cálcio | 0,3 |
| 406 | Ágar | 0,3 |
| 407 | Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês | 0,3 (expresso como carragenina). |
| 407a | Alga eucheuma processada (PES) (inclui seus sais de sódio e potássio) | 0,3 (expresso como alga eucheuma) |
| 410 | Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí | 0,3 |
| 412 | Goma guar | 0,3 |
| 415 | Goma xantana | 0,3 |

| ESTABILIZANTE | | |
|---------------|---|--|
| 338 | Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico | 0,5 (expresso como P ₂ O ₅). Quantidade adicionada, sem considerar a quantidade naturalmente presente na carne.. |
| 339i | Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico | |
| 339ii | Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico | |
| 339iii | Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio | |
| 340i | Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico | |
| 340ii | Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico | |
| 340iii | Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio | |
| 341i | Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio | |
| 341ii | Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio | |
| 341iii | Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | |
| 342i | Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio | |
| 342ii | Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico | |
| 343ii | Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio | |
| 343iii | Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário | |
| 450i | Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico | |
| 450ii | Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico | |
| 450iii | Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio | |
| 450v | Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio | |
| 450vi | Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio | |
| 450vii | Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico | |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| 451i | Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico | |
| 451ii | Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio | |
| 452i | Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio | |
| 452ii | Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio | |
| 452iii | Polifosfato de cálcio e sódio | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| UMECTANTE | | |
| 420 | Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita | 2 |
| 422 | Glicerina, glicerol | q.s. |
| EMULSIFICANTE | | |
| 471 | Mono e di-glicerídeos de ácidos graxos | q.s. |
| 472b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico | q.s. |
| 472c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | q.s. |
| 8.2.4 OUTROS PRODUTOS CÁRNEOS | | |
| 8.2.4.1. PRODUTOS CÁRNEOS DESIDRATADOS | | |
| INS | Nome do aditivo em português | Limite máximo (g/100g) |
| CORANTE | | |
| 100i | Curcuma ou curcumina | 0,002 (expresso como curcumina). |

| | | |
|--|--|---|
| 120 | Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca | 0,01 (expresso como ácido carmínico). |
| 150a | Caramelo I – simples | q.s. |
| 150b | Caramelo II – processo sulfito cáustico | q.s. (para uso em superfície) (*). |
| 150c | Caramelo III – processo amônia | |
| 150d | Caramelo IV – processo sulfito-amônia | |
| 160aii | Carotenos: extratos naturais | 0,002 |
| 160c | Extrato de páprica, capsorubina, capsantina | 0,001 (expresso como capsantina). |
| 162 | Vermelho de beterraba, betaína | q.s. |
| (*) 0,2 g/100g na massa de produtos que contêm proteína vegetal em sua composição. | | |
| ANTIUMECTANTE | | |
| 551 | Dióxido de Silício | q.s. |
| 341 iii | Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio | 1,5 (expresso como P ₂ O ₅). |
| AROMATIZANTE | | |
| Todos os autorizados no MERCOSUL, de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes. | | |
| REALÇADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutâmico (L(+)-) | q.s. |
| 621 | Glutamato de sódio, glutamato monossódico | q.s. |
| 622 | Glutamato de potássio | q.s. |
| 623 | Diglutamato de cálcio | q.s. |
| 624 | Glutamato de monoamônio | q.s. |
| 625 | Glutamato de magnésio | q.s. |
| 627 | 5'-guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' – guanilato | q.s. |
| 628 | 5-guanilato de potássio | q.s. |
| 629 | 5-guanilato de cálcio | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | 5'-inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' – inosinato | q.s. |
| 632 | Inosinato de potássio | q.s. |
| 633 | 5-inosinato de cálcio | q.s. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | q.s. |
| 301 | Ascorbato de sódio | q.s. |
| 302 | Ascorbato de cálcio | q.s. |
| 303 | Ascorbato de potássio | q.s. |
| 315 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio | q.s. |

| | | |
|-------|---------------------------|---|
| 310 | Galato de propila | 0,01 (sobre o teor de gordura). Sós ou combinados. |
| 320 | Butil hidroxianisol, BHA | |
| 321 | Butil hidroxitolueno, BHT | |
| 307a | D-alpha-Tocoferol | 0,05g/100g (sobre o teor de gordura). Sós ou combinados. |
| 307 b | Tocoferol concentrado | |