**AGREGADO III-2-B**

**LXXVII REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO N° 3**

**“REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

**COMISSÃO DE ALIMENTOS**

**ATA N° 03/21**

**Brasilia, 20 de agosto a 03 de setembro de 2021**

# MERCOSUL/xxx SGT Nº 3/P. RES. N° XX/21

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTÍCIOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 1. PRODUTOS LÁCTEOS, SUBCATEGORIAS LEITE EM PÓ E CREME DE LEITE EM PÓ; LEITES FERMENTADOS E QUEIJOS**

**(MODIFICAÇÃO DAS RESOLUÇÕES GMC Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 44/98, 07/18)**

**VISTO**: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 38/98, 44/98, 45/17 e 07/18 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes acordaram a elaboração de um Regulamento Técnico MERCOSUL horizontal de atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologia para produtos lácteos harmonizados no âmbito do MERCOSUL.

Que a elaboração do presente Regulamento Técnico implica a modificação dos Padrões de Identidade e Qualidade sobre produtos lácteos harmonizados no MERCOSUL para referenciar nos pontos sobre aditivos e coadjuvantes de tecnologia o estabelecido pela presente normativa.

Que os Estados Partes consideraram necessário atualizar a atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologia para os produtos lácteos, com a finalidade de adequar a regulamentação aos avances tecnológicos e à normativa internacional de referência.

Que como parte do trabalho realizado os Estados Partes acordaram harmonizar a atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologias a produtos lácteos cujos Padrões de Identidade e Qualidade não se encontram harmonizados no âmbito do MERCOSUL.

Que os Estados Partes coincidiram com a conveniência de aprovar a presente Resolução com a atribuição de aditivos alimentícios e coadjuvantes de tecnologia para leite em pó, creme de leite em pó, leites fermentados e queijos em uma primeira etapa, que será complementada à medida que a atribuição de aditivos a outros produtos lácteos seja acordada.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tem o objetivo de facilitar o comércio no âmbito do MERCOSUL.

**O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Atribuição de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia para a Categoria de Alimentos 1. Produtos Lácteos, subcategorias Leite em pó e creme de leite em pó; Leites fermentados e Queijos, que consta como Anexo e forma parte da presente Resolução.

Art. 2 – Conceder o prazo de 18 meses para o uso dos aditivos alimentares nas condições estabelecidas na PARTE III do Anexo desta Resolução, contados a partir da incorporação ao ordenamento juridico.

Art. 3 - Modificar o ponto 5. das Resoluções GMC Nº 79/94, 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96, 42/96, 78/96, 81/96, 82/96, 83/96, 134/96, 136/96, 145/96, 01/97, 47/97, 48/97, 44/98, 07/18, que passa a ser redigido da seguinte maneira:

“*5.* ***ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/FABRICAÇÃO***

***5.1. ADITIVOS***

*O uso de aditivos será regido pelo estabelecido no Regulamento Técnico MERCOSUL específico sobre Atribuição de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia para a Categoria de Alimentos 1. Produtos Lácteos.*

***5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/FABRICAÇÃO***

*O uso de coadjuvantes de tecnologia será regido pelo estabelecido no Regulamento Técnico MERCOSUL específico sobre Atribuição de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia para a Categoria de Alimentos 1. Produtos Lácteos.”*

Art. 4 - A presente Resolução será aplicada no território dos Estados Partes, no comércio entre eles e nas importações extrazona.

Art. 5 - Os Estados Partes indicarão no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 “Regulamentos Técnicos e avaliação da Conformidade” (SGT N° 3) os organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 6 - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de ….

**xxx SGT Nº 3 - …, xx/xx/21**

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTÍCIOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 1. PRODUTOS LÁCTEOS**

1. Para fins do presente Regulamento, são adotadas as seguintes categorias de alimentos e descritores:
	1. **Leite em pó e creme de leite em pó**

Entende-se por leites em pó os produtos que são obtidos por desidratação do leite de espécies animais de consumo autorizado. O conteúdo de gordura e/ou de proteínas poderá ser ajustado mediante processos tecnológicos adequados, sempre que não seja modificada a proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizado como matéria-prima.

Entende-se por Cremes de leite (Nata) em Pó os produtos que são obtidos por desidratação do creme de leite de espécies animais de consumo autorizado. O conteúdo de gordura e/ou proteínas e/ou outros componentes do leite poderão ser ajustados mediante processos tecnológicos adequados.

* 1. **Leites fermentados**

Entende-se por leites fermentados os produtos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou leite reconstituído, provenientes de espécies animais de consumo autorizado, adicionada ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante a ação de culturas de microrganismos específicos. Estes microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu período de validade.

O conteúdo de gordura e/ou proteínas e/ou outros componentes do leite serão ajustados conforme aos requisitos de composição estipulados.

* + 1. **Leites fermentados sem adições**

Entende-se por leites fermentados sem adições aqueles que contêm unicamente ingredientes lácteos em sua formulação, com exceção dos aditivos permitidos.

Exemplos de estes produtos são: Iogurte, Leite Fermentado ou Cultivado, Leite Acidófilo ou Acidofilado, Kefir, Kumys ou Cúmis, Coalhada.

* + 1. **Leites fermentados adoçados ou açucarados ou com açúcar e/ou aromatizados/saborizados e/ou com adições**

Entende-se por leites fermentados adoçados ou açucarados ou com açúcar e/ou aromatizados e/ou com adições os que contenham, além dos ingredientes lácteos, açúcares, acompanhados ou não de glicídeos (exceto polissacarídeos e poliálcois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrinas e/ou substâncias aromatizantes/saborizantes e/ou contenham em sua formulação outros ingredientes não lácteos, adicionados antes, durante ou após a fermentação.

Exemplos de estes produtos são: Iogurte Adoçado sabor Morango, Leite Fermentado ou Cultivado adoçado, Iogurte com Pêssegos, Leite Fermentado ou Cultivado com Coco.

* 1. **Queijos**

Entende-se por queijo o produto que é obtido por:

1. coagulação total ou parcial do leite, leite descremado, leite parcialmente descremado, creme de leite, creme de soro ou soro de manteiga, soro de queijos ou de qualquer combinação destas matérias-primas, todas provenientes de espécies animais de consumo autorizado, mediante a ação do coalho ou outros coagulantes apropriados, com separação parcial do soro que se desprende como consequência de tal coagulação, respeitando o princípio de que a elaboração do queijo resulta em una concentração de proteína láctea (especialmente a porção de caseína), com ou sem adição de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias. O conteúdo de proteína do queijo deverá ser superior ao da mistura dos ingredientes lácteos já mencionado na base ao qual o queijo foi elaborado; e/ou
2. técnicas de elaboração que comportam a coagulação da proteína do leite e/ou de produtos obtidos do leite que dão um produto final que possui as mesmas características físicas, químicas e organolépticas que o produto definido no item (a).

Qualquer que seja o processo de fabricação do queijo, a proporção entre as proteínas do soro e a caseína não deverá ser superior à do leite, com exceção dos queijos de soro nos quais a proporção de proteína de soro em relação à caseína no produto é mais alta que à do leite. A base láctea não contém gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

Entende-se por superfície do queijo (incluindo a casca) a parte externa do queijo inteiro, independentemente de que se tenha formado ou não uma casca. Também inclui nesta definição de superfície a camada externa do queijo fatiado, cortado, picado ou ralado.

A casca é uma camada semicerrada com um conteúdo inferior de umidade, após o processo de moldagem seguido do início do processo de cura ou maturação prévio a seu consumo, em ambientes naturais ou, se possível, em ambientes nos quais haja umidade e/ou composição da atmosfera controladas.

A casca assim constituída tem a mesma composição que a parte interna do queijo no começo do processo de cura ou maturação.

Em muitos casos, a formação da casca é iniciada no processo de salga em salmoura. Devido à influência da concentração do sal na salmoura, do oxigênio, da desidratação local e de outras reações, a casca adquire sucessivamente uma composição ligeiramente distinta do interior do queijo e muitas vezes apresenta um sabor mais amargo.

Durante este processo, a casca do queijo pode ser submetida a tratamentos ou pode ser colonizada por culturas de microrganismos desejáveis, como pelo Penicillium candidum ou pelo Brevibacterium linens. Nestes casos, a camada resultante forma parte da casca comestível dos queijos.

Em outros casos, os queijos não apresentam casca porque tendem a maturar usando una película de proteção para regular o conteúdo de umidade do queijo e protegê-lo contra microrganismos.

A parte externa de estes queijos não forma uma casca com um conteúdo inferior de umidade, ainda que a influência da luz possa causar algumas diferenças em relação à parte interna. Previamente ao envase, as películas de proteção são retiradas, não estando presentes no produto que é oferecido ao consumidor.

* + 1. **Queijos não submetidos à maturação, incluindo os queijos frescos**

Entende-se por queijos não maturados (incluídos os queijos frescos), os produtos que estão prontos para o consumo pouco depois de sua fabricação.

Exemplos destes produtos são: Minas Frescal, Massa para elaborar Mozzarella, Mozzarella ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos não submetidos à maturação. Os exemplos listados não representam una lista exaustiva. Os queijos não maturados não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para a atribuição de seus respectivos aditivos.

* + 1. **Queijos maturados, incluindo os madurados por mofos**

Entende-se por queijos maturados os produtos que não estão prontos para o consumo pouco depois da fabricação, em vez disso devem ser mantidos durante certo tempo a uma temperatura e condições tais de forma a serem produzidas mudanças bioquímicas e físicas necessárias e características do queijo em questão.

Exemplos destes produtos são: Dambo, Dambo de uso industrial, Mozzarella estabilizada/madurada por um prazo não menor que 15 dias, Prato, Prato de uso industrial, Pategrás Sandwich, Pategrás Sandwich de uso industrial, Tandil, Tandil de uso industrial, Tybo, Tybo de uso industrial, Tybo Sandwich, Tilsit, Tilsit de uso industrial, Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito, Sbrinz, ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos submetidos à maturação. Os exemplos listados não representam uma lista exaustiva. Os queijos maturados não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para atribuição de seus respectivos aditivos.

Entende-se por queijos maturados por mofos os produtos nos quais a maturação ocorreu principalmente como consequência do desenvolvimento característico de mofos por todo o interior e/ou sobre a superfície do queijo.

Exemplos destes produtos são: Azul ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos maturados por mofos. Os exemplos listados não representam uma lista exaustiva. Os queijos maturados por mofos não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para atribuição de seus respectivos aditivos.

* + 1. **Queijos de soro**

Entende-se por queijos de soro os produtos sólidos, semissólidos ou moles obtidos principalmente por meio de um dos seguintes processos:

(1) a concentração de soro e moldagem do soro concentrado.

(2) a coagulação térmica do soro com a adição ou não de ácido.

O processo também pode incluir a adição de leite, creme de leite ou outras matérias-primas de origem láctea.

A proporção de proteína de soro em relação à caseína no produto obtido por meio da coagulação do soro deverá ser claramente mais alta que a do leite.

O produto obtido por meio da coagulação do soro poderá ser curado/maturado ou não.

Exemplos destes produtos são: Ricota ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos de soro. Os exemplos listados representam uma lista exaustiva. Os queijos de soro não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para atribuição de seus respectivos aditivos.

**01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó**

Entende-se por queijos processados ou fundidos os produtos que são obtidos por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias.

O queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea.

Exemplos destes produtos são: Requeijão, Queijo processado ou fundido, Queijo processado ou fundido UAT (UHT) ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos processados ou fundidos. Os exemplos listados não representam uma lista exaustiva. Os queijos processados não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para fins de atribuição de seus respectivos aditivos.

Entende-se por queijos em pó, incluindo o queijo processado ou fundido em pó, os produtos obtidos por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea, seguidos de desidratação da mistura mediante um processo tecnologicamente adequado, com ou sem adição de especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias.

O queijo constitui o ingrediente lácteo preponderante na base láctea.

Exemplos destes produtos são: Queijo em Pó, Queijo Processado ou Fundido em pó ou outros não mencionados anteriormente e que atendam à definição de queijos processados ou fundidos em pó. Os exemplos listados não representam uma lista exaustiva. Os queijos processados ou fundidos em pó não contemplados nestes exemplos serão enquadrados nesta categoria para atribuição de seus respectivos aditivos.

1. Os descritores incluídos no ponto 1. são exclusivamente para fins de atribuição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Não incluem as características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriais ou de outra índole que definem a identidade e qualidade de cada produto em particular.
2. Um aditivo não contemplado ou limitado na presente lista poderá ser utilizado em queijo em pó quando este for destinado exclusivamente para a preparação de outro alimento sempre que cumpra com a atribuição de aditivos, funções e limites máximos de uso admitidos para o alimento final elaborado. Estes produtos deverão indicar no rótulo a expressão “uso industrial exclusivo”.
3. Na PARTE I está incluída a atribuição de aditivos alimentícios, suas funções e concentrações máximas de uso para a categoria de alimentos 1. Produtos Lácteos, subcategorias 01.1 Leite em pó e creme de leite em pó; 01.2 Leites fermentados e 01.3 Queijos
4. Na PARTE II estão incluídos os coadjuvantes de tecnologia autorizados e suas condições de uso para a categoria de alimentos 1. Produtos Lácteos, subcategorias 01.1 Leite em pó e creme de leite em pó; 01.2 Leites fermentados e 01.3 Queijos
5. Os coadjuvantes de tecnologia listados na PARTE II são os que podem ser utilizados na elaboração e/ou envase do produto final. Excluem-se expressamente da lista os coadjuvantes de tecnologia utilizados para a fabricação de ingredientes, aditivos e outras matérias-primas que eventualmente podem estar presentes como resíduos em concentrações que não exerçam nenhuma função tecnológica no produto final.
6. Na PARTE III estão listados os aditivos alimentares e suas condições de uso para categorias de alimentos indicadas atualmente autorizados, os quais não serão mais permitidos após 18 meses contados a partir da incorporação do presente regulamento ao ordenamento juridico.

**PARTE I**

**Atribuição de aditivos alimentícios, funções e limites máximos autorizados para a categoria de alimentos 1. Produtos Lácteos, subcategorias Leite em pó e creme de leite em pó; Leites fermentados e Queijos**

|  |
| --- |
| **01. Produtos Lácteos** |
| **01.1 Leite em pó e creme de leite (nata) em pó** |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | 0,05 sozinhos ou combinados, expresso como ácido ascórbico |  |
| 301 | Ascorbato de sódio |
| 304 | Palmitato de ascorbila |
| 307a | Tocoferol d-α- | 0,02 sozinhos ou combinados, expresso como como tocoferóis totais |  |
| 307b | Tocoferol concentrado, mistura |
| 307c | Tocoferol, dl-α- |
|  |
| **ANTIUMECTANTES/ANTIAGLUTINANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de cálcio | 1, sozinhos ou combinados | Somente para leites em pó destinados a máquinas de venda automáticas e/oi quando estiverem embalados em embalagens maiores do que 20 kg. |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 504 (i) | Carbonato de magnésio |
| 530 | Óxido de magnésio |
| 551 | Dióxido de silício amorfo |
| 552 | Silicato de cálcio |
| 553 (i) | Silicato de magnésio |
|  |
| **EMULSIFICANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 (i) | Lecitina | 0,5  |  |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | 0,25 |  |
| 2,5 | Somente para creme de leite em pó  |
|  |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | 0,5 sozinhos ou combinados, expresso como ácido cítrico | Somente para leites em pó que serão reconstituídos total ou parcialmente a temperaturas maiores de 50°C e/ou que serão submetidos a tratamentos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilização industrial, solubilização com vapor) na forma direta ou como ingrediente de outro alimento. |
| 331 (iii) | Citrato trissódico |
| 332 (i) | Citrato diácido de potássio |
| 332 (ii) | Citrato tripotássico |
| 339 (i) | Ortofosfato monossódico | 0,25, sozinhos ou combinados, expresso como P2O5 | Somente para leites em pó que serão reconstituídos total ou parcialmente a temperaturas maiores de 50°C e/ou que serão submetidos a tratamentos térmicos enérgicos (Ultra alta temperatura, esterilização industrial, solubilização com vapor) na forma direta ou como ingrediente de outro alimento. |
| 339 (ii)  | Hidrogenofosfato dissódico |
| 339 (iii)  | Fosfato trissódico |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potássio |
| 340 (ii) | Hidrogenofosfato dipotássico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotássico |
| 341 (i) | Fosfato diácido de cálcio |
| 341 (ii) | Hidrogenofosfato dicálcico |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amônio |
| 342 (ii) | Hidrogenofosfato diamônico |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnésio |
| 343 (ii) | Hidrogenofosfato de magnésio |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 450 (i) | Difosfato dissódico |
| 450 (ii) | Difosfato trissódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrassódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotássico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de cálcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnésio |
| 451 (i) | Trifosfato pentassódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotássico |
| 452(i) | Polifosfato de sódio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potássio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sódio e cálcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de cálcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amônio |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 339 (i) | Ortofosfato monossódico | 0,25, sozinhos ou combinados, expresso como P2O5 | Somente para creme de leite em pó. |
| 339 (ii)  | Hidrogenofosfato dissódico |
| 339 (iii)  | Fosfato trissódico |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potássio |
| 340 (ii) | Hidrogenofosfato dipotássico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotássico |
| 341 (i) | Fosfato diácido de cálcio |
| 341 (ii) | Hidrogenofosfato dicálcico |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amônio |
| 342 (ii) | Hidrogenofosfato diamônico |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnésio |
| 343 (ii) | Hidrogenofosfato de magnésio |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |
| 450 (i) | Difosfato dissódico |
| 450 (ii) | Difosfato trissódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrassódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotássico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de cálcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnésio |
| 451 (i) | Trifosfato pentassódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotássico |
| 452(i) | Polifosfato de sódio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potássio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sódio e cálcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de cálcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amônio |
| 500 (i) | Carbonato de sódio | 0,05, sozinhos ou combinados, expresso como substâncias anidras | Somente para creme de leite em pó. |
| 501 (i) | Carbonato de potássio |
|  |
| **01.2 Leites Fermentados** |
| **01.2.1 Leites fermentados sem adições** |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (iii) | Citrato trissódico | 0,05 |  |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | 0,5 |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5 sozinhos ou combinados | Somente para leites fermentados descremados |
| 401 | Alginato de sódio |
| 402 | Alginato de potássio |
| 403 | Alginato de amônio |
| 404 | Alginato de cálcio |
| 405 | Alginato de propilenoglicol |
| 406 | Ágar |
| 407 | Carragenina |
| 410 | Goma ~~de sementes de~~ alfarroba |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábica (Goma de acácia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gelana |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cássia | 0,25 |
| 428 | Gelatina  | 1,0 sozinhos ou combinados |
| 440 | Pectinas |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | 0,5 sozinhos ou combinados |
| 461 | Metilcelulose |
| 463 | Hidroxipropilcelulose |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose |
| 465 | Metiletilcelulose |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica |
|  |
| **01.2.2 Leites fermentados adoçados ou açucaradas ou com açúcar e/ou aromatizados/saborizados e/ou com adições.**  |
| **ACIDULANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 0,5 |  |
|  |  |  |  |
| **AROMATIZANTES/SABORIZANTES** |
| Todos os aromatizantes autorizados no MERCOSUL de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, exceto sabor de leite, creme de leite ou lácteo | Quantum satis |  |
| **CORANTES** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,008 |  |
| 101 (i) | Riboflavinas, sintéticas | 0,003, sozinhos ou combinados |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sódio |  |
| 110 | Amarelo crepúsculo FCF | 0,005 |  |
| 120 | Carmins | 0,01 como ácido carmínico |  |
| 122 | Azorrubina (Carmoisina) | 0,005 |  |
| 124 | Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A) | 0,005 |  |
| 129 | Vermelho Allura AC | 0,005 |  |
| 132 | Indigotina (Carmim de Índigo) | 0,005 |  |
| 133 | Azul Brilhante FCF | 0,005 |  |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complexos cúpricos | 0,005 |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio | 0,005 |  |
| 143 | Verde sólido FCF | 0,005 |  |
| 150a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150b | Caramelo II. Caramelo ao sulfito | 0,05 |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo ao amoníaco | 0,05 |  |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amônio | 0,05 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetais | 0,005 |  |
| 160b (i) | Extratos de urucum, base bixina | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extratos de urucum, base norbixina | 0,002, como norbixina |   |
| 162 | Vermelho beterraba, betaína | Quantum satis |  |
| 163 (ii) | Extrato de casca de uva | 0,01 |  |
| 163 (iii) | Extrato de groselha negra  | 0,01 |  |
|  |  |  |  |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (iii) | Citrato trissódico | 0,05 |  |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | 0,5 |  |
|  |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5, sozinhos ou combinados |  |
| 401 | Alginato de sódio |
| 402 | Alginato de potássio |
| 403 | Alginato de amônio |
| 404 | Alginato de cálcio |
| 405 | Alginato de propilenoglicol |
| 406 | Ágar |
| 407 | Carragenina |
| 410 | Goma de alfarroba |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acácia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gelana |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cássia | 0,25 |
| 428 | Gelatina  | 1,0 sozinhos ou combinados |
| 440 | Pectinas |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | 0,5, sozinhos ou combinados |
| 461 | Metilcelulose |
| 463 | Hidroxipropilcelulose |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulose |
| 465 | Metiletilcelulose |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica |
|  |
| **01.3 Queijos**  |
| **01.3.1 Queijos não submetidos à maturação, incluindo os queijos frescos** |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma |
| 301 | Ascorbato de sódio | Quantum satis |
| 302 | Ascorbato de cálcio | Quantum satis |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,05, sozinhos ou combinados, expresso como estearato de ascorbila |
| 305 | Estearato de ascorbila |
| 307a | D-α-Tocoferol | 0,02, sozinhos ou combinados, expresso como tocoferóis totais |
| 307b | Tocoferol concentrado, mistura |
| 307c | DL-α-Tocoferol  |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos os aromatizantes autorizados no MERCOSUL de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, exceto os aromas de queijo e creme de leite  | Quantum satis | Somente para queijos aromatizados/saborizados e/ou com adições. |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, sozinhos ou combinados, expresso como ácido sórbico |  |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para o tratamento de superfície de queijos e 0,002 para o tratamento de superfície de queijos fatiados, cortados, picados e ralados | O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície dos queijos é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm2 por uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 280 | Ácido propiônico | 0,3,Sozinhos ou combinados, expresso em ácido propiônico | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma |
| 281 | Propionato de sódio |
| 282 | Propionato de cálcio |
| 283 | Propionato de potássio |
|  |  |  |
| **CORANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03 |  |
| 101 (i) | Riboflavinas, sintéticas | 0,03, Sozinhas ou combinadas |   |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sódio |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |
| 110 | Amarelo crepúsculo FCF | 0,03 | Somente para a superfície dos queijos |
| 120 | Carmines | 0,0125, como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A) | 0,01 | Somente para a superfície dos queijos |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complexos cúpricos | 0,0015, Sozinhos ou combinados, expresso como cobre |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio |
| 150a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo ao amoníaco | 1,5 | Somente para queijos aromatizados/saborizados |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo ao sulfito- amônio | 5 |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetais | 0,02 |  |
| 160b (i) | Extratos de urucum, base de bixina  | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extratos de urucum, base de norbixina. | 0,0025, como norbixina |  |
| 160c(i) | Oleoresina de páprica | Quantum satis |  |
| 160c (ii) | Extrato de páprica | 0,01 |  |
| 160 e | Carotenal, beta apo 8'  | 0,01 |  |
| 162 | Vermelho beterraba, betaína | Quantum satis |  |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,20 |  |
|  |  |  |
| **EMULSIFICANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 432 | Monolaurato de sorbitana polioxietileno (20) | 0,008, sozinhos ou combinados | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma Somente para queijos aerados ou batidos |
| 433 | Monooleato de sorbitana polioxietileno (20) |
| 434 | Monopalmitato de sorbitana polioxietileno (20) |
| 435 | Monoestearato de sorbitana polioxietileno (20) |
| 436 | Triestearato de sorbitana polioxietileno (20) |
| 322 (i) | Lecitina | Quantum satis |
| 470 (i) | Sais de ácidos mirístico, palmítico e esteárico com amônia, cálcio, potássio e sódio | Quantum satis |
| 470(ii) | Sais de ácido oléico com cálcio, potássio e sódio | Quantum satis |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos  | Quantum satis |
| 472 a | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético | Quantum satis |
| 472 b | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido lático | Quantum satis |
| 472 c | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico | Quantum satis |
|   |
| **ESPESSANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5, sozinhos ou combinados | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55g/100g que não adotam sua própria forma  |
| 401 | Alginato de sódio |
| 402 | Alginato de potássio |
| 403 | Alginato de amônio |
| 404 | Alginato de cálcio |
| 405 | Alginato de propilenoglicol |
| 406 | Ágar |
| 407 | Carragenina |
| 407a | Alga Eucheuma processada |
| 410 | Goma de alfarroba |
| 412 | Goma guar |
| 413 | Goma tragacanto |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acácia) |
| 415 | Goma xantana |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gelana |
| 425 | Goma konjac |
| 427 | Goma cássia |
| 428 | Gelatina | 0,5 |
| 440 | Pectinas | 0,5 |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | 1, sozinhos ou combinados |
| 460 (ii) | Celulose em pó |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica |
|   |
| **ESTABILIZANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | 0,2, sozinhos ou combinados, expresso como ácido cítrico | Somente para queijos que em sua fabricação requerem um tratamento térmico a temperaturas superiores a 85 ºC |
| 331 (iii) | Citrato trissódico |
| 332 (i) | Citrato diácido de potássio |
| 332 (ii) | Citrato tripotássico |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico |
| 339 (i) | Ortofosfato monossódico | 0,1, sozinhos ou combinados, expresso como P2O5 | Somente para queijos que em sua fabricação requerem um tratamento térmico a temperaturas superiores a 85 ºC e para Mozzarella que tem um processo de salga a seco |
| 339 (ii)  | Hidrogenofosfato dissódico |
| 339 (iii) | Fosfato trissódico |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potássio |
| 340 (ii) | Hidrogenofosfato dipotássico |
| 340 (iii) | Fosfato tripotássico |
| 341 (i) | [Fosfato diácido de cálcio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=28) |
| 341 (ii) | [Hidrogenofosfato de cálcio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=29) |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |
| 342 (i) | [Fosfato diácido de amônio](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=43) |
| 342 (ii) | [Hidrogenofosfato diamônico](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=44) |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnésio |
| 343 (ii) | Fosfato trimagnésico |
| 343 (iii) | Hidrogenofosfato de magnésio |
| 450 (i) | Difosfato dissódico |
| 450 (ii) | Difosfato trissódico |
| 450 (iii) | Difosfato tetrassódico |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotássico |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de cálcio |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnésio |
| 451 (i) | Trifosfato pentassódico |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotássico |
| 452(i) | Polifosfato de sódio |
| 452 (ii) | Polifosfato de potássio |
| 452 (iii) | Polifosfato de sódio e cálcio |
| 452 (iv) | Polifosfatos de cálcio |
| 452 (v) | Polifosfatos de amônio |
| 542 | Fosfato tribásico de cálcio (fosfato de ossos) |
| 400 | Ácido algínico  | 0,5, sozinhos ou combinados | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma |
|  401 | Alginato de sódio |
| 402 | Alginato de potássio |
| 403 | Alginato de amônio |
| 404 | Alginato de cálcio |
| 405 | Alginato de propilenoglicol  |
|  406 | Ágar |
| 407 | Carragenina |
| 407a | Alga Eucheuma processada  |
| 410 | Goma alfarroba  |
| 412 | Goma guar  |
| 413 | Goma tragacanto  |
| 415 | Goma xantana  |
| 416 | Goma karaya |
| 417 | Goma tara |
| 418 | Goma gelana  |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | 1,0  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de cálcio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 261 (i) | Acetato de potássio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 261 (ii) | Diacetato de potássio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 262(i) | Acetato de sódio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 263 | Acetato de cálcio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sódio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 326 | Lactato de potássio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 327 | Lactato de cálcio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 334 | Ácido tartárico, L (+)- | 0,15, sozinhos ou combinados, expresso como ácido tartárico | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 335 (ii) | Tartarato de sódio, L (+)- |
| 337 | Tartarato de potássio e sódio, L (+)- |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 expresso como fósforo |  |
| 350 i | [Malato ácido de sódio, DL-](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=374) | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g  |
| 350(ii) | [Malato de sódio, DL-](http://www.fao.org/gsfaonline/additives/details.html?id=287) | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 352(ii) | Malato de cálcio, D,L-  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 500 (i) | Carbonato de sódio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sódio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sódio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 501 (i) | Carbonato de Potássio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 501(ii) | Hidrogenocarbonato de potássio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 504 (i) | Carbonato de Magnésio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 504 (ii) | Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de magnésio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 507 | Ácido Clorídrico  | Quantum satis |  |
| 577 | Gluconato de Potássio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 578 | Gluconato de Cálcio  | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma.Somente para produtos aerados ou batidos. |
| 941 | Nitrogênio | Quantum satis | Somente para queijos de umidade maior ou igual a 55 g/100g que não adotam sua própria forma Somente para produtos aerados ou batidos. |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | Quantum satis | Somente para produtos fatiados, cortados, picados e ralados (tratamento de superfície) |
| 460 (ii) | Celulose em pó | Quantum satis | Somente para produtos fatiados, cortados, picados e ralados (tratamento de superfície) |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica | Quantum satis | Somente para produtos fatiados, cortados, picados e ralados (tratamento de superfície) |
| 551 | Dióxido de silício amorfo | 1, sozinhos ou combinados, expresso como SiO2 | Somente para produtos fatiados, cortados, picados e ralados (tratamento de superfície) |
| 552 | Silicato de cálcio |
| 553 (i) | Silicato de magnésio, sintético |
| 553 (iii) | Talco | Quantum satis | Somente para produtos fatiados, cortados, picados e ralados (tratamento de superfície) |
|  |
| **01.3.2 Queijos maturados, incluindo os maturados por mofos**  |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos os aromatizantes autorizados no MERCOSUL de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, exceto os aromas de queijo e creme de leite | Quantum satis | Somente para queijos aromatizados e/ou com adições |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, sozinhos ou combinados, expresso como ácido sórbico | Somente para uso na superfície |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para o tratamento de superfície de queijos e 0,002 para o tratamento de superfície de queijos fatiados, cortados, picados e ralados | O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície dos queijos é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm2 por uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 251 | Nitrato de sódio | 0,0035, sozinhos ou combinados, expresso como íon nitrato | Somente para queijos de umidade menor ou igual a 45,9g/100g |
| 252 | Nitrato de potássio |
| 280 | Ácido propiônico | 0,3, sozinhos ou combinados, expresso como ácido propiônico | Somente para uso na superfície  |
| 281 | Propionato de sódio |
| 282 | Propionato de cálcio |
| 283 | Propionato de potássio |
| 1105 | Hidrocloreto de lisozima | Quantum satis | Somente para queijos de umidade menor ou igual a 45,9g/100g |
|  |  |  |  |
| **CORANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03  |  |
| 101 (i) | Riboflavinas, sintéticas | 0,03, sozinhos ou combinados |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sódio |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |
| 120 | Carmins | 0,0125, como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A) | 0,01 | Somente para o tratamento da superfície dos queijos |
| 140 | Clorofilas | Quantum satis |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complexos cúpricos | 0,0015, sozinhos ou combinados, expresso como Cobre0,0075 para tratamento na superfície, expresso como Cobre |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio |  |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo ao amoníaco | 1,5  | Na massa, somente para queijos aromatizados/saborizados |
| 5 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amônio | 1,5  | Na massa, somente para queijos aromatizados/saborizados |
| 5 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 153 | Carvão Vegetal | Quantum satis |  |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, vegetais | 0,020,10 para tratamento na superfície |  |
| 160b (i) | Extrato de urucum, base bixina  | 0,002 como bixina |  |
| 160b (ii) | Extrato de urucum, base de norbixina | 0,0025 como norbixina |  |
| 160c (ii) | Extrato de páprica | 0,01 |  |
| 162 | Vermelho beterraba, betaina | Quantum satis |  |
| 163 (ii) | Extrato de casca de uva | 0,1 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 172 (i) | Óxido de ferro negro | 0,01 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 172 (ii) | Óxido de ferro rojo | 0,01 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 172 (iii) | Óxido de ferro amarelo | 0,01 | Somente para tratamento de superfície dos queijos |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,20 |  |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de cálcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido málico DL- | Quantum satis |  |
| 325 | Lactato de sódio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | Quantum satis |  |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 como fósforo |  |
| 500 (i) | Carbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 504 (i) | Carbonato de magnésio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **AGENTE GLACEANTE** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 905c (i) | Cera microcristalina | 3 | Somente para casca  |
|  |
| **ANTIOXIDANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 301 | Ascorbato de sódio | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 302 | Ascorbato de cálcio | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,05, sozinhos ou combinados, expresso como estearato de ascorbila | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 305 | Estearato de ascorbila |
| 307a | D-α-Tocoferol  | 0,02, sozinhos ou combinados, expresso como tocoferóis totais | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 307b | Mistura concentrada de Tocoferol  |
| 307c | DL-α-Tocoferol |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose)  | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 460 (ii) | Celulose em pó | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 551 | Dióxido de silício amorfo | 1, sozinhos ou combinados, expresso como SiO2 | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| 552 | Silicato de cálcio |
| 553 (i) | Silicato de magnésio |
| 553 (iii) | Talco | Quantum satis | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
| **EMULSIFICANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 i  | Lecitina | 0,5 | Somente para tratamento de superfície de produtos fatiados, cortados, picados e ralados |
|  |
| **01.3.3 Queijos de soro** |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos os aromatizantes autorizados no MERCOSUL de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes, exceto os aromas de queijo e creme de leite | Quantum satis | Somente para queijos aromatizados e/ou com adições |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, sozinhos ou combinados, expresso como ácido sórbico  |  |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para o tratamento de superfície de queijos | O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície dos queijos é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm2 por uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 243 | Etil-Lauroil arginato | 0,02 | Somente para os queijos de soro fabricados pela moldagem do soro concentrado |
| 280 | Ácido propiônico | 0,3, sozinhos ou combinados, expressos como ácido propiônico |  |
| 281 | Propionato de sódio |  |
| 282 | Propionato de cálcio |  |
| 283 | Propionato de potássio |  |
|  |  |  |  |
| **CORANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo**  | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,03 | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, sozinhos ou combinados | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições. |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sódio |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |
| 120 | Carmins | 0,0125, como ácido carmínico | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições |
| 140 | Clorofilas | 0,0015 sozinhos ou combinados, expresso em clorofila | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições. |
| 141 (i)  | Clorofilas, complexos cúpricos |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições |
| 150c | Caramelo III. Caramelo ao amoníaco | 1,5  | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo ao sulfito-amoníaco | 5 | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 160a(i) | Beta-caroteno sintético | 0,01 | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 160a(ii) | Beta-carotenos vegetais | 0,02  | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 160b (i) | Extrato de urucum, base bixina | 0,002 como bixina | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 160b (ii) | Extrato de urucum, base de norbixina. | 0,0025 como norbixina | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições.  |
| 160c (ii) | Extrato de páprica | 0,01 | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições |
| 162 | Vermelho beterraba, betaina | Quantum satis | Somente para queijos saborizados/aromatizados e/ou que tenham adições |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,20 | Somente para queijos nos quais seja necessário descolorir a massa |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de cálcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético glacial | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- e DL-) | Quantum satis |  |
| 296 | Ácido DL-málico  | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sódio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (i) | Carbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 504 i | Carbonato de Magnésio | Quantum satis |  |
| 524 | Hidróxido de sódio | Quantum satis |  |
| 526 | Hidróxido de cálcio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Somente para produtos aerados ou batidos |
| 941 | Nitrogênio | Quantum satis | Somente para produtos aerados ou batidos |
|  |
| **01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó** |
| **ANTIOXIDANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 300 | Ácido ascórbico, L- | Quantum satis |  |
| 301 | Ascorbato de sódio | Quantum satis |  |
| 302 | Ascorbato de cálcio | Quantum satis |  |
| 304 | Palmitato de ascorbila | 0,05, sozinhos ou combinados, expresso como estearato de ascorbila |  |
| 305 | Estearato de ascorbila |
| 307a | D-α- Tocoferol | 0,02, sozinhos ou combinados, expresso como tocoferóis totais |  |
| 307b | Mistura concentrada de Tocoferóis |
| 307c | DL-α-Tocoferol |
|  |
| **AROMATIZANTES** |
| Todos os aromatizantes autorizados no MERCOSUL de acordo com o estabelecido no RTM para aditivos aromatizantes/ saborizantes. | Quantum satis | Somente para queijos aromatizados e/ou com agregados |
|  |
| **CONSERVANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 200 | Ácido sórbico | 0,1, sozinhos ou combinados, expresso como ácido sórbico |  |
| 202 | Sorbato de potássio |
| 203 | Sorbato de cálcio |
| 234 | Nisina | 0,00125 |  |
| 235 | Pimaricina (Natamicina) | 0,004 para o tratamento de superfície de queijos e 0,002 para o tratamento de superfície de queijos fatiados, cortados, picados e ralados ou em pó | O limite máximo estabelecido para o tratamento da superfície dos queijos é equivalente a uma aplicação superficial de 2 mg/dm2 por uma profundidade máxima de 5 mm. |
| 243 | Etil-Lauroil arginato | 0,02 |  |
| 280 | Ácido propiônico | 0,1 sozinhos ou combinados, expresso como ácido propiônico |  |
| 281 | Propionato de sódio |  |
| 282 | Propionato de cálcio |  |
| 283 | Propionato de potássio |  |
|  |
| **CORANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 100 (i)  | Curcumina | 0,030,05 para o tratamento na superfície  |  |
| 101 (i) | Riboflavina, sintéticas | 0,03, sozinhos ou combinados |  |
| 101 (ii) | Riboflavina 5’, fosfato de sódio |  |
| 101 (iii) | Riboflavina de Bacillus subtilis |  |
| 110 | Amarelo crepúsculo FCF | 0,02 | Somente para o tratamento da superfície dos queijos processados, exceto queijo em pó que se admite sua presença também na massa |
| 120 | Carmins | 0,0125 como ácido carmínico |  |
| 124 | Ponceau 4R (Vermelho de Cochonila A) | 0,01 |   |
| 140 | Clorofilas | 0,0015 sozinhos ou combinados, expressos em clorofilaPara o queijo em pó, 0,005 sozinhos ou combinados, expressos em clorofila |  |
| 141 (i)  | Clorofilas, complexos cúpricos |  |
| 141 (ii) | Clorofilinas, complexos cúpricos, sais de potássio e sódio |  |
| 150 a | Caramelo I. Caramelo puro | Quantum satis |  |
| 150c | Caramelo III. Caramelo ao amoníaco | 1,5  |  |
| 150d | Caramelo IV. Caramelo ao sulfito- amônio | 5 |  |
| 160a(i) | Carotenos, beta- sintético | 0,01 |  |
| 160a(ii) | Beta-Carotenos vegetais | 0,02 |  |
| 160b (i) | Extrato de urucum, base bixina | 0,002, como bixina |  |
| 160b (ii) | Extrato de urucum, base de norbixina | 0,0025, como norbixina |  |
| 160c | Extrato de páprica | 0,01  |  |
| 161g | Cantaxantina | 0,0015 |  |
| 162 | Vermelho beterraba, betaína | Quantum satis |  |
| 172 (i) | Óxido de ferro negro | 0,005 | Somente para a superfície dos queijos  |
| 172 (ii) | Óxido de ferro vermelho | 0,005 | Somente para a superfície dos queijos |
| 172 (iii) | Óxido de ferro amarelo | 0,005 | Somente para a superfície dos queijos |
| 928 | Peróxido de benzoíla | 0,25 |  |
| 129 | Vermelho Allura AC | 0,01 |  |
| 132 | Indigotina (carmim de índigo) | 0,01 | Somente para queijos saborizados e/ou com adições |
| 163(ii) | Extrato de casca de uva | 0,1 | Somente para queijos saborizados e/ou com adições |
|  |
| **SAIS FUNDENTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 325  | Lactato de sódio | Quantum satis |  |
| 326  | Lactato de potássio | Quantum satis |  |
| 327  | Lactato de cálcio | Quantum satis |  |
| 334 | L (+)-Ácido tartárico | 3, sozinhos ou combinados, expresso como ácido tartárico |  |
| 335 (i) | Monotaratrato de sódio |  |
| 335 (ii) | L (+)-Tartarato de sódio |  |
| 336 (i) | Monotartarato de potássio |  |
| 336 (ii) | Ditartarato de potássio |  |
| 337 | L (+)-Tartarato de potássio e sódio |  |
| 339 (i) | Ortofosfato monossódico | 2, sozinhos ou combinados, expresso como P2O5 |  |
| 339 (ii) | Hidrogenofosfato dissódico |  |
| 339 (iii) | Fosfato trissódico |  |
| 340 (i) | Fosfato diácido de potássio |  |
| 340 (ii) | Hidrogenofosfato dipotássico |  |
| 340 (iii) | Fosfato tripotássico |  |
| 341 (i) | Fosfato diácido de cálcio |  |
| 341 (ii) | Hidrogenofosfato dicálcico |  |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico |  |
| 342 (i) | Fosfatos diácido de amônio |  |
| 342 (ii) | Hidrogenofosfato diamônico |  |
| 343 (i) | Fosfato diácido de magnésio |  |
| 343 (ii) | Hidrogenofosfato de magnésio |  |
| 343 (iii) | Fosfatos trimagnésico |  |
| 450 (i) | Difosfato dissódico |  |
| 450 (ii) | Difosfato trissódico |  |
| 450 (iii) | Difosfato tetrassódico |  |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotássico |  |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico |  |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de cálcio |  |
| 450 (ix) | Difosfato diácido de magnésio  |  |
| 451 (i) | Trifosfato pentassódico |  |
| 451 (ii) | Trifosfato pentapotássico |  |
| 452(i) | Polifosfato de sódio |  |
| 452 (ii) | Polifosfato de potássio |  |
| 452 (iii) | Polifosfato de sódio e cálcio |  |
| 452 (iv) | Polifosfato de cálcio |  |
| 452 (v) | Polifosfato de amônio |  |
| 542 | Fosfato tribásico de cálcio (fosfato de ossos) |  |
|  |
| **ESTABILIZANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | Quantum satis |  |
| 331 (iii) | Citrato trissódico | Quantum satis |  |
| 332 (i) | Citrato diácido de potássio | Quantum satis |  |
| 332 (ii) | Citrato tripotássico | Quantum satis |  |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPESANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 400 | Ácido algínico | 0,5 sozinhos ou combinados |  |
| 401 | Alginato de sódio |  |
| 402 | Alginato de potássio |  |
| 403 | Alginato de amônio |  |
| 404 | Alginato de cálcio |  |
| 405 | Alginato de propilenoglicol |  |
| 406 | Ágar |  |
| 407 | Carragenina |  |
| 407a | Alga Euchema processada |  |
| 410 | Goma alfarroba |  |
| 412 | Goma guar |  |
| 413 | Goma tragacanto |  |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acácia) |  |
| 415 | Goma xantana |  |
| 416 | Goma karaya |  |
| 417 | Goma tara |  |
| 418 | Goma gelana |  |
| 427 | Goma cássia  |  |
| 428 | Gelatina | 0,5 |  |
| 440 | Pectinas | 0,5 |  |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | 1, sozinhos ou combinados |  |
| 460 (ii) | Celulose em pó |  |
| 466 | Carboximetilcelulose sódica |  |
| 576  | Gluconato de sódio |  |
|  |
| **EMULSIFICANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 322 (i) | Lecitinas | Quantum satis |  |
| 472e | Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico | 1,0 |  |
| 473 | Ésteres graxos de sacarose | 0,3, sozinhos ou combinados |  |
| 473a | Oligoésteres de sacarose, tipo I e tipo II |  |
| 474 | Sucroglicerídeos |  |
| 475 | Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol | 0,5 |  |
| 476 | Ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado | 0,05 |  |
|  |
| **REGULADORES DE ACIDEZ** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 (i) | Carbonato de cálcio | Quantum satis |  |
| 260 | Ácido acético, glacial | Quantum satis |  |
| 261(i) | Acetato de potássio | Quantum satis |  |
| 262 (i) | Acetato de sódio | Quantum satis |  |
| 263 | Acetato de cálcio | Quantum satis |  |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | Quantum satis |  |
| 325  | Lactato de sódio | Quantum satis |  |
| 326  | Lactato de potássio | Quantum satis |  |
| 327  | Lactato de cálcio | Quantum satis |  |
| 330 | Ácido cítrico | Quantum satis |  |
| 331 (i) | Citrato diácido de sódio | Quantum satis |  |
| 331 (iii) | Citrato trissódico | Quantum satis |  |
| 332 (i) | Citrato diácido de potássio | Quantum satis |  |
| 332 (ii) | Citrato tripotássico | Quantum satis |  |
| 333 (iii) | Citrato tricálcico | Quantum satis |  |
| 334 | L (+)-Ácido tartárico | 0,15, sozinhos ou combinados, expresso como ácido tartárico |  |
| 335 (ii) | L (+)-Tartarato de sódio |  |
| 337 | L (+)-Tartarato de potássio e sódio |  |
| 338 | Ácido fosfórico | 0,44 expresso como fósforo  |  |
| 500 (i) | Carbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sódio | Quantum satis |  |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sódio | Quantum satis |  |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Quantum satis |  |
|  |
| **REALÇADORES DE SABOR**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 620 | Ácido glutâmico | Quantum satis |  |
| 621 | Glutamato monossódico | Quantum satis |  |
| 622 | Glutamato de potássio | Quantum satis |  |
| 623 | Diglutamato de cálcio | Quantum satis |  |
| 624 | Glutamato monoamônico | Quantum satis |  |
| 625 | Glutamato de magnésio | Quantum satis |  |
| 627 | Guanilato dissódico | Quantum satis |  |
| 628 | 5-Guanilato de potássio | Quantum satis |  |
| 629 | 5-Guanilato de cálcio | Quantum satis |  |
| 630 | Ácido Inosínico | Quantum satis |  |
| 631 | Inosinato dissódico | Quantum satis |  |
| 632 | Inosinato de potássio | Quantum satis |  |
| 633 | 5-Inositato de cálcio | Quantum satis |  |
|  |
| **ESPUMANTES**  |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 290 | Dióxido de carbono | Quantum satis | Somente para queijos aerados ou batidos |
| 941 | Nitrogênio | Quantum satis | Somente para queijos aerados ou batidos |
|  |
| **ANTIAGLUTINANTES/ANTIHUMECTANTES** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 170 i | Carbonato de cálcio | 1 | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados  |
| 322 | Lecitina | 1 | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico | 2,0, sozinhos ou combinados, expresso como P2O5 | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 343 (iii) | Fosfato trimagnésico |
| 460 (i) | Celulose microcristalina (gel de celulose) | Quantum satis | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 460 (ii) | Celulose em pó | Quantum satis | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 504 (i) | Carbonato de magnésio | Quantum satis | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 530 | Óxido de magnésio | Quantum satis | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 551 | Dióxido de silício amorfo | 1,0, sozinhos ou combinados, expresso como SiO2 | Para queijo em pó e para tratamento da superfície de produtos fatiados, cortados, picados ou ralados |
| 552 | Silicato de cálcio |
| 553 (i) | Silicato de magnésio |
|  |
| **ANTIESPUMANTE** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite máximo (g/100g)** | **Nota** |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos | Quantum satis |  |

**PARTE II**

**Coadjuvantes de tecnologia autorizados e suas condições de uso para a categoria de alimentos 1. Produtos Lácteos, subcategorias 01.1 Leite em pó e creme de leite em pó; 01.2 Leites fermentados e 01.3 Queijos**

|  |
| --- |
| **01.1 Leite em pó e creme de leite em pó**  |
| **INS** | **Nome do coadjuvante** | **Condição/restrição de uso** |
| -- | Gases inertes | Como gás de embalagem |
| 290 | Dióxido de carbono | Como gás de embalagem |
| 941 | Nitrogênio | Como gás de embalagem |
| --- | Lactases | (\*) |
|  |
| **01.2 Leites Fermentados****01.2.1 Leites fermentados sem adições****01.2.2 Leites fermentados adoçados ou açucarados ou com açúcar e/ou aromatizados/saborizados e/ou com adições** |
|  |
| **INS** | **Nome do coadjuvante** | **Condição/restrição de uso** |
| --- | Lactases  | (\*) |
| --- | Quimosinas  | (\*) |
| --- | Fosfolipase A1 | (\*) |
| --- | Transglutaminase(\*\*) | (\*) |
|  |
| **01.3 Queijos****01.3.1 Queijos não submetidos à maturação, incluindo os queijos frescos****01.3.2 Queijos maturados, incluindo os queijos maturados por mofos****01.3.3 Queijos de soro****01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó** |
| **INS** | **Nome do coadjuvante** | **Condição/restrição de uso** |
| 290 | Dióxido de carbono | Para ajuste temporário da acidez inicial do leiteComo gás de embalagem |
| 941 | Nitrogênio | Como gás de embalagem |
|  | Fosfolipases A1  | (\*) |
|  | Fosfolipases C  | (\*) |
|  | Fosfolipases A2  | (\*) |
|  | Fosfolipases B  | (\*) |
|  | Lactases | (\*) |
|  | Lipases | (\*) |
|  | Lisozimas  | (\*) |
|  | Proteases | (\*) |
|  | Quimosinas | (\*) |
|  | Transglutaminase (\*\*) | (\*) |
| 471 | Mono e diglicerídeos de ácidos graxos  | Como antiespumante no leite para elaboração de queijos |

(\*) Aprovadas pela Autoridade Sanitária Nacional competente, conforme os procedimentos de cada Estado Parte.

(\*\*) Pendente de discussão a forma de inclusão desta enzima

**PARTE III**

**Lista de aditivos atualmente autorizados e cuja permissão de uso será retirada por meio deste RTM**

|  |
| --- |
| **01.3.1 Queijos não submetidos à maturação, incluindo os queijos frescos**  |
| **Corante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* | Exceto para queijo de muita alta umidadePermitido para queijo Mozzarella de muita alta umidade |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1, expresso como ácido sórbico | Somente para uso na superfície.  |
|  |  |  |  |
| **01.3.2 Queijos maturados, incluindo os maturados por mofos** |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1, expresso como ácido sórbico | Somente para uso na superfície.  |
| **Corante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* |  |
| **01.3.3 Queijos de soro** |
| **Corante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* | Exceto para queijo de muita alta umidade |
| **01.3.4 Queijos processados ou fundidos, incluindo queijos em pó** |
| **Corante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 171 | Dióxido de titânio | *Quantum satis* |  |
| **Conservante** |
| **INS** | **Nome do aditivo** | **Limite (g/100g)** | **Nota** |
| 201 | Sorbato de sódio | 0,1, expresso como ácido sórbico |  |