



# AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## Diretoria Colegiada

### RESOLUÇÃO-RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 abril de 1999, c/c o § 1º do Art. 107 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 1999, em reunião realizada em 11 de outubro de 2000, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Pão.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Ficam revogados o item referente ao Pão e o subitem referente ao Grissini do item referente a Biscoitos e Bolachas da Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no D.O.U. de 24/07/78.

Art. 5º Esta Resolução da Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PÃO

#### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Pão.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Pão, conforme definido no item 2.1. Excluem-se deste Regulamento o pão de queijo e pão-de-ló.

#### 2. DESCRIÇÃO

##### 2.1. Definições

2.1.1. Pão: é o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes.

2.1.2. Fermentação biológica: é a fermentação resultante do uso de fermento biológico natural e ou fermento biológico industrial.

2.1.3. Fermento biológico natural: é aquele obtido a partir de uma auto seleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.

2.1.4. Fermento biológico industrial: é uma seleção de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* obtida através de processo industrial.

##### 2.2. Classificação :

O produto é classificado de acordo com os ingredientes e ou processo de fabricação e ou formato.

2.2.1. Pão *ázimo*: produto não fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e água, apresentando-se sob a forma de lâminas finas.

2.2.2. Pão francês: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.

2.2.3. Pão de forma: produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

2.2.4. Pão integral: produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo.

2.2.5. Panetone: é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, açúcar, gordura(s), ovos, leite e sal (cloreto de sódio).

2.2.6. "Grissini": produto caracterizado pelo formato cilíndrico delgado e textura crocante.

2.2.7. Torrada: produto obtido a partir do Pão, obrigatoriamente, torrado e com formatos característicos.

2.2.8. Farinha de Pão ou de Rosear: produto obtido, pela moagem do Pão, obrigatoriamente, torrado.

##### 2.3. Designação :

2.3.1. O produto é designado de acordo com a sua definição, item 2.1.1, e ou classificação e ou designação consagrada pelo uso, podendo ser seguida do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto e ou processo de obtenção e ou formato e ou finalidade de uso. Quando forem utilizadas designações de acordo com os ingrediente(s) que o caracteriza(m), deve ser utilizada a expressão "com" ou "com recheio de" ou "com cobertura de" seguido do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s).

2.3.2. As torradas são designadas de acordo com o produto utilizado na sua produção.

2.3.3. Os produtos destinados ao preparo de pizzas são designados de massa para pizza.

2.3.4. No caso do produto em que a casca tenha sido removida, a designação deve ser seguida da expressão "sem casca".

#### 3. REFERÊNCIAS

3.1. ARGENTINA. LEIS. Código Alimentario Argentino Actualizado. Cap IX p 235, 236, 237, 239, 240. Buenos Aires, 1996.

3.2. BRASIL. Lei nº 8.543/92, de 23/12/92. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de dezembro de 1992. Seção 1, pt.1.

3.3. BRASIL. Portaria Interministerial MS/MA nº 224 de 05/04/89. Aprova o uso de produtos derivados de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos em substituição parcial ou total à farinha de trigo. Diário Oficial da União, Brasília, 07 de abril de 1989. Seção 1.

3.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução CNNPA nº 35/77. Padrão de Identidade e Qualidade para Alimentos Rapidamente Congelados. Diário Oficial da União, Brasília, 27 de dezembro de 1977. Seção 1, p. 1.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 451, de 19/09/97. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de julho de 1998. Seção 1, pt.1.

3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 27/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.9. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 42/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.10. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 41/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.11. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº383, de 05/08/99. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7 - produtos de panificação e biscoitos. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de agosto de 1999. Seção 1, pt.1.

3.12. CALVEL, Raymond. O Pão Francês e os Produtos Correlatos. Brasil, Fortaleza: Editora J. Macedo S.A, 1987. 287p.

3.13. Desgrez, R.; Onno, B.; Chargelegue, A.; Guinet, R.; Neyreneuf, O.; Poitrenaud, B. La Panification. 1ª edição. Espanha, Barcelona: Editores Montagud, 1994. 545p. p. 150-168, p. 170-172, p.222-236, p.446-465.

3.14. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations. Food and Drugs. Bakery Products. 1-4-96 ed., v.21, cap.1, part 136, §136.110, §136.115, §136.130, §136.160, §136.180.

3.15. FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo Dicionário da Língua Portuguesa. 2ª ed. Rio de Janeiro, Nova Fronteira S/A, 1986, 1838p.

3.16. FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª edição. Brasil, São Paulo, Editora Atheneu, 1997. 307p.

3.17. ITALIA. Projeto de Lei. Regulamento Panettone. Versione 1ª dicembre, 1998.

3.18. QUAGLIA, Giovanni. Scienza e Tecnologia della Panificazione. 2ª ed. Itália, Pinerolo: Chirioti Editori, 1984. 469 p.

3.19. QUAGLIA, Giovanni. Ciencia y Tecnologia de la Panificación, traduzido por Prof. Dr. B. Mateos Nevado. Espanha, Zaragoza: Editora Acibia S.A., 1991. 485p.

3.20. REBOCCHIO, Debora D. Estrella. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 2ª edição. Brasil, São Paulo: Editora Melhoramentos, 1976. 371p.

#### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

##### 4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação (item 2.2.) e ou designação.

4.1.2. Ingredientes opcionais: fibras, sal (cloreto de sódio), açúcar, mel e outros carboidratos que confirmam sabor doce, leite e derivados, óleos e gorduras, sementes e farinhas de cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, ovos, proteínas, frutas secas ou cristalizadas, produtos cárneos, recheio, chocolates, coberturas, condimentos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.

##### 4.2. Requisitos

###### 4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: característico do produto.

4.2.1.2. Cor: característica do produto.

4.2.1.3. Odor: característico do produto.

4.2.1.4. Sabor: característico do produto.

###### 4.2.2. Características Químicas, Físicas e Físico-Químicas

O Pão apresenta características químicas de acordo com a sua composição e processo de fabricação. Os ensaios devem ser realizados na massa livre de recheio e cobertura (1).

| Produto   | Umidade (1), em g/100g Máximo | Acidez (1), em solução normal, mL/100g Máximo | Lipídios (1), em g/100g Mínimo |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|
| Pães preparados, exclusivamente, com farinha de trigo comum e ou farinha de trigo especial (sêmola/semolina de trigo) | 38,0                          | -   | -                              |
| "Grissini", Torrada e Farinha de pão ou de rosca  | 10,0                          | -   | -                              |
| Panetone  | 30,0                          | 6,0   | 11,0                           |

(1) da massa livre de recheio e cobertura

#### 4.2.3. Acondicionamento

4.2.3.1. O Pão pode ser comercializado inteiro, fatiado, à granel e ou pré-embalado.

4.2.3.2. O Pão pode ser comercializado semi-pronto, resfriado, congelado, semi-assado ou de outras formas, desde que, após cocção, atenda aos requisitos deste Regulamento.

4.2.3.3. Quando o produto for pré-embalado, as embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária.

#### 5. ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Devem obedecer à legislação específica.

#### 6. CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos em legislação específica.

#### 7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.

7.2. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.

7.3. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica.

7.4. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.

#### 8. PESOS E MEDIDAS

Devem obedecer à legislação específica.

#### 9. ROTULAGEM

9.1. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

9.2. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico.

9.3. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten.

9.4. Quando o produto apresentar em sua composição farinha de trigo integral, fibra de trigo, farelo de trigo e ou farinha de cereais (exceto trigo), leguminosas, raízes e tubérculos, deve ser declarado, no rótulo, o percentual destes ingredientes.

#### 10. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e ou recomendados pela Association of Analytical Chemists International (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM), pela Association Internationale de Chimie Céréalière (ICC), pela American Association of Cereal Chemists (AACC) e ou pela comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### RESOLUÇÃO-RDC Nº 91, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 abril de 1999, c/c o § 1º do Art. 107 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 11 de outubro de 2000, adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento Com Soja.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução da Diretoria Colegiada entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTO COM SOJA

#### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Alimento com Soja.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico se aplica -se ao Alimento com Soja conforme definido no item 2.1. Exclui-se deste Regulamento os molhos, farinha de soja, proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja, proteína isolada de soja, extrato de soja e produtos cárneos.

#### 2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Alimento com Soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.

##### 2.2. Classificação



2.2.1. Produto pronto para o consumo.  
2.2.1. Produto que necessita de preparo para o consumo.  
2.3. Designação  
2.3.1. O produto é designado de Alimento com Soja e ou pela(s) designações consagradas pelo uso, podendo ser seguido da sua classificação e ou ingrediente(s) que confere(m) característica(s) definida(s). Opcionalmente, a designação "Alimento com soja" pode ser substituída pela expressão "Alimento com" seguida da designação do principal ingrediente de soja utilizado.

2.3.2. É vedada a utilização da expressão "leite de soja".

### 3. REFERÊNCIAS

3.1. BRASIL. Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Diário Oficial da União de 11 de novembro de 1969.

3.2. BRASIL. Resolução CNNPA nº 14/78. Padrão de Identidade e Qualidade para Farinha Desengordurada de Soja, Proteína Texturizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, Proteína Isolada de Soja e Extrato de Soja. Diário Oficial da União, Brasília, 28 de agosto de 1978. Seção 1, pt. 1.

3.3. BRASIL. Resolução CNS/MS no 04/88, de 24/11/88. Aditivos Intencionais em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 19 de dezembro de 1988. Seção 1, pt.1.

3.4. BRASIL. Portaria nº1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.

3.5. BRASIL. Portaria SVS/MS no 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.

3.6. BRASIL. Portaria SVS/MS no 451, de 19/09/1997. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, nº 124-E, p. 4-13, 02 de julho de 1998. Seção 1, pt.1.

3.7. BRASIL. Portaria SVS/MS no 27/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.8. BRASIL. Portaria SVS/MS no 41/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.9. BRASIL. Portaria SVS/MS no 42/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.10. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 222/98, de 24/03/98. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade para alimentos para praticantes de atividade física. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de março de 1998. Seção 1, pt.1.

3.11. BRASIL. Comunicado CVS-Ditep 115/98. Estabelece Critérios Gerais de Alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo, 30 de maio de 1998. Seção 1.

3.12. CODEX ALIMENTARIUS. Codex Stan 175-1989. Vegetable Proteins, Abridged Version, division 14, pág. 14.3, 1989.

3.13. FDA. Office of Food Labeling, Center for Food Safety and Applied Nutrition Food and Drug Administration. August, 1993.

3.14. BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, de 27 de janeiro de 1999. Seção 1, pág. 1.

### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

#### 4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Farinhas de soja e grãos de soja "in natura" somente podem ser utilizados quando inativados ou quando o processo tecnológico de fabricação do produto garantir a inativação das enzimas.

4.1.1.1. A qualidade da proteína de soja presente no produto, não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína, Tabela abaixo.

### TABELA COMPOSIÇÃO DE AMINOÁCIDOS DE PROTEÍNA DE BOA QUALIDADE (CASEÍNA)

#### Aminoácidos

#### Composição observada

(mg/g de proteína crua) em

leite de vaca

Histidina 27

Isoleucina 47

Leucina 95

Lisina 78

Metionina+cistina 33

Fenilalanina+tirosina 102

Treonina 44

Triptofano 14

Valina 64

Total 504

Fonte: FAO/WHO/ONU. Expert Consultation. Energy & Protein Requirements. Who Technical Report Series Nº 724. World Health Organization, Geneva, Switzerland. (1985).

4.1.2. Ingredientes opcionais: açúcares, mel, sal (cloreto de sódio), água, leite e derivados, ovos, carnes e derivados, amidos e derivados, cereais e derivados, cacau e derivados, café, gorduras e óleos, coco e derivados, extrato de malte, polpas, sucos e concentrados de frutas, microorganismos para fins específicos e outros ingredientes isolados ou em combinação, que não descaracterizem o produto.

### 4.2. Requisitos

#### 4.2.1. Características sensoriais:

Aspecto: característico.

Cor: característico.

Odor: característico.

Sabor: característico.

4.2.2. Características químicas, físicas e físico-químicas

Umidade, g/100g - máximo 6,0 % para pós.

4.2.3. Acondicionamento

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### 5. ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Devem obedecer à legislação específica.

### 6. CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis tolerados nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

### 7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.

7.2. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica.

7.3. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.

7.4. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.

### 8. PESOS E MEDIDAS

Devem obedecer à legislação específica.

### 9. ROTULAGEM

9.1. Deve atender ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

9.2. Apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

9.3. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico.

9.4. Quando o produto contiver leite e ou derivados de leite que contenham lactose e ou proteínas lácteas em sua composição, deve constar na rotulagem, obrigatoriamente, as expressões "Contém lactose", "Contém proteínas do leite" ou "Contém lactose e proteínas do leite".

### 10. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

A avaliação da identidade e qualidade deve ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de ensaio adotados e ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists International (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, ou Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes do LANARA (Laboratório Nacional de Referência Animal), até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de ensaio pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### RESOLUÇÃO-RE Nº 159, DE 19 DE OUTUBRO DE 2000

O Diretor da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da sua atribuição que lhe confere a Portaria nº 224, do Diretor Presidente de 10 de outubro de 2000, considerando o § 3º do art. 107 do regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, resolve:

Art. 1º Divulgar a relação dos produtos classificados como isentos de registro, de acordo com a Resolução - RDC Nº 23, de 6 de dezembro de 1999, conforme anexo.

Art. 2º. Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

| NOME DA EMPRESA  | AUTORIZAÇÃO/CADASTRO | NUM. DO PROCESSO   | NUM. DE REGISTRO | VENCIMENTO | VALIDADE |
|--|----------------------|--------------------|------------------|------------|----------|
| DGL INDUSTRIA E COMERCIO LTDA                            |                      | 1.03312-6          |                  |            |          |
| ÁLCOOL 70%   |                      |                    |                  |            |          |
| DGL - ÁLCOOL 70%   |                      | 25000.036403/97-60 |                  | 001-3      |          |
| LIQ FR PLAS OPC X 100 ML                                 |                      |                    |                  |            |          |
| 0403032 ANTISSEPTICO                                     |                      |                    |                  | 36 MESES   |          |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |                      |                    |                  | 10/2003    |          |
| ÁLCOOL 70%   |                      |                    |                  |            |          |
| DGL - ÁLCOOL 70%   |                      | 25000.036403/97-60 |                  | 002-1      |          |
| LIQ FR PLAS OPC X 1000 ML                                |                      |                    |                  |            |          |
| 0403032 ANTISSEPTICO                                     |                      |                    |                  | 36 MESES   |          |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |                      |                    |                  | 10/2003    |          |
| ÁLCOOL 70%   |                      |                    |                  |            |          |
| DGL - ÁLCOOL 70%   |                      | 25000.036403/97-60 |                  | 003-1      |          |
| GALÃO X 5000 ML  |                      |                    |                  |            |          |
| 0403032 ANTISSEPTICO                                     |                      |                    |                  | 36 MESES   |          |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |                      |                    |                  | 10/2003    |          |
| GLICERINA BI-DESTILADA                                   |                      |                    |                  |            |          |
| DGL - GLICERINA BI-DESTILADA                             |                      | 25000.031708/97-30 |                  | 001-8      |          |
| LIQ FR PLAS OPC X 1000 ML                                |                      |                    |                  |            |          |
| 1403001 PRODUTOS NAO ENQUADRADOS EM CLASSES TERAPEUTICAS |                      |                    |                  | 36 MESES   |          |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |                      |                    |                  | 10/2003    |          |

|  |  |                    |  |          |           |
|--|--|--------------------|--|----------|-----------|
| GLICERINA BI-DESTILADA                                   |  |                    |  |          |           |
| DGL - GLICERINA-BI-DESTILADA                             |  | 25000.031708/97-30 |  | 002-6    |           |
| LIQ FR PLAS OPC X 100 ML                                 |  |                    |  |          |           |
| 1403001 PRODUTOS NAO ENQUADRADOS EM CLASSES TERAPEUTICAS |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| VASELINA LÍQUIDA   |  |                    |  |          |           |
| DGL - VASELINA LÍQUIDA                                   |  | 25000.031707/97-77 |  | 001-2    |           |
| LIQ FR PLAS OPC X 1000 ML                                |  |                    |  |          |           |
| 0401013 EMOLIENTES E PROTETORES DA PELE E MUCOSAS        |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| VASELINA LÍQUIDA   |  |                    |  |          |           |
| DGL - VASELINA LÍQUIDA                                   |  | 25000.031707/97-77 |  | 002-0    |           |
| LIQ FR PLAS OPC X 100 ML                                 |  |                    |  |          |           |
| 0401013 EMOLIENTES E PROTETORES DA PELE E MUCOSAS        |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| FORNEX INDUSTRIAL FTCA LTDA                              |  |                    |  |          | 1.00525-3 |
| LIMONADA PURGATIVA DE SULFATO DE SÓDIO                   |  |                    |  |          |           |
| FORNEX   |  | 25000.027713/99-28 |  | 001-1    |           |
| LIQ FR PLAS TRANS X 200 ML                               |  |                    |  |          |           |
| 1403001 PRODUTOS NAO ENQUADRADOS EM CLASSES TERAPEUTICAS |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| MANTEIGA DE CACAU  |  |                    |  |          |           |
| FORNEX MANTEIGA DE CACAU                                 |  | 25000.027707/99-25 |  | 001-7    |           |
| TABLE X 3,3 G  |  |                    |  |          |           |
| 0401013 EMOLIENTES E PROTETORES DA PELE E MUCOSAS        |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| MANTEIGA DE CACAU  |  |                    |  |          |           |
| FORNEX MANTEIGA DE CACAU                                 |  | 25000.027707/99-25 |  | 002-5    |           |
| BASTÃO X 3,3 G   |  |                    |  |          |           |
| 0401013 EMOLIENTES E PROTETORES DA PELE E MUCOSAS        |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| IFAL IND. E COM. DE PRODS. FARMACEUTICOS LTDA            |  |                    |  |          | 1.03531-2 |
| PERÓXIDO DE HODROGÊNIO                                   |  |                    |  |          |           |
| ÁGUA OXIGENADA 10 V                                      |  | 25025.036205/98-   |  | 001-9    |           |
| 0,056 G/ML SOL TOP FR PLAS OPC X 100 ML                  |  |                    |  |          |           |
| 0403008 OUTROS PRODUTOS COM AÇAO NA PELE E MUCOSAS       |  |                    |  | 36 MESES |           |
| 100 CADASTRO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO             |  |                    |  | 10/2003  |           |
| PERÓXIDO DE HODROGÊNIO                                   |  |                    |  |          |           |
| ÁGUA OXIGENADA 10 V                                      |  | 25025.036205/98-   |  | 002-7    |           |