

**título:** Resolução nº 388, de 05 de agosto de 1999

**ementa não oficial:** Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas".

**publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999

**órgão emissor:** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**alcance do ato:** federal - Brasil

**área de atuação:** Alimentos

Mercosul

• **alterada(o) por:** [Resolução RDC nº 169, de 10 de junho de 2002](#)

• **parcialmente revogada(o) por:** [Resolução RDC nº 201, de 05 de julho de 2005](#)

**relacionamento(s):**

**atos relacionados:**

• [Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977](#)

**revoga:**

• [Tabela I - Aditivos Intencionais da Resolução nº 4, de 24 de novembro de 1988](#)

• [Tabela I - Aditivos Intencionais da Portaria nº 38, de 15 de dezembro de 1989](#)

• [Tabela I - Aditivos Intencionais da Portaria nº 13, de 11 de janeiro de 1996](#)

## **RESOLUÇÃO Nº 388, DE 5 DE AGOSTO DE 1999**

O Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -. ANVS, no uso de suas atribuições e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

a importância de compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a aditivos alimentares (Resolução GMC nº54/98) ;

que é indispensável o estabelecimento de regulamentos técnicos sobre aditivos em alimentos, com vistas a minimizar os riscos à saúde humana;

que é necessário aprovar o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 : Sobremesas, resolve:

Art. 1º Aprovar o "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECEENDO SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 19 - SOBREMESAS", constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente, os itens da Tabela I - Aditivos Intencionais por Classe Funcional anexa da Resolução CNS/MS n.º 04 de 24/11/88, da Portaria DINAL/MS n.º 38 de 15/12/89, da Portaria DETEN/MS n.º 13 de 11/01/96, referentes aos seguintes alimentos: sobremesas de gelatina, outras sobremesas e seu pós para preparo, pudins e flans e seus pós para o preparo.

Art. 4º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

"REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECE SUAS FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 19 - SOBREMESAS"

GRUPO 19 - Sobremesas		
Número	FUNÇÃO / NOME	Limite máximo
INS		g/100g
19.1. sobremesas de gelatina		
19.1.1. PRONTAS PARA O CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>

101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/Ácido carmínico	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,015
150 a	Caramelo I - Simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8?carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8?carotenóico	0,015
162	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
19.1.2. PÓS PARA O PREPARO DE SOBREMESAS DE GELATINA		
Admitem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 i	Estearato de magnésio	2,0

	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
19.2. Outras sobremesas (com ou sem gelatina, com ou sem amidos, com ou sem gelificantes)		
19.2.1. OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES) PRONTOS PARA O CONSUMO		
	ACIDULANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico	0,2
355	Ácido adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
336 i	Tartarato monopotássico	0,5
336 ii	Tartarato dipotássico	0,5
339 ii	Fosfato dissódico , fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	ANTIOXIDANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
304	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
305	Estearato de ascorbila	0,02 sobre o teor de gordura
306	Mistura concentrada de tocoferóis	0,05 sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre o teor de gordura
310	Galato de propila	0,01 sobre o teor de gordura
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ	0,02 sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre o teor de gordura
384	Citrato de isopropila (mistura)	0,01 sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	
Todos os autorizados		<i>quantum satis</i>
	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101 i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,015
110	Amarelo crepúsculo	0,01
120	Carmim/cochonilha/ácido carmínico	0,015

122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4 R	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Vermelho 40	0,015
131	Azul patente V	0,015
132	Indigotina	0,015
133	Azul brilhante FCF	0,015
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica	<i>quantum satis</i>
143	Verde rápido FCF	0,015
150 a	Caramelo I - Simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV - processo sulfito amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Caroteno: beta - caroteno sintético	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	<i>quantum satis</i>
160 b	Urucum/bixina/norbixina	0,001 (como Bixina)
160 c	Páprica/capsorubina/capsantina	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8?carotenal	0,015
160 f	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8?carotenóico	0,015
162	Vermelho de beterraba, betaina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
200	Ácido sórbico	0,05
201	Sorbato de sódio	0,05 como ácido sórbico
202	Sorbato de potássio	0,05 como ácido sórbico
203	Sorbato de cálcio	0,05 como ácido sórbico
	EMULSIFICANTE	
	Todos os autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5

477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	ESPESSANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietileno (20) Monolaurato de sorbitana	0,3
433	Polioxietileno (20) Monooleato de sorbitana	0,3
434	Polioxietileno (20) Monopalmitato de sorbitana	0,3
435	Polioxietileno (20) Monoestearato de sorbitana	0,3
436	Polioxietileno (20) Triestearato de sorbitana	0,3
450 iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,3 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Ésteres graxos de sacarose	0,5
477	Ésteres de ácidos graxos com propileno glicol	0,5
481 i	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	0,5
482	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	0,5
491	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Monopalmitato de sorbitana	0,5
	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
	GELIFICANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
19.2.2. PÓS PARA O PREPARO DE OUTRAS SOBREMESAS (COM OU SEM GELATINA, COM OU SEM AMIDOS, COM OU SEM GELIFICANTES)		
Aditem-se as mesmas funções que para 19.1.1. e os aditivos para cada função, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria produto pronto. Admite-se também o uso de antiulectantes/antiaglutinantes e umectantes, conforme indicado a seguir:		
	ANTIUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, ortofosfato tricálcico	2,5
470 i	Estearato de magnésio	2,0

	UMECTANTE	
Todos os autorizados como BPF		<i>quantum satis</i>