

# AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## MINUTA

INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

	Estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em alimentos.
--	--

**A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VII e § 1º, do Regimento Interno, aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em XX, de XXXXX de 2026, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em:

I - suplementos alimentares, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018 e pela Instrução Normativa - IN nº 28, de 26 de julho de 2018, ou outras que lhe vierem a substituir; e

II - fórmulas infantis, fórmulas de nutrientes para recém-nascidos de alto risco, alimentos de transição e alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada Anvisa nº 976, de 5 de junho de 2025, e pela Instrução Normativa Anvisa nº 367, de 5 de junho de 2025, ou outras que lhe vierem a substituir.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa não se aplica:

I - aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; e

II - aos constituintes cujas especificações estejam estabelecidas em normas específicas.

### CAPÍTULO II ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO AUTORIZADAS

Art. 2º O Anexo I desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição aprovadas pela Anvisa.

Art. 3º O Anexo II desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição de referências aprovadas com base no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir.

§1º No caso dos ingredientes que possuam mais de uma referência aprovada, devem ser atendidas integralmente as especificações de, pelo menos, uma destas referências.

§2º Diferentes graus de hidratação dos ingredientes fontes de vitaminas e minerais são aceitos, desde que contemplados na especificação de identidade, pureza e composição utilizada como referência.

§3º A empresa responsável pela fabricação dos produtos de que trata o art. 1º desta Instrução Normativa deve dispor da monografia de especificação atualizada aplicável aos ingredientes listados no Anexo II desta Instrução Normativa e apresentá-la à autoridade sanitária quando solicitada.

Art. 4º O Anexo III desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações proprietárias de identidade, pureza e composição aprovadas.

### CAPITULO III

## CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÕES DE EQUIVALÊNCIA ENTRE ESPECIFICAÇÕES

Art. 5º Nos casos em que a especificação de um ingrediente divergir da especificação aprovada pela Anvisa, sua equivalência com a especificação de identidade, pureza e composição aplicável aos ingredientes listados no Anexo I desta Instrução Normativa poderá ser solicitada, quando:

I - o processo de produção e os parâmetros especificados forem compatíveis com aqueles descritos na especificação aprovada; e

II - as diferenças entre os parâmetros especificados não comprometerem a segurança e não exigirem nova avaliação toxicológica.

Parágrafo único. A solicitação de equivalência de especificação de que trata o *caput* desse artigo deverá ser realizada por meio de protocolo de petição específica contendo:

I - nome comum e sinônimos do novo alimento, novo ingrediente ou constituinte;

II - descrição da proposta de especificação, juntamente com os métodos analíticos empregados e resultados analíticos, de acordo com o disposto nos arts. 20, 21 e 22 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir;

III - descrição detalhada do processo de produção do ingrediente, de acordo com o disposto na Seção VI do Capítulo III da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir; e

IV - racional técnico-científico comprovando que as diferenças entre as especificações não demandam uma nova avaliação de segurança.

Art. 6º A inclusão de referências de especificação de identidade, pureza e composição não previstas para os ingredientes listados no Anexo II desta Instrução Normativa poderá ser solicitada, quando:

I - as referências de especificação estiverem elencadas no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir;

II - o processo de produção e os parâmetros especificados forem compatíveis com aqueles descritos nas respectivas referências; e

III - as diferenças entre os parâmetros especificados não comprometerem a segurança e não exigirem nova avaliação toxicológica.

Parágrafo único. A solicitação de inclusão de referências de especificação de que trata o *caput* desse artigo deverá ser realizada por meio de protocolo de petição específica contendo:

I - nome comum e sinônimos do novo alimento, novo ingrediente ou constituinte;

II - identificação das monografias de referência constantes do Anexo II desta Instrução Normativa;

III - descrição detalhada do processo de produção do ingrediente, de acordo com o disposto na Seção VI do Capítulo III da RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir;

IV - cópia das monografias de especificação a serem incluídas com descrição dos métodos analíticos empregados e resultados analíticos, de acordo com o disposto nas seções IV e V do Capítulo III da RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir; e

V - racional técnico-científico comprovando que as diferenças entre as especificações não demandam uma nova avaliação de segurança.

Art. 7º Nos casos em que a especificação de ingredientes listados no Anexo I desta Instrução Normativa venha a ser publicada em uma das referências elencadas no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir, sua inclusão no Anexo II desta Instrução Normativa poderá ser solicitada, quando:

I - o processo de produção e os parâmetros especificados forem compatíveis com aqueles descritos nas respectivas referências; e

II - as diferenças entre os parâmetros especificados não comprometerem a segurança e não exigirem nova avaliação toxicológica.

Parágrafo único. A solicitação de inclusão de referências de especificação de que trata o *caput* desse artigo deverá ser realizada por meio de protocolo de petição específica contendo:

I - nome comum e sinônimos do novo alimento, novo ingrediente ou constituinte;

II - cópia da monografia de referências a ser incluída com descrição dos métodos analíticos empregados e resultados analíticos, de acordo com o disposto nas seções IV e V do Capítulo III da RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir; e

III - racional técnico-científico comprovando que eventuais diferenças entre as especificações não

demandam uma nova avaliação de segurança.

Art. 8º Para os ingredientes listados no Anexo III desta Instrução Normativa, não são permitidas solicitações de equivalência entre especificações.

Art. 9º Após a conclusão da análise das petições de que tratam os arts. 5º a 7º desta Instrução Normativa, a Anvisa dará ciência ao peticionante da sua decisão mediante:

- I - envio por ofício eletrônico do parecer, em versão integral e a proposta de versão pública; e
- II - publicação de Resolução Específica (RE) no Diário Oficial da União, exclusivamente em caso de indeferimento da petição de equivalência de especificação.

Parágrafo único. A equivalência entre as especificações será autorizada após aprovação do parecer público de deferimento e publicação, no Diário Oficial da União, da atualização dos respectivos Anexos desta Instrução Normativa.

#### **CAPÍTULO IV**

### **CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA ALTERAÇÃO DE EMPRESA DETENTORA DA ESPECIFICAÇÃO PROPRIETÁRIA**

Art. 10. Nos casos de operações societárias ou comerciais que impliquem alteração da empresa detentora da especificação proprietária de ingredientes listados do Anexo III desta Instrução Normativa, deverá ser solicitada a atualização das informações.

Parágrafo único. A solicitação de que trata o *caput* desse artigo deverá ser realizada pela empresa detentora da especificação proprietária ou seu representante legal por meio de protocolo de petição específica contendo:

- I - identificação do ingrediente listado no Anexo III desta Instrução Normativa;
- II - identificação da nova empresa detentora da especificação proprietária;
- III - cópia da monografia de especificação;
- IV - declaração da operação societária ou comercial praticada, conforme disposto nos Anexos IV e V desta Instrução Normativa;
- V - documento legal que comprove o acordo entre a empresa detentora da especificação proprietária e seu representante legal junto à Anvisa, quando se tratar de representante; e
- VI - declaração de que não houve alteração das características técnico-sanitárias, incluindo o método de produção e as especificações, do novo alimento ou novo ingrediente aprovado pela Anvisa.

Art. 11. Nos casos de alteração da razão social de empresa detentora da especificação proprietária de ingredientes listados no Anexo III desta Instrução Normativa, deverá ser solicitada a atualização das informações.

Parágrafo único. A solicitação de que trata o *caput* desse artigo deverá ser realizada pela empresa detentora da especificação proprietária ou seu representante legal por meio de protocolo de petição específica contendo:

- I - identificação do ingrediente listado no Anexo III desta Instrução Normativa;
- II - identificação da nova razão social da empresa detentora da especificação proprietária;
- III - cópia do contrato social ou do ato jurídico de formalização da alteração;
- IV - documento legal que comprove o acordo entre a empresa detentora da especificação proprietária e seu representante legal junto à Anvisa, quando se tratar de representante; e
- V - declaração de que não houve alteração das características técnico-sanitárias, incluindo o método de produção e as especificações, do novo alimento ou novo ingrediente aprovado pela Anvisa.

Art. 12. Após a conclusão da análise das petições de que tratam os arts. 11 e 12 desta Instrução Normativa, a Anvisa dará ciência ao peticionante da sua decisão mediante:

- I - envio por ofício eletrônico do parecer, em versão integral e a proposta de versão pública; e
- II - publicação de RE no Diário Oficial da União, exclusivamente em caso de indeferimento da petição de equivalência de especificação.

Parágrafo único. A alteração na empresa detentora da especificação proprietária será autorizada após aprovação do parecer público de deferimento e publicação, no Diário Oficial da União, da atualização do Anexo III desta Instrução Normativa.

#### **CAPÍTULO V**

## DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITORIAS

Art. 13. Os peticionantes de processos de avaliação de segurança de novos alimentos e novos ingredientes que se enquadrem na situação prevista no art. 7º, §2º, inciso II, da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir, pendentes de decisão da Anvisa deverão aditar a petição no prazo de até 30 (trinta) dias a partir da vigência desta Instrução Normativa com as seguintes informações:

I - nome da empresa detentora da especificação proprietária, com indicação dos estudos, dados técnicos ou provas científicas de sua titularidade, juntamente com a justificativa para enquadramento no art. 7º, § 2º, inciso II, da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que lhe vier a substituir, quando aplicável; e

II - documento legal que comprove o acordo entre a empresa detentora da especificação proprietária e o peticionante ou seu representante legal para representação junto à Anvisa.

Art. 14. As petições de equivalência de especificação, pendentes de decisão da Anvisa quando da vigência desta Instrução Normativa, serão avaliadas em conformidade com os requisitos e procedimentos estabelecidos no Capítulo III desta Instrução Normativa.

§ 1º As petições de que trata o *caput* desse artigo, que não atenderem aos requisitos desta Instrução Normativa serão indeferidas, salvo se os peticionantes manifestarem expressamente, no prazo de até 30 (trinta) dias a partir da vigência desta Instrução Normativa, seu interesse em:

I - desistir do pedido; ou

II - aditar a petição, de acordo com as disposições desta Instrução Normativa, em ato único.

§ 2º Em caso de não manifestação, após o prazo estabelecido no §1º do *caput* desse artigo, a petição será analisada independentemente do aditamento, de acordo com as disposições aprovadas nesta Instrução Normativa.

§ 3º O aditamento de que trata o inciso II do §1º do *caput* desse artigo deverá ser efetuado no prazo de até 90 (noventa) dias a partir da data de publicação desta Instrução Normativa, em ato único.

§ 4º Caso o aditamento não seja protocolado no prazo estabelecido no §3º do *caput* desse artigo, a petição será indeferida.

Art. 15. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 16. Fica estabelecido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contado a partir da data de entrada em vigor desta Instrução Normativa, para a adequação dos seguintes ingredientes às especificações estabelecidas, desde que tais produtos tenham sido regularizados junto à autoridade sanitária competente até a data de entrada em vigor desta Instrução Normativa:

I - todos os ingredientes listados no Anexo I desta Instrução Normativa;

II - os ingredientes listados no Anexo II desta Instrução Normativa, para os quais exista restrição na relação de especificações de referência reconhecidas; e

III - os seguintes ingredientes listados no Anexo III desta Instrução Normativa:

a) cloreto de ribosídeo de nicotinamida;

b) cloridrato de glucosamina obtido a partir de fermentação por *E. coli* AT-29;

c) metilsulfonilmetano;

d) óleo de microalga *Cryptocodinium cohnii*;

e) transresveratrol de levedura (*Sacharomyces cerevisiae*); e

f) transresveratrol sintético.

§1º Durante o prazo de adequação de que trata o *caput* desse artigo, os ingredientes deverão atender integralmente às especificações de identidade, pureza e composição estabelecidas em, pelo menos, uma das referências elencadas no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou às especificações aprovadas pela Anvisa, conforme o caso.

§2º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação de que trata o *caput* desse artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

## DIRETOR PRESIDENTE

## ANEXO I

## LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO APROVADAS.

Ingredientes	CAS	Especificações
<p style="text-align: center;">Acerola em pó</p> <p style="text-align: center;">Suco de acerola desidratado</p>	-	<p style="text-align: center;"><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O produto utiliza como matérias-primas o suco ou o concentrado de acerola (<i>Malpighia</i> sp.) previamente pasteurizado e submetido a processos de concentração e desidratação.</p> <p style="text-align: center;"><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p style="text-align: center;">Vitamina C: mín. 13% e máx. 44%</p> <p style="text-align: center;">Umidade: máx. 5,5 %</p> <p style="text-align: center;"><b>Contaminantes</b></p> <p style="text-align: center;">Arsênio: máx. 1,5 ppm</p> <p style="text-align: center;">Cádmio: máx. 0,3 ppm</p> <p style="text-align: center;">Chumbo: máx. 1,0 ppm</p> <p style="text-align: center;">Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2): máx. 0,01 ppm</p> <p style="text-align: center;">Ocratoxina A: máx. 0,01 ppm</p>
<p style="text-align: center;">Ácido alfa-linolênico n-3 obtido de <i>Chlorella vulgaris</i></p>	-	<p style="text-align: center;"><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Produto em pó de coloração verde obtido a partir de algas da espécie <i>Chlorella vulgaris</i> que são submetidas a processos de filtração, concentração e secagem.</p> <p style="text-align: center;"><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p style="text-align: center;">Umidade: máx. 7 %</p> <p style="text-align: center;">Cinzas: máx. 12 %</p> <p style="text-align: center;">Proteínas: mín. 46 % e máx. 70 %</p> <p style="text-align: center;">Gorduras totais: mín. 11 % e máx. 15 %, das quais:</p> <p style="text-align: center;">Saturadas: máx. 16 %</p> <p style="text-align: center;">Monoinsaturadas: mín. 7 % e máx. 10 %</p> <p style="text-align: center;">Poli-insaturadas: mín. 36 % e máx. 44 %, das quais:</p> <p style="text-align: center;">Ácido <math>\alpha</math>-linolênico n-3: mín. 31 % e máx. 39 %</p> <p style="text-align: center;">Ácido <math>\alpha</math>-linoleico n-6: mín. 4 % e máx. 6 %</p> <p style="text-align: center;">Ácido oleico: mín. 0,8 % e máx. 1,0 %</p> <p style="text-align: center;">Ácidos graxos trans: máx. 0,1 %</p> <p style="text-align: center;"><b>Contaminantes</b></p> <p style="text-align: center;">Chumbo: máx. 0,1 ppm</p> <p style="text-align: center;">Cádmio: máx. 0,1 ppm</p> <p style="text-align: center;">Mercúrio: máx. 0,5 ppm</p>

<p>Ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido eicosapentaenóico (EPA) obtido de lisinato de ômega-3</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O lisinato de ômega 3 de peixe é um produto em pó com coloração que varia entre amarelo e marrom. É produzido a partir de óleo concentrado de peixe e cloridrato de L-lisina (L-lisina HCl). Para isso, uma solução do óleo de peixe concentrado é submetida à saponificação com solução aquosa de hidróxido de sódio sob condições controladas seguido pelas etapas de acidificação, separação, formação dos sais pela adição de L-lisina e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: máx. 1 % Cinzas: máx. 0,5 % Ácido eicosapentaenóico (EPA) + Ácido docosaexaenóico (DHA): mín. 45 % e máx. 55 % Outros ácidos graxos: mín. 11 % e máx. 25 % L-lisina: mín. 30 % e máx. 34 % TOTOX (AV + 2PV): máx. 26</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 0,1 ppm Ferro: máx. 30 ppm</p>
<p>Ácido ortosilícico estabilizado em cloreto de colina</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Ácido ortosilícico estabilizado em cloreto de colina é um pó de coloração esbranquiçada produzido a partir de silicato de sódio. O processo de produção, que utiliza etanol como solvente, envolve destilação a vácuo, filtração e secagem por pulverização (<i>spray drying</i>).</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Pureza: mín. 90% e máx. 100 % pH: mín. 2,0 e máx. 4,0 Ácido ortosilícico: mín. 1,3 % e máx. 1,7 % Cloreto de colina: mín. 17 % e máx. 20 % Sulfato (SO<sub>4</sub>): máx. 0,02 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>:</p> <p>Arsênio: máx. 1 ppm Cádmio: 0,02 ppm Chumbo: 0,02 ppm Mercúrio: 0,02 ppm</p>
<p>Ácido ortosilícico estabilizado com maltodextrina</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O ácido ortosilícico estabilizado em maltodextrina é um produto em pó de coloração branca obtido pela mistura homogênea de ácido ortosilícico com maltodextrina.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Maltodextrina: mín. 94,73 % e máx. 95,69 % Silício: mín. 1,35 % e máx. 1,65 % Umidade: máx. 7 %</p>

<p>Amido de milho resistente; Amido resistente de milho (<i>Zea mays</i>)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>          Produto em pó de aspecto claro produzido a partir da concentração da porção resistente (fibras alimentares) do xarope de milho. O xarope de milho utilizado como ingrediente deve ser obtido do amido de grãos de milho (<i>Zea mays</i> L.) por hidrólise química ou enzimática por alfa-amilase ou glucoamilase.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>          Umidade: máx. 15 % (base seca)          pH: mín. 3,5 e máx. 7,5          Fibra alimentar: mín. 70 % (base seca)          Carboidratos totais: mín. 94 % (base seca)          Proteínas: máx. 0,8 % (base seca)          Lipídeos: máx. 0,8 % (base seca)</p>
<p>Amido modificado resistente de batata (<i>Solanum tuberosum</i>); diamido fosfatado; amido fosfatado de batata</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>          Produto em pó, de cor branca a quase branca, produzido a partir da modificação da estrutura química dos polímeros de amido da batata inglesa (<i>Solanum tuberosum</i>) por processo de fosforilação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>          Umidade: máx. 16 %          pH: 4,5 – 8,0          Fibra alimentar: mín. 85 %          Fósforo residual: máx. 0,5 % expresso como fósforo (base seca)</p> <p><b>Contaminantes</b>          Chumbo: máx. 2 ppm</p>
<p>Amido resistente de milho com alto teor de amilose</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>          Produto em pó de aspecto claro obtido a partir de amido de milho com alto conteúdo de amilose não modificado quimicamente.</p> <p><b>Parâmetros Físico-químicos</b>          Umidade: máx. 14 (base seca)          pH: mín. 5,0 e máx. 7,0          Fibra alimentar: mín. 53% (base seca)          Proteínas: máx. 0,8 % (base seca)          Lipídeos: máx. 0,8 % (base seca)</p>

<p>Baobá em pó (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Os frutos de baobá são colhidos de árvores da espécie <i>Adansonia digitata</i>. A polpa obtida do fruto é desidratada e moída para ser transformada em um pó de coloração branca.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: mín. 4,5 % e máx. 13,7 %  Proteína: mín. 1,8 % e máx. 9,3 %  Gordura: máx. 1,6 %  Carboidratos totais: mín. 76,3 % e máx. 89,5 %  Açúcares (como glicose): mín. 15,2 % e máx. 36,5 %  Fibra alimentar: mín. 40 % e máx. 60 %  Cinzas: mín. 3,8 % e máx. 6,6 %  Sódio (mg/100 g): mín. 0,1 e máx. 25,2</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2): máx. 0,004 ppm  Arsênio: máx. 1 ppm  Cádmio: máx. 1 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm  Chumbo: máx. 3 ppm  Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos (HAP):  Benzopireno: máx. 0,01 ppm  Soma  de Benzo(a)antraceno, Criseno, Benzo(b)fluoranteno e Benzo(a)pireno: máx. 0,05 ppm.</p>
<p>Beta-alanina</p>	<p>107-95-9</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>A beta-alanina (C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>) é um aminoácido disponível em pó cristalino de coloração branca. Tem a acrilonitrila como composto de partida e passa por processos de amonificação, hidrólise, neutralização, separação e cristalização.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Massa molecular: 89,09 Da  Solubilidade: solúvel em água, levemente solúvel em etanol e insolúvel em éter e acetona  Pureza: mín. 97 %  pH: 6,0 - 7,3 (solução 5 %)  Ponto de fusão: acima de 197 °C</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Amônia: máx. 200 ppm  Arsênio: máx. 1 ppm  Cloro: máx. 400 ppm  Ferro: máx. 30 ppm  Sulfato: máx. 480 ppm</p>

Beta-glucana de farelo de aveia	-	<p><b>Descrição/Definição</b> Beta-glucana de aveia é um pó fino cuja coloração pode variar de bege claro a amarelo. Consiste em moléculas de polissacarídeos de cadeias lineares, com ligações (1-3), (1-4)-β-D glucanas. Geralmente, blocos de 3 ou 4 ligações (1-4) β-glicosil são conectadas por ligações (1-3). O produto é obtido pela extração aquosa de farelo de aveia seguida por hidrólise enzimática. Processos de filtração em múltiplos estágios e precipitação etanólica são utilizados antes da centrifugação, concentração a vácuo e secagem do material.</p> <p><b>Composição</b> Umidade: máx 6 % Cinzas: máx 4 % Beta glucana (base seca): mín 55 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,50 ppm Chumbo: máx. 1 ppm</p>
Café verde em pó	-	<p><b>Descrição/Definição</b> Produto em pó obtido pela moagem e desidratação dos grãos de café verde das espécies <i>Coffea arabica</i> L. ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex Froehner.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 10 % Cafeína (base seca): mín. 1% e máx. 4% Ácidos clorogênicos: mín. 4% e máx. 12%</p> <p><b>Contaminantes</b> Ocratoxina A: máx. 0,01 ppm Chumbo: máx. 1 ppm Arsênio: máx. 0,5 ppm Cádmio: máx. 0,2 ppm</p>
Carbonato de cálcio da casca de ovo de galinha ( <i>Gallus gallus domesticus</i> )	-	<p><b>Descrição/Definição</b> O ingrediente resulta de um processo de desidratação da casca do ovo de galinha. O principal constituinte é o carbonato de cálcio.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Cálcio Elementar: 35 % - 38 % Carbonato de Cálcio: 87 % - 95% Umidade: máx. 5 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,15 ppm Cádmio: máx. 0,05 ppm Chumbo: máx. 0,05 ppm Mercúrio: máx. 0,05 ppm</p>

<p><i>Chlorella sorokiniana</i> em pó</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>As microalgas de <i>Chlorella sorokiniana</i> são cultivadas e expandidas, filtradas, concentradas, esterilizadas e secas. Em seguida, passam por moagem e padronização.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Aparência: Pó verde a verde-escuro, sem cor e sem sabor.  Umidade: máx. 7,0%  Cinzas totais: máx. 11%  Clorofila: 1,5% - 3,5%  Clorofila b: Detectável (LOD 0,08g/100g)  Proteína: 55,0% - 74,0%  Vitamina B2: 4,0-6,5 mg/100g  Vitamina B12: 200-400 µg/100g  Ferro: 40-100 mg/100g  Gordura: 8,8%-14%  Carboidratos: 7,0%-16%  Ácido α-linolênico: 1,00%-2,00%  Ácido linolênico: 2,00%-3,00%</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio: máx. 1,0 ppm  Chumbo: máx. 0,5 ppm  Cádmio: máx. 0,20 ppm  Mercúrio: máx. 0,10 ppm  Cromo: máx. 1,0 ppm  Feroforbida total: máx. 50 mg/100g</p>
<p>Clara de ovo desidratada</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>A clara de ovo desidratada é um produto em pó obtido pela separação, filtração, pasteurização e desidratação da clara de ovos de galinha.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: máx. 8 %  Proteínas: mín. 78 %  pH: mín. 9 e máx. 11  Cinzas: máx. 6 %</p> <p><b>Metais pesados</b></p> <p>Arsênio: máx. 0,5 ppm  Chumbo: máx. 0,1 ppm</p>
<p>Colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado; colágeno tipo II</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado é um produto em pó obtido do esterno de frango a partir de processo não-enzimático, em baixa temperatura, contendo colágeno tipo II na sua forma nativa (não desnaturado).</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: máx. 10 %  Colágeno tipo II (nativo): mín. 3 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio: máx. 1,5 ppm  Chumbo: máx. 1,0 ppm  Cádmio: máx. 0,5 ppm  Mercúrio: máx. 1,5 ppm</p>

Colostro bovino desnatado	-	<p><b>Descrição/Definição</b> O colostro bovino desnatado é um produto em pó de coloração variável entre branco e creme. É produzido pelas glândulas mamárias de bovinos e coletado após o parto enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizam, sendo posteriormente, submetido à padronização e aos processos de pasteurização e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> pH: mín. 6,0 e máx. 7,5 Umidade: máx. 6 % Cinzas: máx. 10,0 % Proteína (base seca): mín. 60 % Gordura: máx. 5,0 % Lactose: mín. 3 % e máx. 35 % Imunoglobulina (IgG) (base seca): mín. 20 % e máx. 36 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,7 ppm Chumbo: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,25 ppm Cobre: máx. 10 ppm Cromo: máx. 4 ppm</p>
Colostro bovino integral	-	<p><b>Descrição/Definição</b> O colostro bovino integral é um produto em pó de coloração variável entre branco e amarelado. É produzido pelas glândulas mamárias de bovinos e coletado após o parto enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizam, sendo posteriormente, submetido à padronização e aos processos de pasteurização e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> pH: mín. 6,0 e máx. 7,5 Umidade: máx. 8 % Cinzas: máx. 9,0 % Proteína (base seca): mín. 45,0 % Gordura: mín. 15,0 % Lactose: mín. 10,0 % e máx. 35,0% Imunoglobulina (IgG) (base seca): mín. 15 % e máx. 18 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,7 ppm Chumbo: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,25 ppm Cobre: máx. 10 ppm Cromo: máx. 4 ppm</p>

<p>Concentrado de açaí liofilizado</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  Concentrado de açaí (<i>E. Oleracea</i>), obtido a partir da liofilização e padronização da polpa de açaí 14% de sólidos totais.</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b>  Aspecto visual:  Pó. Pequenos grânulos de coloração roxa-escura.  Diluído: líquido de coloração roxa com partículas insolúveis em suspensão.  Umidade: máx. 2,50%  pH: 4,2 – 4,6  Antocianinas: 600 – 1.341 mg/100g  Polifenóis (expresso como mg de equivalência de ácido gálico por 100g): 3.200 -4.700 mg/100g  Açúcares totais: máx. 1,4g/100g</p> <p><b>Contaminantes</b>  Arsênio total: máx. 0,80ppm  Cádmio: máx. 0,15ppm  Cobre: máx. 34,3ppm  Aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2): máx. 0,004 ppm  Ocratoxina A: máx. 0,01 ppm</p>
<p>Concentrado de acerola liofilizado</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O produto, que utiliza como matéria-prima o suco polposo de acerola (<i>Malpighia</i> sp.) previamente pasteurizado, é concentrado e submetido a processo de liofilização, granulação, moagem e mistura.</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b>  Vitamina C: mín. 13 % e máx. 36%  Umidade: máx. 5,5 %</p> <p><b>Contaminantes</b>  Arsênio: máx. 1,5 ppm  Cádmio: máx. 0,3 ppm  Chumbo: máx. 1,0 ppm  Aflatoxina (B1 + B2 + G1 + G2): máx.10 ppb  Ocratoxina A: máx. 10 ppb</p>
<p>Concentrado de maçã</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O concentrado de maçã é obtido de frutos da espécie <i>Pyrus malus</i> L. (variações: <i>Amasya</i>, <i>Golden</i>, <i>Starking</i>, <i>Granny Smith</i>, <i>Gala</i>, <i>Galaxy</i> e <i>Fuji</i>). Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização, clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Acidez (em ácido málico): mín. 0,6 g/100 g  Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 65 °Brix e máx. 71 °Brix  pH: mín. 2,8 e máx. 4,4  Carboidratos totais: mín. 62,0 g/100 g e máx. 72,0 g/100 g</p> <p><b>Contaminantes</b>  Patulina: máx. 0,05 ppm</p>

<p>Concentrado de pera</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O concentrado de pera é obtido de frutos maduros da espécie <i>Pyrus communi</i> L. Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização, clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Acidez (em ácido málico): mín. 0,15  Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 65 °Brix e máx. 71 °Brix  Carboidratos totais: mín. 62,0 g/100 g e máx. 72,0 g/100g</p> <p><b>Contaminantes</b>  Patulina: máx. 0,025 ppm</p>
<p>Concentrado de romã</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O concentrado de romã é obtido de frutos maduros da espécie <i>Punica granatum</i> L. Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização, clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Acidez (em ácido cítrico): mín. 3,5 g/100 g e máx. 8,5 g/100 g  Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 64 °Brix e máx. 66 °Brix  pH: mín. 2,7 e máx. 3,8  Proteínas: mín. 0,64 g/100 g e máx. 0,96 g/100 g  Gorduras: mín. 0,4 g/100 g e máx. 0,6 g/100 g  Carboidratos totais: mín. 41,6 g/100 g e máx. 62,4 g/100 g  Fibras alimentares: mín. 0,32 g/100 g e máx. 0,48 g/100 g</p>
<p>Concentrado hidrossolúvel de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O concentrado hidrossolúvel de tomate está disponível em pó ou líquido (xarope) e é livre de licopeno. É produzido a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) que é submetida à reconstituição, seguida por etapas de decantação, clarificação com o uso de pectinases e ultrafiltração para a produção do produto líquido (xarope). Para a produção do produto em pó são acrescentados processos de adsorção e desidratação.</p> <p><b>Líquido (xarope)</b></p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Cor: marrom escuro  Sólidos solúveis (°Brix): mín. 60 e máx. 63  Densidade (g/mL): mín. 1,1 e máx. 1,3  pH: mín. 3,9 e máx. 4,4  Soma de adenosina, ácido clorogênico e rutina: mín. 400 mg/kg</p> <p><b>Contaminantes</b>  Chumbo: máx. 1,0 ppm  Arsênio: máx. 1,0 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm  Cádmio: máx. 0,5 ppm</p> <p><b>Pó</b></p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Cor: marrom a marrom escuro Umidade: máx. 5 %  Cinzas: máx. 3 %  Soma de adenosina, ácido clorogênico e rutina: mín. 16 mg/g</p> <p><b>Contaminantes</b>  Chumbo: máx. 1,0 ppm  Arsênio: máx. 1,0 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm  Cádmio: máx. 0,5 ppm</p>

<p>Cranberry em pó (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> O cranberry em pó é um produto que apresenta compostos fenólicos e é obtido por processo de desidratação de frutos inteiros, suco ou bagaço da espécie <i>Vaccinium macrocarpon</i>.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 8 % (base seca) Proantocianidinas (PACs) – Método BL-DMAC: mín. 0,30 % - 1,1 % (base seca) Solubilidade em água: mín. 10 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 2 ppm Chumbo: máx. 3 ppm</p>
<p>Dextrina resistente de trigo ou milho</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> A dextrina resistente de trigo ou milho é um pó de coloração branca, amarela ou marrom. É obtida após a hidrólise parcial (ácida ou alcalina) do amido de milho ou de trigo por processo de aquecimento.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Açúcares redutores: máx. 18 % (como D-glicose em base seca) Gordura: máx. 1,0 % Cinzas: máx. 0,5 % Proteína: máx. 1 % Umidade: máx. 13 % Fibras alimentares: mín. 82 %</p> <p><b>Impurezas e contaminantes</b> Chumbo: máx. 1 ppm Arsênio: máx. 0,2 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,02 ppm Dióxido de enxofre: máx. 0,005 % Cloreto: máx. 0,2 %</p>
<p>Extrato aquoso de canela (<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees &amp; T. Nees) Blume)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> O extrato aquoso de canela é um produto em pó de coloração marrom avermelhada produzido a partir da casca (pau de canela) da espécie <i>Cinnamomum burmannii</i>. A matéria-prima é pulverizada e, em seguida, submetida aos processos de extração aquosa, filtração, concentração e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 8 % Proantocianidinas do tipo A: mín. 3 % e máx. 5 % Cumarina: máx. 0,5 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Chumbo: máx. 0,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Arsênio: máx. 1,5 ppm Mercúrio: máx. 1,5 ppm</p>

<p>Extrato da flor de <i>Tagetes erecta</i></p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O ingrediente é obtido após a extração das flores de <i>Tagetes erecta</i> com hexano e essa oleoresina é tratada com etanol e hidróxido de potássio, cristalização e purificação do extrato com luteína e zeaxantina livres.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Luteína: mín. 65% Zeaxantina: mín. 15%</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio: máx. 3ppm Chumbo: máx. 2ppm Cádmio: máx. 1 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm</p>
<p>Extrato de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O extrato de cacau em pó é um produto de coloração marrom avermelhada obtido a partir da moagem de sementes de cacau secas e não fermentadas (<i>Theobroma cacao</i> L.) seguido por processos de extração hidroalcoólica, filtração, concentração e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Flavonóis: mín. 29 % (HPLC) Teobromina: mín. 5 % e máx. 9 % (HPLC) Cafeína: máx. 2 % (HPLC) Umidade: máx. 8 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Chumbo: máx. 3 ppm Arsênio: máx. 3 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 1,0 ppm</p>
<p>Extrato de café verde</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O extrato de café verde em pó é obtido pelo processo de extração hidroalcoólica de grãos de café verde descafeinados da espécie <i>Coffea canephora</i> Pierre ex Froehner seguido por etapas de filtração, concentração e secagem.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: máx 8 % (base seca) Cafeína (base seca): máx. 2 % Ácido clorogênico (ácido 5-O-cafeoilquínico): mín. 10 % (base seca) Ácidos cafeoilquínicos: mín. 40 % (base seca) Solvente residual (etanol): máx. 5.000 ppm</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Ocratoxina A: máx 0,01 ppm Chumbo: máx 1 ppm Arsênio: máx 0,5 ppm Cádmio: máx 0,2 ppm</p>

<p>Extrato de oliva líquido padronizado em 40% a 50% de hidroxitirosol</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O extrato de oliva é um produto líquido de coloração amarronzada obtido por processamento de frutos da espécie <i>Olea europaea</i> L. Os frutos são submetidos à prensagem e decantação para a separação da parte sólida da parte líquida. Em seguida, a parte líquida passa por processo de extração tendo água como solvente, seguida por filtração, purificação e concentração.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Umidade: máx. 7 % Hidroxitirosol: 40 %-50 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Cádmio: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm</p>
<p>Extrato de polpa de oliva (<i>Olea europaea</i> L.)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O extrato de polpa de oliva é um produto em pó de coloração marrom clara obtido pelo processamento de frutos da espécie <i>Olea europaea</i> L. Os frutos limpos são esmagados, parcialmente descaroados e triturados para a produção de uma pasta de azeitona que, então, é centrifugada, parcialmente desengordurada e submetida à extração hidroalcoólica. Em seguida, o extrato é filtrado, concentrado, clarificado e os componentes oleosos são removidos por extração com hexano. Por fim, o extrato é concentrado e desidratado.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>pH: mín. 4,0 e máx. 6,0 Umidade: máx. 7 % Cinzas: máx. 20 % Compostos fenólicos totais: mín. 10 % Hidroxitirosol: mín. 4,5 % Verbascosídeo: mín. 2,0 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Cádmio: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm</p>
<p>Extrato seco de jabuticaba</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Extrato seco obtido por extração hidroalcoólica da casca de jabuticaba.</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b></p> <p>Cor (solução 1% em água): Roxo claro. Aspecto: Pó homogêneo, livre de impurezas Odor: característico Sabor (solução 1% em água): característico pH (solução 1% em água): 3,0 – 6,0 Densidade aparente: 0,300 a 0,750 g/cm<sup>3</sup> Densidade compactada: 0,300 e 0,750 g/cm<sup>3</sup> Umidade: máx. 13 % Solubilidade (em água): solúvel Cinzas totais: máx. 5,0 % Cinzas insolúveis em ácido (%): máx. 5,0 % Polifenóis (5) cálc. Ác. Gálico: mín. 25 mg/g Antocianina (cálc. Cianina-3- glucosídeo): mín. 4 %</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Cianidina-3-glucosídeo: mín. 150 µg/g Delfinidina-3-glucosídeo: mín. 13 µg/g</p>

<p>Extrato seco de semente de uva (<i>Vitis vinifera</i> L.)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O extrato seco de semente de uva é um produto em pó de coloração laranja acastanhado obtido pela extração de sementes da espécie de uva <i>Vitis vinifera</i> L. Com solventes autorizados ou mistura desses solventes nas razões entre planta e extrato que variam entre 70:1 e 10:1, seguido por processos de concentração e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b></p> <p>Proantocianidinas totais: mín. 95% polifenóis  Proantocianidinas oligoméricas: mín. 85% (base seca)  Soma de catequinas e epicatequinas: 5% a 15% (base seca)  Cinzas: máx. 2%  Umidade: máx. 7%</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Chumbo: máx. 1 ppm  Arsênio: máx. 1 ppm  Cádmio: máx. 0,2 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm  Soma de aflatoxinas (B1 + B2 + G1 + G2): máx. 0,004 ppm  Aflatoxina B1: máx. 0,002 ppm</p>
<p>Farinha de lentilha d'água</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O ingrediente consiste em um pó obtido da lentilha d'água (<i>Lemnoideae</i>). Sua produção envolve etapas de colheita, lavagem, purificação e desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Proteína (base seca): 35 % a 55%  Umidade: máx. 10 %  Carboidrato: máx. 12 %  Gordura: máx. 12 %  Fibra alimentar: 30\$ a 50 %  Cinzas: máx.10 %  Manganês: máx. 40 ppm</p> <p><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio: máx. 0,50 ppm  Cádmio: máx. 0,05 ppm  Chumbo: máx. 0,10 ppm  Mercúrio: máx. 0,05 ppm</p>
<p>Farinha de mandioca com alto teor de fibras</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>A farinha de mandioca com alto teor de fibras é obtida a partir do processamento convencional (moagem, separação e secagem) da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz).</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Aspecto: Pó fino bege/âmbar entre 100 e 500µm  Fibra alimentar total: 25% – 40 %  Cinzas: Máx. 2%  Umidade: Máx. 12,5%</p> <p><b>Contaminante</b></p> <p>Cianeto de hidrogênio (HCN total): Máx.1,5 ppm</p>

Fibra da casca de aveia	-	<p><b>Descrição/Definição</b> O produto é obtido por processos mecânicos de moagem, tratamento alcalino, lavagem e secagem da casca de aveia (<i>Avena sativa</i>).</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 9 % Cinzas: máx. 8 % Fibra alimentar (base seca): mín.83 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 1,0 ppm Cádmio: máx. 1,0 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Aflatoxina (B1 + B2 + G1+ G2): máx. 0,005 ppm Desoxinivalenol (DON): máx. 1 ppm Ocratoxina A: máx. 0,01 ppm Zearalenona: máx. 0,1 ppm</p>
Fibra da casca de maçã	-	<p><b>Descrição/Definição</b> Produto em pó obtido a partir da casca da maçã (<i>Malus domestica Borkh., Syn. Pyrus malus L.</i>) por meio de moagem e peneiramento sem uso de solventes, reagentes ou reações químicas.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 8 % Cinzas: máx. 3 % pH: 3 – 5 Fibras alimentares: mín. 40 %, sendo: Insolúveis: mín. 30 % Solúveis: mín. 10 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Cádmio: máx. 0,3 ppm Chumbo: máx. 0,6 ppm Aflatoxina (B1 + B2 + G1 + G2): máx. 10 µg/kg Patulina: máx. 0,125 ppm</p>
Fibras cítricas	-	<p><b>Descrição/Definição</b> Produto em pó obtido de cascas de frutas cítricas (limão e laranja) que passam por etapas de lavagem com ácido e solvente, seguidas por secagem e moagem mecânica.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Fibra alimentar: mín. 70 % (base seca) Perda na secagem: máx. 12 % Cinzas: máx. 5,0 % pH: mín. 3,2 e máx. 5,5 Tamanho de partículas: máx. 5,0% em peneira de 0,25 mm (60 mesh) Capacidade de retenção de água: mín. 6,0 g/g Etanol residual: máx. 0,5 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm</p>

<p>Fosfatidilserina de lecitina de soja</p>	<p>84776-79-4</p>	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O ingrediente é um produto em pó cuja coloração varia entre branco e amarelo-claro. Também está disponível em forma líquida com a variação de cor entre marrom claro e laranja. A forma líquida contém menor teor de fosfatidilserina devido ao fato de conter teores significativos de triacilglicerídeos de cadeia média (TCM). A fosfatidilserina de fosfolípídeo de soja é obtida pela transfosfatidilação enzimática da lecitina de soja de alto teor de fosfatidilcolina com o aminoácido L-serina. A molécula de fosfatidilserina de soja consiste em um esqueleto de glicerofosfato conjugado com dois ácidos graxos e L-serina por uma ligação fosfodiéster.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p><b>Pó:</b></p> <p>Umidade: máx. 2 %  Fosfatidilserina: 20 % - 75%  Fosfolípídeos: mín. 85 %  Glicerídeos: máx. 2 %  L-serina livre: máx. 1 %  Tocoferóis: máx 0,3 %  Fitoesteróis: máx. 0,2 %  Índice de peróxidos: máx. 5,0meq/kg</p> <p><b>Líquido:</b></p> <p>Umidade: máx. 5 %  Fosfatidilserina: mín. 20 %  Fosfolípídeos: mín. 25 %  Glicerídeos: não aplicável  L-serina livre: máx. 1 %  Tocoferóis: máx. 0,3 %  Fitoesteróis: máx. 0,2 %  Índice de peróxidos: máx. 5,0meq/kg</p>
---	-------------------	---

Fosfolípidios de ovos	-	<p align="center"><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Fosfolípidios do ovo é um produto líquido não límpido, de coloração acastanhada, obtido a partir da gema de ovo de galinha (<i>Gallus gallus domesticus</i>). O processo de produção envolve centrifugação, <i>spray drying</i>, extração com etanol, evaporação sob pressão e temperatura controladas, secagem e filtração.</p> <p align="center"><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p>Cor (índice de iodo): máx. 50  Umidade: máx. 2 %  Atividade enzimática (lipase u/g): 0  Índice de iodo Wijss: mín. 75 e máx. 90  Índice de peróxidos: máx. 2 meq O2/kg  Acidez: máx. 10 mg KOH/g  Sólidos totais: máx. 100 %  Proteínas do ovo: máx. 20 mg/100 g  Colesterol: mín. 3 g/100 g; máximo 5 g/ 100 g  Fosfolípidios: mín. 32 g/100 g  Proporção ARA/DHA: mín. 1 % e máx. 2,5 %  DHA: mín. 0,8 g/100 g ácidos graxos</p> <p align="center"><b>Contaminantes</b></p> <p>Arsênio total: máx. 0,01 ppm  Cádmio: máx. 0,01 ppm  Chumbo: máx. 0,01 ppm  Mercúrio: máx. 0,02 ppm  Aflatoxina B1: 0,0002 ppm</p> <p align="center"><b>Contaminantes do processo de produção</b></p> <p>Compostos aromáticos BTEX (benzeno, tolueno, etil benzeno, o-xileno, m-xileno e p-xileno): máximo 250 ppb</p>
Galacto-oligosacarídeos (GOS)	-	<p align="center"><b>Descrição/Definição</b></p> <p>Galactoligosacarídeos são produzidos a partir da lactose do leite por um processo enzimático utilizando <math>\beta</math>-galactosidases autorizadas pela legislação nacional.</p> <p align="center"><b>Xarope</b></p> <p align="center"><b>Parâmetros físico-químicos:</b></p> <p>Matéria Seca: mín. 74 %  pH: 2,8 a 3,8  GOS: mín. 46 % (base seca)  Lactose: máx. 40,0 % (base seca)  Glucose: máx. 22,0 % (base seca)  Cinzas: máx. 4,0 % (base seca)  Nitrito: máx. 2 mg/kg  Proteína: máx. 4,5 % (base seca)</p> <p align="center"><b>Pó</b></p> <p align="center"><b>Parâmetros físico-químicos:</b></p> <p>GOS: mín. 46 % (base seca)  Glicose: máx. 22 %  Lactose: máx. 40 % (base seca)  Cinzas: máx. 4,0 % (base seca)  Nitrito: máx. 2 mg/kg  Proteína: máx. 4,5 % (base seca)</p>

<p>Glicinato férrico</p>	<p>34369-82-9</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O glicinato férrico é um pó de coloração marrom avermelhada. É obtido pela combinação de soluções de hidróxido de ferro e glicina, sob condições controladas de agitação, tempo e temperatura seguido por processo de desidratação.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Pureza: mín. 97 % e máx. 102 %  Ferro: mín. 20 % e máx. 22 %  Umidade: máx. 7 %  pH: mín. 6 e máx. 8  Nitrogênio: mín. 12 % e máx.13,5 % (em glicina)</p> <p><b>Contaminantes</b>  Chumbo: máx. 1,0 ppm  Cádmio: máx. 0,5 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm</p>
<p>Goma guar parcialmente hidrolisada</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  A goma guar parcialmente hidrolisada é um pó de coloração branca obtido pelo processamento das sementes da planta <i>Cyanoiposis tetragonolobus</i> L. Neste processo, ocorre a hidrólise enzimática das galactomananas realizada pela hemicelulase de <i>Aspergillus niger</i>.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  Peso molecular: mín. 1 kDa e máx. 100 kDa  Peso molecular médio: 20 kDa  Fibras alimentares (galactomananas): mín. 85 %  Umidade: máx. 5,5 %  Viscosidade: máx. 13 mPa.s (*)  pH: mín. 6 e máx. 7 (solução 5 %)  (*)Viscosidade é medida em solução de 5 % a 5 °C.</p> <p><b>Contaminantes</b>  Chumbo: máx. 0,5 ppm  Arsênio: máx. 1,5 ppm  Cádmio: máx. 0,5 ppm  Mercúrio: máx. 0,1 ppm</p>
<p>Hidroximetilbutirato</p>	<p>625-08-1</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  Hidroximetilbutirato é um produto líquido viscoso, incolor a amarelo-claro, produzido a partir da dissolução de hidroximetilbutirato de cálcio, envolvendo extração com solvente e filtração.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b>  HMB: mín. 97,0 e máx. 103,0 %.  Densidade: mín. 1,00 e máx. 1,20 g/cm<sup>3</sup>  pH: máx. 3,00  Água: máx. 2,0 %</p> <p><b>Contaminantes</b>  Ácido dimetilacrílico: máx. 150 ppm  Arsênio: Máximo 1 ppm  Chumbo: Máximo 1 ppm</p>

<p>Hidroximetilbutirato de cálcio</p>	<p>135236-72-5</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  Hidroximetilbutirato de cálcio é produzido pelo processo de oxidação de diacetona álcool e hipoclorito de sódio e extração com acetato de etila.</p> <p><b>Composição</b>  CaHMB: mín. 98 %  HMB: mín. 77 %  Cálcio: máx. 21 %  Umidade: máx. 8 %</p> <p><b>Contaminantes</b>  Ácido dimetilacrílico: máx. 150 ppm  Chumbo: máx. 3 ppm  Triclorometano (clorofórmio): máx. 0,006 %</p>
<p>Lecitina de soja com alto teor de fosfatidilserina</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O ingrediente é um produto em pó cuja coloração varia entre branco e amarelo-claro. Também está disponível em forma líquida com a variação de cor entre marrom claro e laranja. A forma líquida contém menor teor de fosfatidilserina devido ao fato de conter teores significativos de triacilglicerídeos de cadeia média (TCM). A fosfatidilserina de fosfolípídeo de soja é obtida pela transfosfatidilação enzimática da lecitina de soja de alto teor de fosfatidilcolina com o aminoácido L-serina. A molécula de fosfatidilserina de soja consiste em um esqueleto de glicerofosfato conjugado com dois ácidos graxos e L-serina por uma ligação fosfodiéster.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b></p> <p><b>Pó:</b>  Umidade: máx. 2 %  Fosfatidilserina: mín. 50 %  Fosfolípídeos: mín. 85 %  Glicerídeos: máx. 2 %  L-serina livre: máx. 1 %  Tocoferóis: máx. 0,3 %  Fitoesteróis: máx. 0,2 %</p> <p><b>Líquido:</b>  Umidade: máx. 5 %  Fosfatidilserina: mín. 20 %  Fosfolípídeos: mín. 25 %  Glicerídeos: não aplicável  L-serina livre: máx. 1 %  Tocoferóis: máx. 0,3 %  Fitoesteróis: máx. 0,2 %</p>

<p>L-teanina de folhas de <i>Camellia sinensis</i></p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  A L-teanina, na forma de pó branco cristalino, é obtida das folhas da <i>Camellia sinensis</i> por extração aquosa, seguida de concentração, centrifugação e separação em uma coluna de resina, microfiltração, cristalização, purificação e ultrafiltração.</p> <p><b>Fórmula molecular</b>  C7H14N2O3</p> <p><b>Peso molecular</b>  174, 20 Daltons</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b>  Teor de L-teanina: mín. 98 %  Umidade: máx. 1 %  pH: mín. 5 e máx. 6  Cinzas sulfatadas: máx. 0,2 %  Rotação óptica: entre + 7,2° e +8,5°, em base seca  Ponto de fusão: 214° a 215°</p> <p><b>Contaminantes</b>  Arsênio: máx. 4 ppm  Cloretos: máx. 210 ppm  Chumbo: máx. 1 ppm  Cádmio: máx. 1 ppm  Mercúrio: máx. 1 ppm</p>
<p>L-Triptofano de glicose de milho (<i>Zea mays</i> L.)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b>  O L-triptofano (C11H12N2O2) é aminoácido disponível como cristais de coloração branca, amarelada ou como um pó cristalino. É obtido pelo processo de fermentação da glicose de milho (<i>Zea mays</i> L.) seguido por processos de purificação, cristalização e desidratação.</p> <p><b>Fórmula molecular</b>  C11H12N2O2</p> <p><b>Massa molecular</b>  204,22 Da</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b>  Rotação óptica (específica): [α]D 20 entre -30,0° e -33,0° ou [α]D25 entre -29,7° e -32,7°  L-triptofano: mín. 98,5 % e máx. 101,5 % (b.s.)  Cinzas: máx. 0,1 %  pH: mín. 5,5 e máx. 7,0  Umidade: máx. 0,3 %</p> <p><b>Contaminantes</b>  Ferro: máx. 30 ppm  Cloreto (Cl): máx. 0,05 %  Sulfato (SO4): máx. 0,03 %  Amônia (NH4): máx. 0,02 %</p>

Magnésio creatina quelato	-	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O magnésio creatina quelato é um pó que pode variar entre as colorações branca e <i>off-white</i>. É obtido pela combinação de soluções aquosas de magnésio e creatina na presença de ácidos cítrico e fosfórico, sob condições controladas de tempo e temperatura, seguido por processo de desidratação.</p> <p><b>Fórmula molecular</b> MgOC4H9O2N3</p> <p><b>Massa molecular</b> 171,44 Da</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Magnésio: mín. 8 % e máx. 12 % Creatina anidra: mín. 37 % e máx. 47 % pH: 8 – 10 Umidade: máx. 6 % Creatinina: máx. 0,55 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Chumbo: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm</p>
Óleo de alga <i>Aurantiochytrium</i> sp. NH6181 rico em ácido docosaexaenoico (DHA)	-	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O óleo de alga <i>Aurantiochytrium</i> sp. NH6181 rico em ácido docosaexaenoico é um líquido de coloração amarela. É produzido por processo de fermentação, purificação, padronização, secagem e embalagem, em condições controladas da espécie de alga <i>Aurantiochytrium</i> sp. NH6181.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 0,2 % Impurezas insolúveis: máx. 0,05 % Ácido docosaexaenoico (DHA): mín. 32 % e máx. 57% Não saponificáveis: máx. 2,1% Índice de acidez: máx. 0,1 g de ácido oleico/100 g Índice de peróxido: máx. 10 mEq/Kg de óleo</p>
Óleo de avestruz	-	<p><b>Descrição/Definição</b></p> <p>O óleo de avestruz é obtido por meio de extração, filtração e separação da gordura de avestruz.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: Máx. 0,2% Impurezas insolúveis: 0,05% m/m Conteúdo de sabão: 0,005% m/m Índice de acidez: 4,0 mg KOH/g Valor de peróxido: máx. De 15 meq/kg Ácido palmítico (C16:0): 17% - 35% Ácido palmitoleico (C16:1): 5,8% - 10% Ácido esteárico (C18:0): 3,68% - 11,2% Ácido oleico (C18:1): 27% - 47% Ácido linoleico (C18:2): 12% - 28% Ácido linolênico (C18:3): 0,8% - 11,5%</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,10 ppm Chumbo: máx. 0,10 ppm Cobre: máx. 0,4 ppm Ferro: máx. 5,0 ppm</p>

<p>Óleo de casca de laranja doce (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck)</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> O ingrediente é um produto em pó de coloração branca a amarelada, que resulta da prensagem a frio do pericarpo da laranja doce (<i>Citrus sinensis</i>) L. Osbeck., seguida por etapas de decantação, centrifugação, adição de goma acácia/arábica e <i>spray drying</i>.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Limoneno: mín. 20% Densidade aparente: mín. 0,30 Matéria seca: mín. 90%</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 2ppm Cádmio: máx. 1 ppm Chumbo: máx. 3 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Benzopireno: máx. 0,01 pm Soma de Benzo(a)antraceno, Criseno, Benzo(b)fluoranteno e Benzo(a)pire 0,05 ppm</p>
<p>Palmitoiletanolamida</p>	<p>544-31-0</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> O palmitoiletanolamida é um produto em pó de coloração branca cristalina. É produzido pela reação entre a monoetanolamina e o ácido palmítico.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Palmitoiletanolamida: mín. 98 % Umidade: máx. 0,5 % Cinzas: máx. 0,1 % Ácido palmítico: máx. 0,5 % Etanolaminda livre: máx. 0,3% N- (2 hidroxietil)octadecanamida: máx. 0,2 % N-(2 hidroxietil)tetradecanamida: máx. 0,2%</p> <p><b>Solvente</b> Propano-2-ol: máx. 10 ppm</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 2,0 ppm Chumbo: máx. 3,0 ppm Cádmio: máx. 1,0 ppm Mercúrio: máx. 0,10 ppm</p>
<p>Proteína hidrolisada de carne bovina</p>	<p>-</p>	<p><b>Descrição/Definição</b> A proteína hidrolisada de carne bovina é obtida a partir da carne bovina aderida aos ossos que passa pelas etapas de trituração, cozimento, hidrólise, separação, filtração, evaporação, secagem, cominuição, peneiramento e armazenagem.</p> <p><b>Parâmetros Físico-Químicos</b> Proteína bruta: mín. 96,0% Umidade: max. 6,0%</p>

<p>Semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída</p>	-	<p><b>Descrição/Definição</b> Chia moída é constituída de partículas de coloração cinza médio a escuro obtidas por moagem e tratamento térmico de sementes de <i>Salvia hispanica</i> L., sem uso de solventes.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Solubilidade em água: não solúvel, torna-se um gel em água. Tamanho das partículas: mín. 80 % (14 mesh) Umidade: máx. 8 % Proteínas: mín. 15 % Carboidratos: mín. 32 % Fibra alimentar: mín. 30 % Gorduras: mín. 27 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,01 ppm Cádmio: máx. 0,004 ppm</p>
<p>Semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída e desengordurada</p>	-	<p><b>Descrição/Definição</b> O ingrediente é a semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída, obtida a partir da retirada do óleo, moagem e peneiramento da semente.</p> <p><b>Parâmetros físico-químicos</b> Umidade: máx. 9 % Cinzas: máx. 6 % Tamanho das partículas: máx. 400 µg Fibras alimentares: mín. 50 % Proteínas: mín. 24 % Gorduras totais: máx. 12 %</p> <p><b>Contaminantes</b> Arsênio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Aflatoxinas totais (B1+ B2 + G1 + G2): máx. 0,004 ppm Ocratoxina: máx. 0,001 ppm</p>

## ANEXO II

### LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO DE REFERÊNCIAS APROVADAS COM BASE NO ART. 19 DA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 839, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2023.

Ingredientes	CAS	Referência da Especificação
Acetato de cálcio	62-54-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de D-alfa-tocoferila; acetato de dextroalfatocoferol; acetato de D-alfa-tocoferol	58-95-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de DL-alfa-tocoferol; Acetato de racealfatocoferol; Acetato de DL-alfatocoferila	7695-91-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de L-lisina	57282-49-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de magnésio	142-72-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de retinol; Acetato de retinila	27-47-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de zinco	557-34-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetato de zinco diidratado	5970-45-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Acetilaurato de magnésio	75350-40-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Acetilcisteína; N-Acetil L-cisteína	616-91-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido ascórbico; Ácido L-ascórbico	50-81-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido fólico; Ácido N-pteróil-L-glutâmico	59-30-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido L-aspártico	56-84-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido L-glutâmico	56-86-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido linoleico	60-33-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido nicotínico	59-67-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ácido selenioso	7783-00-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Adenosina 5-monofosfato (AMP)	61-19-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Amido de milho ( <i>Zea mays</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Amido modificado	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Amidos	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Açúcar invertido	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ágar	9002-18-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Alfa-ciclodextrina	10016-20-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Alho em pó ( <i>Allium sativum</i> L.)	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Arabinogalactana	9036-66-2	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
L-ascorbato de cálcio; ascorbato de cálcio	5743-27-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ascorbato de magnésio	15431-40-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ascorbato de manganês	16351-10-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-ascorbato de sódio; ascorbato de sódio	134-03-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ascorbato de zinco	151728-40-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Aspartato de cobre	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Aspartato de manganês	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Aspartato de zinco	19045-00-2 236393-20-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Betacaroteno	7235-40-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Beta-glucana de levedura ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2011;9(5):2137).  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Bicarbonato de potássio; Hidrogênio carbonato de potássio	298-14-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Bicarbonato de sódio; Hidrogênio carbonato de sódio	144-55-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Bisglicinato de cálcio	56960-17-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Bisglicinato de cobre	13479-54-4	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2008) 718, 1-26).
Bisglicinato de magnésio	14783-68-7	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2008) 718, 1-26).
Bisglicinato ferroso	20150-34-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Bisglicinato de manganês	14281-77-7	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2009) 1114, 1-23).
Bisglicinato de zinco	14281-83-5	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2008) 718, 1-26).
Bitartarato de colina; Hidrogênio tartarato de colina	87-67-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cafeína; 1,3,7-Trimethylxanthine	58-08-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cálcio derivado de <i>Lithothamnion calcareum</i>	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Carbonato de cálcio	471-34-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Carbonato de hidróxido de magnésio	12125-28-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Carbonato de magnésio	546-93-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Carbonato de potássio	584-08-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Carbonato de sódio	497-19-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Carbonato de zinco	5263-02-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Caseína	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Caseínas e caseinatos	9000-71-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Caseinato de sódio	9005-46-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Celulose	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Celulose microcristalina	9004-34-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cianocobalamina	68-19-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Citidina 5-monofosfato (CMP)	63-37-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de cálcio; Dicitrato tricálcico	813-94-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de cálcio tetraidratado	5785-44-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de colina	77-91-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de manganês (II)	10024-66-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato malato de cálcio; Cálcio citrato malato	120250-2-6 142606-53-9	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2007) 612, 1-24).
Citrato de potássio; Citrato tripotássico	866-84-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato trissódico; citrato sódico	68-04-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de zinco	546-46-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato de zinco diidratado	5990-32-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato férrico	2338-05-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato férrico amoniacal	1185-57-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Citrato ferroso	23383-11-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto crômico; Cloreto de cromo (III)	10025-73-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto crômico hexahidratado	10060-12-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de cálcio	10043-52-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de cálcio diidratado	10035-04-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de colina	67-48-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de manganês	7773-01-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de magnésio	7786-30-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de magnésio hexahidratado	7791-18-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de zinco	7646-85-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de L-cisteína	52-89-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de ácido L-glutâmico	138-15-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de L-histidina monoidratado	5934-29-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de L-lisina	657-27-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de L-ornitina	3184-13-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de piridoxina; hidrocloreto de piridoxina	58-56-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Concha de ostras	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloreto de potássio	7447-40-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Cloreto de sódio	7647-14-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de L-arginina	1119-34-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Cloridrato de cloreto de tiamina; cloridrato de tiamina; hidrocloreto de tiamina	67-03-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Coenzima Q10; Ubiquinona; Ubidecarenona	303-98-0	Farmacopeia Europeia ( <i>Pharmacopoeia Europaea</i> - Ph. Eur.). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Creatina monoidratada	6020-87-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Dextrina	9004-53-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-biotina	58-85-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-frutose	57-48-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-galactose	3646-73-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-pantotenato de cálcio	137-08-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-pantotenato de sódio	867-81-82	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-pantotenol; pantenol; dexpatenol	81-13-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-ribose	50-69-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-tagatose	87-81-0	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex</i> - FCC). Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i> - JECFA). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Diacilglicerol (DAG)	308082-33-9	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex</i> - FCC). Comissão Europeia - CE (Regulamento EU 2017/2040).
DL-alfa-tocoferol	10191-41-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
DL-pantenol	16485-10-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
D-alfa-tocoferol; dextroalfatocoferol	59-02-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Dextrose (D-glucose)	50-99-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Dicálcio malato	671197 49-2	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority</i> - EFSA) ( <i>EFSA Journal</i> 2018;16(6):5291).
Dimagnésio malato	671197 50-5	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority</i> - EFSA) ( <i>EFSA Journal</i> 2018;16(6):5292).

Dihidrocapsiato (DHC) sintético	205687-03-2	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2012;10(7):2812).
Espirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ésteres de astaxantina de <i>Haematococcus pluvialis</i>	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Ésteres de luteína da flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).
Extrato de alho em pó ( <i>Allium sativum</i> L.)	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Extrato de cranberry em pó	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2017;15(5):4777).
Extrato de levedura ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Extrato de pinho marítimo ( <i>Pinus pinaster</i> Aiton)	90082-75-0	Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Extrato de rizomas de cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> L.)	-	Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Farinha de ervilha ( <i>Pisum sativum</i> L.) com alto teor de proteína	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Farinha de fava ( <i>Vicia faba</i> L.) com alto teor de proteína	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Ferro carbonila	7439-89-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ferro eletrolítico	7439-89-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Ferro reduzido por hidrogênio	7439-89-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fibra de beterraba	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fitase de <i>Aspergillus niger</i>	37288-11-2	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).

Fitoesteróis e fitoestanóis e seus ésteres de árvores coníferas ( <i>Coniferophyta</i> ou <i>Pinophyta</i> )	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2003; 15, 1-12).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).  Farmacopeia Europeia ( <i>Pharmacopoeia Europaea - Ph. Eur.</i> ).
Fitoesteróis e fitoestanóis e seus ésteres de óleos vegetais comestíveis	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento EU 2017/2470).  Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).
Fitomenadiona; 2-metil-3-fitol-1,4-naftoquinona; filoquinona; fitonadiona	84-80-0 81818-54-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fluoreto de sódio	7681-49-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de amônio ferroso	10101-60-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de cálcio dibásico diidratado	7789-77-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de cálcio dibásico; Hidrogênio fosfato de cálcio	7757-93-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de cálcio monobásico; Dihidrogênio fosfato de cálcio	7758-23-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de cálcio tribásico; Fosfato tricálcico	12167-74-7 7758-87-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de magnésio dibásico; Hidrogênio fosfato de magnésio	7757-86-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de magnésio tribásico; Trimagnésio Fosfato	7757-87-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de piridoxal	54-47-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de potássio dibásico; Hidrogênio fosfato dipotássico	7758-11-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de potássio monobásico; Dihidrogênio fosfato de potássio	7778-77-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de potássio tribásico	7778-53-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de sódio dibásico; Hidrogênio fosfato dissódico	7558-79-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de sódio monobásico; Dihidrogênio fosfato de sódio	7558-80-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato de sódio tribásico; Fosfato trissódico	7601-54-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Fosfato ferroso	10028-23-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Frutoborato de cálcio	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>EFSA Journal</i> 2021;19(7):6661).

Fruto-oligossacarídeos (FOS) de cadeia curta	308066-66-2	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Fruto-oligossacarídeos (FOS) derivados da inulina de chicória	187112-48-7	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Fumarato ferroso	141-01-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gelatina	9000-70-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gelatina hidrolisada	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Colágeno hidrolisado	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Glicerofosfato de cálcio	27214-00-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Glicerofosfato de magnésio	927-20-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Glicerofosfato de manganês	1320-46-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Glicerofosfato de potássio	1319-70-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Glicina	56-40-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Goma acácia ou arábica ( <i>Acacia senegal L.</i> )	9000-01-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de cálcio	299-28-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de cobre; Gluconato cúprico	527-09-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de magnésio	3632-91-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de manganês	6485-39-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de potássio	299-27-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de sódio	527-07-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato de zinco	4468-02-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Gluconato ferroso	299-29-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Goma guar ( <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> )	9000-30-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Guanosina 5-monofosfato (GMP)	85-32-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Guaraná em pó ( <i>Paullinia cupana</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Hidroxocobalamina	13422-51-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Hidróxido de cálcio	1305-62-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Hidróxido de magnésio	1309-42-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Hidróxido de potássio	1310-58-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Hidróxido de sódio	1310-73-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Inosina 5-monofosfato (IMP)	131-99-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Inositol; mio-inositol; meso-inositol	87-89-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Inulina obtida da raiz de chicória ( <i>Cichorium intybus</i> )	9005-80-5	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Iodato de potássio	7758-05-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Iodeto de potássio	7681-11-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Iodeto de sódio	7681-82-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Isomaltulose	13718-94-0 058024-13-8	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ). Comissão Europeia - CE (Regulamento EU 2017/2470).
L-alanina	56-41-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-arginina	74-79-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-aspartato de L-arginina	7675-83-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-aspartato de magnésio	2068-80-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-carnitina; Levocarnitina	541-15-1	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ). Farmacopeia Europeia ( <i>Pharmacopoeia Europaea - Ph. Eur.</i> ). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
L-carnitina L-tartarato; Tartarato de L-carnitina	36687-82-8	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ). Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2003)19, 1-13). Farmacopeia Europeia ( <i>Pharmacopoeia Europaea - Ph. Eur.</i> ).
L-cisteína	52-90-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-cistina	56-89-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-citrulina	372-75-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-fenilalanina	63-91-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-glutamina	56-85-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-glutamato de cálcio	19238-49-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-glutamato de potássio	19473-49-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-histidina	71-00-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-isoleucina	73-32-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

L-leucina	61-90-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-lisina	56-87-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-lisina L-aspartato	27348-32-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-lisina L-glutamato diidratado	5408-52-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-metilfolato de cálcio	151533-22-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-metionina	63-68-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-metilfolato de glicosamina	1181972-37-1	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2013;11(10):3358).
L-prolina	147-85-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-selenometionina	3211-76-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-serina	56-45-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-tirosina	60-18-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-treonina	72-19-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-triptofano	73-22-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-valina	72-18-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactase de <i>Aspergillus oryzae</i>	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
L-lactato de cálcio	28305-25-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato de cálcio	814-80-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato de cromo (III) triidratado	19751-95-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato de magnésio	18917-93-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato ferroso	5905-52-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-lactato de potássio	85895-78-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato de potássio	996-31-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
L-lactato de sódio	72-17-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactato de sódio	72-17-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactose	63-42-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lactoferrina bovina	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento EU 2017/2040).
Levedura enriquecida com selênio	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2008) 766, 1-42).
Lecitina	8002-43-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Levedura autolisada ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Levedura de cerveja ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Levedura inativa seca ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>S. fragilis</i> ou <i>Torula utilis</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	502-65-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Licopeno de tomate	502-65-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Licopeno sintético	502-65-8	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Lisinato de cálcio	6150-68-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lisinato de magnésio	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Lisinato de zinco	23333-98-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Luteína da flor de <i>Tagetes erecta</i>	127-40-2	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares ( <i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA</i> ).  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Magnésio citrato malato	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2018;16(12):5484).
Malato de cálcio	17482-42-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Malato de magnésio	869-06-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Malato de potássio	585-09-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Malato de zinco	2847-05-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Maltodextrina	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Melatonina	73-31-4	Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Menaquinona-7	2124-57-4	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> (2008) 822, 1- 31).  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Meso-zeaxantina	31272-50-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Metilcobalamina	13422-55-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Mistura de tocoferóis	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Molibdato de amônio	12054-85-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Molibdato de potássio	13446-49-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Molibdato de sódio diidratado	10102-40-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
N-acetil-L-metionina	65-82-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Nicotinamida; Niacinamida	98-92-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Nitrato de tiamina; Tiamina mononitrato	532-43-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óleo de alga <i>Ulkenia</i> sp. rico em ácido docosahexaenóico (DHA)	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento de Execução (EU) 2017/2470). Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex</i> - FCC). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Óleo de microalga <i>Schizochytrium</i> sp.	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento de Execução (EU) 2017/2470). Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex</i> - FCC). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Óleo de microalga <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC 20888)	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex</i> - FCC). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Óleo de microalga <i>Schizochytrium</i> sp. T18	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento de Execução (EU) 2017/2470).
Óleo de fígado de bacalhau	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óleo de krill ( <i>Euphasia superba</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óleo de peixe	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 329-2017). Farmacopeia Europeia ( <i>Pharmacopoeia Europaea</i> - Ph. Eur.). Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia</i> - USP).
Óleo da semente de <i>Buglossoides arvensis</i>	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority</i> - EFSA) ( <i>The EFSA Journal</i> 2015:13(2):4029).
Ortofosfato férrico; Fosfato férrico	10045-86-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óxido de cálcio	1305-78-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óxido de cobre	1317-38-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Óxido de magnésio	1309-48-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Óxido de zinco	1314-13-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Palmitato de ascorbila; Ácido 6-palmitoil-L-ascórbico	137-66-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Palmitato de retinila; palmitato de retinol	79-81-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pectina	9000-69-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Picolinato de cromo	14639-25-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Picolinato de zinco	17949-65-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de cálcio	31377-05-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de ferro	69916-59-2	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de magnésio	62003-27-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de manganês	29193-02-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de potássio	4810-50-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pidolato de zinco	15454-75-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pirofosfato férrico; Difosfato férrico	10058-44-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pirofosfato férrico de sódio; Difosfato férrico de sódio	1332-96-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Piruvato de cálcio	52009-14-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Piruvato de magnésio	18983-79-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Pó de cogumelo <i>Agaricus bisporus</i> contendo vitamina D2 tratados com radiação UV	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento de Execução (EU) 2017/2470).  Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2020;18(1):5948).
Polidextrose	68424-04-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de ervilha ( <i>Pisum sativum</i> L.)	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).  Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Proteína de ervilha ( <i>Pisum sativum</i> L.) isolada	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).  Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Proteína de fava ( <i>Vicia faba</i> L.)	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Proteína de girassol ( <i>Helianthus annuus</i> L.) concentrada	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Proteína de grão-de-bico ( <i>Cicer arietinum</i> L.)	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Proteína de lentilha isolada ( <i>Lens culinaris</i> Medik.)	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).

Proteína isolada de canola ( <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> L. e <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.)	-	Comissão Europeia - CE ( <i>Commission Implementing Decision</i> 2014/424/EU).  Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>EFSA Journal</i> 2013;11(10):3420).
Proteína isolada de fava ( <i>Vicia faba</i> L.)	-	Código Alimentar ( <i>Codex Alimentarius</i> ) (CXS 174-1989).
Proteína de soja	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de soja concentrada	9010-10-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de soja isolada	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de trigo	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de arroz	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de soro do leite concentrada	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína concentrada de leite obtida de leite bovino	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Proteína de soro do leite hidrolisada	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína de soro do leite isolada	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Proteína isolada de leite obtida de leite bovino	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
<i>Psyllium</i> ( <i>Plantago ovatae</i> )	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Quercetina	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Quitosana	9012-76-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Retinol	68-26-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Riboflavina	83-88-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Riboflavina-5'-fosfato de sódio	130-40-5	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sacarose	57-50-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sais de magnésio do ácido cítrico	3344-18-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sal dissódico de guanosina 5- monofosfato	5550-12-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sal dissódico de inosina 5- monofosfato	4691-65-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sal dissódico de uridina 5- monofosfato	3387-36-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Selenato de sódio	13410-01-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Selenito de sódio	10102-18-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Semente de chia ( <i>Salvia hispanica</i> L.)	-	Comissão Europeia - CE (Regulamento de Execução (EU) 2017/2470).
Soro do leite	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Soro do leite reduzido de lactose	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Soro do leite reduzido de minerais	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Succinato ácido de D-alfa-tocoferila	4345-03-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Succinato ácido de DL-alfa-tocoferila	17407-37-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Succinato de D-alfa-tocoferil-polietilenoglicol-1000	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Succinato de DL-alfa-tocoferila polietilenoglicol 1000	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Succinato de cálcio	140-99-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Succinato de magnésio	556-32-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sucromalte	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).
Sulfato de cálcio	7778-18-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de cálcio diidratado	10101-41-4	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de cobre; Sulfato cúprico	7758-98-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de cobre pentaidratado; Sulfato cúprico pentaidratado	7758-99-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de glucosamina com cloreto de potássio	-	Código de Produtos Químicos Alimentares ( <i>Food Chemical Codex - FCC</i> ).  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Sulfato de magnésio	7487-88-9	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de magnésio heptaidratado	10034-99-8	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de magnésio monoidratado	14168-73-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de manganês	7785-87-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de mono L-metionina de zinco	56329-42-1	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de sódio	7757-82-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato ferroso	7720-78-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato ferroso heptaidratado	7782-63-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de zinco	7733-02-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de zinco heptaidratado	7446-20-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Sulfato de zinco monoidratado	7446-19-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Taurato de ferro (II)	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Taurato de magnésio	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Taurina	107-35-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Tetraborato de sódio decaidratado	1303-96-4	Farmacopeia Brasileira - FB.  Farmacopeia Americana ( <i>The United States Pharmacopoeia - USP</i> ).
Trealose	99-20-7	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

Treonato de cálcio	70753-61-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Vitamina D2; ergocalciferol	50-14-6	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Vitamina D3; colecalciferol	67-97-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Xarope de glicose	-	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Xarope de isomalte	64519-82-0	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.
Xilo-oligossacarídeos	-	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos ( <i>European Food Safety Authority - EFSA</i> ) ( <i>The EFSA Journal</i> 2018;16(7):5361).  Comissão Europeia - CE (Regulamento EU 2017/2470).
Zeaxantina	144-68-3	Aplicam-se as especificações do art. 19 da RDC nº 839, de 2023.

**ANEXO III**  
**LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES PROPRIETÁRIAS DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO APROVADAS**

<b>Ingredientes</b>	<b>CAS</b>	<b>Empresa detentora da especificação proprietária</b>
2'-Fucosil-lactose obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K12 SCR6	-	DSM-Firmenich Brasil LTDA
2'-Fucosil-lactose obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K12 (DH1) MAP1001d	-	DSM-Firmenich Brasil LTDA
Ácido gama aminobutírico (GABA) obtido pela fermentação de <i>Lactobacillus hilgardii</i> HX12-19	-	Bloomage Biotechnology Corporation
Alfa-galactosidase de <i>Aspergillus niger</i>	9025-35-8	Amano Enzyme Inc.
Alga <i>Chondrus crispus</i> invernalis	-	Exsymol
Alga <i>Euglena gracilis</i>	-	Kemin Foods, L.C.
Associação de <i>Bacillus clausii</i> O/C (CNCM-I-276), <i>Bacillus clausii</i> SIN (CNCM-I-275), <i>Bacillus clausii</i> N/R (CNCM-I-274) e <i>Bacillus clausii</i> T (CNCM-I-273)	-	Sanofi S.p.A.
Associação de <i>Bifidobacterium lactis</i> BI-07 (ATCC SD5220), <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM (ATCC SD5221), <i>Bifidobacterium lactis</i> BI-04 (ATCC SD5219) e <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> ( <i>Lactobacillus paracasei</i> ) LPC-37 (ATCC SD5275)	-	Danisco USA Inc.
Associação de <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> HN019 (ATCC SD5674), <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM (ATCC SD5221), <i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 (ATCC SD5675), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> ( <i>Lactobacillus paracasei</i> ) Lpc-37 (ATCC SD5275) e Fruto-oligossacarídeos (FOS)	-	Danisco USA Inc.
Associação de <i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>longum</i> BB536 (BAA-999), <i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i> M-63 (BP-02623M-63) e <i>Bifidobacterium breve</i> M-16V (BP-02622)	-	Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
Associação de <i>Lactobacillus acidophilus</i> La-14 (ATCC SD5212), <i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 (ATCC SD5675) e lactoferrina bovina	-	Danisco USA Inc.

Associação de <i>Lactobacillus helveticus</i> R0052 (CNCM I-1722) e <i>Bifidobacterium longum</i> R0175 (CNCM I- 3470)	-	Lallemand Health Solutions Inc.
Associação de <i>Lactobacillus helveticus</i> R0052 (I-1722), <i>Bifidobacterium longum</i> ssp. <i>Infantis</i> R0033 (CNCM I-3424) e <i>Bifidobacterium bifidum</i> R0071 (CNCM I-3426)	-	Lallemand Health Solutions Inc.
Associação de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ( <i>Lactobacillus plantarum</i> ) (CECT 7484), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ( <i>Lactobacillus plantarum</i> ) (CECT 7485) e <i>Pediococcus acidilactici</i> (CECT 7483)	-	AB- Biotics S.A.
Associação de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ( <i>Lactobacillus plantarum</i> ) (CECT 7527), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ( <i>Lactobacillus plantarum</i> ) (CECT 7528) e <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ( <i>Lactobacillus plantarum</i> ) (CECT 7529)	-	AB- Biotics S.A.
Associação de <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> ( <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ) R0011 (CNCM I-1720)/(CNCM I-1720) e <i>Lactobacillus helveticus</i> R0052 (CNCM I-1722)	-	Lallemand Health Solutions Inc.
Associação de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> 19070-2 (DSM 26357) e <i>Limosilactobacillus reuteri</i> ( <i>Lactobacillus reuteri</i> ) DSM 12246 (CBS 145621)	-	DSM-Firmenich Brasil LTDA
Associação de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GR-1 (DSM33426) e <i>Limosilactobacillus reuteri</i> ( <i>Lactobacillus reuteri</i> ) RC-14 (DSM33016)	-	CHR Hansen A/S
Associação de <i>Pediococcus pentosaceus</i> (CECT 8330) e <i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7894)	-	AB- Biotics S.A.
<i>Bacillus clausii</i> UBBC-07 (MTCC 5472)	-	Unique Biotech Limited
<i>Bacillus coagulans</i> GBI-30 6086 (ATCC 7050)	-	Ganeden Biotech
<i>Bacillus coagulans</i> SNZ 1969 (MTCC 5724; BCCM LMG S-27484; ATCC 3560)	-	Sanzyme Biologics Pvt. Ltd.
<i>Bacillus subtilis</i> HU58 (NCIMB 30283)	-	Synergia Life Sciences Pvt. Ltd. (Grupo Viridis)
<i>Bacillus subtilis</i> subsp. <i>inaquosorum</i> DE111	-	ADM do Brasil Ltda Deerland Probiotic and Enzymes Inc.
Beta-glucana de alga <i>Euglena gracilis</i>	-	Kemin Foods, L.C.
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> B94 (CBS-118529)	-	Lallemand Health Solutions Inc.
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (DSM 15954)	-	CHR Hansen A/S Danisco USA DSM-Firmenich Brasil Ltda
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (CCT 7858)	-	Gabbia Biotecnologia e Desenvolvimento Ltda
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> HN019 (ATCC SD5674)	-	Danisco USA Inc.
<i>Bifidobacterium lactis</i> (CNCM I-3446)	-	Nestlé Brasil Ltda
<i>Bifidobacterium breve</i> M-16V (BP-02622)	-	Morinaga Milk Industry Co.
<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>longum</i> BB536	-	Morinaga Milk Industry CO., LTD.
Café verde moído	-	AQIA Química Industrial Ltda
Calcidiol obtido de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda
<i>Chlorella pyrenoidosa</i> ( <i>C. sorokiniana</i> ) em pó	-	Taiwan Chlorella Manufacturing Co.
Cloreto de ribosídeo de nicotinamida	-	ChromaDex, Grace Materials Technologies

Cloridrato de glucosamina obtido a partir de fermentação por <i>E. coli</i> AT-29	-	TSI Co., Ltd.
Colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado; colágeno tipo II	-	Capsugel Brasil (empresa pertencente a Lonza Group Ltda)
Extrato aquoso de cogumelo shiitake ( <i>Lentinula edodes</i> )	-	Amino Up Chemical Company
Extrato da flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	OmniActive Health Technologies Ltd.
Extrato de crista-de-galo ( <i>Gallus gallus domesticus</i> )	-	Bioiberica S.A.
Extrato aquoso de hortelã ( <i>Mentha spicata</i> L.) em pó	-	Kemin Foods L. C.
Extrato de laranja moro ( <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	-	BIONAP SRL – Bioactive Natural Products
Extrato de <i>Opuntia ficus-indica</i>	-	Finzelberg Ativos Naturais Ltda
Extrato de semente de feno-grego ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	-	Indus Biotech Private Limited
Extrato seco de folha da oliveira ( <i>Olea Europea</i> L.) contendo pelo menos 40% de oleuropeína	-	BioActor B.V.
Glutamina obtida a partir de fermentação por <i>E. coli</i> W	-	Kyowa Hakko Bio Co.
Hialuronato de sódio obtido pela fermentação de <i>Streptococcus zooepidemicus</i>	9067-32-7	Bloomage Freda Biopharm Co., Ltd.
Hidrolisado de pectina de cenoura ( <i>Daucus carota sativus</i> ) rico em ramnogalacturonano (cRG-I)	-	NutriLeads B.V.
Hidrolisado de proteína do leite de vaca	-	Ingredia S.A.
Hidrolisado proteico de soro de leite	-	Ingredia S.A.
Hidroximetilbutirato de cálcio	135236-72-5	Abbott Laboratories
Lactase de <i>Aspergillus oryzae</i> expressa em <i>Aspergillus niger</i>	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (NCIMB 30333)	-	CHR Hansen A/S
<i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM (ATCC SD5221)	-	Danisco USA Inc.
<i>Loigolactobacillus coryniformis</i> ( <i>Lactobacillus coryniformis</i> ) (CECT 5711)	-	Biosearch S.A.
<i>Lactobacillus gasseri</i> BNR17 (KCTC 10902BP)	-	AceBiome Inc.
<i>Lactobacillus plantarum</i> DR-7	-	AB-Biotics S.A.
<i>Limosilactobacillus reuteri</i> ( <i>Lactobacillus reuteri</i> ) (DSM 17938)	-	BioGaia AB
<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> ( <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ) GG (ATCC 53103)	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda Probiotal S.p.A. AB Biotics S.A. Danisco USA Inc.
<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> ( <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ) GG (DSM33156)	-	CHR Hansen A/S
<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> ( <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ) HN001 (ATCC SD5675)	-	Danisco USA Inc.
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (CGMCC 13724)	-	Nestlé Brasil Ltda
Lacto-N-neotetraose (LNnT) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K-12 MP572	-	DSM-Firmenich Brasil LTDA
Lacto-N-tetraose (LNT) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> (DH1) MDO MP813	-	DSM-Firmenich Brasil LTDA
Maltodextrina resistente de milho ( <i>Zea mays</i> L.)	-	ADM do Brasil Ltda

Membrana de casca de ovo	-	ESM Technologies
Menaquinona-7	2124-57-4	Synergia Life Science PVT Ltd (Grupo Viridis).
Metilsulfonilmetano	67-71-0	Bergstrom Nutrition
Monometilsilanotriol estabilizado em colágeno hidrolisado de peixe	-	SEDIFA Laboratoire SAM
Mononucleotídeo de beta-nicotinamida	1094-61-7	EFFEPHARM (SHANGHAI) CO., LTD.
Óleo de microalga <i>Cryptocodinium cohnii</i>	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda
Óleo de microalgas <i>Prototheca moriformis</i> W. Krüger, alto oleico	-	Corbion Produtos Renováveis Ltda
Óleo de microalgas <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) com ácido docosa-hexaenoico (DHA)	-	DSM Nutritional Products
Oligopeptídeos de colágeno	-	JBS S/A
Peptídeos bioativos de colágeno hidrolisado com peso molecular médio de 2kDa	-	Gelita do Brasil Ltda
Protease de <i>Aspergillus niger</i> expressa em <i>Aspergillus niger</i>	72162-84-6	DSM-Firmenich Brasil Ltda
Sal de sódio de 3'-sialil-lactose (3'-sl) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K-12 (DH1) MAP425	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda
Sal de sódio de 6'-sialil-lactose (6'-SL) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K-12 (DH1) MDO MAP265	-	DSM-Firmenich Brasil Ltda
Sulfato de condroitina produzido a partir da fermentação de <i>Escherichia coli</i>	-	Gnosis Bioresearch S.A.
<i>Streptococcus salivarius</i> K12	-	Lactosan GmbH & Co. KG
Transresveratrol de levedura ( <i>Sacharomyces cerevisiae</i> )	501-36-0	Evolve
Transresveratrol sintético	501-36-0	DSM-Firmenich Brasil Ltda
Zeaxantina de flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	Kemin Foods, L.C

**ANEXO IV  
DECLARAÇÃO DE OPERAÇÃO SOCIETÁRIA OU COMERCIAL**

Para fins de atualização dos dados relativos à empresa detentora da especificação proprietária dos ingredientes listados no Anexo III da Instrução Normativa nº xxx, de xxxx, de xxxx, a EMPRESA SUCEDIDA \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, representada legalmente por \_\_\_\_\_, identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo órgão \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, e a EMPRESA SUCESSORA \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, representada legalmente por \_\_\_\_\_, identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo órgão \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARAM SOB AS PENAS DA LEI, perante a ANVISA, para fins do disposto na Instrução Normativa nº xxx, de xxxx, de xxxx, que efetuaram a operação \_\_\_\_\_ (societária ou comercial) denominada \_\_\_\_\_ (fusão, cisão ou incorporação, em caso de operação societária, ou venda de ativos ou de um conjunto de ativos, em caso de operação comercial), conforme consta \_\_\_\_\_ (da certidão do arquivamento do ato societário registrado, em caso de operação societária, ou do instrumento contratual de transferência de ativos ou de um conjunto de ativos, em caso de operação comercial), emitida pela \_\_\_\_\_ (identificação da junta comercial, em caso de operação societária, ou pela empresa sucedida para celebração da transferência, em caso de operação comercial) em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

As empresas citadas DECLARAM sob as penas da Lei, por meio dos seus representantes legais e técnicos, que não houve alteração das características técnico- sanitárias previamente aprovadas pela ANVISA e DECLARAM que nenhuma mudança nas características técnico-sanitárias será realizada até que haja autorização ou aprovação, de acordo com os atos formais respectivos expedidos pela ANVISA.

As empresas citadas DECLARAM SOB AS PENAS DA LEI, por meio dos seus representantes legais e técnicos, que as informações acima prestadas são a expressão da verdade e ambas assumem responsabilidade solidária pela sua exatidão.

Responsável Legal da empresa sucedida Assinatura: CPF: _____ de _____ de _____	Responsável Legal da empresa sucessora Assinatura: CPF: _____ de _____ de _____
Responsável Técnico da empresa sucedida Assinatura: CPF: _____ de _____ de _____	Responsável Técnico da empresa sucessora Assinatura: CPF: _____ de _____ de _____

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO DE OPERAÇÃO SOCIETÁRIA PRATICADA NO EXTERIOR**

Para fins de atualização dos dados relativos à empresa detentora da especificação proprietária dos ingredientes listados no Anexo III da Instrução Normativa nº xxx, de xxxx, de xxxx, a EMPRESA SOLICITANTE \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, representada legalmente por \_\_\_\_\_ identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo órgão \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_, declara perante a ANVISA, para fins do disposto na Instrução Normativa nº xxx, de xxxx, de xxxx, que a EMPRESA SUCEDIDA \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, país \_\_\_\_\_ e, a EMPRESA SUCESSORA \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, país \_\_\_\_\_, efetuaram a operação societária no exterior em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

A empresa solicitante declara sob as penas da Lei, por meio do seu representante legal, que não houve alteração das características técnico-sanitárias previamente aprovadas pela ANVISA e declara que nenhuma mudança nas características técnico-sanitárias será realizada até que haja autorização ou aprovação, de acordo com os atos formais respectivos expedidos pela ANVISA.

A empresa solicitante declara SOB AS PENAS DA LEI, por meio do seu representante legal, que as informações acima prestadas são a expressão da verdade e assume responsabilidade pela sua exatidão.

Responsável Legal da empresa solicitante Assinatura:

CPF:

\_\_\_\_\_. \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_