

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MINUTA

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

Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia 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 e 3º, do Regimento Interno aprovado pela Resolução de 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 2024, e eu, Diretor-Presidente determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1 de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Art. 2º O Anexo I da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar com a alteração que consta no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 3º O Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar com as alterações que constam no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 4º O Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar acrescido dos aditivos alimentares, suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso que constam no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 5º O Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar acrescido dos coadjuvantes de tecnologia, suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso que constam no Anexo IV desta Instrução Normativa.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor em XX, de XXXXXX de 2024. (Considerar regras dos incisos I e II, do art. 4º do Decreto 10.139, de 2019)

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente



Documento assinado eletronicamente por **Angela Karinne Fagundes de Castro, Gerente-Geral de Alimentos Substituto(a)**, em 04/04/2024, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **2889186** e o código CRC **D70C6EC3**.

ANEXO I

ALTERAÇÃO NA LISTA DE FUNÇÕES TECNOLÓGICAS DOS ADITIVOS ALIMENTARES DO ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

Funções tecnológicas	Definições
Aromatizante/Aroma	Substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma ou sabor dos alimentos.

ANEXO II

ALTERAÇÕES NA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

01.8 Doce de leite				
Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Regulador de acidez	500(ii)	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	Quantum satis	Limite refere-se ao produto pronto para consumo.
05.8 Coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria				
Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota

Antiumectante	341(iii)	Fosfato tricálcico	10000	Limite expresso como P2O5 e refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. Somente para pós para preparo de coberturas e xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria.
Estabilizante	442	Sais de amônio do ácido fosfatídico	10000	-

#### 12.0 Sopas e caldos

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Emulsificante	473	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	2000	Limite refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	474	Sucroglicerídeos	2000	Limite refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	491	Monoestearato de sorbitana	10000	Limite refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	492	Triestearato de sorbitana	10000	Limite refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	495	Monopalmitato de sorbitana	10000	Limite refere-se ao produto pronto para consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

#### 13.2 Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese)

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Sequestrante	451(ii)	Trifosfato pentapotássico	5000	Limite expresso como P2O5.

### ANEXO III

#### INCLUSÕES NA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

#### 01.5.2 Creme de leite esterilizado

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Estabilizante	460(i)	Celulose microcristalina (gel de celulose)	5000	-

#### 03.0 Gelados Comestíveis

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Acidulante	260	Ácido acético (glacial)	Quantum satis	-
	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	Quantum satis	-

#### 04.4 Suco, néctar, polpa de fruta, suco tropical e água de coco

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	183	Azul jenipapo (genipina-glicina)	200	Limite refere-se ao produto pronto para consumo.

#### 04.9 Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para uso em outros produtos alimentícios (exceto polpa de fruta)

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	516	Sulfato de cálcio	Quantum satis	-

#### 05.1.3 Confeitos

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Glaceante	1102	Glucose oxidase	Quantum satis	-

#### 05.3 Torrões, marzipans, pasta de sementes comestíveis

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Corante	163(iii)	Extrato de groselha negra	Quantum satis	Não permitido o uso para pastas de sementes com ou sem açúcar.

#### 11.1 Açúcares

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Antiespumante	1520	Propilenoglicol	200	Somente para lactose obtida a partir do soro de leite.

#### 16.1.1.1 Cervejas

Função	INS	Nome aditivo	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
--------	-----	--------------	-------------------------------	------

Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	-
<b>21.1 Bebidas não alcoólicas à base de soja</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Nome aditivo</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Corante	516	Sulfato de cálcio	Quantum satis	-

**ANEXO IV**

**INCLUSÕES NA LISTA DE COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO IV DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.**

<b>11.1 Açúcares</b>				
<b>Função tecnológica</b>	<b>Coadjuvante</b>	<b>INS</b>	<b>Limite máximo de resíduo (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>
Agente de floculação	Polifosfato de sódio	452(i)	200	Somente para produção de lactose obtida a partir do soro de leite.
<b>21.2 Colágeno e gelatinas</b>				
<b>Função tecnológica</b>	<b>Coadjuvante</b>	<b>INS</b>	<b>Limite máximo de resíduo (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>
Agente de controle de microrganismos	Ácido peracético	-	600	O limite refere-se ao teor máximo de uso.