

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 51, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2006

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, Considerando a Resolução MERCOSUL GMC Nº 73/97, que aprovou o Regulamento Técnico Mercosul de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes categorias de Alimentos 8: Carne e Produtos Cárneos; Considerando, ainda, a necessidade de padronizar o uso de aditivos e seus limites nos processos tecnológicos de elaboração de Carne, Produtos Cárneos Industrializados, Produtos Cárneos Salgados, Conservas Cárneas, Conservas Mistas e Semiconserva Carne, e o que consta do Processo nº 21000.013502/2005-93, resolve:

Art. 1º Adotar o Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos 8: Carne e Produtos Cárneos, na forma do anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º As empresas terão um prazo 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Instrução Normativa, para providenciarem adequação dos registros dos produtos, promovendo as alterações necessárias nos respectivos memoriais descritivos.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUÍS CARLOS GUEDES PINTO

#### ANEXO

#### REGULAMENTO TÉCNICO DE ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS, E SEUS LIMITES DAS SEGUINTE CATEGORIAS DE ALIMENTOS: CATEGORIA 8: CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

ATRIBUIÇÕES DE ADITIVOS		
GRUPO 8 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
Aditivo:	Aditivo	Aditivos:
Número	Função/ Nome	Concentração máxima
INS		g/100g
8.-CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS.		
Admitem-se para cada função:		
a) Qualquer dos aditivos incluídos a continuação com as concentrações máximas de emprego permitidas;		
b) A mistura de aditivos com igual função, sempre que a soma de todas as concentrações não seja superior ao limite máximo de nenhum deles;		
c) Aplica-se similar critério ao do item "b" para o caso particular dos fosfatos e derivados que cumpram ou não igual função.		
8.1 CARNE		

		Não autorizado
8.1.1 CARNES FRESCAS.		
8.1.2 CARNES CONGELADAS.		
		Não autorizado
8.2 PRODUTOS CÁRNEOS.		
8.2.1 PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS		
8.2.1.1 PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS FRESCOS EMBUTIDOS OU NÃO EMBUTIDOS.		
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucona-delta-lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de sódio	q.s.
327	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Citrato trissódico, citrato de sódio	q.s.
332ii	Citrato tripotássico, citrato de potássio	q.s.
333	Citrato tricálcico, citrato de cálcio	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido isoascórbico	q.s.
316	Isoascorbato de sódio	q.s.
320	Butil hidroxianisol, BHA (1)	0.01(2)
321	Butil hidroxitolueno, BHT(1)	0.01(2)
310	Galato de propila (1)	0.01(2)
	AROMATIZANTE / SABORIZANTE	
	CORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, Ác. carmínico	0,01
150a	Caramelo natural caramelo I simples	q.s
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo III processo amônia	q.s

150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s
160aai	Carotenos naturais	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002(10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelh Vermelho de beterraba, betanina	q.s
	CONSERVADOR	
249	Nitrito de potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3)
	ESTABILIZADOR DE COR	
375	Ácido nicotínico	0,01 (4)
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio hidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio.	0,05(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio dihidrogênio monofosfato.	0,05(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,05(9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0,05(9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,05(9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio pirofosfato dissódico.	0,05(9)
450ii	Difosfato trissódico,	0,05(9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico.	0,05(9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico.	0,05(9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio.	0,05(9)
452i	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,05(9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,05(9)
	ESPESSANTE	
407	Carragena	0,3

	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato.	q.s
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s
630	Ácido inosínico	q.s
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s
	UMECTANTE	
422	Glicerol	q.s
8.2.1.2. PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS SECOS, CURADOS E/OU MATURADOS OU NÃO.		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido cítrico	q.s
575	Glucono-delta-lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	

325	Lactato de sódio	q.s.
327	Lactato de cálcio	q.s.
331iii	Citrato de sódio, citrato trissódico.	q.s.
332ii	Citrato de potássio, citrato tripotássico.	q.s.
333	Citrato de cálcio, citrato tricálcico	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s
301	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Ascorbato de potássio	q.s.
310	Galato de propila	0.01(1) (5)
315	Ácido isoascórbico	q.s.
316	Isoascorbato de sódio	q.s.
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,01(1) (5)
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0.01(1) (5)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CORANTE	

100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, Ác. carmínico	0,01
150a	Caramelo natural caramelo I simples	q.s
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo III processo amônia	q.s
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s
160aai	Carotenos naturais	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002 (10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s
	<b>CONSERVADOR</b>	
200	Ácido sórbico	0.02 (6)
201	Sorbato de sódio	0.02 (6)
202	Sorbato de potássio	0.02 (6)
203	Sorbato de cálcio	0.02 (6)
249	Nitrito de potássio	0,015 (3) (12)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3) (12)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3) (12)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3) (12)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio hidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5 (9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio dihidro-gênio monofosfato.	0,5 (9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato.	0,5 (9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0,5 (9)
340ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico.	0,5 (9)
450i	Difosfato hidrogênio dissódico, difosfato de sódio pirofosfato dissódico.	0,5 (9)
450ii	Difosfato trissódico	0,5 (9)
450iii	Difosfato tretassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (9)
450v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico	0,5 (9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio.	0,5 (9)
452i	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9)
	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
620	Ácido glutâmico	q.s
	Glutamato de sódio, glutamato monossódico,	

621	monossódio glutamato.	q.s
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s
630	Ácido inosínico	q.s
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s
<b>8.2.1.3 PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS COZIDOS EMBUTIDOS OU NÃO EMBUTIDOS</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido cítrico	q.s
575	Glucono-delta-lactona	q.s
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Lactato de sódio	q.s
327	Lactato de cálcio	q.s
331iii	Citrato de sódio, citrato trissódico	q.s
332ii	Citrato de potássio, citrato tripotássico	q.s
333	Citrato de cálcio, citrato tricálcico,	q.s
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s
301	Ascorbato de sódio	q.s
302	Ascorbato de cálcio	q.s
303	Ascorbato de potássio	q.s
315	Ácido isoascórbico	q.s
316	Isoascorbato de sódio	q.s
310	Galato de propila	0,01 (1) (7)
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,01 (1) (7)
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (7)
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	<b>CORANTE</b>	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, Ác. carmínico	0,01
150a	Caramelo natural caramelo I simples	q.s
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo III processo amônia	q.s
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s
160aai	Carotenos naturais	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002 (10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s

	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Nitrito de potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
450ii	Difosfato trissódico	0,5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9)
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio.	0,5 (9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,5 (9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0,5 (9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico.	0,5 (9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5 (9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico.	0,5 (9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio.	0,5 (9)
452i	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9)
	<b>ESPESSANTE</b>	
400	Ácido algínico	0.3
401	Alginato de sódio	0.3
402	Alginato de potássio	0.3
403	Alginato de amônio	0.3
404	Alginato de cálcio	0.3
405	Alginato de propileno glicol	0,3
406	Agar	0.3
407	Carragena	0,5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantana	0.3
410	Goma garrofin	0.3
	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
620	Ácido glutâmico	q.s
	Glutamato de sódio, glutamato monossódico,	

621	monossódio glutamato.	q.s
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s
630	Ácido inosínico	q.s
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s
	UMECTANTE	
422	Glicerol	q.s
8.2.2.PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS		
8.2.2.1. PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS CRUS		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido cítrico	q.s
575	Glucono-delta-lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de sódio	q.s
327	Lactato de cálcio	q.s
331iii	Citrato de sódio citrato trissódico	q.s
332ii	Citrato de potássio, citrato tripotássico	q.s

333	Citrato de cálcio,citrato tricálcico.	q.s
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s
301	Ascorbato de sódio	q.s
302	Ascorbato de cálcio	q.s
303	Ascorbato de potássio	q.s
315	Ácido isoascórbico	q.s
316	isoascorbato de sódio.	q.s
	CONSERVADOR	
249	Nitrito de potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3)
200	Ácido sórbico	0,02 (6)
201	Sorbato de Sódio	0,02 (6)
202	Sorbato de potássio	0,02 (6)
203	Sorbato de cálcio	0,02 (6)



	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	REALÇADOR DE SABOR	
620	Ácido glutâmico	q.s.
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato.	q.s.
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s.
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s.
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio.	0,5 (9) (11)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,5 (9) (11)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (9) (11)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0,5 (9) (11)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico.	0,5 (9) (11)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5 (9) (11)
450ii	Difosfato trissódico	0,5 (9) (11)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (9) (11)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico.	0,5 (9) (11)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio.	0,5 (9) (11)
452i	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,5 (9) (11)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9) (11)
8.2.2.2 PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS COZIDOS		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido cítrico	q.s
575	Glucono-delta-lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Lactato de sódio	q.s
327	Lactato de cálcio	q.s

331iii	Citrato de sódio, citrato trissódico	q.s
332ii	Citrato de potássio, citrato tripotássico	q.s
333	Citrato de cálcio, citrato tricálcico,	q.s
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s
301	Ascorbato de sódio	q.s
302	Ascorbato de cálcio	q.s
303	Ascorbato de potássio	q.s
315	Ácido isoascórbico	q.s
316	Isoascorbato de sódio	q.s
	CONSERVADOR	
249	Nitrito de Potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, Ác. carmínico	0,01
150a	Caramelo natural caramelo I simples	q.s
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo III processo amônia	q.s
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s
160aai	Carotenos naturais	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002 (10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio.	0,5 (9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,5 (9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,5 (9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0,5 (9)
340ii	Fosfato Hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico.	0,5 (9)
450i	Difosfato dihidrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico	0,5 (9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0,5 (9)

450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico.	0.5 (9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio.	0.5 (9)
452i	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio	0.5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0.5 (9)
	<b>ESPESSANTE</b>	
400	Ácido algínico	0,3
401	Alginato de sódio	0,3
402	Alginato de potássio	0,3
403	Alginato de amônio	0,3
404	Alginato de cálcio	0,3
405	Alginato de propileno glicol	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragena	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xantana	0,3
410	Goma garrofin	0,3
	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
620	Ácido glutâmico	q.s
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódico glutamato.	q.s
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s
630	Ácido inosínico	q.s
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s
	<b>UMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s
<b>8.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL</b>		
<b>8.3.1 CONSERVAS CÁRNEAS, CONSERVAS MISTAS E SEMICONSERVAS CÁRNEAS</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
260	Ácido acético	q.s
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido cítrico	q.s
575	Glucono-delta-lactona	q.s

	REGULADOR DE ACIDEZ.	
325	Lactato de sódio	q.s
327	Lactato de cálcio	q.s
331iii	Citrato de sódio, citrato trissódico	q.s
332ii	Citrato de potássio, citrato tripotássico.	q.s
333	Citrato de cálcio, citrato tricálcico,	q.s
	ANTIOXIDANTE	
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s
301	Ascorbato de sódio	q.s.
302	Ascorbato de cálcio	q.s.
303	Ascorbato de potássio	q.s.
315	Ácido isoascórbico	q.s.
316	Isoascorbato de sódio	q.s.
310	Galato de propila	0.01 (1) (8)
320	Butil hidroxianisol, BHA	0.01 (1) (8)
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0.01 (1) (8)
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	CORANTE	
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, Ác. carmínico	0,01
150a	Caramelo natural caramelo I simples	q.s.
150b	Caramelo II processo sulfito cáustico	q.s.
150c	Caramelo III processo amônia	q.s.
150d	Caramelo IV processo sulfito amônia	q.s.
160aai	Carotenos naturais	0,002
160b	Urucum, Annatto, Bixina, Norbixina, Rocu	0,002 (10)
160c	Páprica, capsorubina, capsantina	0,001
162	Vermelho de beterraba, betanina	q.s
	CONSERVADOR	
249	Nitrito de potássio	0,015 (3)
250	Nitrito de sódio	0,015 (3)
251	Nitrato de sódio	0,03 (3)
252	Nitrato de potássio	0,03 (3)
	ESTABILIZANTE	
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio.	0.5(9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0.5(9)
339iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato.	0.5 (9)
340i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico.	0.5 (9)
	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato	

340ii	dipotássico.	0.5 (9)
450i	Difosfato didrogênio dissódico, difosfato de sódio, pirofosfato dissódico.	0.5 (9)
450ii	Difosfato trissódico	0.5 (9)
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico	0.5 (9)
450 v	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico.	0.5 (9)
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, trifosfato potássi.	0.5 (9)
452i	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio	0.5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metáfosfato de potássio.	0.5 (9)
	<b>ESPESSANTE</b>	
400	Ácido algínico	0.3
401	Alginato de sódio	0.3
402	Alginato de potássio	0.3
403	Alginato de amônio	0.3
404	Alginato de cálcio	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragena	0,5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xantana	0.3
410	Goma garrofin	0.3
	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
620	Ácido glutâmico	q.s
621	Glutamato de sódio, glutamato monossódico, monossódio glutamato.	q.s
622	Glutamato de potássio, glutamato monopotássico, monopotássio, glutamato.	q.s
627	Guanilato dissódico, dissódio 5' guanilato, 5-guanilato dissódico	q.s
630	Ácido inosínico	q.s
631	Inosinato dissódico, dissódio 5' inosinato, 5 inosinato dissódico	q.s
	<b>UMECTANTE</b>	
422	Glicerol	q.s

NOTA:

- (1) Sós ou combinados sobre base gordurosa.
- (2) Exclusivamente para a elaboração de embutidos frescos congelados.
- (3) Quantidade residual máxima expressa como nitrato de sódio.

- (4) Só para hambúrgueres.
- (5) Só para carne desidratada.
- (6) Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ác. sórbico (Ausência na massa).
- (7) Exclusivamente para hambúrgueres cozidos.
- (8) Exclusivamente para feijoada.
- (9) Quantidade adicionada descontada a quantidade de fosfato naturalmente presente na carne.
- (10) Somente na superfície.
- (11) Não se autoriza adição de fosfatos a Presunto cru e Copas.
- (12) Exceto para Charque Brasileiro.

NOTA: Os rótulos onde apareça a Função EST COL para os aditivos INS 249, 250, 251, 252 terão validade pelo prazo de um ano a partir da data de vigência desta Instrução Normativa.

D.O.U., 04/01/2007 - Seção 1

[RET., 11/05/2007 - Seção 1](#)