



Guia da Legislação

de uso dos

Corantes nos Alimentos





Copyright © Nilza Silva Grubbs

Os direitos de todos os textos contidos neste livro eletrônico são reservados a seu autor, e estão registrados e protegidos pelas leis do direito autoral. Esta é uma edição eletrônica (e-book) comercial, que não pode ser vendida nem comercializada em hipótese nenhuma, nem distribuído, compartilhado que não seja pela própria autora. Nenhuma parte isolada deste livro, pode ser isoladamente copiada, reproduzida sem autorização.



As informações aqui contidas não substitui uma consulta e orientação médica.

As informações visam apenas auxiliar e informar o público, mas não podem ser encaradas como verdades absolutas.



Criador do conteúdo: Nilza Silva Grubbs

Email: nilzasgrubbs@gmail.com

Instagram: [@nilza.grubbs](https://www.instagram.com/nilza.grubbs)

Instagram: [@maes_g6pd](https://www.instagram.com/maes_g6pd)

Blog: [Café, Prosa e Dicas](#)

Site: [Mães que cuidam G6PD](#)



lll

Deficiência de G6PD Restrição Alimentar

Esse material tem como intenção auxiliar famílias de crianças com Deficiência de G6PD a melhor compreender as rotulagens e assim entender de fato com qual alimento se preocupar em ler rótulos quanto a restrição aos corantes.

Leia com atenção e quantas vezes for necessário até que consiga assimilar e decorar as informações.

Que o material não apenas te ajude, mas que tire dos seus ombros um peso de preocupação quanto as restrições dos corantes, pois já passei por essa fase e sei o quanto a falta de entendimento e informação nos mantem refém de medos e angustias que não deveriam existir.

Com carinho e responsabilidade, Nilza Grubbs.





lll

Deficiência de G6PD Restrição Alimentar

Quando descobri a Deficiência de G6PD no Arthur não imaginava que entender de Legislação Brasileira fosse tão necessário na minha vida, eu sei que você deve estar se perguntando se isso é mesmo necessário e como isso pode de alguma maneira te ajudar com as restrições alimentar.

Mas neste pequeno guia eu irei te explicar!

Quando eu digo que pesquisei e estudei a fundo (e ainda pesquiso e estudo) sobre todos os parametros que envolvem a deficiência de G6PD eu não estava brincando viu rs

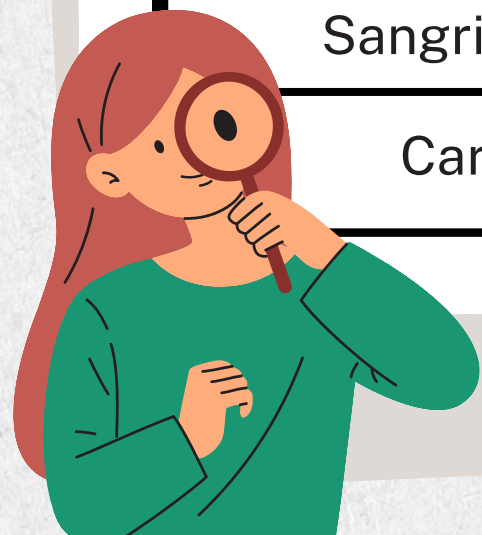
O que vai ver a seguir é a Legislação Brasileira de uso dos Corantes Alimenticios no Brasil.





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento	Legislação
Açúcar	Resolução no 04/88 do CNS/MS
Adoçantes	Portaria no 39/1998 da SVS/MS
Alimentos à base de cereais para alimentação infantil	Resolução RDC no 27/2004 da ANVISA/MS
Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	Portaria no 35/1998 da SVS/MS
Bebidas alcoólicas retificadas (exceto genebra) Arac Mistela Sangria	Resolução RDC no 5/2013 da ANVISA/MS
Carnes frescas e congeladas Produtos salgados crus	Portaria no 1004/1998 da SVS/MS e Instrução Normativa no 51/2006 do MAPA





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Cereais processados
Farinha de trigo e farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)
Pré-misturas à base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos)
Outras farinhas de cereais
Massa para pastéis e similares
Massas para pizza
Massas alimentícias com vegetais

Resolução RDC no 60/2007 da ANVISA/MS





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Frutas in natura (embaladas e com tratamento de superfície)
Água de coco E Leite de coco
Frutas secas ou desidratadas (incluindo coco ralado)
Frutas cristalizadas ou glaceadas
Vegetais in natura embalados e com tratamento de superfície (incluindo cogumelos comestíveis)
Vegetais descascados e ou picados, congelados ou não (incluindo cogumelos comestíveis)
Vegetais secos ou desidratados (incluindo cogumelos comestíveis) - exceção para batatas e produtos de batatas, onde é permitido o uso do corante natural curcumina
Vegetais não submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo pickles, azeitonas e cogumelos comestíveis)
Vegetais submetidos a tratamento térmico em conserva (incluindo cogumelos comestíveis)
Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo cogumelos comestíveis)

Resolução RDC no 8/2013 da ANVISA/MS





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Preparados a base de queijos fundidos

Queijo fundido, queijo pasteurizado, queijo ralado, queijo tipo cheddar em pasta, queijo tipo mozzarella, queijo tipo romano

Queijos aromatizados e/ou condimentados, queijos cremosos, queijos defumados, queijos em fatias pré- embaladas, queijos não curados e requeijão





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Creme de leite
Creme de leite a granel de uso industrial
Caseinatos alimentícios
Gordura anidra de leite (ou butteroil)
Leite fluído a granel de uso industrial
Caseína alimentar
Leite em pó
Leite UAT (UHT)
Leite fermentado
Leite aromatizado
Composto lácteo sem adição
Nata

Portaria no 146/1996 do MAPA
Instrução Normativa no 46/2007 do MAPA
Instrução Normativa no 26/2007 do MAPA
Instrução Normativa no 28/2007 do MAPA
Instrução Normativa no 23/2012 do MAPA





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Produtos de cacau
Alimentos com cacau para o preparo de bebidas
Chocolates, chocolates cobertura e chocolate em pó
Xaropes para produtos de panificação e biscoitos, produtos de confeitaria, sobremesas, gelados comestíveis, balas, confeitos, bombons, chocolates e similares e banhos de confeitaria, prontos para o consumo
Banhos de confeitaria que contêm cacau, quando denominados banhos de confeitaria com cacau.

Resolução RDC no 387/99 da ANVS/MS





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Condimentos vegetais ou especiarias Molhos não emulsionados cuja denominação incluam a palavra tomate Ketchup Sal e sais com adição	Resolução RDC no 4/2007 da ANVISA/MS
Compostos gordurosos para confeitaria Gorduras para coberturas	Resolução no 04/88 do CNS/MS
Produtos de ovos Clara de ovo, clara de ovo líquida, resfriada ou desidratada para aeração, usada em recheios de bombons, suspiros, merengues, torrone e marshmallow, gema desidratada, ovo integral desidratado	Resolução no 04/88 do CNS/MS
Pescado e produtos de pescados Camarões e lagostas, conservas de pescado, nuggets/almôndegas de peixe, pescado congelado, pescado salgado, salgado e prensado, salgado e seco e produtos de pescado defumado	Resolução no 04/88 do CNS/MS

Pães prontos para o consumo e semiprontos

Resolução no 383/99 da ANVS/MS





EM QUE ESSAS INFORMAÇÕES SÃO ÚTEIS?

Entendo a Legislação Brasileira do uso dos Corantes nos Alimentos, facilita nossas vidas quanto a restrições dos corantes.

Se o uso de corantes é proibido em tal alimento isso significa que não preciso me preocupar se tal alimento é restrito ou liberado.

Exemplo: É proibido o uso de corantes em creme de leite, ou seja, logo ao comprar um creme de leite não preciso me preocupar em ler o rótulo, ou em uma visita a casa da vó se tiver uma sobremesa que leve creme de leite, não devo me preocupar.

Conhecer a Legislação de uso dos Corantes nos ajuda a eliminar diversas preocupações que outrora teríamos sem essas informações.

Vimos a Legislação de uso de todo tipo de corante nos alimentos e a seguir vamos continuar com a leitura da legislação do uso de Corantes Artificiais nos Alimentos





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Aromas	Resolução RDC no 2/2007 da ANVISA/MS Permite apenas os corante caramelo
Cervejas	Resolução RDC no 65/2011 da ANVISA/MS
Outras bebidas alcoólicas fermentadas	Resolução no 04/88 do CNS/MS
Bebidas alcoólicas destiladas (exceto arac, aguardente de vinho, grappa e pisco) Genebra Bebida alcoólica composta Cooler Mistela composta	Resolução RDC no 5/2013 da ANVISA/MS





ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento	Legislação
Produtos frescos embutidos ou não embutidos Produtos secos, curados e/ou maturados embutido ou não Produtos cozidos embutidos ou não Produtos salgados cozidos Conservas cárneas, mistas e semiconservas cárneas	Portaria no1004/1998 da SVS/MS e Instrução Normativa no 51/2006 do MAPA
Manteiga - Queijo tipo prato - Queijos*	Resolução no4/88 do CNS/MS
Massas alimentícias secas com e sem ovos, sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros Massas alimentícias secas instantâneas com e sem ovos, sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros Massas alimentícias secas com e sem ovos, com recheio Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48h), com e sem ovos, sem vegetais, recheados ou não Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos e sem ovos, sem vegetais, recheados ou não	Resolução RDC no60/2007 da ANVISA/MS
Manteiga da terra ou manteiga de garrafa	Instrução Normativa no30/2001 do MAP A Portaria no146/99 do MAPA





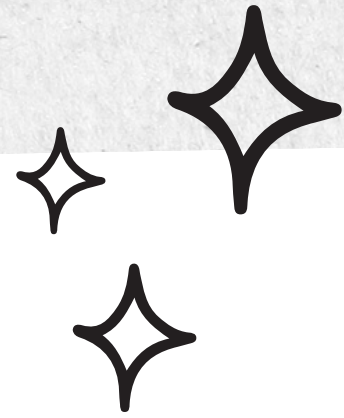
ALIMENTOS EM QUE O USO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO ESTÁ AUTORIZADO

Alimento

Legislação

Geléia de fruta e geléia de mocotó Doces de frutas e ou de vegetais Suco, néctar, polpa de fruta e suco tropical Frutas em conserva, pasteurizadas ou não	Resolução RDC no8/2013 da ANVISA/MS
Creme vegetal e margarinas Gorduras e compostos gordurosos Óleos e gorduras	Resolução DC no23/2005 da ANVISA/MS Resolução no4/88 do CNS/MS
Maionese Condimentos preparados Vinagre e fermentados acéticos	Resolução RDC no4/2007 da ANVISA/MS
Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclue panetone e pan dulce)	Resolução no383/99 da ANVS/MS

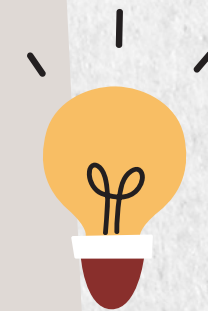




OBSERVAÇÕES

*Nos queijos é permitida a utilização dos corantes fucsina ou magenta somente na crosta dos tipos consagrados.

Os corantes naturais e sintéticos idênticos aos naturais também são permitidos exclusivamente na crosta (Resolução 04/88 do CNS/MS).





OBSERVAÇÕES

Quanto à rotulagem dos aditivos nos alimentos, a Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA/MS, determina que os aditivos alimentares devem ser declarados com o seu nome completo ou seu número de INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), que estão na Tabela dos Corantes, ou ambos, com exceção do corante tartrazina, que deve obrigatoriamente ter o nome do corante declarado por extenso, segundo a Resolução nº340/2002 da Anvisa/MS. Além disso, nos rótulos dos alimentos contendo corante artificial é obrigatória a declaração “Colorido artificialmente” (Decreto 55.851/65 e Decreto Lei nº986/69)6



Referências:

- 1.Hutchings JB. Food Colour and appearance. First edition.1994.p.8.
- 2.Freitas VPS, Brígido BM, Mazon EMA, Martini MH,Passos MHCR. Avaliação da qualidade de doces em massa tipo junino. Hig. aliment.2006;20(141):75-81.
- 3.Brandão MFB, Braga MCS, Miranda JD. Avaliação do uso indevido de corantes artificiais em doces de frutas comerciais, realizados no estado de Minas Gerais, em 2010. XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos; 03 a 07 de julho de 2011; Cuiabá-MT.
- 4.Santos FC, Pereira SRMB, Oliveira CGRB. Presença de corante amarelo tartrazina e implicações de rotulagem em farinhas de mandioca da classe amarela comercializadas no estado da Bahia. XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos; 19 a 23 de julho de 2009; Belo Horizonte- MG.
- 5.Commission Decision 2003/460/EC of 20 June 2003 on emergency measures regarding hot chilli products. Off. J. Eur. Commun.2003,L154, 114-115.
- 6.Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.[acesso em 2014 Jul. 1]. Disponível em: { HYPERLINK “http://www. anvisa.gov.br” }
- 7.Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) – Compendium of food additive specifications. [acesso em 2014 Jul. 1].Disponível em:www.fao.org
- 8.General Standard for Food Additives. CODEX STAN 192-1995.[acesso em 2014 Jul. 1].Disponível em: www.codexalimentarius.org
- 9.Ministério da Agricultura,Pecuária e Abastecimento – MAPA [acesso em 2014 Jul.1]. Disponível em www.agricultura.gov.br

