

TABELA Nº I

ADITIVO	AÇÃO	Alimentos em que podem ser tolerados	LIMITE MÁXIMO %
Ácido fumárico	Acidulante	Pós para refrescos	(*)
		Pós para sorvetes	(*)
		Produtos de confeitaria	0,20
		Refrescos	0,02
		Sorvetes	0,02
Ácido glicônico	Acidulante	Balas e produtos	1,00
		Geléias artificiais	0,20
		Produtos de confeitaria	0,20
		Produtos de frutas	0,20
		Refrescos e refrigerantes	0,30
		Sorvetes	0,02
		Xaropes	(*)
Ácido glicólico	Acidulante	Balas e produtos similares	1,00
		Geléias artificiais	0,20
		Produtos de confeitaria	0,20
		Produtos de frutas	0,20
		Refrescos e refrigerantes	0,30
		Sorvetes	0,02
		Xaropes	(*)
Ácido láctico	Acidulante	Balas e produtos similares	1,00
		Conservas vegetais (em meio láctico e acético)	0,20
		Geléias artificiais	0,20
		Leite em pó acidificado	0,20
		Produtos de confeitaria	0,20
		Produtos de frutas	0,20
		Refrescos e refrigerantes	0,30
		Sorvetes	0,02
Xaropes	(*)		
Ácido málico	Acidulante	Balas e produtos similares	1,00
		Geléias artificiais	0,20
		Pós para pudins	(*****)
		Pós para sorvetes	(*)
		Produtos de confeitaria	0,20
		Produtos de frutas	0,20
		Refrescos e refrigerantes	0,30
		Sorvetes	0,02
		Xaropes	(*)
Ácido nordihidro- guaiarético	Antioxidante	Farinhas	0,01
		Leite de côco	0,01
		Margarina	0,01
		Óleos e gorduras	0,01
		Produtos de cacau	0,01
Ácido p-hidroxiben- zoico (ésteres)	Conservador	Conservas vegetais (em meio láctico e acético)	0,10

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado.

(*****) No produto final o limite máximo tolerado é de 0,20.

ADITIVO	AÇÃO	Alimentos em que podem ser tolerados	LIMITE MÁXIMO %		
Ácido sórbico (Sorbato de sódio, de potássio ou de cálcio)	Conservador	Chocolates	0,10		
		Concentrados de frutas para refrigerantes	0,10		
		Conservas de carne	0,10		
		Conservas de vegetais	0,10		
		Doces em pasta	0,20		
		Leite de côco	0,10		
		Margarina	0,05		
		Queijos (nos revestimentos)	0,10		
		Refrigerantes	0,01		
Ácido tartárico	Acidulante	Amargos e aperitivos	0,30		
		Balas e produtos similares	1,00		
		Biscoitos e similares	1,00		
		Bombons	0,20		
Ácido adipico	Acidulante	Balas e produtos similares	1,00		
		Geléias artificiais	0,20		
		Pós para pudins	(*****)		
		Pós para refrescos artificiais	(*)		
		Pós para sorvetes	(*)		
		Produtos de confeitaria	0,20		
		Refrescos artificiais	0,20		
		Sorvetes	0,20		
Ácido ascórbico, D-Glucoascórbico e D-Galatoascórbico	Antioxidante	Cerveja	0,20		
		Conservas de carne	0,20		
		Farinhas	0,20		
		Margarinas	0,20		
		Óleos e gorduras	0,03		
		Pólvras e sucos de frutas	0,03		
		Refrescos e refrigerantes	0,03		
Ácido benzóico (Benzoato de sódio)	Conservador	Concentrados de frutas para refrigerantes	0,10		
		Conservas vegetais (em meio láctico e acético)	0,10		
		Embalagem de queijo fundido	0,05		
		Margarinas	0,05		
		Refrigerantes	0,10		
		Coalho (exclusivamente)	0,50		
Ácido bórico	Conservador				
Ácido cítrico	Acidulante	Amargos e aperitivos	0,30		
		Balas e produtos similares	1,00		
		Biscoitos	0,50		
		Bombons	0,20		
		Conservas vegetais (em meio láctico e acético)	0,20		
		Doces em massa	0,20		
		Gelatinas	0,20		
		Geléias artificiais	0,20		
		Licores artificiais	0,20		
		Pós para gelatinas	(*)		
	Antioxidante (sinergista)	Acidulante	Pós para pudins	(*****)	
			Pós para refrescos artificiais	(*)	
			Pós para sorvetes	(*)	
			Produtos de confeitaria	0,20	
			Produtos de frutas	0,20	
			Refrescos e refrigerantes	0,30	
			Sorvetes	0,20	
			Vinhos e vinhos compostos	0,50	
			Xaropes	(*)	
			Ácido fosfórico	Antioxidante (sinergista)	Gorduras
Margarinas	0,01				
Acidulante	Balas	0,25			
	Doces em massa ou em pasta	0,10			
	Geléias artificiais	0,10			
	Produtos de frutas	0,10			
	Refrescos e refrigerantes	0,05			
	Xaropes	(*)			
	Antioxidante (sinergista)	Acidulante		Margarinas	0,01
				Gorduras	0,01
Ácido fumárico	Acidulante	Balas e produtos similares	1,00		
		Geléias artificiais	0,20		
		Pós para geléias artificiais	(*)		
		Pós para pudins	(*****)		

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado.
 (*****) No produto final o limite máximo tolerado é de 0,20.

ADITIVO	AÇÃO	Alimentos em que podem ser tolerados	LIMITE MÁXIMO %
Ácido tartárico	Acidulante	Geléias artificiais	0,20
		Licores	0,50
		Pós para geléias artificiais	(*)
		Pós para refrescos	(*)
		Pós para sorvetes	(*)
		Produtos de confeitaria	0,20
		Produtos de frutas	0,20
		Refrescos e refrigerantes	0,30
		Sorvetes	0,02
Agar — Agar	Espessante	Xaropes	(*)
		Conservas de carne	5,00
		Geléias artificiais	0,50
		Pós para pudins	(*****)
		Pós para sorvetes	(*)
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,05
Alginatos	Espessante	Sorvetes	0,50
		Geléias artificiais	1,00
		Pós para pudins	(*****)
		Pós para sorvetes	(*)
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	0,01
Antibiótico Cloridrato de oxitetra- ciclina e Sulfato de clorotetraciclina	Conservador	Sorvetes	0,50
		Animal vivo (inoculação intramuscular) ..	0,0008
		Animal vivo (inoculação intraperitoneal) ..	0,0006
		Aves (para imersão em solução aquosa) ..	0,001
		Charque (na salga a seco para sua elaboração)	0,01
		Charque (na salmoura destinada à sua elaboração)	0,003
		Charque (na pulverização de mantas, não submetidos a salmoura para sua elaboração) ..	0,01
Pescado (na fabricação do gelo destinado à conservação) ..	0,0008		
Butil-hidroanisol (BHA)	Antioxidante	Farinhas	0,01
		Leite de côco e similares	0,01
		Óleos e gorduras	0,01
		Margarina	0,01
		Produtos de cacau	0,01
Butil-hidroxitolueno (BHT)	Antioxidante	Farinhas	0,01
		Leite de côco e similares	0,01
		Margarina	0,01
		Óleos e gorduras	0,01
		Produtos de cacau	0,01
Carbonato de cálcio	Antiumectante	Pós para refrescos	(**)
		Refrescos	2,50
		Sal de mesa	2,50
Carbonato de magnésio	Antiumectante	Sal de mesa	2,50

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado.

(*****) No produto final o limite máximo tolerado é de 0,50.

ADITIVO	AÇÃO	Alimentos em que podem ser tolerados	LIMITE MÁXIMO %
Corantes Naturais (Color Index 1955) Açafrão (75.100) Antocianinas Beterraba Cacau Carotenóides Carvão Clorofila (75.810) Cochonilha (45.470) Cúrcuma (75.300) Índigo (75.780-790) Pau Brasil (75.280) Pau-carvalho (75.290) Riboflavina Urucum (75.120) Urucum Xantofila	Corante	Aguardentes compostas	
		Amargos e aperitivos	
		Balas, produtos similares e recheios de bombons	
		Condimentos mistos à base de mostarda	
		Envoltório de produtos de salchicharia	
		Gelatina	
		Geléias artificiais	
		Licores	
		Margarina	
		Óleos vegetais (**)	
		Pós para pudins	(*****)
		Pós para refrescos	
		Pós para sorvetes	
		Queijos (somente nos tipos consagrados)	
		Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos similares (com exceção dos recheios de creme)	
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria (com exceção dos recheios de creme)	
		Recoloração de frutas em calda (****)	
		Refrescos e refrigerantes artificiais	
		Revestimento de queijos	
		Sorvetes	
Vinhos compostos (***)			
Xaropes artificiais			
Dióxido de enxofre e derivados que fornecem SO2	Conservador	Geléias artificiais	0,02
		Pectina líquida	0,02
		Produtos de frutas	0,02
		Vinagres	0,02
		Vinhos	0,02
Essências Artificiais	Flavorizante	Balas artificiais e Produtos similares	0,045

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Essências Naturais	Aromatizante	Geléias artificiais Licôres artificiais Pós para geléias artificiais Pós para pudins artificiais Pós para refrescos artificiais	(*****)
	Flavorizante e Aromatizante	Pós para sorvetes artificiais Produtos de cacau Recheios de chocolates e bombons Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos similares Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria Refrescos e refrigerantes artificiais Xaropes artificiais	
		Balas e produtos similares Biscoitos e produtos similares Bombons e chocolates Gelatinas Geléias artificiais Licôres Pós para geléias Pós para bolos Pós para pudins	(*****) (*****)

(***) Só clorofila
(****) Só urzela
(*****) Só em cerejas
(******) Sem limite máximo no produto final

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Citrato de sódio	Estabilizante	Queijo fundido Doce de Leite	Q.S. (**) 0,05
Caramelo	Corante	Aguardente simples e compostas Amargos e aperitivos Balas e produtos similares Cervejas Condimentos (vinagres) Geléias Licôres Pós para pudins Pós para sorvetes Produtos de confeitaria Refrescos e refrigerantes Sorvetes Vinhos compostos Xaropes	(*****)
Carboximetil Celulose	Espessante	Pós para refrescos Pós para sorvetes Produtos dietéticos Refrescos Sorvetes	(*) (**) 0,50 0,50 0,50
Ciclamate de Cálcio ou de sódio Citrato de monoisopropila	Edulcorante Antioxidante	Produtos dietéticos	0,50
Corantes artificiais (Color Index 1956)	Corante	Óleos e gorduras	0,01
Amarelo ácido ou amarelo sólido (13.015)		Margarinas	0,01
Alimentos em que podem ser tonelados (15.985)		Balas artificiais, produtos similares e recheios de bombons	0,01
Laranja GGN (15.980)		Crosta de queijo nos tipos consagrados	0,01
Tartrazina (19.140)		Gelatina	0,01
Azul de indantreno ou azul de alizarina (69800)		Geléias artificiais	0,01
Indigotina (73.015)		Licôres artificiais	0,01
Eritrosina (45.430)		Pós para geléias artificiais	(*)
Bordeaux S ou Amarrante (16.185)		Pós para pudins artificiais	(*****)
Escarlate GN (14.875)		Pós para refrescos artificiais	(**)
Vermelho sólido E (16.045)		Pós para sorvetes artificiais	(*)
		Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos similares (com exceção dos recheios de creme)	0,01
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria (com exceção dos recheios de creme)	0,01
	Recoloração de frutas em calda (*****)	0,10	
	Refrescos e refrigerantes artificiais	0,01	
	Sorvetes artificiais	0,01	
	Xaropes artificiais	0,01	

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado.
(**) Q.S. segundo o Regulamento do D.I.P.O.A. de 1952 - Art. 611 § 2º.
(*****) Só em cerejas
(******) No produto final o limite máximo tolerado é de 0,01.
(******) Sem limite máximo no produto final.

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Essências Naturais	Flavorizante e Aromatizante	Pós para para refrescos	
		Pós para sorvetes	
Extrato Vegetal Aromático	Flavorizante e Aromatizante	Produtos de cacau	
		Produtos de frutas (*****)	
Flavorizante quimicamente definido	Flavorizante e Aromatizante	Recheios e revestimentos de biscoitos e produtos similares	
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	
Fosfato tricálcico	Antiumectante	Refrescos e Refrigerantes	
		Sorvetes	
Fosfato de sódio	Estabilizante	Vinhos compostos	
		Xaropes	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Aguardentes compostas	
		Açúcar	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Licores	
		Margarina (****)	(*****)
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Pós para pudins	(*****)
		Pós para refrescos	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Pós para sorvetes	
		Produtos de cacau	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Produtos de confeitaria	
		Recheios e revestimentos para confeitaria	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Refrescos e refrigerantes	
		Sorvetes	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Vinhos compostos	
		Xaropes artificiais	
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Pós para refrescos	(*)
		Refrescos	2,50
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Sal de mesa	2,50
		Queijo fundido	Q.S. (**)
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Dóce de Leite	0,05
		Leites concentrados	0,10
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Leite de côco	0,20
		Margarina	0,50
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Oleos e gorduras	0,20
		Produtos de cacau	0,35
Fosfolípidos (lecitinas e outros)	Antioxidante Estabilizante	Sorvetes	0,10

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado.

(**) Q.S. segundo o Regulamento do D.I.P.O.A. de 1952 — Artigo

611 — § 2º

(****) Dióxido e Acetilmetilcarbinol

(*****) Exceto os sucos de frutas.

(*****) Sem limite no produto final.

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Gaiáco de propila e duodecila	Antioxidante	Farinhas	0,01
		Leite de côco e similares	0,01
		Margarina	0,01
		Oleos e gorduras	0,01
		Produtos de cacau	0,01
Gliceros	Umectante	Balas e produtos similares	5,00
		Chocolate e bombons	5,00
		Produtos dietéticos	5,00
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	5,00
Goma Adragante	Espessante	Gomas de mascar	0,50
		Pós para sorvetes	(*)
		Sorvetes	0,50
Goma arábica	Espessante Estabilizante	Balas e gomas de mascar	0,50
		Pós para sorvetes	(*)
		Sorvetes	0,50
Goma caraña	Espessante	Gomas de mascar	0,50
		Pós para sorvetes	(*)

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Goma guar.	Espessante	Sorvetes	0,50
		Gomas de mascar	0,50
Goma jataí	Espessante	Pós para sorvetes (*)	0,50
		Sorvetes	0,50
Mono e diglicéridos	Espessante Estabilizante	Gomas de mascar	5,00
		Gorduras (compostas)	2,00
		Margarina	0,50
		Pós para sorvetes (*)	0,50
		Produtos de cacau	1,00
		Recheios de biscoitos e produtos similares	5,00
		Sorvetes	0,10
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	5,00
		Pós para pudins	(*****)
		Pós para sorvetes (*)	0,50
Nitrato de potássio ou de sódio	Conservador (agente de cura)	Conservas de carne	0,20
		Leite para fabricação de queijos	0,05
Nitrato de sódio	Conservador	Queijos	0,02
Nitrato de sódio ou de potássio isolados ou combinados	Conservador (agente de cura)	Conservas de carne:	
		em salmoras	0,240
		em cura seca	0,260
		em carne picada ou triturada	0,015
Polioxiatos	Estabilizante	Conservas de carne (Pernis e paletas)	0,50

(*) No produto final não poderá ultrapassar o limite indicado
 (*****) No produto final o limite máximo tolerado é de 0,50.

ADITIVO	AÇÃO	ALIMENTOS QUE PODEM SER TOLERADOS	LIMITE MÁXIMO %
Propionato de cálcio ou de sódio	Conservador	Chocolates	0,20
		Conservas vegetais	0,20
		Extrato de malte	0,40
		Farinhas	0,20
		Produtos de confeitaria	0,20
		Queijos	0,20
Resina de guaiaco	Antioxidante	Margarina	0,10
		Oleos e gorduras	0,10
Sacarina	Edulcorante	Produtos dietéticos	0,05
Sacarina sódica	Edulcorante	Produtos dietéticos	0,05
Sorbitol	Umectante	Bolus e produtos similares	5,00
		Produtos dietéticos	10,00
		Recheios e revestimentos de produtos de confeitaria	5,00
Tartarato de sódio	Estabilizante	Queijo fundido	Q.S. (**)
Tocoferóis	Antioxidante	Farinhas	0,03
		Leite de côco	0,03
		Margarina	0,03
		Oleos e gorduras	0,03

(**) Q.S. segundo o Regulamento do D.I.P.O.A. de 1952 — Artigo 611 — § 2º.

TABELA N° II
Aditivos Incidentais

PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ENCONTRADOS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERANCIA -- p.p.m.
Aclao cianídrico	Grãos armazenados Outros alimentos	25,00 zero
Aldrin	Cereais Frutas frescas Hortaliças Tubérculos e raízes	zero 0,10 0,10 0,10
Arsenato de cálcio	Hortaliças Frutas frescas	3,50 3,50
Arsenato de chumbo	Hortaliças Frutas frescas	7,00 7,00
B H C (*)	Frutas frescas Vegetais	2,50 2,50
Bisulfeto de carbono	Cereais	isento
Bronze de metal	Alho e cebola Grãos armazenados Frutas frescas Tomate Tubérculos e raízes Óleo de semente de algodão	20 (em Br) 50 (em Br) 10 (em Br) 20 (em Br) 75 (em Br) 200 (em Br)
Difóxido de piperonila	Grãos armazenados Frutas frescas	20,00 2,00
Clorato de cálcio	Grãos armazenados Outros alimentos	25,00
Clordana	Frutas frescas Hortaliças	zero 0,30
Dalapon	Frutas frescas Bererraba Batatinha Aspargo	0,30 3,00 5,00 10,00
D D A (*)	Frutas frescas Hortaliças Leite Carne e gordura animal	30,00 5,00 5,00 zero
Diazinon	Frutas frescas Hortaliças	5,00 1,00
Dieldrin	Cereais Frutas frescas Hortaliças Tubérculos e raízes	zero 0,10 0,10 0,10
Dinitro-o-cresol	Qualquer alimento	zero
Dinitro-o-fenol	Frutas frescas Feijão	1,00 1,00
Dinitro-o-sec-butil-fenol	Qualquer alimento	zero
2,4 D (*) (seus sais e ésteres)	Frutas frescas	5,00
Diuron	Frutas frescas Batatinha Trigo (grão)	1,00 1,00 1,00
Endrin	Cereais Hortaliças Tubérculos e raízes	zero zero zero
Enxofre	Qualquer alimento	isento
E P N (*)	Frutas frescas Hortaliças	3,00 3,00
Fosdrin	Cereais Frutas frescas Hortaliças Tubérculos	0,25 0,50 0,50 0,25
Gusation	Frutas frescas	2,00
Heptaclor	Hortaliças Tubérculos e raízes	0,10 0,10

PESTICIDAS OU PRAGUICIDAS	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ENCONTRADOS	LIMITE MAXIMO DE TOLERANCIA - p.p.m.
HE T P (*)	Qualquer alimento	zero
Ectiana	Frutas frescas	5.00
Lindana	Frutas frescas	10.00
	Hortalicas	10.00
	Cereais	10.00
Malation	Frutas frescas	8.00
	Hortalicas	8.00
	Tuberculos e raizes	8.00
	Grãos armazenados	8.00
	Carne e gordura animal	4.00
Metidparation	Cereais	1.00
	Frutas frescas	1.00
	Hortalicas	1.00
	Tuberculos	1.00
metoxifenol	Cereais	2.00
	Frutas frescas	14.19
	Gorduras animais	7.00
	Hortalicas	0.00
	Leite	zero
Nonuron	Frutas frescas	7.00
	Alho e cebola	1.00
	Espinafre	1.00
	Aspargo	7.00
Nicotina (composta à base de)	Frutas frescas	2.50
	Hortalicas	2.00
O M P A (*)	Cereais	1.00
	Frutas frescas	1.00
	Hortalicas	1.00
	Tuberculos	1.00
Óleos emulsionáveis	Qualquer alimento	isento
Paration	Cereais	1.00
	Frutas frescas	1.00
	Hortalicas	1.00
	Tuberculos	1.00
Pertana	Hortalicas	15.00
Piretrinas	Grãos armazenados	3.00
	Frutas frescas	1.00
Rotenona	Qualquer alimento	isento
S E S (*)	Aspargo	2.00
	Morango	2.00
	Amendoim	6.00
	Batatinha	6.00
Sistox	Frutas frescas	0.75
	Hortalicas	0.75
	Tuberculos e raizes	0.75
T D E (*)	Frutas frescas	7.00
	Hortalicas	7.00
	Tuberculos e raizes	7.00
T E P P (*)	Qualquer alimento	zero
Toxafenc	Frutas frescas	7.00
	Vegetais	7.00
B H C (*)	— 1,2,3,4,5-hexacloro-ciclohexano	
D D T	— 1,1,1-tricloro-2,2-bis (p-clorofenil) etano	
2,4 L	— Acido 2,4-diclorofenoxiacético	
EPN	— Benzenotiofosfato de O-etil-O-p-nitrofenila	
H E T P	— Hexafosfato de tetractila	
O M P A	— Octametil pirofosforamida	
S E S	— 2,4 Diclorofenovicil sulfato de sódio	
T D E ou D D D	— 1,1 dicloro-2,2-bis (p-clorofenil) etano	
T E P P	— Pirofosfato de tetractila	

TÓXICOS INORGÁNICOS	ALIMENTOS EM QUE PODEM SER ENCONTRADOS	LIMITE MÁXIMO DE TOLERANCIA — p.p.m.
Antimônio	Bebidas alcoólicas fermentadas 0,20 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 0,20 Refrescos e refrigerantes 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais 1,00 Outros alimentos 2,00	
Arsénico	Bebidas alcoólicas fermentadas 0,20 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 0,10 Refrescos e refrigerantes 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais 0,50 Outros alimentos 1,00	
Cálcio	Bebidas alcoólicas fermentadas 0,30 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 0,20 Refrescos e refrigerantes 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais 0,50 Outros alimentos 1,00	
Chumbo	Bebidas alcoólicas fermentadas 0,50 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 0,50 Refrescos e refrigerantes 0,20 Sucos de frutas e xaropes naturais 0,50 Outros alimentos 3,00	
Cobre	Bebidas alcoólicas fermentadas 5,00 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 10,00 Refrescos e refrigerantes 5,00 Sucos de frutas e xaropes naturais 30,00 Outros alimentos 30,00	
Cromo	Qualquer alimento 0,10	
Estanho	Qualquer alimento 250,00	
Mercúrio	Qualquer alimento 0,05	
Níquel	Bebidas alcoólicas fermentadas 0,10 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 3,00 Refrescos e refrigerantes 0,10 Sucos de frutas e xaropes naturais 3,00 Produtos hidrogenados 4,00 Outros alimentos 5,00	
Selênio	Alimentos líquidos 0,05 Alimentos sólidos 0,30	
Zinco	Bebidas alcoólicas fermentadas 5,00 Bebidas alcoólicas fermento-destilladas 5,00 Refrescos e refrigerantes 5,00 Sucos de frutas e xaropes naturais 25,00 Outros alimentos 50,00	

TABELA Nº III
ÍNDICE DE PUREZA DOS CORANTES

CORANTE	NOME CIENTIFICO	Color Index (1956)	Substâncias voláteis a 135° C	Substâncias solúveis em água	Extrato etéreo	Cloreto e sulfato de sódio	Mistura de oxidos	Corantes subsidiários	Corante puro	Limite máximo %	
										Limite máximo %	Limite mínimo %
Amarelo ácido ou amarelo sólido	Sal dissódico do ácido 1-(4-sulfofenilazo)-4-aminobenzeno-5-sulfônico	13.015	10,0	0,2	0,1	5,0	1,0	5,0	85,0		
Amarelo crepúsculo	Sal dissódico do ácido 1-(4-sulfofenilazo)-2-naftol-6-sulfônico	15.985	10,0	0,5	0,2	5,0	1,0	5,0	85,0		
Laranja G G N	Sal dissódico do ácido 1-(3-sulfofenilazo)-2-naftol-6-sulfônico	15.980	10,0	0,5	0,2	5,0	1,0	5,0	85,0		
Tartrazina (*)	Sal trissódico do ácido 3-carboxi-5-hidroxi-1-p. sulfofenilazo pirazol	19.140	10,0	0,5	0,3	6,0	1,0	3,0	85,0		
Azul de Indranreno RS ou azul de alizarina	N. Nº dihidro-1,2-1,2º antraquinonazina	69.800	10,0	—	—	5,0	1,0	—	85,0		
Indigotina	Sal dissódico do ácido indigotina-5-5º dissulfônico	73.015	10,0	0,5	0,5	7,0	1,0	5,0	85,0		
Errozina (*)	Sal dissódico de 9-6-carboxifenil-6-hidroxi-2, 4, 5, 7-tetraíde-3-izoxantina ou Tetraíde fluoresceína sodada	45.430	12,0	0,2	0,1	2,0	1,0	—	85,0		
Bordeaux S ou Amaranthe	Sal trissódico do ácido 1-(4-sulfonafthilazo)-2-naftol-3, 6-dissulfônico	16.185	10,0	0,5	0,2	5,0	1,0	4,0	85,0		
Encarlate G N	Sal dissódico do ácido 2-(6-sulfo-1-m-xililazo)-1-naftol-6-sulfônico	14.815	10,0	0,2	0,2	5,0	1,0	—	85,0		
Vermelho Sólido E	Sal dissódico do ácido 1-(4-sulfonafthilazo)-2-naftol-6-sulfônico	16.845	10,0	0,5	0,2	5,0	1,0	—	85,0		

(*) Ácido p-fenilhidrazina sulfônico — máximo 0,1% — (*) Carbonato de sódio = máximo 0,5%; iodeto de sódio — máximo 0,4%; fôdo orgânico entre 56,8 a 58,5% (sobre a substância seca).

TABELA Nº IV

Índice de Pureza dos Corantes

Limite máximo de impureza inorgânicas

- Arsênico (em As) — 1 p.p.m.
- Cádmio (em Cd) — 10 p.p.m.
- Cobalto (em Co) — 20 p.p.m.
- Estanho (em Sn) — 250 p.p.m.
- Zinco (em Zn) — 50 p.p.m.

TABELA Nº V

Código para rotulagem

CORANTES — C

- Naturais — C.I ou Natural
- Artificiais — C.II
- Caramelizado de declaração.

CONSERVADORES — P

- Ácido benzóico — P.I
- Ácido bórico — P.II
- Ésteres de ácido p-hidroxibenzoico — P.III
- Ácido sórbico — P.IV
- Diosido de enxofre e derivados — P.V
- Antibióticos (Oxitetraciclina e Cloxaciclina) — P.VI
- Nitratos — P.VII
- Nitritos — P.VIII
- Propionatos — P.IX

ACIDULANTES — H

- Ácido adípico — H.I
- Ácido cítrico — H.II
- Ácido fósfórico — H.III
- Ácido fumarico — H.IV
- Ácido glicónico — H.V
- Ácido glicólico — H.VI
- Ácido láctico — H.VII
- Ácido málico — H.VIII
- Ácido tartárico — H.IX

ANTI-OXIDANTES A

- Ácido ascórbico — A.I
- Ácido cítrico — A.II
- Ácido fósfórico — A.III
- Ácido nordihidroguaiarético — A.IV
- Butil hidroxianisol — A.V
- Butil hidroxitolueno — A.VI
- Citrato de monoisopropila — A.VII
- Fosfolípidos (Lecitina) — A.VIII
- Galato de propila ou de dodecila — A.IX

- Resina de gualaco — A.X
- Tocoferóis — A.XI

FLAVORIZANTES E AROMATIZANTES — F

- Naturais — F.I ou Natural
- Artificiais — F.II
- Extrato vegetal aromático — F.III
- Quimicamente definidos — F.IV

ESTABILIZANTES — ET

- Fosfolípidos — ET.I
- Goma arábica — ET.II
- Mono e di glicéridos — ET.III
- Polisulfatos — ET.IV

ESPESANTES — EP

- Agar-agar — EP.I
- Alginatos — EP.II
- Carboximetilcelulose sódica — EP.III

Goma adragante — EP.IV

- Goma arábica — EP.V
- Goma carraia — EP.VI
- Goma guar — EP.VII
- Goma Jataí — EP.VIII
- Mono e di glicéridos — EP.IX
- Musgo irlandês (Caragena) — EP.X

EDULCORANTES — D

- Sacarina — D.I
- Ciclamatos — D.II

UMECTANTES — U

- Glicérol — U.I
- Sorbitol — U.II

ANTIUMECTANTES — AU

- Carbonato de cálcio — AU.I
- Carbonato de magnésio — AU.II
- Fosfato tricalcico — AU.III