

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

ATRIBUIÇÕES E 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 critérios ao do item “b” para o caso particular dos fosfatos e derivados que cumpram ou não igual função.		
8.1 CARNE		
8.1.1	CARNES FRESCAS	Não autorizado
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
160a	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)

ESTABILIZADOR DE COR		
375	Ácido nicotínico	0,01 (4)

ESTABILIZANTE		
339i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio hidrogênio monofosfato, ortofosfato de sódio	0,5 (9)
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio dihidrogênio 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)

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
160aii	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

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)

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)

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

8.2.1.3 PRODUTOS CÁRNEOS INDUSTRIALIZADOS COZIDOS EMBUTIDOS OU NÃO EMBUTIDOS

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
310	Galato de propila	0,01 (1) (7)
320	Butil hidroxianisol, BHA	0,01 (1) (7)
321	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (7)

AROMATIZANTE /SABORIZANTE

CORANTE

100	Curcumina	0,002
120	Cochinilha, c. Carmínico	0,01
150 ^a	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)

EMULSIONANTE

450ii	Difosfato trissódico	0,5 (9)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9)

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)

ESPESSANTE

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

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
-----	----------	-----

8.2.2. 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	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio	0,5 (9) (11)
452ii	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio.	0,5 (9) (11)
		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
160a	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)

ESPESSANTE

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

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
-----	----------	-----

8.3 CONSERVAS E SEMICONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

8.3.1 CONSERVAS CÂRNEAS, CONSERVAS MISTAS E SEMICONSERVAS CÂRNEAS.

ACIDULANTE

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.
160aii	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)
340ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico.	0.5 (9)
450i	Difosfato dihidrogênio 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)

ESPESSANTE

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

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
-----	----------	-----

Retificado em 11/05/2007

NOTA:

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