



**ABAM**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES DE AMIDO DE MANDIOCA

# Goma de Tapioca

---

Câmara Setorial da Mandioca

Novembro/2024



# Do que se trata?

- **Problema:**

- Tapioca é um nome dado a diferentes produtos, causando confusão tanto aos órgãos fiscalizadores, quanto aos consumidores.
- A goma de tapioca tem sido erroneamente classificada como amido.

- **Impacto para o setor:**

- Divergência no entendimento de aditivos permitidos para utilização na goma de tapioca.
- Entrave para inovação e desenvolvimento de produtos.

- **Objetivo:**

- Esclarecer sobre a categoria de alimento para classificação da goma de tapioca.
- Apoio MAPA junto à ANVISA para esclarecimento do pleito.

- Legislações envolvidas:

- MAPA:

- IN 23/2005
    - OFÍCIO-CIRCULAR 2/2021

- ANVISA

- RDC 711/22
    - RDC 719/22
    - IN 211/23



# Tapioca – Diferentes produtos, mesmo nome!



## Tapioca

Tapioca Granulada

Umidade: máx.  
15~18%

Ingrediente



## Tapioca

Tapioca Hidratada /  
Goma Tapioca

Umidade: > 40%

Alimento semipronto



## Beiju – ou Biju

(Tapioca Seca -Disco  
de tapioca)

Alimento Final



## Tapioca

Tapioca Recheada

# O que é tapioca segundo os regulamentos vigentes?

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

BINAGRI - SISLEGIS

## Instrução Normativa 23/2005

15/12/2005



2.25. Tapioca: é o produto que, conforme processo de fabricação, se apresenta sob forma de grânulos irregulares, poliédricos ou esféricos;

O **teor de umidade** é determinante para classificação de alimentos:

- Tapioca: máx. 15% (IN 23/2005 – MAPA)
- Amido de mandioca: máx. 18% (RDC - ANVISA 711/22)

## Tapioca

Tapioca Granulada

Umidade: máx.  
15~18%

Ingrediente

# Do que estamos tratando?

**Goma de tapioca:** produto obtido por meio da fécula de mandioca hidratada, ou seja, um alimento semipronto para fazer o beiju ou disco de tapioca.

- **Goma de tapioca** possui **teor de umidade** acima dos limites estabelecidos para a categoria de amido.
  - Teor de umidade goma de tapioca > 40% (sem regulamento)
  - Teor de umidade da tapioca: máx. 15% (IN 23/2005 – MAPA)
  - Teor de umidade do amido de mandioca: máx. 18% (RDC 711/22)



## Tapioca

**Tapioca Hidratada / Goma Tapioca**

fécula de mandioca hidratada

Umidade: > 40%

**Alimento semipronto**

# Goma de tapioca

## EXCLUSÕES DA IN MAPA n° 23/2005

11. O MAPA não registra ou fiscaliza a tapioca umedecida.
12. Não faz parte do escopo da norma a tapioca umedecida, usualmente preparada em superfícies lisas aquecidas (ex. frigideiras, chapas etc.), nas residências ou pontos de consumo.
13. Dependendo da região de comercialização, esse produto pode receber diversas denominações de venda como, por exemplo: “tapioca umedecida”, “massa para tapioca”, “goma para tapioca” ou “goma”.
14. Por ser produto que apresenta teor de umidade superior ao limite de 15%, definido na IN n° 23/2005, esse produto costuma localizar-se no setor refrigerado dos pontos de venda, bem como serem formulados com outros ingredientes ou sofrerem tratamentos, visando garantir a sua estabilidade e segurança em temperatura ambiente.

OFÍCIO-CIRCULAR MAPA 2/2021 - Brasília, 15 de junho de 2021



## Tapioca

Tapioca Hidratada / Goma Tapioca

fécula de mandioca hidratada

Umidade: > 40%

Alimento semipronto

# Qual a sugestão de classificação da goma de tapioca?

- Dentre as categorias disponíveis, a que mais se assemelha ao produto é alimento semipronto ou pronto para o consumo.

*“alimento semipronto ou pronto para o consumo”, nos termos do art. 2º, inc. I, da RDC n.º 719/22, que assim define:*

“I - alimentos semiprontos ou prontos para o consumo: alimentos preparados, cujos requisitos sanitários não se encontram definidos em outras normas, e que não precisam da adição de outros ingredientes para o seu consumo, podendo ser pré-cozidos ou cozidos, ou requerer aquecimento ou cozimento complementar.”

# Por que um alimento semipronto para consumo?

Porque atende todos os requisitos do art 2º, inc. I, da RDC n.º 719/22

- ✓ Requisitos sanitários não se encontram definidos em outras normas
- ✓ Não precisam da adição de outros ingredientes para o seu consumo
- ✓ Requer aquecimento.

RDC 719/22 – Requisitos sanitários para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo

## Modo de Preparo

- 1**  
Passe a goma de tapioca em uma peneira.  

- 2**  
Esquente uma frigideira e espalhe a goma peneirada o suficiente para cobrir o fundo da frigideira.  
*Quando cozinha, a goma fica toda úmida, parecendo uma panqueca.*  

- 3**  
Coloque um pouco de recheio.  

- 4**  
Dobre ao meio, deixe o suficiente para esquentar o recheio.  

- 5**  
Retire do fogo e sirva ainda quente.

# Quais aditivos poderiam ser utilizados para categoria “alimento semipronto para consumo”?

Por similaridade, a categoria de alimento semipronto ou pronto para o consumo pode utilizar os aditivos aprovados para a categoria de preparações culinárias industriais

(categoria 20, IN 211/23).

**ANVISA**  
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

INTRODUÇÃO | BUSCA CATEGORIA | **DADOS GLOBAIS CATEGORIA** | DADOS GLOBAIS ADITIVOS | DADOS GLOBAIS INS | BUSCA ADITIVOS ALIMENTARES

Nome da Categoria do alimento

- Ovas e outros produtos à base de ovas
- Ovos e derivados
- Ovos frescos
- Pães com fermento biológico
- Pães com fermento químico
- Pães prontos para consumo e semi-prontos
- Pastilhas
- Pescado e produtos de pescado cozidos e/ou fritos, incluindo moluscos, crust...
- Pescado e produtos de pescado cozidos, exceto moluscos, crustáceos e equin...
- Pescado e produtos de pescado defumados, secos ou dessecados e/ou salgad...
- Pescado e produtos de pescado em semi-conservas, incluindo moluscos, crust...
- Pescado e produtos de pescado fritos, incluindo moluscos, crustáceos, equino...
- Pescado e produtos de pescado industrializados não submetidos a tratamento...
- Pescado e produtos de pescado industrializados, incluindo moluscos, crustáce...
- Pescado e produtos de pescado marinados e escabechados, incluindo molusc...
- Pescado e produtos de pescado, incluindo moluscos, crustáceos, equinoderm...
- Pescado fresco, resfriado ou congelado, exceto moluscos, crustáceos e equino...
- Pescado fresco, resfriado ou congelado, incluindo moluscos, crustáceos, equin...
- Petiscos (Snacks)
- Polpas de vegetais e purês de vegetais (incluindo de cogumelos comestíveis)
- Pré-misturas à base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditi...
- Preparações culinárias industriais (congeladas ou não)
- Preparações de frutas e ou de sementes (incluindo coberturas e recheios) para...
- Produtos cárneos desidratados
- Produtos cárneos processados
- Produtos cárneos processados industrializados
- Produtos cárneos processados industrializados cozidos
- Produtos cárneos processados industrializados frescos
- Produtos cárneos processados industrializados secos
- Produtos cárneos processados salgados
- Produtos cárneos processados salgados cozidos
- Produtos cárneos processados salgados crus
- Produtos de cacau
- Produtos de confeitaria

Para selecionar mais de uma categoria, mantenha o botão CTRL apertado.

Para apagar a seleção, clique no ícone da borracha, no topo da lista.

Use a barra de rolagem, para navegar na lista ou o botão SCROLL do mouse.

**415**  
Contagem de Aditivos

**25**  
Funções autorizadas

Aditivos permitidos por Função

Função

- Estabilizante
- Emulsificante
- Regulador de Acidez
- Espessante
- Corante
- Glaceante
- Conservante
- Acidulante
- Antioxidante
- Sequestrante
- Sais emulsionantes

# Conclusão



Tapioca é um termo genérico que denomina vários alimentos;



O teor de umidade é fator determinante para classificação de alimentos;



A goma de tapioca é um **alimento semipronto** constituído de fécula de mandioca e água, podendo-se utilizar os aditivos permitidos para a categoria de **preparações culinárias industriais**;



Solicita-se o apoio do MAPA, por meio da Câmara Setorial da Mandioca, para este pleito junto à ANVISA.





obrigada

---

