

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União



Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 13, DE 11 DE JANEIRO DE 1996

O Diretor do Departamento Técnico Normativo - DETEN da Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

- a) O parecer favorável da Comissão Técnica de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL;
- b) Que a Goma Konjak foi avaliada pelo JECFA em sua 41ª reunião (1993), recebendo uma IDA (ingestão Diária Aceitável) não especificada temporária;
- c) Que a Goma Konjak foi aprovada como aditivo alimentar no âmbito do Mercosul (Resolução GMC nº 104/94) com as funções de espessante, estabilizante, emulsificante e gelificante, resolve:

Art. 1º - Aprovar o uso da Goma Konjak com as funções de espessante e estabilizante nos alimentos abaixo especificados obedecidos os respectivos limites.

PRODUTO	FUNÇÃO	Limite Máximo g/100g - g/100mL NO PRODUTO FINAL
Alimentos dietéticos	Espessante	1,50
Apresentado	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,50
Batidas	Estabilizante	0,50
Balas, caramelos e similares	Espessante	0,50
Bebidas nutricionais, vitaminadas	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,30
Coberturas e pós para cobertura de sobremesas	Espessante	0,50
Coberturas e xaropes para gelados comestíveis e sobremesas	Espessante	0,50
Coberturas para saladas	Espessante	0,50
Cooler	Estabilizante	0,30

Condimentos preparados	Espessante	0,75
Creme de leite	Espessante	0,20
Creme de leite acidificado	Espessante	0,30
Creme vegetal	Espessante	0,60
Fiambre	Espessante	0,75
	Estabilizante	1,00
Gelados comestíveis	Espessante	0,40
Geléia de mocotó	Espessante	0,50
Geléias	Espessante	0,75
	Estabilizante	1,00
Ketchup	Espessante	0,75
Leite aromatizado	Espessante	0,40
Leite de coco	Espessante	0,40
	Estabilizante	0,50
Leite de coco esterilizado	Estabilizante	0,20
Mistura em pó para bases cremosas	Espessante	0,75
Molhos a base de queijo	Espessante	0,75
	Estabilizante	0,75
Molhos cremosos	Espessante	0,75
Molhos de tomate	Estabilizante	0,50
Molhos e coberturas para saladas	Espessante	0,50
Molhos gordurosos	Espessante	0,50
Molhos ou líquidos gordurosos de cobertura para hortaliças em conservas esterilizadas e saladas	Espessante	0,50

Molhos para saladas	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,50
Molhos preparados	Espessante	0,50
Néctares de frutas	Espessante	0,75
	Estabilizante	0,30
Picles com molhos preparados	Espessante	0,50
Pós para cobertura de bolos	Espessante	0,50
Pós para preparo de bebidas achocolatadas	Estabilizante	0,20
Pós para o preparo de molho de tomate	Estabilizante	0,50
Pós para sorvetes	Espessante	0,50
Produtos de confeitaria	Espessante	0,75
Produtos de frutas	Espessante	0,50
Produtos de frutas, cereais, legumes e outros ingredientes para uso em iogurtes, queijos tipo Petit-Suisse e similares	Espessante	0,75
Produtos de panificação	Espessante	0,50
Queijos cremosos	Espessante	0,60
	Estabilizante	0,40
Queijo tipo Cheddar em pasta	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,75
Queijo tipo Prato	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,50
Recheios, coberturas e revestimentos para produtos de confeitaria	Espessante	0,50
Requeijão	Espessante	0,50
	Estabilizante	0,50
Salsichas	Espessante	1,50

	Estabilizante	1,00
Sobremesas, pós para gelatinas e pós para sobremesas de flans, pudins e similares	Espessante	0,50
Sopas e caldos concentrados	Espessante	0,50
Sucos de frutas	Espessante	0,50

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

MARCELO AZALIM

Saúde Legis - Sistema de Legislação da Saúde
