



Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados

Ano 2017



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Diretor-Presidente Substituto

Antonio Barra Torres

Diretorias**Primeira Diretoria**

Diretor - Antonio Barra Torres

Adjunto - Juvenal de Souza Brasil Neto

Segunda Diretoria

Diretora - Alessandra Bastos Soares

Adjunto - Daniela Marreco Cerqueira

Terceira Diretoria

Diretor - Romison Rodrigues Mota

Adjunto - Maxiliano D'Avila Cândido de Souza

Quarta Diretoria

Diretor - Meiruze Sousa Freitas

Adjunta - Patricia Oliveira Pereira Tagliari

Quinta Diretoria

Diretor - Marcus Aurélio Miranda de Araújo

Adjunto - Ana Cecília Ferreira de Almeida Martins de Morais

Chefe de Gabinete

Karin Schuck Hemesath Mendes

Gerência-Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GGMON

Fernanda Maciel Rebelo – Gerente-Geral

Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-Use de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes – GHBIO

Leonardo Oliveira Leitão – Gerente

Elaboração:

Ana Paula Coelho Penna Teixeira

Paula Roberta Mendes

Aline Cristino Figueiredo

Sumário

Apresentação.....	4
1. Introdução.....	5
2. Monitoramento.....	6
2.1 Participação dos laboratórios.....	6
2.2 Resultado do teor de sódio nos alimentos.....	8
3. Considerações Finais.....	20
4. Referências.....	21
Anexo.....	22

Apresentação

O Plano Nacional de Redução de Sódio é uma estratégia no âmbito da saúde pública para redução do consumo de sal pela população brasileira. O Plano é composto por acordos voluntários com a indústria de alimentos que preveem termos de compromisso (TC), com metas para a redução dos teores de sódio em diferentes categorias de produtos. O Ministério da Saúde é o órgão responsável pela discussão, pactuação, acompanhamento, monitoramento e divulgação dos resultados da redução do teor de sódio em alimentos industrializados. O monitoramento das análises laboratoriais é realizado em ação coordenada pela Anvisa e executada pelas vigilâncias sanitárias estaduais, municipais e do Distrito Federal, com a participação dos Laboratórios Oficiais de Saúde Pública.

O presente relatório apresenta os resultados das análises laboratoriais referentes ao monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados, em **amostras coletadas no ano de 2017**, nas categorias prioritárias de alimentos com metas pactuadas entre o Ministério da Saúde e associações representativas do setor produtivo de alimentos para cumprimento até o final de 2016. A relação das categorias de alimentos e resultados encontrados estão apresentadas no anexo deste documento.

Este relatório foi elaborado com base nos resultados das análises de orientação realizadas em amostras de produtos industrializados coletadas no comércio, armazenados na base de dados do Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya), do período de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 2017.



1. Introdução

O monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados é parte das ações coordenadas pelo Ministério da Saúde (MS) para redução das Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT). Com o objetivo de reduzir a quantidade de sódio ingerida diariamente pela população, o MS vem trabalhando em diferentes estratégias e dentre elas está o Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados.

A implementação de Plano se dá a partir de acordos voluntários com o setor produtivo de alimentos, onde são pactuadas metas voltadas para a redução do teor de sódio em diferentes categorias de alimentos, selecionadas com base na sua contribuição para a ingestão de sódio pela população. Até o final de 2017, foram firmados cinco termos de compromisso, com diferentes listas de categorias de alimentos consideradas prioritárias para o monitoramento do teor de sódio, com metas escalonadas para diversos anos (Figura 1).

Figura 1 - Categorias de alimentos com metas de sódio pactuadas em Termos de Compromisso entre o Ministério da Saúde e associações do setor produtivo de alimentos.

I TERMO DE COMPROMISSO (Abr/2011) – Metas para 2012 e 2014	II TERMO DE COMPROMISSO (Dez/2011) – Metas para 2012, 2014 e 2016	III TERMO DE COMPROMISSO (Ago/2012) – Metas para 2013 e 2015	IV TERMO DE COMPROMISSO (Nov/2013) - Metas para 2014, 2015, 2016 e 2017	V TERMO DE COMPROMISSO (Jun/2017) - Metas para 2017, 2018 e 2020
Pão de forma Bisnaguinha Massa Instantânea	Bolo pronto sem recheio Bolo pronto recheado Rocambole Mistura para bolo aerado Mistura para bolo cremoso Salgadinho de milho Batata frita e palha industrializada Maionese Biscoito doce (maisena e maria) Biscoito salgado (cream craker, água e sal e água) Biscoito doce recheado Pão francês	Cereal matinal Margarina vegetal Caldo líquido Caldo em gel Caldo em pó Caldo em cubo Temperos em pasta Tempero para arroz Demais temperos	Queijo muçarela Requeijão Sopa Empanado Hambúrguer Linguiça cozida Linguiça frescal Mortadela Salsicha Presuntaria (presunto cozido, presunto de aves, apresuntado, fiambre)	Pão de forma Bisnaguinha Massa Instantânea

Fonte: Ministério da Saúde, 2011-2017 (Termos de Compromisso I, II, III, IV e V).

2. Monitoramento

As categorias de produtos com metas acordadas para cumprimento até 2016 são: batatas fritas, biscoitos salgado e doce com e sem recheio, bisnaguinhas, bolos / rocamboles e misturas para o preparo de bolos, caldos, cereais matinais, empanados, hamburques, linguiças, macarrões instantâneos, maioneses, margarinas, mortadelas, pães de forma, pães franceses, presuntarias, queijos muçarela, requeijões, salgadinhos de milho, salsichas, sopas e temperos.

Serão detalhados, a seguir, a metodologia utilizada na análise da amostra, os laboratórios participantes e os resultados das análises.

2.1 Participação dos laboratórios

Para elaboração deste relatório, os dados dos 26 laboratórios estaduais, do laboratório do Distrito Federal e do Instituto Nacional de Controle da Qualidade em Saúde – INCQS, do ano de 2017, foram extraídos da base de dados do Harpya e analisados em planilhas Excel. A consulta incluiu as amostras com data de cadastro entre 01/01/2017 a 31/12/2017.

Os laboratórios participantes e os métodos analíticos utilizados para a determinação de sódio encontram-se descritos no Quadro 1.

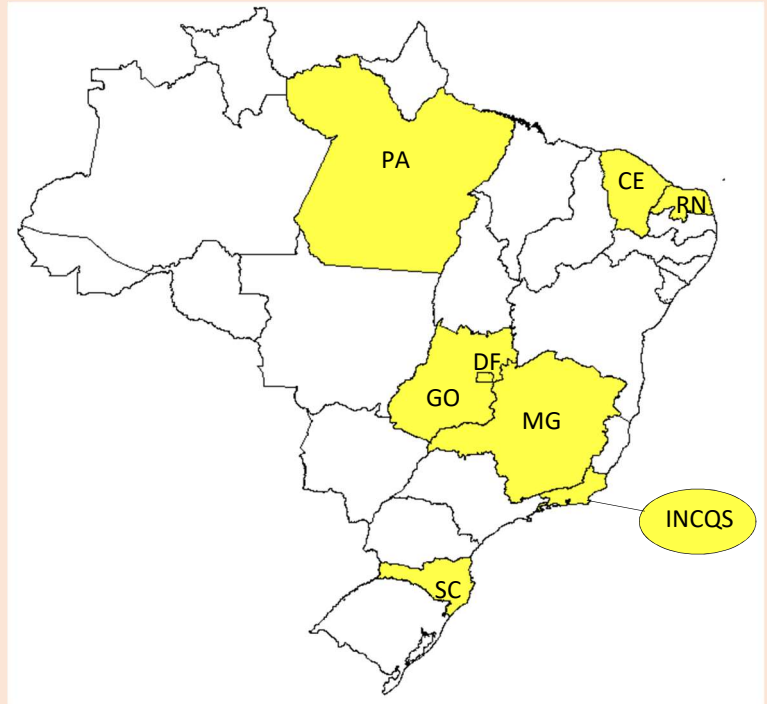
Quadro 1. Laboratórios participantes da análise de sódio, segundo método analítico utilizado. Brasil, 2017.

LACEN - GO LACEN - SC	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LACEN - MG LACEN - PA	Espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado
INCQS LACEN - CE LACEN - DF LACEN - RN	Espectrometria de absorção atômica com chama.

Fonte: Sistema Harpya.

A Figura 2 apresenta as unidades federadas nas quais os Laboratórios Oficiais participaram do monitoramento em 2017, representados pela cor mais escura do mapa: Lacen CE, Lacen DF, Lacen GO, Lacen MG, Lacen PA, Lacen RN, Lacen SC e Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde (INCQS).

Figura 2. Laboratórios participantes do Programa de Monitoramento do Plano de Redução do Sódio. Brasil, 2017.



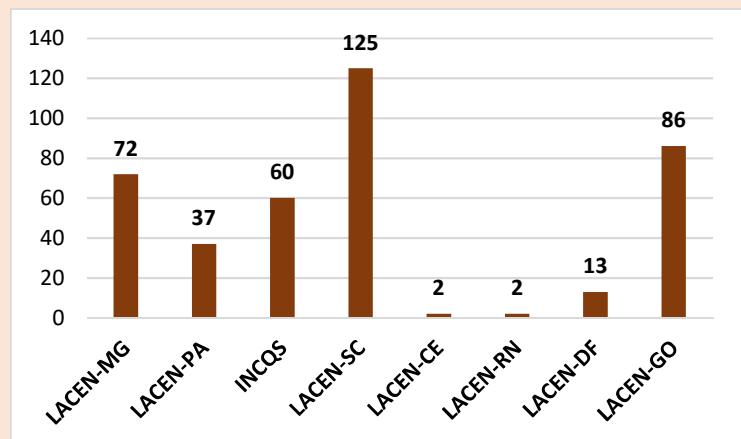
Fonte: Sistema Harpya.

Legenda:

	Sim
	Não

Foram realizados 397 ensaios, no ano de 2017, para o teor de sódio em amostras de alimentos com metas de sódio coletadas pelas vigilâncias sanitárias do país. O quantitativo de ensaios realizados pelos laboratórios públicos está explicitado na Figura 3.

Figura 3. Número de ensaios de avaliação do teor de sódio em alimentos por laboratório. Brasil, 2017 (n = 397).



Fonte: Sistema Harpya.

2.2 Resultados do teor de sódio nos alimentos

A Agência tem a atribuição de monitorar as metas de redução do teor de sódio nas categorias de alimentos, conforme pactuação que consta nos Termos de Compromisso assinados entre o Ministério da Saúde, Anvisa e associações do setor produtivo de alimentos.

As metas de redução do teor de sódio em alimentos (mg/100g ou 100ml), por categoria, por ano (até o final de 2016), estão apresentadas na Tabela 1. As seções a seguir mostram os resultados detalhados por categoria de alimento.

Tabela 1. Teor máximo de sódio (mg/100g ou 100ml) pactuado, por categoria de produto, por ano.

Nº	Categoria	Teor máximo de sódio (mg/100g ou 100ml*)				
		2012	2013	2014	2015	2016
1	Massas instantâneas	1.920,7				
2	Pães de forma	645		522		
3	Bisnaguinhas	531		430		
4	Pães franceses	616		586		
5	Batatas fritas	650		586		529
6	Salgadinhos de milho	1090		852		747
7	Bolos recheados	282		242		
8	Bolos sem recheio	392		332		
9	Rocamboles	221		204		
10	Misturas para bolo aerado	476		398		334
11	Misturas para bolo cremoso	349		295		250
12	Maioneses	1.283		1.051		
13	Biscoitos salgados	923		699		
14	Biscoitos doces sem recheio	419		359		
15	Biscoitos doces com recheio	389		265		
16	Margarinas		1.089		715	
17	Cereais matinais		579		418	
18	Caldos em cubo/pó		1.100		1.025	
19	Caldos em gel/líquido		928		865	
20	Temperos em pasta		37.901		33.134	
21	Temperos para arroz		32.927		32.076	
22	Outros temperos		23.775		21.775	
23	Empanados				690	
24	Hambúrgueres				780	
25	Linguiças cozidas (temp. ambiente)				1.560	
26	Linguiças cozidas (refrigeradas)				1.310	
27	Linguiças frescas				1.080	
28	Mortadelas (refrigeradas)				1.270	
29	Mortadelas (temp. ambiente)				1.380	
30	Presuntarias				1.180	
31	Queijos muçarela			559		512
32	Requeijões			587		541
33	Salsichas				1140	
34	Sopas individuais instantâneas				334	
35	Sopas				327	

*Exceto para caldos, cujo teor máximo de sódio pactuado está estabelecido por porção

Fonte: Ministério da Saúde, 2011-2017 (Termos de Compromisso I, II, III, IV e V).

Dentre as categorias de produtos com metas estabelecidas para cumprimento até 2016, não foram identificadas, no Sistema Harpya, amostras de pão de forma, pão francês e bisnaguinha, coletadas e analisadas no ano de 2017.

No total, foram analisadas 397 amostras de alimentos quanto ao teor de sódio em 2017. A Tabela 2 apresenta categoria de produtos, quantitativo de amostras analisadas, valores mínimo, máximo e a mediana do teor de sódio encontrada.

As planilhas constantes no anexo deste documento apresentam o perfil das amostras analisadas por categoria de alimentos, incluindo laboratório responsável pela análise, vigilância sanitária responsável pela coleta, produto, teor de sódio por 100g/ml do produto (ou por porção, no caso dos caldos), classificação do teor do sódio em relação à meta pactuada e classificação do tipo do alimento, nos casos onde há metas diferentes dentro da mesma categoria.

Tabela 2 – Quantitativo de ensaios por categoria de produto, valores mínimo, máximo e média do teor de sódio (em mg/100g ou em mg/porção, no caso dos caldos) analisado em alimentos industrializados para verificar o cumprimento das metas pactuadas. Brasil. 2017. n=397

Categorias de alimento	Quantitativo de amostras analisadas	Valor mínimo	Valor máximo	Mediana
Batatas fritas	13	73	506	297,6
Biscoitos doce (com e sem recheio) e salgado	11	281	997,4	696,6
Bolos e misturas para o preparo de bolo	01	283	283	283
Caldos	07	684	1267,8	981,2
Cereais matinais	11	187	452,6	372,2
Empanados	28	284,1	1499,3	553,5
Hamburgueres	25	413,3	1153,7	675
Linguças	64	698,7	3610,1	1188,1
Macarrões instantâneos	10	1442,4	1731,8	1469,4
Maioneses	09	172,8	1014,2	760,8
Margarinas	07	514	840	581
Mortadelas	32	759	2172	1398,5
Presuntarias	32	593,3	1818,7	1162,6
Queijos muçarela	21	275,3	1230	582,2
Requeijões	23	388	825,2	569
Salgadinhos de milho	06	337	975	603,5
Salsichas	30	809	1329,8	1128,5
Sopas	60	182	412,1	290,8
Temperos	07	1179,3	29542	1537,5

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.1 Batatas Fritas e Palhas

Foram analisadas 13 amostras de batata frita ou palha. A Tabela 3 apresenta os valores mínimos, máximos e médios de sódio encontrados nesta categoria de alimentos em 2017. Na Figura 4, verifica-se que 100% dos produtos analisados (n=13) cumpriram a meta estabelecida para o ano de 2016 (529mg/100g).

Tabela 3 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100 g) em batatas fritas. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Batata frita	13	73	506	297,6

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.2 Biscoitos

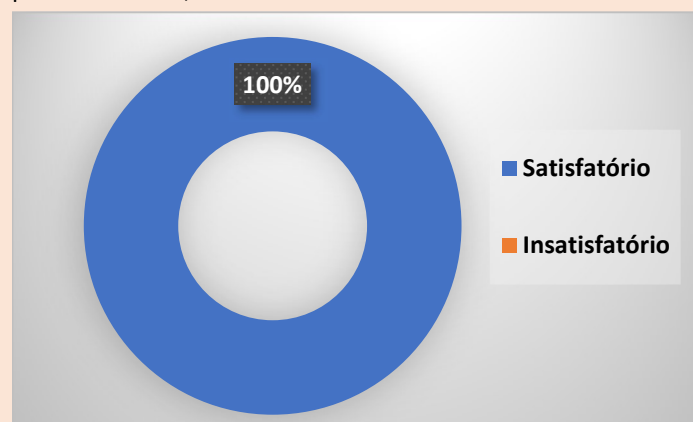
Foram analisadas 11 amostras de biscoitos, sendo 01 (9,1%) de biscoito doce recheado, 02 (18,2%) de biscoitos doce sem recheio e 08 (72,7%) de biscoitos salgados. A Tabela 4 apresenta os valores mínimos, máximos e médios de sódio encontrados em 2017 nos biscoitos de modo geral e por tipo de biscoito.

Tabela 4: Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em biscoitos. Brasil. 2017.

Produtos	Nº de amostras	Teor mín. de	Teor máx. de	Mediana
Bisc. geral	11	281	997,4	696,6
Bisc. doce s/ recheio	02	287,4	319,6	303,5
Bisc. doce c/ recheio	01	281	281	281
Bisc. salg.	08	612	997,4	733,3

Fonte: Sistema Harpya.

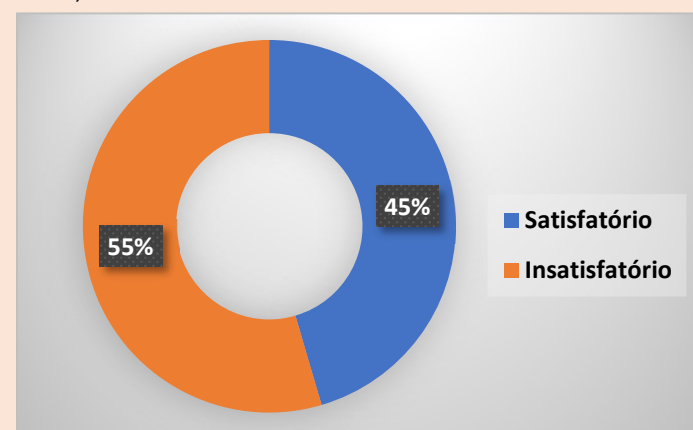
Figura 4 – Perfil das amostras analisadas de batatas fritas e palhas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=13.



Fonte: Sistema Harpya.

Na Figura 5, observa-se que 45,5% dos biscoitos analisados (n=05) cumpriram as metas de sódio estabelecidas para o ano de 2014. O percentual de cumprimento das metas por tipo de biscoito foi: 100% (n=02) nos biscoitos de doce sem recheio; 37,5% (n=03) nos biscoitos salgados; e não houve amostra satisfatória de biscoito de doce com recheio.

Figura 5 – Perfil das amostras analisadas de biscoitos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=11.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.3 Bolos e Misturas para o Preparo de Bolos

Foi analisada 01 amostra de mistura para o preparo de bolo cremoso. Não foram identificadas amostras de bolos prontos (com ou sem recheio), rocamboles e misturas para o preparo de bolo aerado. O teor de sódio encontrado nesta amostra de mistura para

o preparo de bolo foi de 283mg de sódio/100g do produto, o que é superior ao limite máximo de sódio pactuado para essa sub-categoria de bolo (250mg/100g – meta de 2016). Assim, a amostra desta categoria se encontra insatisfatória.

2.2.4 Caldos

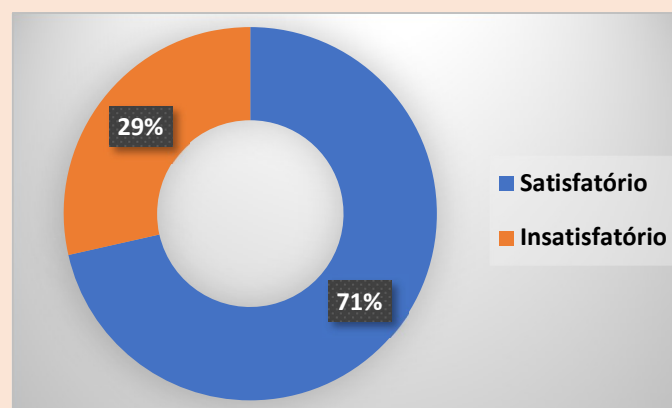
Foram analisadas 07 amostras de caldos, sendo todas elas de caldos em pó ou cubo. Não foram identificadas amostras de caldos líquidos ou em gel. A Tabela 5 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nos caldos. Na Figura 6, verifica-se que 71,4% dos produtos analisados (n=05) cumpriram a meta estabelecida para caldos em cubo ou pó do ano de 2015 (1025mg/porção).

Tabela 5 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/porção) em caldos. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Caldo em Cubo	07	684	1267,8	981,2

Fonte: Sistema Harpya.

Figura 6 - Perfil das amostras analisadas de caldos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=07.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.5 Cereais Matinais

Foram analisadas 11 amostras de cereais matinais. A Tabela 6 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nos cereais matinais. Na Figura 7, verifica-se que 81,8% dos produtos analisados (n=09) cumpriram a meta estabelecida para caldos em cubo ou pó do ano de 2015 (418 mg/100g).

Tabela 6 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100 g) em cereais matinais. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Cereal Matinal	11	187	452,6	372,2

2.2.6 Empanados

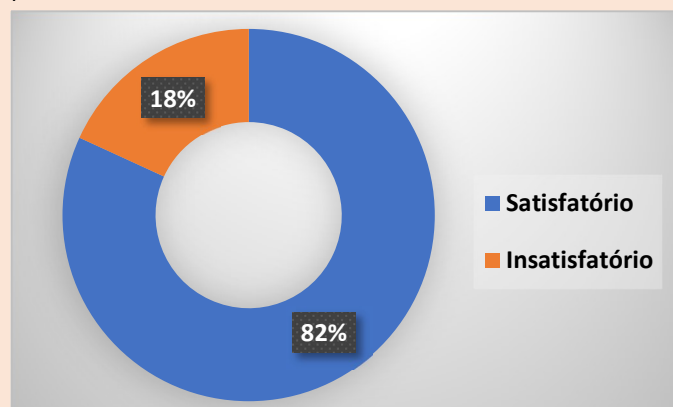
Foram analisadas 28 amostras de empanados. A Tabela 7 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nos empanados. Na Figura 8, verifica-se que 85,7% dos produtos analisados (n=24) cumpriram a meta estabelecida para esta categoria de alimentos do ano de 2015 (690mg/100g).

Tabela 7 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em empanados. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Empanado	28	284,1	1499,3	553,5

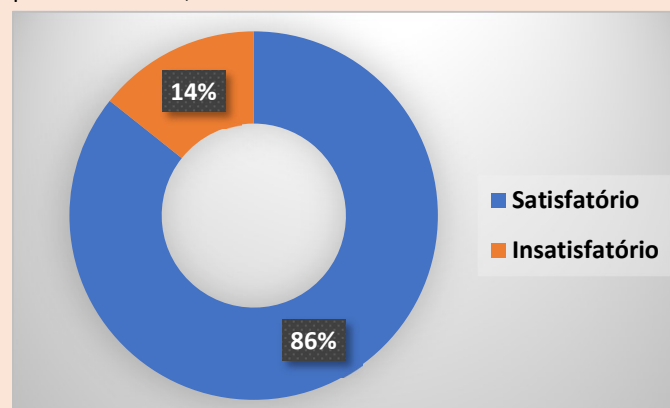
Fonte: Sistema Harpya.

Figura 7 – Perfil das amostras analisadas de cereais matinais quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=11.



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 8 - Perfil das amostras analisadas de empanados quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=28.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.7 Hambúrgueres

Foram analisadas 25 amostras de hambúrgueres. A Tabela 8 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nos hambúrgueres. Na Figura 9, verifica-se que 64% dos produtos analisados (n=16) cumpriram a meta estabelecida para esta categoria de alimentos do ano de 2015 (780mg/100g).

Tabela 8 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em hambúrgueres. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Hambúrguer	25	413,3	1153,7	675

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.8 Linguiças

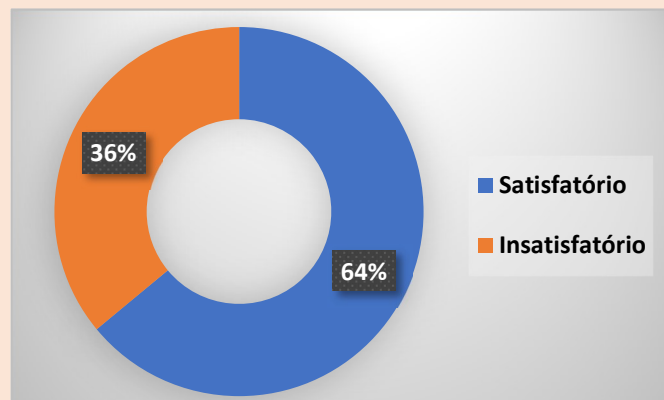
Foram analisadas 64 amostras de linguiças, sendo 39 amostras de linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente (60,9%), 24 amostras de linguiças frescas (37,5%) e 01 amostra de linguíça cozida conservada em refrigeração (1,6%). A Tabela 9 apresenta os valores mínimos, máximos e médios de sódio encontrados em 2017 nessa categoria de modo geral e por tipo de linguíça.

Tabela 9: Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em linguíças. Brasil. 2017.

Produtos	Nº de amostras	Teor mín. de	Teor máx. de	Mediana
Linguíça (geral)	64	969,2	3610,1	1188,1
Ling. coz. (ambiente)	39	969,2	3610,1	1480,5
Ling. coz. (refriger.)	01	1062,8	1062,8	1062,8
Linguíça frescal	24	698,7	2145,44	1021

Fonte: Sistema Harpya.

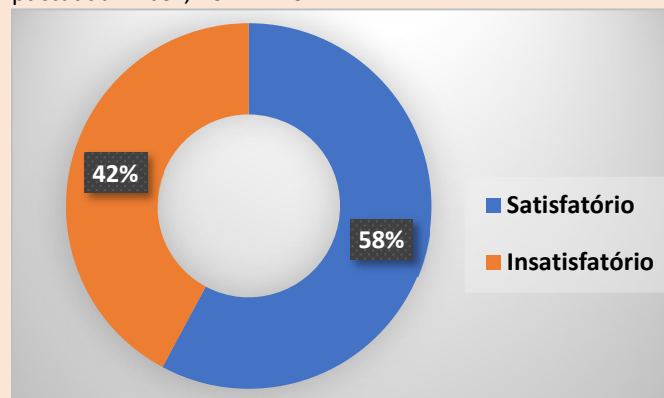
Figura 9 - Perfil das amostras analisadas de hambúrgueres quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=25.



Fonte: Sistema Harpya.

Na Figura 10, verifica-se que 57,8% dos produtos analisados (n=37) cumpriram as metas estabelecidas para esta categoria de alimentos do ano de 2015. O percentual de cumprimento das metas por tipo de linguíça foi: 100% na linguíça cozida conservada em refrigeração, onde a única amostra se apresentou satisfatória; 62,5% (n=15) na linguíça frescal; e 53,8% (n=21) nas linguíças cozidas conservadas em temperatura ambiente.

Figura 10 - Perfil das amostras analisadas de linguíças quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=64.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.9 Macarrões Instantâneos

Foram analisadas 10 amostras de macarrões instantâneos. A Tabela 10 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria de alimentos. Na Figura 11, verifica-se que 100% dos produtos analisados (n=10) cumpriram a meta estabelecida para esta categoria de alimentos do ano de 2012 (1920,7mg/100g).

Tabela 10 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em macarrões instantâneos. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Macarrão Instant.	10	982,4	1731,8	1469,4

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.10 Maioneses

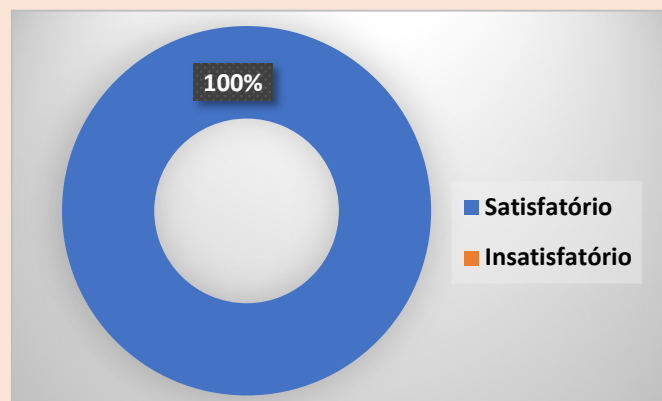
Foram analisadas 09 amostras de maioneses. A Tabela 11 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria de alimentos. Na Figura 12, verifica-se que 100% dos produtos analisados (n=09) cumpriram a meta estabelecida para esta categoria de alimentos do ano de 2014 (1051mg/100g).

Tabela 11 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em maioneses. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Maionese	09	172,8	1014,2	760,8

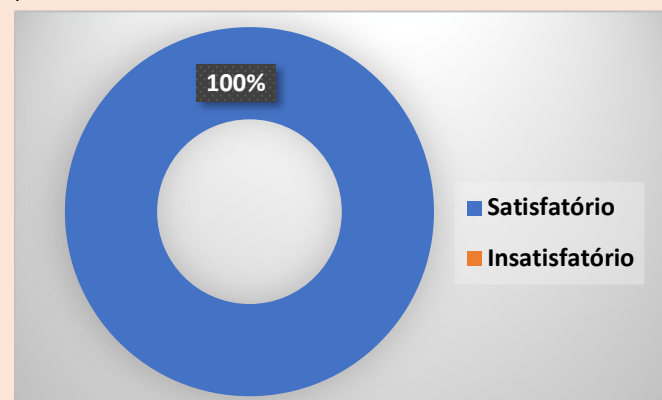
Fonte: Sistema Harpya.

Figura 11 - Perfil das amostras analisadas de macarrões instantâneos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=10.



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 12 - Perfil das amostras analisadas de maioneses quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=09.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.11 Margarinas

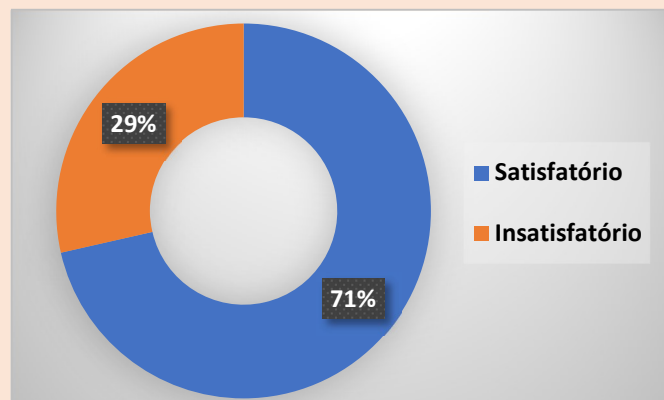
Foram analisadas 07 amostras de margarinas. A Tabela 12 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 13, verifica-se que 71,4% dos produtos analisados (n=05) cumpriram a meta estabelecida para esta categoria de alimentos do ano de 2015 (715mg/100g).

Tabela 12 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em margarinas. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Margarina	07	514	840	581

Fonte: Sistema Harpya.

Figura 13 - Perfil das amostras analisadas de margarinas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=07.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.12 Mortadelas

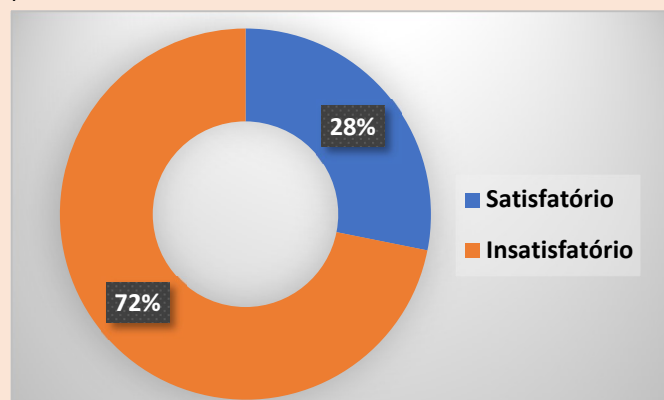
Foram analisadas 32 amostras de mortadelas conservadas sob refrigeração. Não foram identificadas mortadelas conservadas em temperatura ambiente. A Tabela 13 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 14, verifica-se que 28,1% dos produtos analisados (n=09) cumpriram a meta estabelecida para mortadelas conservadas sob refrigeração do ano de 2015 (1270mg/100g).

Tabela 13 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em mortadelas. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Mortadela (refriger.)	32	759	2172	1398,5

Fonte: Sistema Harpya.

Figura 14 - Perfil das amostras analisadas de mortadelas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=32.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.13 Presuntarias

Foram analisadas 32 amostras de presuntarias. A Tabela 14 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 15, verifica-se que 56,3% dos produtos analisados (n=18) cumpriram a meta estabelecida para essa categoria de alimento do ano de 2015 (1180mg/100g).

Tabela 14 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em presuntarias. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Presuntaria	32	593,3	1818,7	1162,6

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.14 Queijos Muçarela

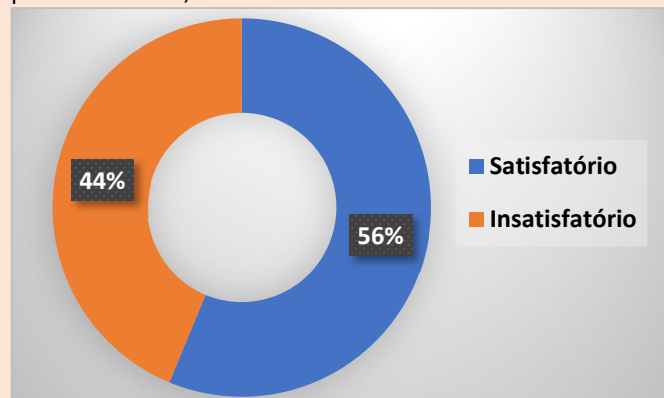
Foram analisadas 21 amostras de queijos muçarela. A Tabela 15 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 16, verifica-se que 42,9% dos produtos analisados (n=09) cumpriram a meta estabelecida para essa categoria de alimento do ano de 2016 (512mg/100g).

Tabela 15 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em queijos muçarela. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Queijo muçarela	21	275,3	1230	582,2

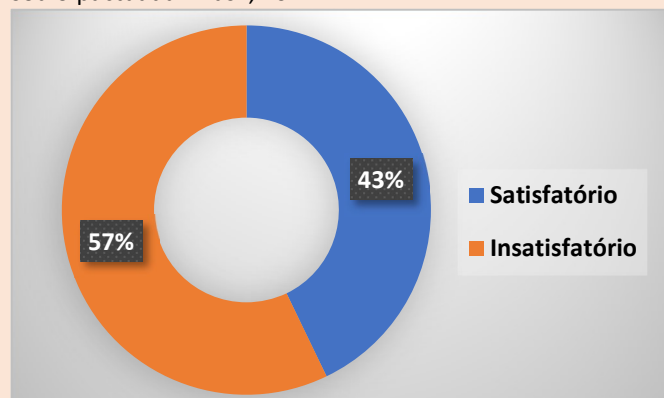
Fonte: Sistema Harpya.

Figura 15 - Perfil das amostras analisadas de presuntaria quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=32.



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 16 - Perfil das amostras analisadas de queijos muçarela quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=21.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.15 Requeijões

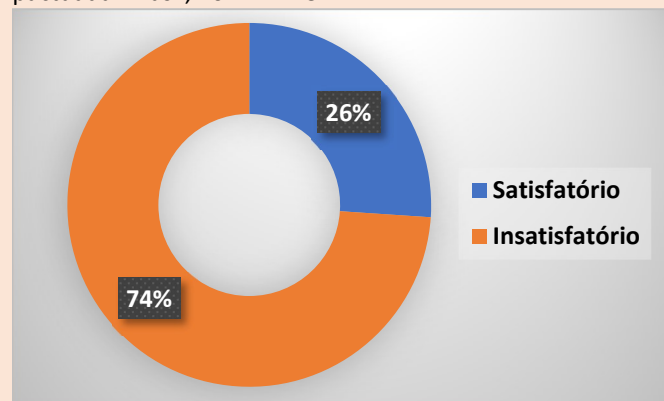
Foram analisadas 23 amostras de requeijões. A Tabela 16 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 17, verifica-se que 26,1% dos produtos analisados (n=06) cumpriram a meta estabelecida para essa categoria de alimento do ano de 2016 (541mg/100g).

Tabela 16 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em requeijões. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Queijo muçarela	23	388	825,2	569

Fonte: Sistema Harpya.

Figura 17 - Perfil das amostras analisadas de requeijões quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=23.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.16 Salgadinhos de Milho

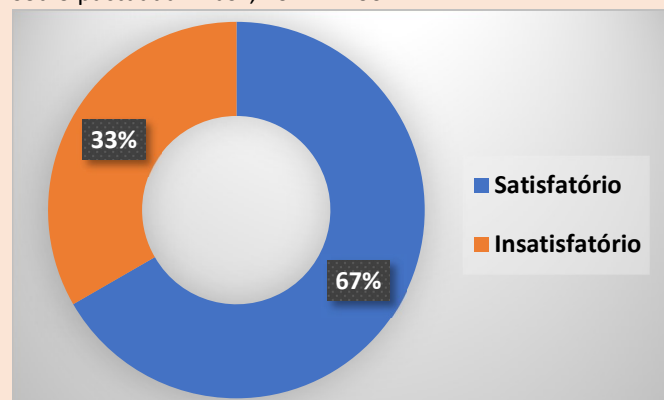
Foram analisadas 06 amostras de salgadinhos de milho. A Tabela 17 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 18, verifica-se que 66,7% dos produtos analisados (n=04) cumpriram a meta estabelecida para essa categoria de alimento do ano de 2016 (747mg/100g).

Tabela 17 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em salgadinhos de milho. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Salgadinho de milho	06	337	975	603,5

Fonte: Sistema Harpya.

Figura 18 - Perfil das amostras analisadas de salgadinhos de milho quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=06.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.17 Salsichas

Foram analisadas 30 amostras de salsichas. A Tabela 18 apresenta os valores mínimo, máximo e médio de sódio encontrados em 2017 nesta categoria. Na Figura 19, verifica-se que 50% dos produtos analisados (n=15) cumpriram a meta estabelecida para essa categoria de alimento do ano de 2017 (1120mg/100g).

Tabela 18 - Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em salsichas. Brasil. 2017.

Produto	Nº de amostras	Teor mín. de sódio	Teor máx. de sódio	Mediana
Salsicha	30	758	1355	1128,5

Fonte: Sistema Harpya.

2.2.18 Sopas

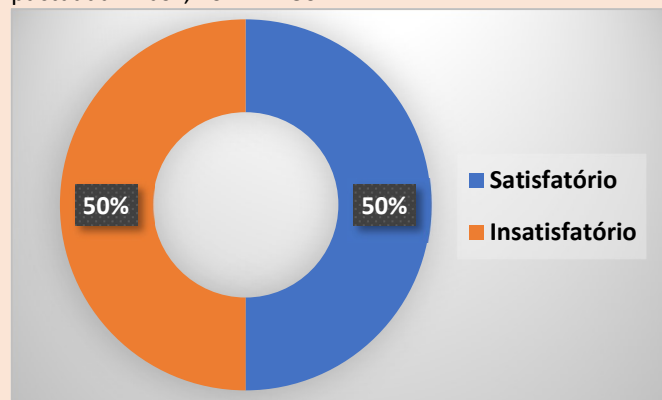
Foram analisadas 60 amostras de sopas, sendo 49 amostras de sopas em embalagens contendo mais de uma porção (81,7%) e 11 amostras sopas individuais (18,3%). A Tabela 19 apresenta os valores mínimos, máximos e médios de sódio encontrados em 2017 nessa categoria de modo geral e por tipo de sopa.

Tabela 19: Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em sopas. Brasil. 2017.

Produtos	No de amostras	Teor mín. de	Teor máx. de sódio	Mediana
Sopa (geral)	60	182	412,1	290,8
Sopa (várias porções)	49	196,4	412,1	296
Sopa individual	11	182	227,1	197,7

Fonte: Sistema Harpya.

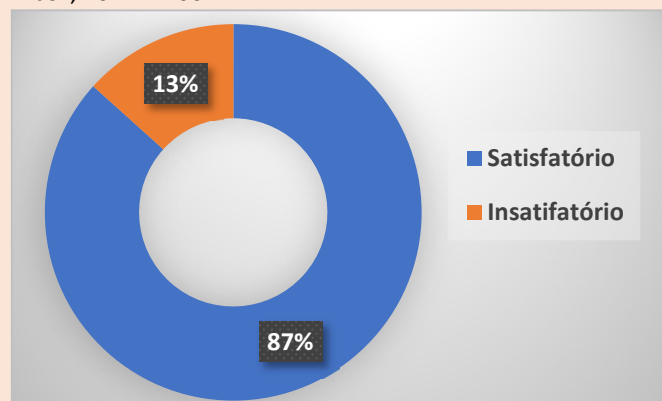
Figura 19 - Perfil das amostras analisadas de salsichas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=30.



Fonte: Sistema Harpya.

Na Figura 20, verifica-se que 86,7% dos produtos analisados (n=52) cumpriram as metas estabelecidas para esta categoria de alimentos do ano de 2015. O percentual de cumprimento das metas por tipo de sopa foi: 83,7% em sopas com embalagens contendo mais de uma porção (n=41) e 100% em sopas individuais (n=11).

Figura 20 - Perfil das amostras analisadas de sopas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=60.



Fonte: Sistema Harpya.

2.2.19 Temperos

Foram analisadas 07 amostras de temperos. Não foram identificados temperos em pasta, sendo as amostras divididas em duas categorias: temperos para arroz (n=02, 28,6%) e demais tipos de temperos (n=05, 71,4%). A Tabela 20 apresenta os valores mínimos, máximos e médios de sódio encontrados em 2017 nessa categoria de modo geral e por tipo de tempero.

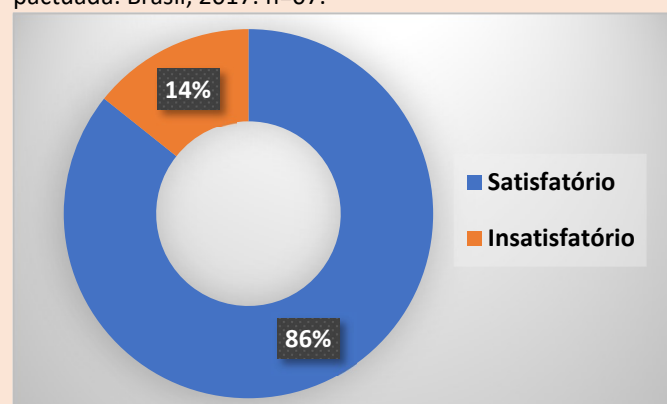
Tabela 20: Resultado da análise do teor de sódio (mg/100g) em temperos. Brasil. 2017.

Produtos	Nº de amostras	Teor mín. de	Teor máx. de sódio	Mediana
Tempero (geral)	07	1179,3	29542	1537,5
Tempero para arroz	02	18640,7	29542	24091,3
Demais temperos	05	1179,3	25871,4	1537,5

Fonte: Sistema Harpya.

Na Figura 21, verifica-se que 85,7% dos produtos analisados (n=06) cumpriram as metas estabelecidas para esta categoria de alimentos do ano de 2015. O percentual de cumprimento das metas por tipo de tempero foi: 100% em temperos para arroz (n=02) e 80% em demais temperos (n=04).

Figura 21 - Perfil das amostras analisadas de temperos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Brasil, 2017. n=07.



Fonte: Sistema Harpya.

3. Considerações Finais

Este documento tem por finalidade apresentar os resultados das análises laboratoriais do teor de sódio em alimentos realizadas em 2017. Neste ano, as categorias de alimentos com menores percentuais de cumprimento das metas de sódio pactuadas foram as de biscoito, bolo e mistura para preparo de bolo, mortadela, queijo muçarela e requeijão. Por outro lado, destacam-se as categorias de batata frita ou palha, macarrão instantâneo e maionese por apresentarem 100% das amostras analisadas com teores de sódio abaixo do limite máximo pactuado.

Os achados demonstram a importância do uso das análises laboratoriais como ferramenta para verificação das metas pactuadas, uma vez que os dados obtidos possibilitam um olhar complementar sobre tema.

Observa-se que o monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio em Alimentos Processados envolve a participação de um baixo quantitativo de laboratórios, por necessitar de insumos e equipamentos de custo elevado. Mesmo diante de tal realidade, foram analisados produtos de 18 categorias, totalizando 397 laudos emitidos.

Ressalta-se que o monitoramento e a avaliação são parte fundamental do acompanhamento do Plano, colaborando com o acompanhamento dos esforços das indústrias de alimentos para redução do teor de sódio nos alimentos industrializados.

4. Referências

1. BRASIL. **Extrato de Compromisso nº 35, de 13 de dezembro de 2011.** Termo de compromisso que firmam entre si a União, por intermédio do Ministério da Saúde, e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA, a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias – ABIMA, a Associação Brasileira da Indústria de Trigo – ABITRIGO e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP. OBJETO: Pactuar estratégias para a contribuição do setor industrial de alimentos para a redução do consumo de sal pela população brasileira para menos de 5 g de sal por pessoa por dia até 2020, mediante a redução do teor de sódio em categorias prioritárias de preparações disponíveis para consumo e alimentos processados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2011. Seção 3, p. 124. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/termo_monitoramento.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
2. Ministério da Saúde. **Acordo social para redução dos teores de sódio, açúcar e gorduras dos produtos industrializados comercializados no Brasil.** Ministério da Saúde, Brasília. 2020. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/acordo_social_reducao_teores_sodio_acucar_gorduras.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
3. Ministério da Saúde. **Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados:** relatório contendo avaliação das metas pactuadas para a redução do sódio em categorias prioritárias de alimentos processados. Ministério da Saúde, Brasília. 2018. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/promocao/relatorio_monitoramento_consolidado_17_18.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
4. Ministério da Saúde. **Monitoramento do Plano de Redução do Sódio em Alimentos Processados:** produtos lácteos, refeições prontas (sopas) e produtos cárneos. Ministério da Saúde, Brasília, 2020. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/relatorio_rotulagem_IV_termo_compromisso.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
5. Ministério da Saúde. **Monitoramento do Plano de Redução do Sódio:** bolos, “snacks”, maionese e biscoitos. Ministério da Saúde, Brasília, 2020. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/relatorio_de_monitoramento_II_termo_de_compromisso.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
6. Ministério da Saúde. **Monitoramento do Plano de Redução do Sódio:** derivados de cereais, margarinas, caldos e temperos. Brasília, 2020. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/relatorio_de_monitoramento_III_termo_de_compromisso.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.
7. Ministério da Saúde. **Redução de sódio, açúcar e gordura trans.** Ministério da Saúde, Brasília, 2020. Disponível em: <<https://aps.saude.gov.br/ape/promocao/saude/reducao>>. Acesso em: 19 fev. 2020.
8. Ministério da Saúde. **Sódio:** lista de categorias e metas de redução de sódio pactuadas. Ministério da Saúde, Brasília, 2020. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/promocao/lista_categorias_metas_reducao_sodio.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2020.

Anexo

Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados:

Relação das amostras analisadas em 2017 por categoria

Tabela com o perfil das amostras de batatas fritas e palhas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano

Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=13

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
BATATA FRITA	LACEN-MG	MG	73	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	81	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	128,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA ONDULADA	LACEN-MG	MG	157,2	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	202	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	275	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	297,6	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA FRITA TIPO PALHA	LACEN-MG	MG	299	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA TRADICIONAL	LACEN-MG	MG	370,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	394	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	408,5	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	MG	418	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-MG	SP	506	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 529mg/100g (2016).

Tabela com o perfil das amostras de biscoitos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=11

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
BISCOITO DOCE TIPO RECHEADO SABOR MORANGO	LACEN-MG	MG	281	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISCOITO DOCE TIPO MARIA E MAISENA	LACEN-PA	PA	287,4	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISCOITO DOCE TIPO MARIA E MAIZENA	LACEN-PA	PA	319,6	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISCOITO SALGADO	LACEN-SC	SC	612	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO	LACEN-SC	SC	654,7	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO SABOR QUEIJO	LACEN-SC	SC	696,6	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO	LACEN-SC	SC	721,2	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO	LACEN-SC	SC	745,4	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

BISCOITO SALGADO INTEGRAL	LACEN-SC	SC	774,7	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO CEBOLA E SALSA	LACEN-SC	SC	826,8	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	LACEN-SC	SC	997,4	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Biscoito salgado tipo cream cracker, água e sal e água: 699mg/100g (2014);
- Categoria 2: Biscoitos doces sem recheio tipo maria ou maisena: 359mg/100g (2014); e
- Categoria 3: Biscoitos doces recheados: 265mg/100g (2014).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de bolos e misturas para o preparo de bolos analisados quanto ao teor de sódio.

Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=01

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO TIPO BROWNIE	INCQS	MS	283	Insatisfatório	Categoria 5	Espectrometria de absorção atômica com chama

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Bolos prontos sem recheio: 332mg/100g (2014);
- Categoria 2: Bolos prontos com recheio: 242mg/100g (2014);
- Categoria 3: Rocamboles: 204mg/100g (2014);
- Categoria 4: Misturas para bolos aerados: 334mg/100g (2016); e
- Categoria 5: Misturas para bolos cremosos: 250mg/100g (2016).

Tabela com o perfil das amostras de caldos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=07

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/porção)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	684	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE BACON	LACEN-MG	MG	825	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA	LACEN-MG	MG	909	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CALDO EM CUBO DE PICANHA	LACEN-PA	NI	981,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR DE LEGUMES	LACEN-MG	MG	993	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CALDO EM CUBO SABOR CARNE	LACEN-PA	NI	1150,8	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE	LACEN-PA	NI	1267,8	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Caldo líquido ou em gel: 865mg/porção (2015); e
- Categoria 2: Caldo em pó ou cubo: 1025mg/porção (2015).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de cereais matinais analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=11

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
CEREAL DE MILHO C/ SABOR DE FRUTAS CÍTRICAS	LACEN-PA	NI	187	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL PREMIUM - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	LACEN-PA	NI	296,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL INTEGRAL	LACEN-PA	NI	338,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL	LACEN-PA	NI	344,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL DE MILHO E ARROZ	LACEN-PA	NI	349,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
FLOCOS DE CEREAIS À BASE DE MILHO	LACEN-PA	NI	372,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-PA	NI	406,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL DE MILHO COM LEITE CONDENSADO MOÇA	LACEN-PA	NI	407,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
ALIMENTO À BASE DE CEREAIS COM SABOR ARTIFICIAL DE FRUTAS	LACEN-PA	NI	416,1	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL	LACEN-PA	NI	448,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

CEREAL MATINAL DE MILHO COM
AÇÚCAR

LACEN-PA

NI

452,6

Insatisfatório

Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 418mg/100g (2015).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de empanados analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=28

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
EMPANADO DE PEITO DE FRANGO	LACEN-SC	SC	284,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO DE PEITO DE FRANGO	LACEN-SC	SC	303,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO DE PEITO DE FRANGO	LACEN-MG	MG	306,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
EMPANADO DE FRANGO - AUROGGETS - SABOR QUEIJO	LACEN-GO	GO	360,8	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
EMPANADO À BASE DE PEITO DE FRANGO COM QUEIJO	LACEN-GO	GO	363,1	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
EMPANADO DE PEITO DE FRANGO COM QUEIJO	LACEN-SC	SC	384,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO - MINI CHICKEN	LACEN-SC	SC	391,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO DE CARNE DE FRANGO - TURMA DA MÔNICA	LACEN-GO	SC	507,7	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CORTES TEMPERADOS, EMPANADOS, PRÉ-FRITOS, CONGELADOS DE FRANGO	LACEN-SC	SC	525,5	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

EMPANADO DE CARNE DE FRANGO COM QUEIJO	LACEN-MG	MG	529,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
STEAK EMPANADO DE FRANGO	LACEN-GO	GO	539	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO	LACEN-MG	MG	542,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO SABOR QUEIJO E ORÉGANO - TEKITOS	LACEN-GO	GO	543	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CARNE DE FRANGO MOÍDA, FORMADA, PRÉ-FRITA, ASSASA E CONGELADA - AUROGGETS	LACEN-SC	SC	546,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
CARNE DE FRANGO, MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA, CONGELADA	LACEN-GO	GO	560,3	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
FILEZINHO EMPANADO	LACEN-GO	GO	561,9	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO	LACEN-SC	SC	579,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRODUTO EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO, PRÉ-FRITO, COZIDO E CONGELADO - TIRINHAS DE FRANGO	LACEN-GO	GO	609,5	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
STEAK DE FRANGO	LACEN-MG	MG	612	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
EMPANADO DE FRANGO STEAK	LACEN-GO	GO	613	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

CORTES TEMPERADOS, EMPANADOS, PRÉ-FRITOS, COZIDOS, CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM ISCAS EMPANADAS	LACEN-SC	SC	616,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PEDAÇOS DE PEITO DE FRANGO EMPANADOS - ISCAS DE FRANGO	LACEN-GO	GO	641,4	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CORTES TEMPERADOS, EMPANADOS, PRÉ-COZIDOS, CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM ISCAS EMPANADAS	LACEN-SC	SC	667,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO	LACEN-MG	MG	680	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
STEAK DE FRANGO CONGELADO	LACEN-SC	SC	734,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
EMPANADO DE FRANGO SABOR QUEIJO - AUROGGETS	LACEN-SC	SC	792,6	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
NUGGETS (EMPANADOS)	LACEN-PA	NI	1415,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
EMPANADO DE FRANGO COM QUEIJO	LACEN-PA	PA	1499,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 690mg/100g (2015).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de hamburgueres analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=25

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-GO	GO	413,3	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-GO	GO	469,5	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	500,5	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	507,1	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA SABOR CHURRASCO	LACEN-GO	GO	526,1	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	541,6	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	587,5	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	653,8	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA - SABOR DEFUMADO	LACEN-GO	GO	762,5	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA - SABOR DEFUMADO	LACEN-GO	GO	797,5	Insatisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-GO	GO	809,8	Insatisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-MG	MG	595	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO E CARNE SUÍNA	LACEN-MG	MG	675	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-PA	NI	642,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-PA	PA	648,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	659,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	702,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	774,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO E CARNE SUÍNA	LACEN-SC	SC	801	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE SUÍNA	LACEN-SC	SC	801	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO E CARNE SUÍNA	LACEN-SC	SC	810,7	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	813	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	856,1	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	899,4	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA SABOR PICANHA	LACEN-SC	SC	1153,7	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

Última meta aplicável para esta categoria: 780mg/100g (2015).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de linguiças analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=64

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADOS (mg/100g)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
LINGUICINHA SUINA	LACEN-SC	SC	698,7	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO	LACEN-DF	DF	776	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO CONGELADA	LACEN-SC	SC	819,2	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO APIMENTADA	LACEN-DF	DF	832	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE FRANGO	LACEN-DF	DF	864	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA MISTA	LACEN-SC	SC	885,7	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE FRANGO	LACEN-DF	DF	920	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO	LACEN-SC	SC	941,4	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	969,2	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-MG	MG	988	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a

edição. 2005

LINGUIÇA DE FRANGO FINA	LACEN-DF	DF	988	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA	LACEN-SC	SC	1000,6	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEM PIMENTA	LACEN-DF	DF	1016	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	1020	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	1022	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1023,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA DE FRANGO	INCQS	RJ	1040	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1047,7	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	LACEN-GO	RS	1053,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TOSCANA RESFRIADA	LACEN-SC	SC	1058,5	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA GUANABARA COZIDA	LACEN-DF	DF	1062,8	Satisfatório	Categoria 2	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama

LINGUIÇA DE PERNIL	INCQS	RJ	1097	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA DE PERNIL	INCQS	RJ	1107	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	LACEN-GO	RS	1107,66	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1131,5	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA MISTA	LACEN-GO	MS	1142	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1147,3	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO TOSCANA RESFRIADA	LACEN-SC	SC	1163,6	Insatisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO TOSCANA RESFRIADA	LACEN-SC	SC	1168,3	Insatisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA	LACEN-SC	SC	1173	Insatisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	RS	1182,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA	LACEN-SC	SC	1186,6	Insatisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1189,6	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

LINGUIÇA ITALIANA	LACEN-SC	SC	1190,4	Insatisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1222,4	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1226,5	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	MS	1270	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	INCQS	RJ	1288	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	MS	1298	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-MG	MG	1314	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1317,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	RS	1352,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA - FINA	LACEN-MG	MG	1448	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
LINGUIÇA CALABRESA	LACEN-SC	SC	1480,5	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1507,9	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	INCQS	RJ	1582	Insatisfatório	Categoria 1	
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1593,5	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1605,5	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PAIO DEFUMADO	LACEN-GO	MS	1608	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA CALABRESA	LACEN-SC	SC	1613,4	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	INCQS	RJ	1635	Insatisfatório	Categoria 1	
PAIO	LACEN-SC	SC	1650,2	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA CALABRESA	INCQS	RJ	1696	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA	INCQS	RJ	1700	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1714,8	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	INCQS	RJ	1738	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama

LINGUIÇA TIPO CALABRESA - DEFUMADA NATURALMENTE	LACEN-SC	SC	1744	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA - DEFUMADA NATURALMENTE	LACEN-SC	SC	1754,8	Insatisfatório	Categoria 1	
LINGUIÇA CALABRESA	INCQS	RJ	1813	Insatisfatório	Categoria 1	
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1963,1	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50. Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005 Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005 Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005 Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005 Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DEFUMADA	LACEN-PA	NI	1984,17	Insatisfatório	Categoria 1	
LINGUIÇA FRESCAL	LACEN-PA	NI	2145,44	Insatisfatório	Categoria 3	
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-PA	PA	2501,14	Insatisfatório	Categoria 1	
LINGUIÇA DEFUMADA	LACEN-PA	NI	3610,1	Insatisfatório	Categoria 1	

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente - 1560mg/100g (2015);
 - Categoria 2: Linguiça cozida conservada em refrigeração - 1310mg/100g (2015); e
 - Categoria 3: Linguiça fresca - 1080mg/100g (produtos identificados somente como "linguiça" ou sem informação quanto à defumação ou ao cozimento foram incluídos nesta categoria) (2015).
- NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de macarrões instantâneos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=10

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR LEGUMES	LACEN-MG	MG	982,4	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	1134,9	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO	LACEN-PA	NI	1301,7	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR BACON	LACEN-MG	MG	1418,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA	LACEN-MG	MG	1442,4	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	1496,5	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAIPIRA	LACEN-MG	MG	1627,1	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAIPIRA	LACEN-MG	MG	1688,2	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAIPIRA	LACEN-PA	NI	1726,2	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

MACARRÃO INSTANTÂNEO COM
TEMPERO SABOR GALINHA CAIPIRA

LACEN-MG

MG

1731,8

Satisfatório

Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 1920,7mg/100g (2012).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de maionese analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=09

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
MAIONESE	LACEN-PA	NI	172,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	692,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	733,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	760,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	760,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	764,2	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	842,5	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	895,8	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MAIONESE	LACEN-MG	MG	1014,2	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 1051mg/100g (2014).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de margarinas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=07

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO	CONCLUSÃO	METODO
MARGARINA	LACEN-MG	MG	514	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA	LACEN-MG	MG	539	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA SABOR MANTEIGA COM SAL	LACEN-MG	MG	562	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA	LACEN-MG	MG	581	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA	LACEN-MG	MG	618	Satisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA - CONTÉM GORDURA VEGETAL	LACEN-MG	MG	796	Insatisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MARGARINA	LACEN-MG	MG	840	Insatisfatório	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 715mg/100g (2015).

Tabela com o perfil das amostras de mortadelas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=32

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
MORTADELA	INCQS	RJ	759	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA	LACEN-SC	SC	900	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA TRADICIONAL	LACEN-MG	MG	933,3	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MORTADELA SEM TOUCINHO EM CUBOS	LACEN-SC	SC	968,4	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA APIMENTADA DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1055	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA SABOR CALABRESA	LACEN-SC	SC	1060,3	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA DEFUMADA	INCQS	RJ	1144	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA	LACEN-MG	MG	1157,5	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-SC	SC	1259	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA TIPO BOLOGNA	LACEN-MG	MG	1310	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

MORTADELA COM CUBOS DE TOUCINHO FATIADA	LACEN-SC	SC	1312,7	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-MG	MG	1370	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MORTADELA COM CUBOS DE TOUCINHO FATIADA	LACEN-SC	SC	1375,3	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-SC	SC	1377,6	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-SC	SC	1381,9	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-MG	MG	1385	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MORTADELA OURO DEFUMADA TRADICIONAL	INCQS	RJ	1412	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA DE FRANGO	INCQS	RJ	1476	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1485	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA SEM CUBOS DE GORDURA	INCQS	RJ	1488	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA	LACEN-PA	NI	1517,9	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MORTADELA TIPO BOLOGIA	INCQS	RJ	1520	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama

MORTADELA SUINA	INCQS	RJ	1576	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA	LACEN-SC	SC	1590,4	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1607,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1625	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1672,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1680	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	INCQS	RJ	1755	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA DEFUMADA	INCQS	RJ	1778	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA DE FRANGO	INCQS	RJ	1799	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MORTADELA COM TOUCINHO	INCQS	RJ	2172	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Mortadela conservada em temperatura ambiente: 1380mg/100g (2015); e
- Categoria 2: Mortadela conservada sob refrigeração: 1270mg/100g (2015).

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de presuntarias analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=32

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
PRESUNTO COZIDO	LACEN-GO	GO	593,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
APRESUNTADO	LACEN-GO	GO	800	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO	LACEN-GO	GO	918,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO	LACEN-SC	SC	932,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
APRESUNTADO	LACEN-GO	GO	937,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1002,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	INCQS	RJ	1037	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	INCQS	RJ	1088	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
APRESUNTADO	INCQS	RJ	1089	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
APRESUNTADO PEDAÇO	LACEN-SC	SC	1109	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

POULET DE PEITO DE FRANGO - PEITO DE FRANGO MOÍDO, EMBUTIDO E COZIDO	INCQS	RJ	1123	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PRESUNTO COZIDO TIPO DINAMARQUÊS FATIADO	LACEN-SC	SC	1136,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1137,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO	LACEN-GO	GO	1144	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1149,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO	LACEN-SC	SC	1159,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	INCQS	RJ	1166	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
POULET DE PEITO DE FRANGO - PEITO DE FRANGO MOÍDO, EMBUTIDO E COZIDO	INCQS	RJ	1172	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1186,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	INCQS	RJ	1188	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
APRESUNTADO	LACEN-GO	GO	1190	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO TIPO DINAMARQUÊS FATIADO	LACEN-SC	SC	1190	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

PEITO DE FRANGO DEFUMADO	INCQS	RJ	1203	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1215,1	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	INCQS	RJ	1224	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PRESUNTO COZIDO FATIADO	LACEN-SC	SC	1240,1	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PRESUNTO COZIDO TIPO DINAMARQUÊS FATIADO	LACEN-SC	SC	1256,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
APRESUNTADO PEDAÇO	LACEN-GO	GO	1293,4	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
APRESUNTADO FATIADO	LACEN-SC	SC	1319,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
APRESUNTADO	LACEN-GO	GO	1390	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PRESUNTO COZIDO	LACEN-GO	GO	1452,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
FIAMBRE	LACEN-PA	NI	1818,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria:
1180mg/100g (2015).
NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de queijos muçarela analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=21

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLIADO	LACEN-SC	SC	275,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-SC	SC	279,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	372,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	385,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-MG	MG	404,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	464,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	483,6	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	489,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-SC	SC	500,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	547,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

QUEIJO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLIADO	LACEN-SC	SC	582,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	586,8	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA (BARRA)	LACEN-MG	MG	610	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	616,8	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-SC	SC	659,6	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-SC	SC	694,3	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA LIGHT FATIADO	LACEN-SC	SC	726	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	742,5	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	794,6	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO TIPO MUÇARELA	LACEN-MG	MG	1171,4	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-MG	MG	1230	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 512mg/100g (2016).

Tabela com o perfil das amostras de requeijões analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=23

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
REQUEIJÃO CREMOSO REDUZIDO EM GORDURAS E CALORIAS LIGHT	INCQS	RJ	388	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	402	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL REDUZIDO EM CALORIAS E GORDURAS TOTAIS	INCQS	RJ	411	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	500	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	LACEN-SC	SC	509,5	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR	INCQS	RJ	512	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	INCQS	RJ	539	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL	INCQS	RJ	542	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	543	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	564	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-SC	SC	564,8	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	569	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	606	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	INCQS	RJ	610	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO SABOR PRATO	INCQS	RJ	637	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO SABOR CHEDDAR	INCQS	RJ	640	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	INCQS	RJ	645	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL REDUZIDO EM CALORIAS E GORDURAS TOTAIS	INCQS	RJ	664	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT	INCQS	RJ	706	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO REDUZIDO EM GORDURAS TOTAIS E CALORIAS LIGHT	INCQS	RJ	707	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL REDUZIDO EM CALORIAS E GORDURAS TOTAIS	INCQS	RJ	714	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO E GORDURA VEGETAL REDUZIDO EM CALORIAS E GORDURAS TOTAIS	INCQS	RJ	715	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-SC	SC	825,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

Última meta aplicável para esta categoria: 541mg/100g (2016).

Tabela com o perfil das amostras de salgadinhos de milho analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=06

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
SALGADINHO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO SABOR REQUEIJÃO	LACEN-MG	MG	337	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHOS DE MILHO SABOR COSTELA C/LIMÃO	LACEN-MG	MG	503,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO	LACEN-MG	MG	553,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-MG	MG	653,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHOS DE MILHO	LACEN-MG	MG	872	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR BACON	LACEN-MG	MG	975	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

Última meta aplicável para esta categoria: 747mg/100g (2016).

Tabela com o perfil das amostras de salsichas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=30

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	METODO
SALSICHA HOT DOG	LACEN-DF	DF	758	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	763,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	INCQS	RJ	809	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	831	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA LONGUETTE	LACEN-SC	SC	882,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-DF	DF	928	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA HOT DOG	LACEN-DF	DF	963	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA HOT DOG	LACEN-SC	SC	969,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	986,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	998	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

SALSICHA LONGUETTE	INCQS	RJ	999	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
SALSICHA LONGUETTE	LACEN-SC	SC	1000,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA FRANK FURT	LACEN-DF	DF	1004,6	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA HOT DOG	LACEN-SC	SC	1027,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	LACEN-DF	DF	1103	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA	LACEN-SC	SC	1154	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	LACEN-SC	SC	1156,6	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	1161,4	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	1170,3	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA TIPO VIENA	INCQS	RJ	1178	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
SALSICHA HOT DOG	LACEN-DF	DF	1180	Insatisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALSICHA HOT DOG	INCQS	RJ	1185	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

SALSICHA HOT DOG	LACEN-SC	SC	1196,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA	LACEN-SC	SC	1251,6	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1260	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1277	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	INCQS	RJ	1302	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1306	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA DE FRANGO	LACEN-SC	SC	1329,8	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	INCQS	RJ	1355	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

Última meta aplicável para esta categoria: 1140mg/100g (2015).

Tabela com o perfil das amostras de sopas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=60

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100ml)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	MÉTODO
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-MG	MG	182	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE FRANGO COM QUEIJO SABOR REQUEIJÃO	LACEN-GO	MS	183,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ESPINAFRE COM QUEIJO	LACEN-GO	MS	189,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-MG	MG	196,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-GO	MS	196,7	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE QUEIJO COM TOMATE E MANJERICÃO	LACEN-GO	MS	197,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MANDIOQUINHA COM CEBOLA E SALSA	LACEN-GO	MS	197,7	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE FEIJÃO	LACEN-GO	GO	198,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA INDIVIDUAL INSTANTANEA	LACEN-PA	PA	199,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-GO	GO	206,68	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA E COUVE COM AROMA DE CALABRESA	LACEN-GO	MS	210,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-SC	SC	213	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO	LACEN-GO	GO	213,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO	LACEN-GO	GO	214,12	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA COM CARNE	LACEN-GO	MS	215,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO	LACEN-GO	GO	225,32	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA COM CARNE	LACEN-GO	GO	227,1	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	249,4	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO - SOPÃO	LACEN-GO	MS	255	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR CARNE	LACEN-GO	GO	256,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE ESPINAFRE	LACEN-GO	MS	259,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

MISTURA PARA CREME DE ERVILHA COM BACON	LACEN-GO	MS	266,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO	LACEN-GO	MS	269,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM FIDELINI	LACEN-GO	MS	271,36	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE DE PANELA - SOPÃO	LACEN-GO	MS	274	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO	LACEN-GO	MS	280,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-SC	SC	281,1	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA SOPA DE CARNE DE PANELA	LACEN-MG	MG	284,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	288,8	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	289,9	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO	LACEN-GO	MS	291,7	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPÃO COSTELA COM LEGUMES	LACEN-PA	NI	293,1	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-SC	SC	293,3	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO - SOPÃO	LACEN-GO	MS	295,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	295,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPÃO	LACEN-PA	NI	296	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	296,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	297,12	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
SOPÃO	LACEN-PA	NI	298,1	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE ASPARGOS	LACEN-GO	MS	299,0	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	299,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SOPÃO FEIJÃO COM MACARRÃO	LACEN-PA	NI	300,7	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	300,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE GALINHA	LACEN-GO	MS	300,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-SC	SC	302,1	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE GALINHA	LACEN-SC	MG	302,9	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA SOPA CANJA - CANJÃO	LACEN-GO	MS	308	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	309,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE SABOR COSTELA COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO	LACEN-GO	MS	311,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR CARNE	LACEN-SC	SC	315,7	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SOPÃO BATIDO	LACEN-PA	NI	316,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO DE GALINHA CAIPIRA	LACEN-SC	SC	321	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

MISTURA PARA SOPA CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-SC	SC	328,5	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	330,4	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E VEGETAIS - SOPÃO	LACEN-GO	MS	331,2	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE QUEIJO	LACEN-GO	MS	339,2	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
CREME DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	342	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO INSTANTÂNEO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	353,2	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
SOPÃO - GALINHA COM LEGUMES	LACEN-PA	NI	357,9	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CANJÃO DE GALINHA COM ARROZ E LEGUMES	LACEN-SC	PR	412,1	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Sopas (exceto creme de cebola com indicação exclusiva para uso culinário) - 327mg/100ml do produto pronto para o consumo (2015); e
- Categoria 2: Sopas individuais instantâneas - 334mg/100ml do produto pronto para o consumo (somente incluídos nesta categoria os produtos cuja designação indique que são sopas individuais) (2015).

Para cálculo do teor de sódio em 100ml da sopa pronta para o consumo, considerou-se que a porção declarada no rótulo era suficiente para preparar 250ml de sopa (conforme estabelece a Resolução RDC n. 359/2003)

NI: Não informado

Tabela com o perfil das amostras de temperos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2017. n=07

PRODUTO	LABORATORIO	UF DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO	CATEGORIA	METODO
TEMPERO ESPECIAL COM ERVAS FINAS	LACEN-CE	RN	1179,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
TEMPERO ESPECIAL COM ERVAS FINAS	LACEN-RN	RN	1179,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
TEMPERO CASEIRO	LACEN-CE	RN	1537,5	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
TEMPERO LÍQUIDO EXTRATO DE ALHO	LACEN-RN	RN	1537,5	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
TEMPERO GRANULADO DE VEGETAIS / CONDIMENTO GRANULADO DE VEGETALES	LACEN-MG	MG	25871,4	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ARROZ	LACEN-PA	NI	18640,7	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO MEU ARROZ ALHO E CEBOLA	INCQS	DF	29542	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

Última meta aplicável para esta categoria:

- Categoria 1: Temperos em pasta: 33134mg/100g ou ml (2015);
- Categoria 2: Temperos para arroz: 32076mg/100g ou ml (2015); e
- Categoria 3: Demais temperos: 21775mg/100g ou ml (2015).

NI: Não informado