



**MINISTÉRIO DA SAÚDE
SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA
COORDENAÇÃO-GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Monitoramento do Plano de Redução do Sódio

Derivados de Cereais, Margarinas, Caldos e Temperos

1. Contextualização

O Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados, tendo em vista a contribuição do consumo excessivo deste nutriente para o desenvolvimento de doenças crônicas, surgiu a partir de compromisso entre o Ministério da Saúde e a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia).

Em dezembro de 2011, foi assinado o Termo de Compromisso de 28 de agosto de 2012 entre o Ministério da Saúde e as entidades representantes do setor produtivo (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação - Abia, Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias – Abima, Associação Brasileira da Indústria do Trigo – Abitrigo e Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria - Abip), no qual foram pactuadas algumas metas e definido o cronograma de redução de sódio por categorias prioritárias de alimentos. Tal iniciativa visou contribuir para a redução da ingestão de sódio pela população para menos de 2.000 mg por pessoa ao dia (equivalentes a 5g de sal) até 2020, conforme meta estabelecida pela Organização Pan-Americana da Saúde para a região.

O monitoramento e a avaliação são parte fundamental deste plano, voltados para conhecer os processos, resultados e impactos de suas ações e acompanhar a evolução dos esforços das indústrias de alimentos para a redução do teor de sódio nos alimentos processados e sua repercussão sobre os gastos do Sistema Único de Saúde e sobre a saúde da população.

2. O sal e sua participação na produção das categorias pactuadas no Termo de Compromisso de 28 de agosto de 2012.

O sal de cozinha, ou cloreto de sódio (NaCl) é um mineral de estrutura química simples e pode ser obtido pela sua extração de águas de mar, rios e lagos, por processo de evaporação, ou de rochas, por processos físicos (não químicos), com preço acessível.

De acordo com o setor produtivo, não há registro de outro mineral ou composto que confira as mesmas características sensoriais do sal e tenha reduzido teor de sódio. Seu substituto mais aceito é o cloreto de potássio (KCl), porém, como confere um sabor residual metálico, há necessidade de sinergia com outras tecnologias (aromatizantes, extrato de levedura, entre outros), o que, em muitas vezes, resulta em um produto com perfil sensorial diferente do produto padrão.

Com relação aos cereais matinais, segundo à Abia, o sal, além de sua função sensorial, possui papel multifuncional com impacto direto no sabor, textura e cor do produto, pois interfere no processo de gelatinização do amido. Alega que a redução do sal tem impacto na textura dos produtos devido à diminuição da cinética da gelatinização do amido, o que também pode acarretar na redução do efeito na reação de Maillard e de caramelização. Somando-se todos os efeitos, a menor quantidade de sal deixaria o produto com textura mais frágil, com menor cor e sabor, o que torna sua substituição complexa (Abia, 2012a).

Para a categoria das margarinas vegetais, a função do sal é prioritariamente sensorial e está relacionada com o perfil lipídico do produto influenciando o derretimento e percepção do sabor do produto. O desafio da indústria está em desenvolver um produto que mantenha a aceitação do consumidor, não perdendo suas características sensoriais principais (Abia, 2012b).

Para os caldos e suas variações (líquido/gel e cubo/pó) e temperos, a redução do sal tem implicação no processo de fabricação, incluindo mistura, moldagem e envase do produto. De acordo com a Abia, a justificativa consiste no fato de os substitutos do sal não apresentarem características de higroscopia, granulometria, densidade e fluidez semelhantes. Ainda, traz que tal redução terá relação com a vida de prateleira do produto, em razão da função de conservação inerente ao sal, sendo que sua retirada pode gerar modificações no padrão microbiológico, advindas do aumento da atividade de água (Abia, 2012c).

3. Metas pactuadas

As metas de teor de sódio, elencadas no Termo de Compromisso de agosto de 2012, foram definidas a partir da redução percentual do teor máximo de sódio encontrado nos produtos das categorias pactuadas, presentes no mercado e associadas à Abia. O quadro 1 apresenta as metas bianuais para 2013 e 2015.

Quadro 1. Metas de redução de sódio pactuadas.

Categoria pactuada	Teor máximo em 2012	Redução pactuada para 1º biênio	Meta 2013 (mg/100g)	Meta 2015 (mg/100g)
Cereais matinais	677	~14%	579	418
Margarina vegetal	1660	~34%	1089	715
Caldos líquidos e em gel ^a	997	~7%	928	865
Caldos em pó e em cubo ^a	1247	~12%	1100	1025
Temperos em pasta	40700	~7%	37901	33134
Temperos para arroz	33800	~3%	32927	32076
Demais temperos	25960	~8%	23775	21775

Fonte: BRASIL. Ministério da Saúde. Termo de Compromisso de 28 de agosto de 2012. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. Diário Oficial da União, 2012.

^a Por porção do produto, considerando o uso do produto (diluição para preparar 250 ml de caldo conforme declaração da porção para fins de informação nutricional estabelecida na Resolução nº 359 de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa).

4. Monitoramento

O sistema de monitoramento deste plano tem sido realizado pelo Ministério da Saúde em conjunto com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e constitui-se de fontes primárias e secundárias de informações para acompanhar o teor de sódio presente em alimentos processados disponíveis no mercado brasileiro. Tal monitoramento é feito por meio de: levantamento da rotulagem nutricional dos alimentos; levantamento da evolução da utilização dos principais ingredientes com sódio (sal e aditivos) pelas indústrias; e análise laboratorial de alimentos.

4.1. Análise da rotulagem nutricional

Como parte do monitoramento das metas pactuadas para 2013, foi realizado o levantamento da rotulagem nutricional a partir dos sítios eletrônicos oficiais das empresas associadas à Abia. Os produtos referentes ao ano 2012 foram resultado do levantamento das marcas de empresas associadas à Abia utilizado para propor a meta 2013. Para 2015 foram utilizados os produtos de empresas vinculadas à Abia disponibilizados pela associação.

Foi observado que algumas empresas que tiveram seus produtos avaliados na linha de base não se encontravam mais no mercado ou não produziam mais os itens em questão e, por isso, não foram incluídos nas análises. Foram também identificadas empresas que passaram a produzir um número maior de produtos em 2015, comparados a 2012. Esses novos produtos foram analisados. Tal fato justifica a diferença entre o número inicial de produtos referente ao ano 2012, e o número atual para a maioria das categorias de alimentos, referente ao ano 2015.

Os produtos analisados nessa primeira fase do monitoramento tiveram suas metas estabelecidas com base nos valores máximos de sódio encontrados no levantamento realizado em 2012, como mostrado no Quadro 1. As informações coletadas foram armazenadas em planilha eletrônica sendo calculado o teor de sódio por 100 gramas dos produtos alimentícios.

Foi realizada análise descritiva calculando-se medidas de tendência central e de variabilidade de maneira a verificar o quantitativo de produtos que estavam acima e abaixo das metas pactuadas e o percentual de redução de sódio no período de tempo estudado.

Para todas as categorias de alimentos foi realizada análise exploratória para verificação da normalidade da distribuição dos dados por meio do teste de Kolmogorov-Smirnov. Para aquelas que apresentaram normalidade de sua distribuição, foi feita comparação de médias por meio do teste t. Os conjuntos de dados que não apresentaram distribuição normal foram analisados pela diferença entre suas medianas a partir do teste não paramétrico de Mann-Whitney. Para ambos foi considerado para significância estatística um $p < 0,05$ de modo a comparar os teores de sódio nos anos 2012 e 2015.

▪ Derivados de Cereais

Analisou-se os rótulos, com informações nutricionais, de 21 produtos diferentes de cereais matinais, ligados a 2 empresas associadas à Abia. A Tabela 1 apresenta os dados desse levantamento, comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 1. Teor de sódio de diferentes marcas de derivados de cereais, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n = 27)		2015 (n = 21)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
428,96 (141,76)	430,00 (132,00-676,70)	406,64 (129,86)	392,50 (195,00-679,30)	0,58

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste de t.

Comparando os anos 2013 e 2015, foi observada uma redução média igual a 5,20%, porém não significativa ($p = 0,58$). Comparando-se as medianas, observou-se redução de 8,72%, também não significativa ($p = 0,49$).

A figura 1 apresenta a dispersão dos produtos analisados em 2012 e 2015, de empresas que fizeram parte da pactuação. Em relação ao proposto para o ano 2013, 85,71% (n = 18) dos produtos analisados alcançaram a meta pactuada para 2013 e 61,90% (n = 13) dos cereais matinais já se encontram abaixo da meta estabelecida para 2015.

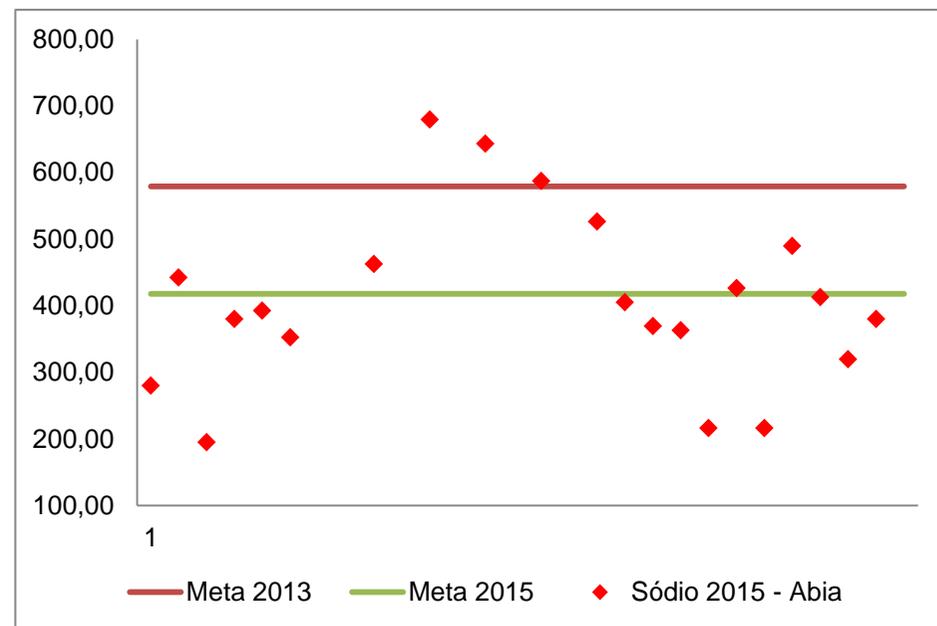
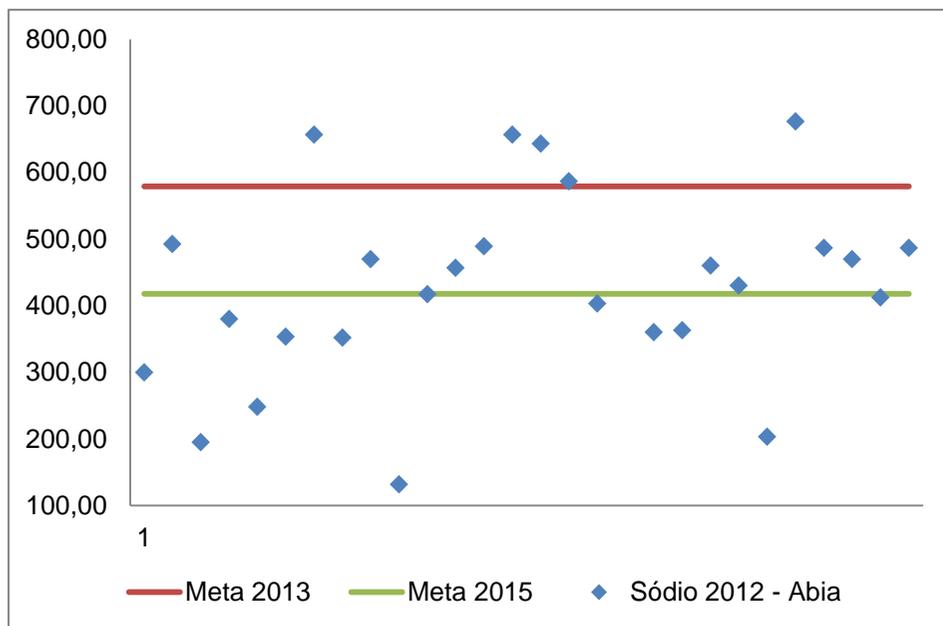


Figura 1. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de cereais matinais referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

▪ Margarinas Vegetais

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 83 produtos diferentes de margarinas vegetais, referentes a 5 empresas associadas à Abia. A Tabela 2 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 2. Teor de sódio de diferentes marcas de margarinas vegetais, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n =93)		2015 (n =83)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
737,09 (364,57)	720,00 (40,00-1660,00)	684,61 (350,26)	710,00 (0,00-1660)	0,33

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste t.

Comparando-se o período de 2012 a 2015 foi observado uma redução média nos teores de sódio dos produtos da categoria igual a 7,12%, porém não significativo ($p = 0,33$). Com relação às medianas, foi observado redução de 1,39%, também não significativo ($p = 0,23$).

Os gráficos de dispersão apresentados na figura 3 mostram que quase todos os produtos (98,79%/ $n = 82$) alcançaram a meta pactuada para 2013 e que 54,22% ($n = 45$) das margarinas vegetais atingiu a meta pactuada para 2015.

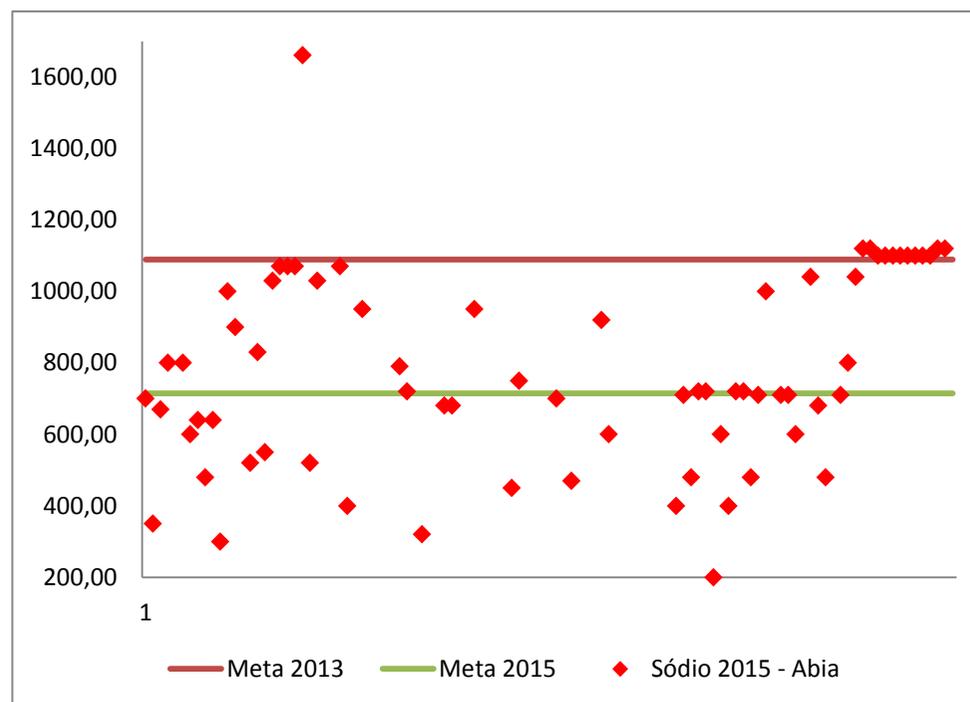
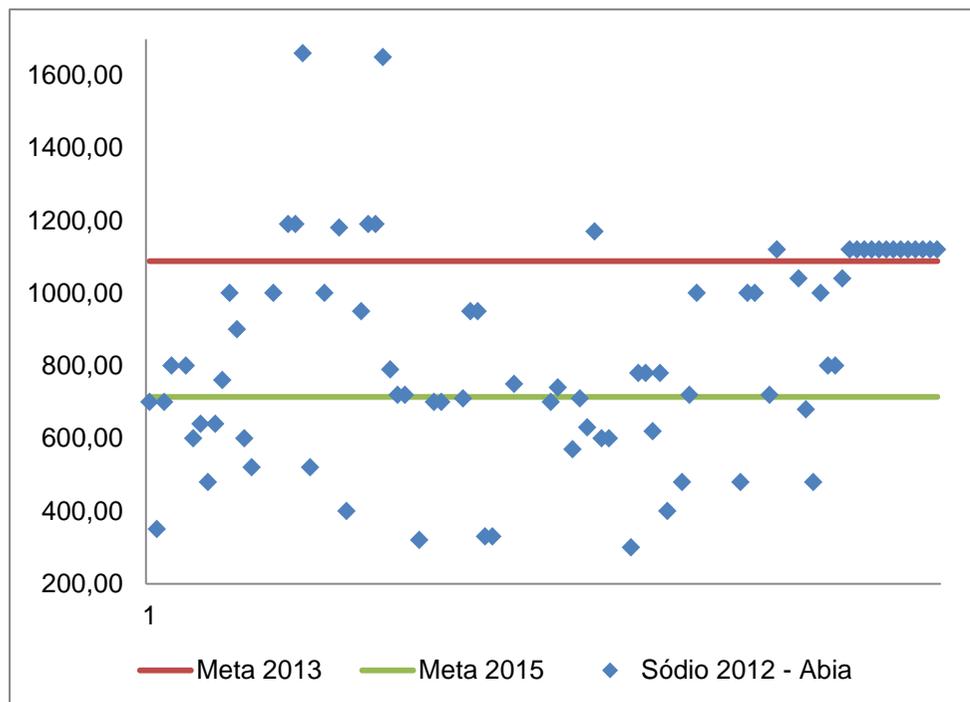


Figura 2. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de margarinas vegetais referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

▪ Caldos líquidos e em gel

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 3 produtos diferentes de caldos líquidos, referente a 1 empresa associada à Abia. A Tabela 3 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 3. Teor de sódio de diferentes marcas de caldos líquidos e em gel, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n = 6)		2015 (n = 3)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
859,67 (138,45)	857,50 (700,00-997,00)	935,67 (22,81)	923,00 (922,00-962,00)	0,39

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de referente ao teste t.

Comparando-se o período de 2012 a 2015 foi observado um aumento médio nos teores de sódio dos produtos da categoria igual a 8,84%, porém não significativo ($p = 0,39$). Com relação às medianas, foi observado aumento de 7,63%, também não significativo ($p = 0,90$).

Os gráficos de dispersão apresentados na figura 3 mostram que 66,67% ($n = 2$) dos produtos de caldos líquidos atingiram a meta pactuada para 2013 e nenhum dos produtos avaliados antecipou a meta proposta para 2015.

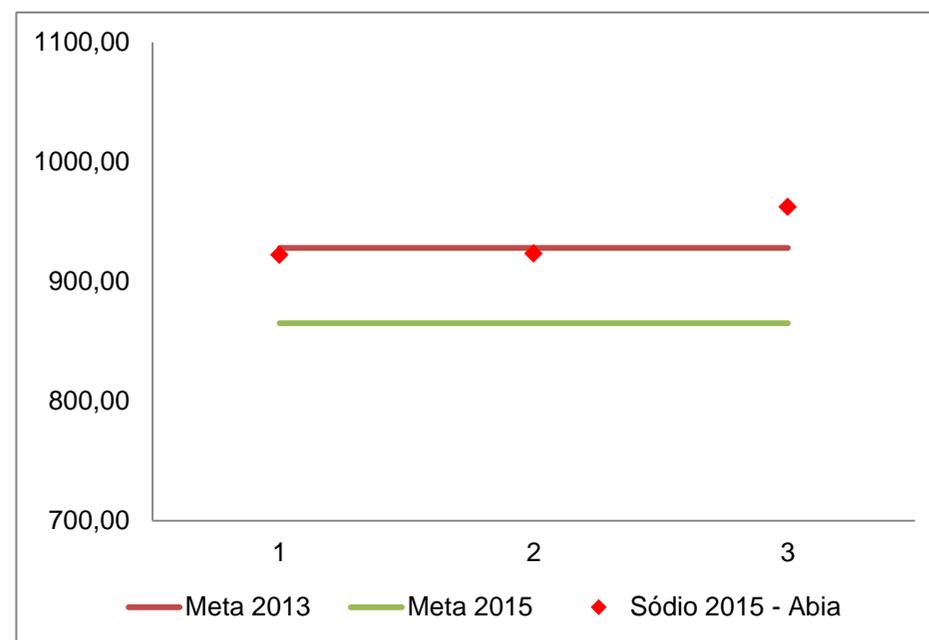
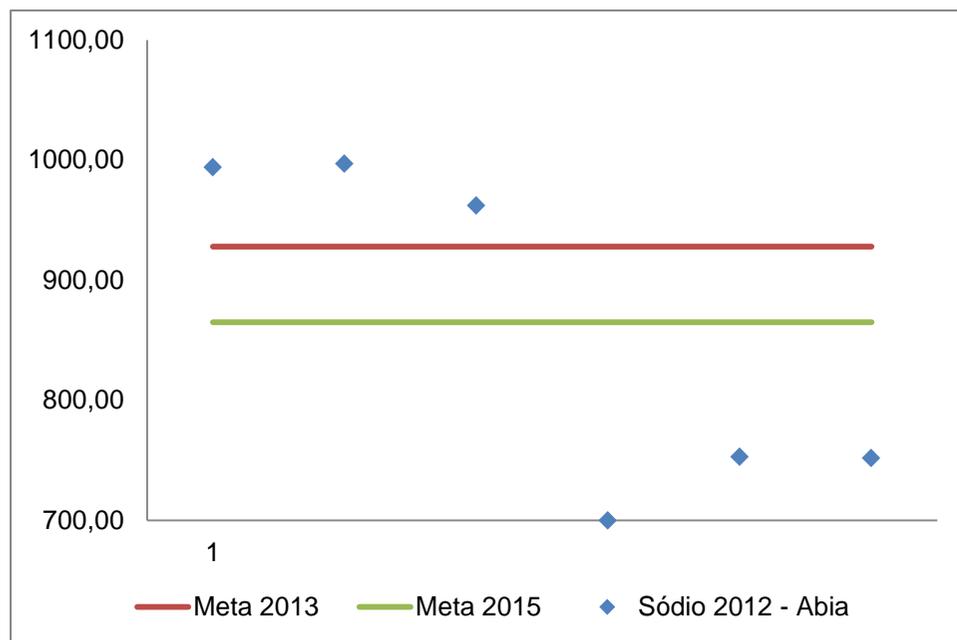


Figura 3. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de caldos líquidos e em gel referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

▪ **Caldos em pó e em cubo**

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 26 produtos diferentes de caldos em pó e em cubo, referentes a 4 empresas associadas à Abia. A Tabela 4 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 4. Teor de sódio de diferentes marcas de caldos em pó e em cubo, 2013 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2013 (n = 41)		2015 (n = 26)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
1035,99 (94,35)	1015,00 (900,00-1247,00)	985,15 (105,79)	1019,00 (705,00-1183,00)	0,04

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste t.

De acordo com os resultados, observou-se redução média significativa do teor de sódio igual a 4,90% em caldos em pó e em cubo no período de 2013 a 2015. Com relação às medianas, observou-se, no mesmo período, um aumento de 0,39%, porém não significativa ($p = 0,34$).

A figura 4 traz a dispersão dos produtos nos períodos avaliados, 2013 e 2015 respectivamente, mostrando que 96,15% ($n = 25$) dos produtos alcançaram a meta 2013 e a maioria já atingiu a meta pactuada para 2015 (65,38%; $n = 17$).

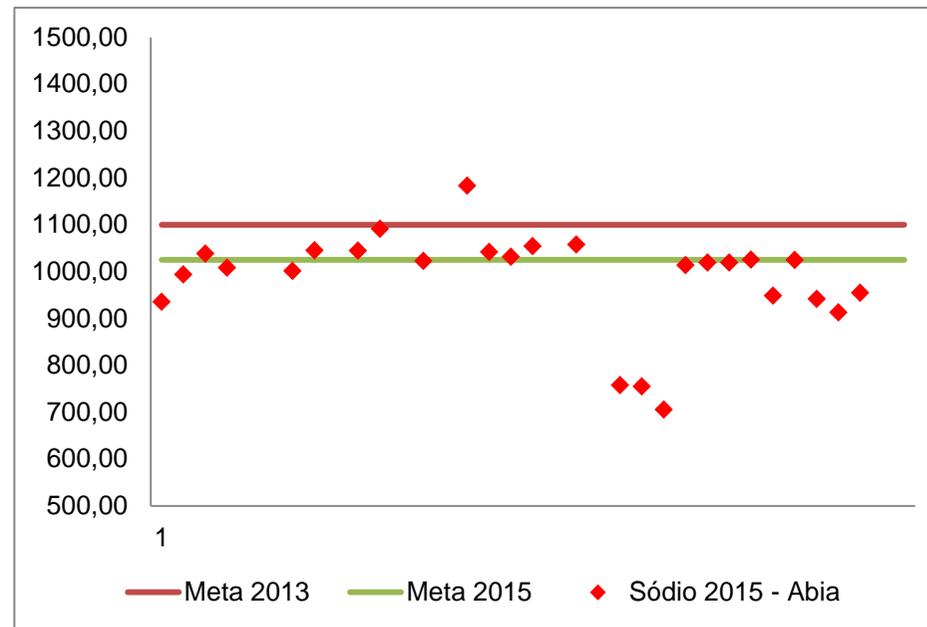
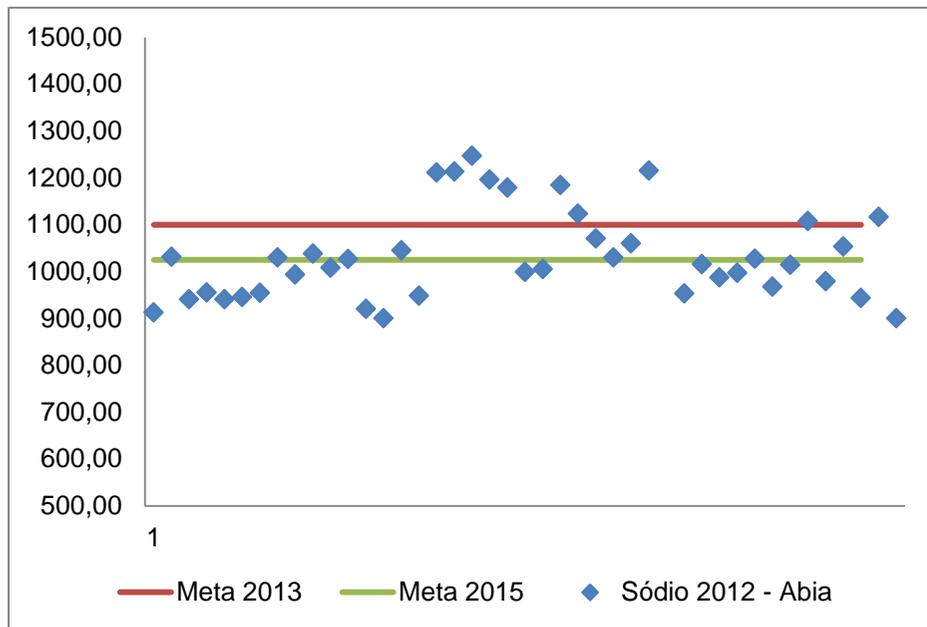


Figura 4. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de caldos em pó e em cubo referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

▪ Temperos em pasta

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 14 produtos diferentes de temperos em pasta, referentes a 3 empresas associadas à Abia. A Tabela 5 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 5. Teor de sódio de diferentes marcas de temperos em pasta, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n = 14)		2015 (n = 14)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
33494,46	33450,00	32900,00	33850,00	0,67
(4054,39)	(26840-40700)	(3173,60)	(26840-37280)	

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste de t.

Comparando-se os anos 2012 e 2015, a redução média do teor de sódio em temperos em pasta foi igual a 1,77% porém, não estatisticamente significativa ($p = 0,67$). Ao observar as medianas, tem-se uma redução 1,19%, também não significativa ($p = 0,89$).

A figura 5 apresenta os gráficos de dispersão dos produtos da categoria em relação às metas pactuadas, mostrando que todos os temperos em pasta (100%) avaliados atingiram a meta proposta para 2013 e que 42,86% ($n=6$) já alcançaram a meta estabelecida para 2015.

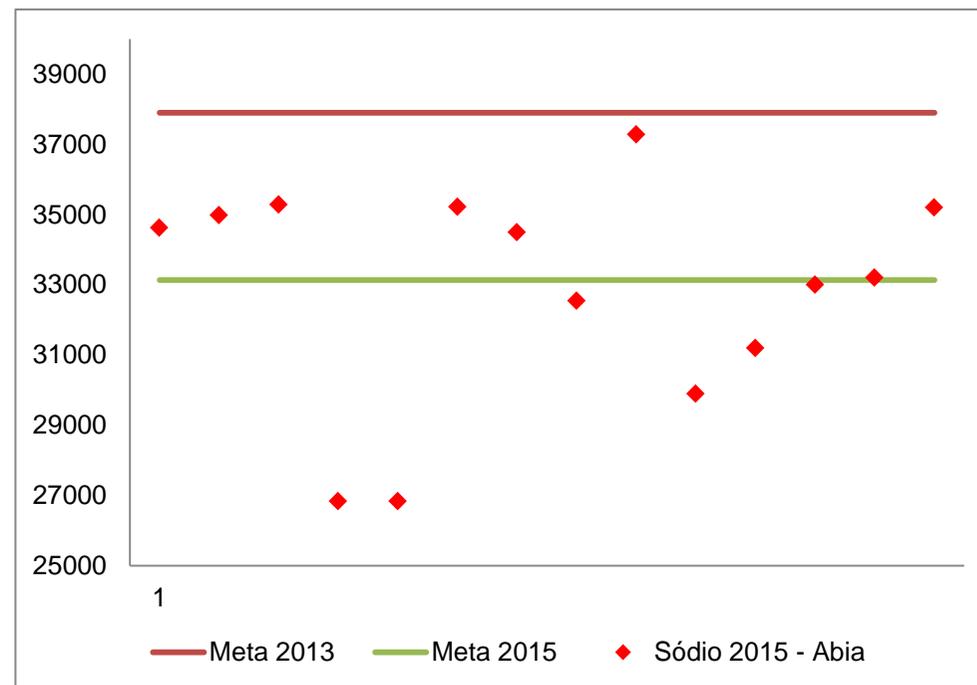
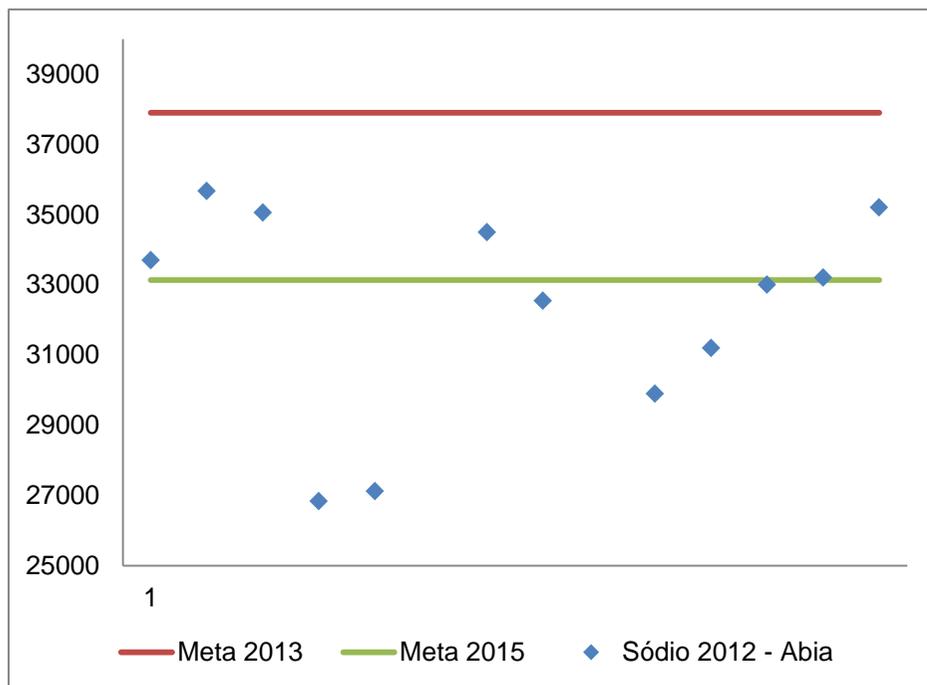


Figura 5. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de temperos em pasta referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

▪ Temperos para arroz

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 4 produtos diferentes de temperos para arroz, referentes a 3 empresas associadas à Abia. A Tabela 6 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 6. Teor de sódio de diferentes marcas de temperos para arroz, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n = 5)		2015 (n = 4)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
31425,14	32120	29530,00	32370	0,56
(3009,67)	(26186-33800)	(6140,71)	(20340-33040)	

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste de t.

De 2012 a 2015 os dados mostram uma redução média do teor de sódio igual a 6,03%, entretanto, esta redução não apresentou significância estatística ($p = 0,56$). Com relação às medianas, foi observado um aumento igual a 0,78% neste mesmo período, mas que também não apresentou significância estatística ($p = 0,73$).

A figura 6 mostra os gráficos de dispersão, identificando que todos os produtos encontram-se abaixo da meta pactuada para 2013 e 50% ($n = 2$) já alcançaram a meta proposta para 2015.

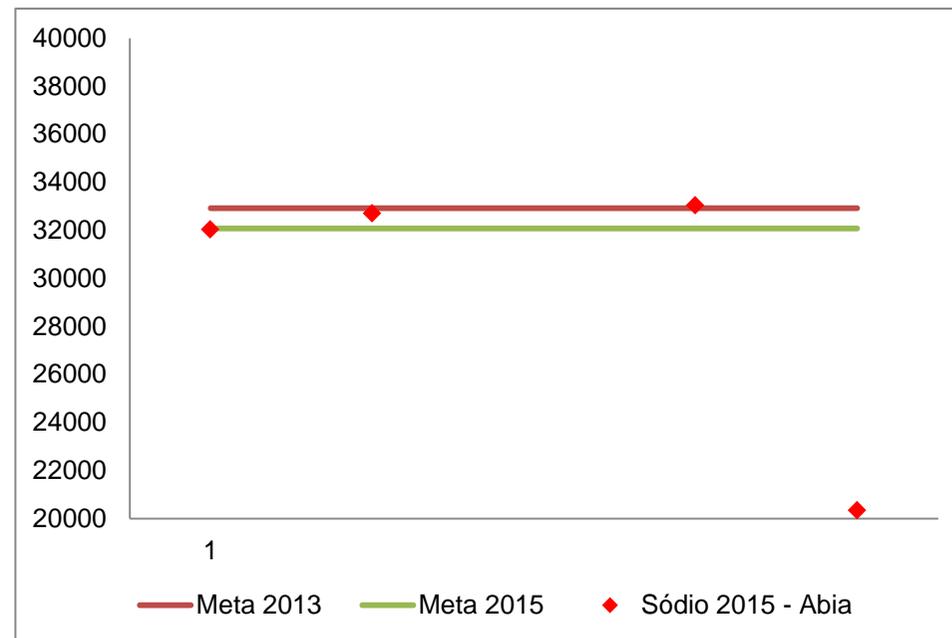


Figura 6. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas de temperos para arroz referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

- **Demais temperos**

Foram analisados os rótulos, com informações nutricionais, de 51 produtos diferentes da categoria demais temperos, referentes a 4 empresas associadas à Abia. A Tabela 7 apresenta os dados de tais produtos sendo comparados aos do momento inicial, quando foram estabelecidas as metas para a pactuação.

Tabela 7. Teor de sódio de diferentes marcas da categoria demais temperos, 2012 e 2015.

Medidas do teor de sódio por 100 gramas de produto				
2012 (n = 15)		2015 (n = 51)		p
Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	Média (DP)	Mediana (Mín-Máx)	
21157,33 (3595,33)	21820 (16360- 25960)	17697,65 (5420,71)	18420 (7540-36660)	0,02

n = número de produtos avaliados; DP = desvio padrão; mín = valor mínimo; máx = valor máximo. Valor de p referente ao teste t.

Foi observada uma redução média significativa de 16,35% ($p = 0,02$) no teor de sódio nos produtos analisados no período de 2012 a 2015. Com relação às medianas, observou-se redução significativa de 15,58% ($p = 0,01$) nos anos avaliados.

Os gráficos de dispersão, mostrados na figura 7, revelaram que quase a totalidade dos produtos alcançou as metas pactuadas para 2013 (88,23%; $n=45$) e 2015 (86,27%; $n=44$).

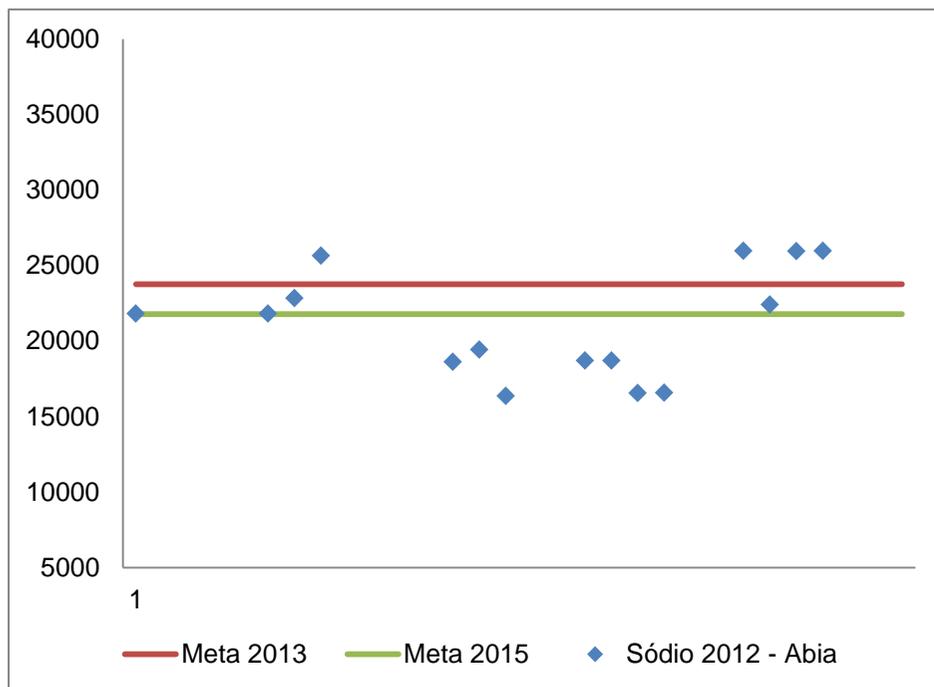


Figura 7. Teor de sódio (mg/100g) em diferentes marcas da categoria demais temperos, referente aos anos 2012 e 2015 segundo metas pactuadas para os anos 2013 e 2015.

4.2. Evolução da utilização dos principais ingredientes com sódio (sal e aditivos) pelas indústrias de alimentos

De acordo com informações da Abia, o Plano de Redução do Sódio, de que trata o monitoramento, contribuirá para a retirada do mercado até o ano 2016 de 20.491 toneladas de sódio do mercado de produtos alimentícios brasileiro. Considerando os três primeiros termos, assinados em 2011 e 2012, foram retiradas cerca de 11.297 toneladas de sódio até o ano 2013 e cerca de 14.893 toneladas de sódio até o ano 2014. A associação projeta ainda uma redução de 28.562 toneladas de sódio até 2020 para todas as categorias pactuadas, considerando todos os Termos de Compromisso assinados com o Ministério da Saúde.

4.3. Análise laboratorial de alimentos

A terceira etapa do monitoramento do Plano de Redução do Sódio refere-se às análises laboratoriais de amostras dos produtos em questão. Esses resultados serão disponibilizados por meio de Informe Técnico a ser elaborado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

5. Referências bibliográficas

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. ABIA. Plano de redução do sódio em alimentos processados. Proposta da indústria para redução de sódio em derivados de cereais. São Paulo: ABIA, 2012a.

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. ABIA. Plano de redução do sódio em alimentos processados. Proposta da indústria para redução de sódio em margarina vegetal. São Paulo: ABIA, 2012b.

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. ABIA. Plano de redução do sódio em alimentos processados. Proposta da indústria para redução de sódio em caldos e temperos. São Paulo: ABIA, 2012c.

Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro : IBGE, 2011a. 150 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Termo de Compromisso de 28 de agosto de 2012. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 26 dez. 2012.

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Informe Técnico nº 54/2013. – Teor de sódio nos alimentos processados. Brasília, 2010. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/8ab9538040695edd83fed3dc5a12ff52/INFORME+T%C3%89CNICO+JULHO+2013.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 10 de abril de 2015.

Anexos

Produtos de empresas associadas à Abia que foram utilizados no monitoramento

DERIVADOS DE CEREAIS		
EMPRESA	MARCA	TEOR SÓDIO MG/100G PRODUTO
KELLOGG'S	ALL-BRAN	280,0
KELLOGG'S	ALL-BRAN FLAKES PASSAS	442,5
KELLOGG'S	KELLNESS GRANOLA TRADICIONAL	195,0
KELLOGG'S	KELLNESS GRANOLA MAÇA E CANELA	380,0
KELLOGG'S	KELLNESS MUSLIX CHOCOLATE	392,5
KELLOGG'S	KELLNESS MUSLIX TRADICIONAL	352,5
KELLOGG'S	SKARCHITOS - SUPERBOM	462,8
KELLOGG'S	CHOCO KRISPIS	679,3
KELLOGG'S	HONEY NUTOS	643,0
KELLOGG'S	SUCRILHOS CHOCOLATE	587,0
KELLOGG'S	SUCRILHOS POWER	526,1
KELLOGG'S	SUCRILHOS POWER POPS	405,0
NESTLÉ	NESCAU	369,6
NESTLÉ	NESCAU DUO	363,0
NESTLÉ	SNOW FLAKES	216,5
NESTLÉ	MOÇA FLAKES	426,2
NESTLÉ	CRUNCH	216,4
NESTLÉ	CORN FLAKES	489,5
NESTLÉ	NESFIT	412,9
NESTLÉ	NESFIT FRUTAS	319,7
NESTLÉ	FIBRA MAIS	380,0

MARGARINA VEGETAL		
EMPRESA	MARCA	TEOR SÓDIO (MG)/100G PRODUTO
UNILEVER	MARGARINA ORIGINAL COM SAL 250G	700
UNILEVER	MARGARINA PRO-ATIV 250G	350
UNILEVER	BECEL SABOR MANTEIGA 250 G	670
COAMO	MARGARINA COAMO LIGHT 30%	800
COAMO	COAMO CULINÁRIA GERAL	10
COAMO	CREME VEGETAL PRIMÉ 20%	800

COAMO	MARGARINA COAMO 55%	600
COAMO	MARGARINA COAMO 60%	640
COAMO	MARGARINA COAMO 80%	480
COAMO	MARGARINA COAMO EXTRA CREMOSA 60%	640
COAMO	MARGARINA COAMO FAMÍLIA 80%	300
BUNGE	DELICIA LIGHT COM SAL 35%	1000
BUNGE	DELICIA MILA 40%	900
BUNGE	DELÍCIA SUPREME COM SAL 82%	520
BUNGE	DELÍCIA CANOLA COM SAL	830
BUNGE	DELÍCIA CREMOSA COM SAL	550
BUNGE	SOYA LANCHE 20 % - MERCADO INTERNO	1030
BUNGE	MARGARINA SOYA CREMOSA	1070
BUNGE	SOYA 50% CONSUMO	1070
BUNGE	SOYA 50% FOODSERVICE	1070
BUNGE	SOYA CASA 72%	1660
BUNGE	SOYA COM SAL 82% - EXPORTAÇÃO	520
BUNGE	SOYA CREMOSY	1030
BUNGE	PRIMOR CREMOSA 60%	1070
BUNGE	PRIMOR FORNO & FOGÃO 70%	400
BUNGE	PRIMOR 75% - REDUZIDO TEOR DE SAL	160
BUNGE	PRIMOR 75%	950
BUNGE	PREDILETA CHEF 80%	790
BUNGE	ARO 80% - FOOD SERVICE	720
BUNGE	GRADINA CREME 80%	90
BUNGE	GRADINA BOLO 80%	320
BUNGE	GRADINA CROISSANT 80%	170
BUNGE	GRADINA FOLHADA PLACA 80%	680
BUNGE	GRADINA FOLHADA BLOCO 80%	680
BUNGE	GRADINA 80% USO GERAL	170
BUNGE	BUNGE PRÓ SUPREMA 75% (P.I.J)	950
BUNGE	BUNGE PRÓ CUKIN 75%	450
BUNGE	BUNGE PRÓ RICCA FOLHADOS 80%	750
BUNGE	BUNGE PRÓ RICCA CROISSANTS 80%	150
BUNGE	BUNGE PRÓ RICCA MASSAS	8
BUNGE	BUNGE PRÓ RICCA CREMES 80%	87
BUNGE	PROBISC 80 LTS	170
SADIA	MARGARINA QUALY LIGHT	700
SADIA	MARGARINA QUALY AÉRA	470
SADIA	DELINE	920
SADIA	QUALY CREMOSA	600

SADIA	SOFITELI TRADICIONAL	78
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA FOLHADOS E CROISSANTS 80%	400
VIGOR	LECO CREMOSA COM SAL	710
VIGOR	ALIMENTO À BASE DE MANTEIGA E MARGARINA LECO MIX - COM SAL	480
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA USO GERAL 80% - COM SAL	720
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA USO GERAL 50% - COM SAL	720
VIGOR	AMÉLIA MARGARINA 80% BLOCO CROISSANT	200
VIGOR	AMÉLIA MARGARINA 80% BLOCO FOLHADA	600
VIGOR	AMÉLIA MARGARINA 80% DE LIPÍDEOS BMC	400
VIGOR	AMÉLIA MARGARINA 80% USO GERAL COM SAL	720
VIGOR	AMÉLIA MARGARINA 80% USO GERAL SEM SAL	720
VIGOR	ALIMENTO À BASE DE MANTEIGA E MARGARINA VIGOR MIX - COM SAL	480
VIGOR	MARGARINA MARGARETT 60%	710
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA 50%	1000
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA BOLOS, MASSAS E CREMES 80%	0
VIGOR	MARGARINA PASTELLA 80%	710
VIGOR	MARGARINA VIGOR LIGHT 35% - COM SAL	710
VIGOR	MARGARINA VIGOR SABOR MANTEIGA	600
VIGOR	MARGARINA VIGOR CULINÁRIA 70%	140
VIGOR	MARGARINA VIGOR 50% - COM SAL	1040
VIGOR	MARGARINA VIGOR CREMOSA 65% - COM SAL	680
VIGOR	ALIMENTO À BASE DE MANTEIGA E MARGARINA AMÉLIA CREMOSA - COM SAL	480
VIGOR	MARGARINA LECO AO LEITE 65% - COM SAL	710
VIGOR	MARGARINA SABRINA 50%	800
VIGOR	CREME VEGETAL PRIMOR 50% - COM SAL	1040
VIGOR	MARGARINA ACUENTA 20%	1120

VIGOR	MARGARINA MESA 20%	1120
VIGOR	MARGARINA PAK FOOD 20%	1100
VIGOR	MARGARINA MARCO POLO 20%	1100
VIGOR	MARGARINA BROLI 20%	1100
VIGOR	MARGARINA AMÉLIA 20%	1100
VIGOR	MARGARINA CLASSIC MULHER 20%	1100
VIGOR	MARGARINA BELLO SABORE 20%	1100
VIGOR	MARGARINA SABORITO 20%	1100
VIGOR	MARGARINA FLOR 20%	1100
VIGOR	MARGARINA VIGOR 35%	1120
VIGOR	CREME VEGETAL MESA 20% - COM SAL	1120

CALDOS LÍQUIDOS E EM GEL		
EMPRESA	TIPO	TEOR SÓDIO MG/100G PRODUTO
NESTLÉ	CALDO LIQUIDO GALINHA	922,0
NESTLÉ	CALDO LIQUIDO CARNE	923,0
NESTLÉ	CALDO LIQUIDO PICANHA	962,0

CALDOS EM PÓ E CALDOS EM CUBO			
EMPRESA	MARCA	TIPO	TEOR SÓDIO (MG)/100G PRODUTO
HYPERMARCAS	ETTI	PREPARADO PARA CALDO DE CARNE	935
HYPERMARCAS	ETTI	PREPARADO PARA CALDO DE CARNE COSTELA BOVINA	993
HYPERMARCAS	ETTI	PREPARADO PARA CALDO DE CARNE DE GALINHA	1038
HYPERMARCAS	ETTI	PREPARADO PARA CALDO DE LEGUMES	1008
NESTLÉ	MAGGI	CALDO ARROZ	1001
NESTLÉ	MAGGI	CALDO BACON	1045
NESTLÉ	MAGGI	CALDO GALINHA	1044
NESTLÉ	MAGGI	CALDO COSTELA	1091
NESTLÉ	MAGGI	CALDO GALINHA CAIPIRA	1022
NESTLÉ	MAGGI	CALDO PICANHA	1183
NESTLÉ	MAGGI	CALDO COSTELINHA	1041
AJINOMOTO	SAZON	CALDO BACON COMTOQUE DE CEBOLA	1031

AJINOMOTO	SAZON	CALDO CARNE	1054
AJINOMOTO	SAZON	CALDO COSTELA	1057
AJINOMOTO	SAZON	CALDO GALINHA	757
AJINOMOTO	SAZON	CALDO LEGUMES	754
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PICANHA COM TOQUE DE ALHO	705
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PROFISSIONAL CARNE	1013
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PROFISSIONAL CARNE, TOMATE E CEBOLA -CASEIRO	1019
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PROFISSIONAL GALINHA	1019
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PROFISSIONAL FRANGO COM TOQUE DE SHOYU	1025
AJINOMOTO	SAZON	CALDO PROFISSIONAL LEGUMES	948
AJINOMOTO	SAZON	CARNE DE PANELA	1024
UNILEVER	KNORR	CALDO DE BACON E LOURO	941
UNILEVER	KNORR	CALDO DE CARNE	912
UNILEVER	KNORR	CALDO DE CARNE VITALIE	954

TEMPERO EM PASTA			
EMPRESA	MARCA	TIPO	TEOR SÓDIO MG/100G PRODUTO
BUNGE	SOYA	TEMPERO À BASE DE ALHO E SAL	34620
BUNGE	SOYA	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	34980
BUNGE	SOYA	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	35280
AJINOMOTO	RECEITA DE CASA	RECEITA DE CASA TRADICIONAL	26840
AJINOMOTO	RECEITA DE CASA	RECEITA DE CASA COM PIMENTA	26840
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI COMPLETO COM PIMENTA	35220
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI COMPLETO SEM PIMENTA	34500
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI COM LOURO	32540
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI ALHO E SAL	37280
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI CEBOLA FRITA	29900
AJINOMOTO	SABOR A MI	SABOR A MI AZEITE E ERVAS	31200

UNILEVER	ARISCO	TEMPERO EM PASTA COMPLETO COM PIMENTA	33000
UNILEVER	ARISCO	TEMPERO EM PASTA COMPLETO SEM PIMENTA	33200
UNILEVER	ARISCO	TEMPERO EM PASTA ALHO E SAL	35200

TEMPERO PARA ARROZ			
EMPRESA	MARCA	TIPO	TEOR SÓDIO MG/100G
NESTLÉ		MEU SEGREDO 7 VEGETAIS	32040
NESTLÉ		TEMPERO COMPLETO ARROZ	32700
UNILEVER	KNORR	TEMPERO MEU ARROZ EXTRA CEBOLA	33040
UNILEVER	KNORR	TEMPERO MEU ARROZ TRADICIONAL	20340

DEMAIS TEMPEROS			
EMPRESA	MARCA	TIPO	TEOR SÓDIO MG/100G
NESTLÉ	MAGGI	GRILL	21120
NESTLÉ	MAGGI	FONDOR	21700
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO AMACIANTE DE CARNES	21120
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA GALINHA CAIPIRA	21700
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA ERVAS FINAS	9060
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA FRANGO COM TOQUE DE AZEITE	11240
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA FRANGO COM TOMATE, AZEITE E ALECRIM	9060
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA CARNE COM TOQUE DE VINHO E ERVAS	10960
NESTLÉ	MAGGI	IDEIAS PARA FRANGO CROCANTE COM TOQUE DE REQUEIJÃO	14280
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO E SABOR AVES	8580
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO E SABOR CARNES	10160
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO E SABOR LEGUMES	16900
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO E SABOR FEIJÃO	16900
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO E SABOR MASSAS E MOLHOS	17760
NESTLÉ	MAGGI	MEU SEGREDO	18620
NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO COMPLETO FEIJAO	16540

NESTLÉ	MAGGI	TEMPERO COMPLETO FEIJAO PRETO	36660
UNILEVER	KNORR	TEMPERO MEU FEIJÃO PRETO	18700
UNILEVER	KNORR	MEU TEMPERO MEU FEIJÃO	16660
UNILEVER	KNORR	MEU FILÉ DE PEIXE	14640
UNILEVER	KNORR	MEUS LEGUMES ALHO E ERVAS	20380
UNILEVER	KNORR	MINHA CARNE ASSADA ALHO E ERVAS	14800
UNILEVER	KNORR	MINHA CARNE ASSADA CASEIRA	15060
UNILEVER	KNORR	MEU BIFE ALECRIM E SALSINHA	18780
UNILEVER	KNORR	MEU BIFE ALHO TEMPERADO	18420
UNILEVER	KNORR	MEU FILÉ DE FRANGO GRELHADO ERVAS: LIMÃO, ALHO E SALSINHA	18180
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO ALHO E CEBOLA	16560
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO CAIPIRA	16080
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO CASEIRO	15060
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO ERVAS FINAS	15720
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO LIMÃO E ORÉGANO	16580
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO MOLHO BARBECUE	7920
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO MOLHO HOT	7540
UNILEVER	KNORR	MEU ASSADO MOLHO MADEIRA	8640
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS MASSAS, BATATAS E ARROZ	25920
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS LEGUMES, VERDURAS E AROOZ	25960
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS AVES, PEIXES E ARROZ	25960
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS CARNES, AVES E ARROZ	26020
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS AO FORNO PARA CARNE, PEIXE E FRANGO	12860
UNILEVER	ARISCO	TEMPERA MAIS AO FORNO PARA CARNE, PEIXE E FRANGO	12880
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO PARA CARNES	19720
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO PARA FEIJÃO	18800
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO PARA FRANGO	18800
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO PARA LEGUMES	20600
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO PARA MASSAS	19680
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO SABORES DO	19860

		NORDESTE	
AJINOMOTO	SAZON	TEMPEPRO PARA SALADAS	20220
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO TOQUE DE ALECRIM	20520
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO TOQUE DE ALHO	20360
AJINOMOTO	SAZON	TEMPERO TOQUE DE LIMÃO	19100
AJINOMOTO	HONDASHI	HONDASHI - TEMPERO A BASE DE PEIXE	18520