

**MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**DIRETORIA COLEGIADA**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 17 DE ABRIL DE 2023**

Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das competências que lhe conferem os arts. 7º, inciso III, e 15, incisos III e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e considerando o disposto no art. 187, inciso VII e §§ 1º e 3º, do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Instrução Normativa, conforme deliberado em reunião realizada em 12 de abril de 2023, e eu, Diretor-Presidente determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Instrução Normativa altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GMC/MERCOSUL nº 27, de 17 de novembro de 2022.

Art. 2º O Anexo III da Instrução Normativa - IN nº 211, de 2023, passa a vigorar acrescido dos aditivos alimentares, suas respectivas funções tecnológicas, limites máximos e condições de uso que constam no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

**ANTONIO BARRA TORRES**  
Diretor-Presidente

ANEXO

ADITIVOS ALIMENTARES INCLUÍDOS NA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM ALIMENTOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES TECNOLÓGICAS, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO DO ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 221, DE 2023.

07.1.1 Pães com fermento biológico				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota
Glaceante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
07.1.2 Pães com fermento químico				
Função	INS	Aditivos	Limite máximo (mg/kg ou mg/L)	Nota

Glaceante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
<b>07.2.1 Biscoitos e similares com ou sem recheio, com ou sem cobertura</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
<b>07.3.1 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento biológico ou fermentação natural, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos (inclui panetone e pan dulce)</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
Glaceante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
<b>07.3.2 Bolos, tortas, doces e massas de confeitaria, com fermento químico, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, prontos para o consumo ou semiprontos</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Corante	162	Vermelho beterraba	Quantum satis	
Glaceante	1520	Propilenoglicol	1500	Somente para uso em conjunto com aditivos conservadores.
<b>08.2.1.1 Produtos cárneos processados industrializados frescos</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Conservante	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
<b>08.2.1.3 Produtos cárneos processados industrializados cozidos</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Conservante	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
<b>08.2.2.2 Produtos cárneos processados salgados cozidos</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Regulador de acidez	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
<b>08.2.3.2 Semiconservas cárneas e mistas</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Regulador de acidez	261(ii)	Diacetato de potássio	1000	
<b>13.2 Molhos emulsionados (incluindo molhos à base de maionese)</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Emulsificante	476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	5000	

<b>13.3 Maionese</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Emulsificante	476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	5000	
<b>16.2.2 Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Emulsificante	436	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	500	Somente para bebidas gaseificadas.
<b>18.1 Aperitivos à base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas)</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Antioxidante	392	Extrato de alecrim	50	Limite sobre o teor de gordura e expresso como a soma de ácido carnósico e carnosol.
<b>18.2 Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não</b>				
<b>Função</b>	<b>INS</b>	<b>Aditivos</b>	<b>Limite máximo (mg/kg ou mg/L)</b>	<b>Nota</b>
Antioxidante	392	Extrato de alecrim	200	Limite sobre o teor de gordura e expresso como a soma de ácido carnósico e carnosol.