

CONSULTA PÚBLICA Nº 1.324, DE 17 DE ABRIL DE 2025

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, III, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo, conforme deliberado em reunião realizada em 16 de abril de 2025, e eu, Diretor-Presidente Substituto, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de Instrução Normativa que estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em alimentos, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo e os demais documentos que subsidiaram a sua elaboração estarão disponíveis no portal eletrônico da Anvisa, no endereço https://anvisa.gov.br/legis/datalegis/action/ActionDatalegis.php?acao=recuperarTematicasCollapse&cod_modulo=630&cod_menu=9373, e no portal eletrônico Participe + Brasil, no endereço <https://www.gov.br/participamaisbrasil/consultas-publicas>. As sugestões no portal da Anvisa deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário eletrônico específico, disponível no endereço: <http://pesquisa.anvisa.gov.br/index.php/576786?lang=pt-BR>.

§1º Com exceção dos dados pessoais informados pelos participantes, todas as contribuições recebidas são consideradas públicas e de livre acesso aos interessados, conforme previsto na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011

e estarão disponíveis após o encerramento da consulta pública, em sua página específica, no campo “Documentos Relacionados”.

§2º Ao término do preenchimento e envio do formulário eletrônico será disponibilizado número de identificação do participante (ID) que poderá ser utilizado pelo usuário para localizar a sua própria contribuição, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos – GGALI, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais – AINTE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

RÔMISON RODRIGUES MOTA

Diretor-Presidente Substituto

Documento assinado eletronicamente por **Romison Rodrigues Mota, Diretor(a)-Presidente Substituto(a)**, em 23/04/2025, às 17:06, conforme horário oficial de Brasília,





com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **3550476** e o código CRC **0B67B395**.

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.916372/2019-19

Assunto: Proposta de Instrução Normativa que estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em alimentos.

Agenda Regulatória 2024-2025: Tema 3.8

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos (GGALI) - alimentos@anvisa.gov.br

Diretor Relator: A sortear

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR EXTENSO] DE [ANO]

Estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em alimentos.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em ... de ... de 20.., e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece as especificações de identidade, pureza e composição de ingredientes autorizados para uso em alimentos.

Art. 2º Esta Instrução Normativa se aplica aos novos alimentos, novos ingredientes e outros constituintes estabelecidos:

I - na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011, no caso de alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância;

II - na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 22, de 13 de maio de 2015, no caso de fórmulas para nutrição enteral destinadas a indivíduos maiores de três anos e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo destinadas a indivíduos maiores de três anos;

III - na Instrução Normativa - IN nº 28, de 26 de julho de 2018, no caso de suplementos alimentares;

IV - na Instrução Normativa - IN nº 87, de 15 de março de 2021, no caso de óleos e gorduras vegetais;

V - na Instrução Normativa específica, nos demais casos.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa não se aplica:

I - aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;

II - às espécies vegetais para o preparo de chás e uso como especiarias;

III - aos componentes e suas especificações autorizados para uso em bases gomosas; e

IV - aos sucedâneos do cloreto de sódio autorizados para uso no sal hipossódico.

CAPÍTULO II ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO AUTORIZADAS

Art. 3º O Anexo I desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição aprovadas.

Art. 4º O Anexo II desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição de referências aprovadas com base no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023.

Parágrafo único. No caso dos ingredientes que possuam mais de uma referência aprovada, devem ser atendidas integralmente as especificações de, pelo menos, uma destas referências.

Art. 5º O Anexo III desta Instrução Normativa estabelece a lista de

ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição aprovadas de empresa proprietária.

Art. 6º O Anexo IV desta Instrução Normativa estabelece a lista de ingredientes que devem atender integralmente as especificações de identidade, pureza e composição que constam em normas especificadas.

CAPÍTULO III

CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA ESTABELECIMENTO DE EQUIVALÊNCIA ENTRE ESPECIFICAÇÕES

Art. 7º A equivalência com a especificação de identidade, pureza e composição para os ingredientes listados no Anexo I desta Instrução Normativa poderá ser solicitada, desde que:

I - seja comprovada a compatibilidade entre o processo de produção e as especificações; e

II - as diferenças entre os parâmetros especificados não comprometam a segurança e não exijam uma nova avaliação toxicológica.

Parágrafo único. A solicitação de que trata o *caput* deve ser realizada por meio de protocolo de petição de equivalência de especificação contendo as seguintes informações:

I - nome comum e sinônimos do novo alimento, novo ingrediente ou constituinte;

II - descrição da proposta de especificação, juntamente com os métodos analíticos empregados e resultados analíticos, de acordo com o disposto nos arts. 20, 21 e 22 da Resolução RDC nº 839, de 2023;

III - descrição detalhada do processo de produção do ingrediente, de acordo com o disposto na Seção VI do Capítulo III da Resolução RDC nº 839, de 2023;

IV - racional técnico-científico comprovando que as diferenças entre as especificações não demandam uma nova avaliação de segurança.

Art. 8º A inclusão de referências de especificação de identidade, pureza e composição elencadas no art. 19 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 2023, para os ingredientes listados no Anexo II desta Instrução Normativa poderá ser solicitada, desde que:

I - seja comprovada a compatibilidade entre o processo de produção e a especificação adotados com o processo de produção e os parâmetros descritos nas respectivas referências; e

II - as diferenças entre os parâmetros especificados não comprometam a segurança e não exijam nova avaliação toxicológica.

Parágrafo único. A solicitação de que trata o *caput* deve ser realizada por meio de protocolo de petição de equivalência de especificação contendo as seguintes informações:

I - nome comum e sinônimos do novo alimento, novo ingrediente ou constituinte;

II - identificação das monografias de referência constantes do Anexo II desta Instrução Normativa;

III - descrição detalhada do processo de produção do ingrediente, de acordo com o disposto na Seção VI do Capítulo III da RDC nº 839, de 2023;

IV - cópia das monografias de especificação a serem incluídas com descrição dos métodos analíticos empregados e resultados analíticos, de acordo com o disposto nas seções IV e V do Capítulo III da RDC nº 839, de 2023; e

V - racional técnico-científico comprovando que as diferenças entre as especificações não demandam uma nova avaliação de segurança.

Art. 9º Após a conclusão da análise da petição de equivalência de especificação, a Anvisa dará publicidade ao peticionante da sua decisão mediante:

I - envio por ofício eletrônico do parecer, em versão integral e a proposta de versão pública; e

II - publicação de Resolução Específica (RE) no Diário Oficial da União, exclusivamente em caso de indeferimento da petição de equivalência de especificação.

Parágrafo único. As atualizações das especificações aprovadas no Anexo I desta Instrução Normativa e das referências de especificações aprovadas no Anexo II desta Instrução Normativa estarão autorizadas após aprovação do parecer público de deferimento e mediante publicação no Diário Oficial da União da atualização dos respectivos Anexos.

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 11. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

RÔMISON RODRIGUES MOTA
Diretor-Presidente Substituto

ANEXO I
LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER
INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE,
PUREZA E COMPOSIÇÃO APROVADAS.

Ingredientes	CAS	Especificações
Acerola em pó/Suco de acerola desidratado	-	Descrição/Definição O produto utiliza como matérias-primas o suco ou o concentrado de acerola (<i>Malpighia sp.</i>) previamente pasteurizados e submetidos a processos de concentração e desidratação. Parâmetros físico-químicos Vitamina C: mín. 13% e máx. 36% Umidade: máx. 5,5 % Contaminantes Arsênio: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,3 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Aflatoxina B1, B2, G1e G2: máx. 10 ppb Ocratoxina A: máx. 10 ppb
Ácido alfa-linolênico n-3 obtido de <i>Chlorella vulgaris</i>	-	Descrição/Definição Produto em pó de coloração verde obtido a partir de algas da espécie <i>Chlorella vulgaris</i> que são submetidas a processos de filtração, concentração e secagem. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 7 % Cinzas: máx. 12 % Proteínas: mín. 46 % e máx. 70 % Gorduras totais: mín. 11 % e máx. 15 %, das quais: Saturadas: máx. 16 % Monoinsaturadas: mín. 7 % e máx. 10 % Poli-insaturadas: mín. 36 % e máx. 44 %, das quais: Ácido α-linolênico n-3: mín. 31 % e máx. 39 %

		Ácido α-linolênico n-6: mín. 4 % e máx. 6 % Ácido oleico: mín. 0,8 % e máx. 1,0 % Ácidos graxos trans: máx. 0,1 % Contaminantes Chumbo: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,5 ppm
Ácido docosahexaenóico (DHA) e ácido eicosapentaenóico (EPA) obtido de lisinato de ômega-3	-	Descrição/Definição O lisinato de ômega 3 de peixe é um produto em pó com coloração que varia entre amarelo e marrom. É produzido a partir de óleo concentrado de peixe e cloridrato de L-lisina (L-Lisina HCl). Para isso, uma solução do óleo de peixe concentrado é submetida à saponificação com solução aquosa de hidróxido de sódio sob condições controladas seguido pelas etapas de acidificação, separação, formação dos sais pela adição de L-lisina e desidratação. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 1 % Cinzas: máx. 0,5 % Ácido eicosapentaenoico (EPA) + Ácido docosaenoico (DHA): mín. 45 % e máx. 55 % Outros ácidos graxos: mín. 11 % e máx. 25 % L-lisina: mín. 30 % e máx. 34 % TOTOX (AV + 2PV): máx. 26 Contaminantes Arsênio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 0,1 ppm Ferro: máx. 30 ppm
		Descrição/definição Ácido ortosilícico estabilizado em cloreto de colina é um pó de coloração esbranquiçada produzido a partir de silicato de sódio. O processo de produção, que utiliza etanol como solvente,

Ácido ortosilícico estabilizado em cloreto de colina	-	envolve destilação a vácuo, filtração e secagem por pulverização (<i>spray drying</i>). Parâmetros físico-químicos Pureza: mín. 90% e máx. 100 % pH: mín. 2,0 e máx. 4,0 Ácido ortosilícico: mín. 1,3 % e máx. 1,7 % Cloreto de colina: mín. 17 % e máx. 20 % Sulfato (SO4): máx. 0,02 % Contaminantes Metais pesados: máx. 10 ppm Arsênio: máx. 1 ppm
Ácido ortosilícico estabilizado com maltodextrina	-	Descrição/Definição O ácido ortosilícico estabilizado em maltodextrina é um produto em pó de coloração branca obtido pela mistura homogênea de ácido ortosilícico com maltodextrina. Parâmetros físico-químicos Maltodextrina: mín. 94,73 % e máx. 95,69 % Silício: mín. 1,35 % e máx. 1,65 % Umidade: máx. 7 %.
Amido resistente de milho (<i>Zea mays</i>)	-	Descrição/Definição Produto em pó de aspecto claro produzido a partir da concentração da porção resistente (fibras alimentares) do xarope de milho. O xarope de milho utilizado como ingrediente deve ser obtido do amido de grãos de milho (<i>Zea mays</i> L.) por hidrólise química ou enzimática por alfa-amilase ou glucoamilase. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 15 % (base seca) pH: mín. 3,5 e máx. 7,5 Fibra alimentar: mín. 70 % (base seca) Carboidratos totais: mín. 94 % (base seca) Proteínas: máx. 0,8 % (base seca) Lipídeos: máx. 0,8 % (base seca)

Amido modificado resistente de batata (<i>Solanum tuberosum</i>) (Diamido fosfatado/amido fosfatado de batata)	-	Descrição/Definição Produto em pó, de cor branca a quase branca, produzido a partir da modificação da estrutura química dos polímeros de amido da batata inglesa (<i>Solanum tuberosum</i>) por processo de fosforilação. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 16 % pH: 4,5 – 8,0 Fibra alimentar: mín. 85 % Fósforo residual: máx. 0,5 % expresso como fósforo (base seca) Contaminantes Chumbo: máx. 2 mg/kg
Baobá em pó (<i>Adansonia digitata</i>)	-	Descrição/Definição Os frutos de baobá são colhidos de árvores da espécie <i>Adansonia digitata</i>. A polpa obtida do fruto é desidratada e moída para ser transformada em um pó de coloração branca. Parâmetros físico-químicos Umidade: mín. 4,5 % e máx. 13,7 % Proteína: mín. 1,8 % e máx. 9,3 % Gordura: máx. 1,6 % Carboidratos totais: mín. 76,3 % e máx. 89,5 % Açúcares (como glicose): mín. 15,2 % e máx. 36,5 % Fibra alimentar: mín. 40 % e máx. 60 % Cinzas: mín. 3,8 % e máx. 6,6 % Sódio (mg/100 g): mín. 0,1 e máx. 25,2
		Descrição/Definição A beta-alanina (C₃H₇NO₂) é um aminoácido disponível em pó cristalino de coloração branca. Tem a acrilonitrila como composto de partida e passa por processos de amonificação, hidrólise, neutralização, separação e cristalização.

Beta-alanina	107-95-9	Parâmetros físico-químicos Massa molecular: 89,09 Da Solubilidade: solúvel em água, levemente solúvel em etanol e insolúvel em éter e acetona Pureza: mín. 97 % pH: 6,0 - 7,3 (solução 5 %) Ponto de fusão: acima de 197 °C Contaminantes Amônia: máx. 200 ppm Arsênio: máx. 1 ppm Cloro: máx. 400 ppm Ferro: máx. 30 ppm Sulfato: máx. 480 ppm
Café verde em pó	-	Descrição/Definição Produto em pó obtido pela moagem e desidratação dos grãos de café verde das espécies <i>Coffea arabica</i> L. ou <i>Coffea canephora</i> Pierre ex Froehner. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 10 % Cafeína (base seca): mín. 1% e máx. 4 % Ácido clorogênico: mín. 4 % e máx. 12 % Contaminantes Ocratoxina A: máx. 10 ppm Chumbo: máx. 1 ppm Arsênio: máx. 0,5 ppm Cádmio: máx. 0,2 ppm
Carbonato de cálcio da casca de ovo de galinha (<i>Gallus Gallus domesticus</i>)		Descrição/Definição O ingrediente resulta de um processo de desidratação da casca do ovo de galinha. O principal constituinte é o carbonato de cálcio. Parâmetros físico-químicos Cálcio Elementar: 35 % - 38 % Carbonato de Cálcio: 87 % - 95 % Umidade: máx. 5 % Contaminantes Arsênio: máx. 0,15 ppm Cádmio: máx. 0,05 ppm

		Chumbo: máx. 0,05 ppm Mercúrio: máx. 0,05 ppm
Clara de ovo desidratada	-	Descrição/Definição A clara de ovo desidratada é um produto em pó obtido pela separação, filtração, pasteurização e desidratação da clara de ovos de galinha. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 8 % Proteínas: mín. 78 % pH: mín. 9 e máx. 11 Cinzas: máx. 6 % Metais pesados Arsênio: máx. 0,5 ppm Chumbo: máx. 0,1 ppm
Colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado	-	Descrição/Definição O colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado é um produto em pó obtido do esterno de frango a partir de processo não-enzimático, em baixa temperatura, contendo colágeno tipo II na sua forma nativa (não desnaturado). Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 10 % Colágeno tipo II (nativo): mín. 3 % Contaminantes Arsênio: máx. 1,5 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 1,5 ppm
		Descrição/Definição O colostro bovino desnatado é um produto em pó de coloração variável entre branco e creme. É produzido pelas glândulas mamárias de bovinos e coletado após o parto enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem, sendo posteriormente, submetido à padronização e aos processos de pasteurização e desidratação.

Colostro bovino desnatado	-	Parâmetros físico-químicos pH: mín. 6,0 e máx. 7,5 Umidade: máx. 6 % Cinzas: máx. 10,0 % Proteína (base seca): mín. 60 % Gordura: máx. 5,0 % Lactose: mín. 3 % e máx. 35 % Imunoglobulina (IgG) (base seca): mín. 20 % e máx. 36 % Contaminantes Arsênio: máx. 0,7 ppm Chumbo: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,25 ppm Cobre: máx. 10 ppm Cromo: máx. 4 ppm
Colostro bovino integral	-	Descrição/Definição O colostro bovino integral é um produto em pó de coloração variável entre branco e amarelado. É produzido pelas glândulas mamárias de bovinos e coletado após o parto enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizam, sendo posteriormente, submetido à padronização e aos processos de pasteurização e desidratação. Parâmetros físico-químicos pH: mín. 6,0 e máx. 7,5 Umidade: máx. 8 % Cinzas: máx. 9,0 % Proteína (base seca): mín. 45,0 % Gordura: mín. 15,0 % Lactose: mín. 10,0 % e máx. 35,0 % Imunoglobulina (IgG) (base seca): mín. 15 % e máx. 18 % Contaminantes Arsênio: máx. 0,7 ppm Chumbo: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,25 ppm Cobre: máx. 10 ppm Cromo: máx. 4 ppm
		Descrição/Definição O produto, que utiliza como matéria-prima o suco polposo de

Concentrado de acerola liofilizado	-	acerola (<i>Malpighia sp.</i>) previamente pasteurizado, é concentrado e submetido a processo de liofilização, granulação, moagem e mistura. Parâmetros Físico-Químicos Vitamina C: mín. 13 % e máx. 36 % Umidade: máx. 5,5 % Contaminantes Arsênio: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,3 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Aflatoxina B1, B2, G1 e G2: máx. 10 ppb Ocratoxina A: máx. 10 ppb
Concentrado de maçã	-	Descrição/Definição O concentrado de maçã é obtido de frutos da espécie <i>Pyrus malus</i> L. (variações: <i>Amasya</i>, <i>Golden</i>, <i>Starking</i>, <i>Granny Smith</i> e <i>Galaxy</i>). Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização, clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração. Parâmetros físico-químicos Acidez (em ácido málico): mín. 0,6 g/100 g e máx. 2,7 g/100 g Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 69 °Brix e máx. 71 °Brix pH: mín. 2,8 e máx. 4,4 Proteínas: mín. 1,35 g/100 g e máx. 2,0 g/100 g Gorduras: mín. 0,4 g/100 g e máx. 0,6 g/100 g Carboidratos totais: mín. 50,6 g/100 g e máx. 75,8 g/100 g Fibras alimentares: mín. 1,3 g/100 g e máx. 2,0 g/100 g Patulina: máx. 50 mcg/kg
		Descrição/Definição O concentrado de pera é obtido de frutos maduros da espécie <i>Pyrus communis</i> L. Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização,

Concentrado de pera	-	clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração. Parâmetros físico-químicos Acidez (em ácido málico): mín. 1,5 g/100 g e máx. 1,7 g/100 g Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 69 °Brix e máx. 71 °Brix Proteínas: mín. 0,64 g/100 g e máx. 0,96 g/100 g Gorduras: mín. 0,4 g/100 g e máx. 0,6 g/100 g Carboidratos totais: mín. 41,6 g/100 g e máx. 62,4 g/100 g Fibras alimentares: mín. 0,32 g/100 g e máx. 0,48 g/100 g Patulina: máx. 25 mcg/kg
Concentrado de romã	-	Descrição/Definição O concentrado de romã é obtido de frutos maduros da espécie <i>Punica granatum L.</i> Sua produção envolve etapas de seleção dos frutos, prensagem, pasteurização, clarificação com enzimas amilase e pectinase, filtração e concentração. Parâmetros físico-químicos Acidez (em ácido cítrico): mín. 3,5 g/100 g e máx. 8,5 g/100 g Sólidos solúveis (a 20 °C): mín. 64 °Brix e máx. 66 °Brix pH: mín. 2,7 e máx. 3,8 Proteínas: mín. 0,64 g/100 g e máx. 0,96 g/100 g Gorduras: mín. 0,4 g/100 g e máx. 0,6 g/100 g Carboidratos totais: mín. 41,6 g/100 g e máx. 62,4 g/100 g Fibras alimentares: mín. 0,32 g/100 g e máx. 0,48 g/100 g
		Descrição/Definição O concentrado hidrossolúvel de tomate está disponível em pó ou líquido (xarope) e é livre de licopeno. É produzido a partir da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) que é submetida à reconstituição, seguida por etapas de decantação, clarificação

Concentrado hidrossolúvel de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	-	com o uso de pectinases e ultrafiltração para a produção do produto líquido (xarope). Para a produção do produto em pó são acrescentados processos de adsorção e desidratação. Líquido (xarope) Parâmetros físico-químicos Cor: marrom escuro Sólidos solúveis (°Brix): mín. 60 e máx. 63 Densidade (g/mL): mín. 1,1 e máx. 1,3 pH: mín. 3,9 e máx. 4,4 Soma de adenosina, ácido clorogênico e rutina: mín. 400 mg/kg Contaminantes Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Pó Parâmetros físico-químicos Cor: marrom a marrom escuro Umidade: máx. 5 % Cinzas: máx. 3 % Soma de adenosina, ácido clorogênico e rutina: mín. 16 mg/g Contaminantes Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm
Cranberry em pó (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton)	-	Descrição/Definição O cranberry em pó é um produto que apresenta compostos fenólicos e é obtido por processo de desidratação de frutos inteiros, suco ou bagaço da espécie <i>Vaccinium macrocarpon</i>. Características/Composição Umidade: máx. 6 % (base seca) Proantocianidinas (PACs) - Método DMAC: mín. 0,30 % - 0,50 % (base seca)

		- Método HPLC: mín. 1,5 % - 4,5 % Solubilidade em água: mín. 10 % Contaminantes Arsênio: máx. 1,5 ppm Chumbo: máx. 1 ppm
Dextrina resistente de trigo ou milho	-	Descrição/Definição A dextrina resistente de trigo ou milho é um pó de coloração branca, amarela ou marrom. É obtida após a hidrólise parcial (ácida ou alcalina) do amido de milho ou de trigo por processo de aquecimento. Parâmetros físico-químicos Açúcares redutores: máx. 18 % (como D-glicose em b.s.) Gordura: máx. 1,0 % Cinzas: máx. 0,5 % Proteína: máx. 1 % Umidade: máx. 13 % Fibras alimentares: mín. 82 % Impurezas e contaminantes Chumbo: máx. 1 ppm Arsênio: máx. 0,2 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,02 ppm Dióxido de enxofre: máx. 0,005 % Cloreto: máx. 0,2 %
Dicálcio malato	671197-49-2	Descrição/Definição O dicálcio malato (DCM) é um pó que pode variar entre as colorações branca e <i>off-white</i>. É obtido pela combinação de soluções aquosas de ácido málico e hidróxido de cálcio, sob condições controladas de tempo e temperatura, seguido por processo de desidratação. Parâmetros físico-químicos Massa molecular: 344,25 Da Fórmula molecular: C₈H₈O₁₀Ca₂ Pureza: mín. 88 % Cálcio (ICP-AES): mín. 29 % e máx. 33 % pH: mín. 11,5 e máx. 12,5

		Umidade: máx. 6 % Contaminantes Fluoreto: máx. 30 ppm Chumbo: máx. 0,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm
Dimagnésio malato	671197-50-5	Descrição/Definição O dimagnésio malato (DMM) é um pó que pode variar entre as colorações branca e <i>off-white</i>. É obtido pela combinação de soluções aquosas de ácido málico e óxido de magnésio, sob condições controladas de tempo e temperatura, seguido por processo de desidratação. Parâmetros físico-químicos Massa molecular: 214,7 Da Fórmula molecular: $Mg_2(OH)_2C_4H_4O_5$ Magnésio: mín. 20 % e máx. 22 % Umidade: máx. 12 % pH: 10 -11 Contaminantes Chumbo: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm
Extrato aquoso de canela (<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume)	-	Descrição/Definição O extrato aquoso de canela é um produto em pó de coloração marrom avermelhada produzido a partir da casca (pau de canela) da espécie <i>Cinnamomum burmannii</i>. A matéria-prima é pulverizada e, em seguida, submetida aos processos de extração aquosa, filtração, concentração e desidratação. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 8 % Proantocianidinas do tipo A: mín. 3 % e máx. 5 % Cumarina: máx. 0,5 % Contaminantes Chumbo: máx. 0,5 ppm

		Cádmio: máx. 0,5 ppm Arsênio: máx. 1,5 ppm Mercúrio: máx. 1,5 ppm
Extrato de cacau <i>(Theobroma cacao L.)</i>	-	Descrição/Definição O extrato de cacau em pó é um produto de coloração marrom avermelhada obtido a partir da moagem de sementes de cacau secas e não fermentadas (<i>Theobroma cacao L.</i>) seguido por processos de extração hidroalcóolica, filtração, concentração e desidratação. Parâmetros físico-químicos Flavonóis: mín. 29 % (HPLC) Teobromina: mín. 5 % e máx. 9 % (HPLC) Cafeína: máx. 2 % (HPLC) Umidade: máx. 8 % Contaminantes Chumbo: máx. 3 ppm Arsênio: máx. 3 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 1,0 ppm
Extrato de oliva líquido padronizado em 40% a 50% de hidroxitirosol	-	Descrição/Definição O extrato de oliva é um produto líquido de coloração amarronzada obtido por processamento de frutos da espécie <i>Olea europea L.</i> Os frutos são submetidos à prensagem e decantação para a separação da parte sólida da parte líquida. Em seguida, a parte líquida passa por processo de extração tendo água como solvente, seguida por filtração, purificação e concentração. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 7 % Hidroxitirosol: 40 %-50 % Contaminantes Cádmio: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm
		Descrição/Definição O extrato de polpa de oliva é um

Extrato de polpa de oliva (<i>Olea europaea</i> L.)	-	produto em pó de coloração marrom clara obtido pelo processamento de frutos da espécie <i>Olea europaea</i> L. Os frutos limpos são esmagados, parcialmente descaroçados e triturados para a produção de uma pasta de azeitona que, então, é centrifugada, parcialmente desengordurada e submetida à extração hidroalcóolica. Em seguida, o extrato é filtrado, concentrado, clarificado e os componentes oleosos são removidos por extração com hexano. Por fim, o extrato é concentrado e desidratado. Parâmetros físico-químicos pH: mín. 4,0 e máx. 6,0 Umidade: máx. 7 % Cinzas: máx. 20 % Compostos fenólicos totais: mín. 10 % Hidroxitirosol: mín. 4,5 % Verbascosídeo: mín. 2,0 % Contaminantes Cádmio: máx. 0,2 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Arsênio: máx. 1,0 ppm
Extrato seco de jaboticaba	-	Descrição/Definição Extrato seco obtido por extração hidroalcóolica da casca de jaboticaba. Parâmetros Físico-Químicos Cor (solução 1% em água): Roxo claro. Aspecto: Pó homogêneo, livre de impurezas Odor: característico Sabor (solução 1% em água): característico pH (solução 1% em água): 3,0 - 6,0 Densidade aparente: 0,300 a 0,750 g/cm³ Densidade compactada: 0,300 e 0,750 g/cm³

		Umidade: máx. 13 % Solubilidade (em água): solúvel Cinzas totais: máx. 5,0 % Cinzas insolúveis em ácido (%): máx. 5,0 % Polifenóis (5) cálc. Ác. Gálico: mín. 25 mg/g Antocianina (cálc. Cianina-3-glucosídeo): mín. 4 % Cianidina-3-glucosídeo: mín. 150 mcg/g Delfinidina-3-glucosídeo: mín. 13 mcg/g
Farinha de lentilha d'água	-	Descrição/Definição O ingrediente consiste em um pó obtido da lentilha d'água (<i>Lemnoideae</i>). Sua produção envolve etapas de colheita, lavagem, purificação e desidratação. Parâmetros físico-químicos Proteína (base seca): 35 % a 55 % Umidade: máx. 10 % Carboidrato: máx. 12 % Gordura: máx. 12 % Fibra alimentar: 30 a 50 % Cinzas: máx. 10 % Manganês: máx. 40 ppm Contaminantes Arsênio: máx. 0,50 ppm Cádmio: máx. 0,05 ppm Chumbo: máx. 0,10 ppm Mercúrio: máx. 0,05 ppm
Fibra da casca de aveia	-	Descrição/Definição O produto é obtido por processos mecânicos de moagem, tratamento alcalino, lavagem e secagem da casca de aveia (<i>Avena sativa</i>). Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 9 % Cinzas: máx. 8 % Fibra alimentar (base seca): mín. 83 % Contaminantes Arsênio: máx. 1,0 ppm

		Cádmio: máx. 1,0 ppm Chumbo: máx. 1,0 ppm Aflatoxina B1, B2, G1e G2: máx. 5 ppb Desoxinivalenol (DON): máx. 1000 ppb Ocratoxina A: máx. 10 ppb Zearalenona: máx. 100 ppb
Fibra da casca de maçã	-	Descrição/Definição Produto em pó obtido a partir da casca da maçã (<i>Malus domestica</i> Borkh., Syn. <i>Pyrus malus</i> L.) por meio de moagem e peneiramento sem uso de solventes, reagentes ou reações químicas. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 8 % Cinzas: máx. 3 % pH: 3 - 5 Fibras alimentares: mín. 40 %, sendo: Insolúveis: mín. 30 % Solúveis: mín. 10 % Contaminantes Cádmio: máx. 0,3 ppm Chumbo: máx. 0,6 ppm Aflatoxina B1, B2, G1e G2: máx. 10 ppb Patulina: máx. 125 ppb
		Descrição/Definição Fosfolipídeos do ovo é um produto líquido não límpido, de coloração acastanhada, obtido a partir da gema de ovo de galinha (<i>Gallus gallus domesticus</i>). O processo de produção envolve centrifugação, <i>spray drying</i>, extração com etanol, evaporação sob pressão e temperatura controladas, secagem e filtração. Parâmetros físico-químicos Cor (índice de iodo): máx. 50 Umidade: máx. 2 % Atividade enzimática (lipase u/g): 0 Índice de iodo Wijss: mín. 75 e máx. 90

Fosfolipídios de ovos	-	Índice de peróxidos: máx. 2 meq O₂/kg Acidez: máx. 10 mg KOH/g Sólidos totais: máx. 100 % Proteínas do ovo: máx. 20 mg/100 g Colesterol: mín. 3 g/100 g; máximo 5 g/ 100 g Fosfolipídeos: mín. 32 g/100 g Proporção ARA/DHA: mín. 1 % e máx. 2,5 % DHA: mín. 0,8 g/100 g ácidos graxos Contaminantes Arsênio total: máx. 100 ppb Cádmio: máx. 10 ppbC humbo: máx. 10 ppb Mercúrio: máx. 20 ppb Aflatoxina B1: máx. 0,2 ppb Contaminantes do processo de produção Compostos aromáticos BTEX (benzeno, tolueno, etil benzeno, o-xileno, m-xileno e p-xileno): máximo 250 ppb
Galactoligossacarídeos (GOS)	-	Descrição/Definição Galactoligossacarídeos são produzidos a partir da lactose do leite por um processo enzimático utilizando β-galactosidasas autorizadas pela legislação nacional. Xarope Parâmetros físico-químicos: Matéria Seca: mín. 74 % pH: 2,8 a 3,8 GOS: mín. 46 % (base seca) Lactose: máx. 40,0 % (base seca) Glucose: máx. 22,0 % (base seca) Cinzas: máx. 4,0 % (base seca) Nitrito: máx. 2 mg/kg Proteína: máx. 4,5 % (base seca) Pó Parâmetros físico-químicos: GOS: mín. 46 % (base seca) Glicose: máx. 22 % Lactose: máx. 40 % (base seca) Cinzas: máx. 4,0 % (base seca)

		Nitrito: máx. 2 mg/kg Proteína: máx. 4,5 % (base seca)
Glicinato férrico	34369-82-9	Descrição/Definição O glicinato férrico é um pó de coloração marrom avermelhada. É obtido pela combinação de soluções de hidróxido de ferro e glicina, sob condições controladas de agitação, tempo e temperatura seguido por processo de desidratação. Parâmetros físico-químicos Pureza: mín. 97 % e máx. 102 % Ferro: mín. 20 % e máx. 22 % Umidade: máx. 7 % pH: mín. 6 e máx. 8 Nitrogênio: mín. 12 % e máx. 13,5 % (em glicina) Contaminantes Chumbo: máx. 1,0 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm
Goma guar parcialmente hidrolisada	-	Descrição/Definição A goma guar parcialmente hidrolisada é um pó de coloração branca obtido pelo processamento das sementes da planta <i>Cyanoiposis tetragonolobus</i> L. Neste processo, ocorre a hidrólise enzimática das galactomananas realizada pela hemicelulase de <i>Aspergillus niger</i>. Parâmetros físico-químicos Peso molecular: mín. 1 kDa e máx. 100 kDa Peso molecular médio: 20 kDa Fibras alimentares (galactomananas): mín. 85 % Umidade: máx. 5,5 % Viscosidade: máx. 13 mPa.s (*) pH: mín. 6 e máx. 7 (solução 5 %) (*)Viscosidade é medida em solução de 5 % a 5 °C. Contaminantes Chumbo: máx. 0,5 ppm

		Arsênio: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm
Hidroximetilbutirato	625-08-1	Descrição/Definição Hidroximetilbutirato é um produto líquido viscoso, incolor a amarelo claro, produzido a partir da dissolução de hidroximetilbutirato de cálcio, envolvendo extração com solvente e filtração. Parâmetros físico-químicos HMB: mín. 97,0 e máx. 103,0 %. Densidade: mín. 1,00 e máx. 1,20 g/cm³ pH: máx. 3,00 Água: máx. 2,0 % Contaminantes Ácido dimetilacrílico: máx. 150 ppm Arsênio: Máximo 1 ppm Chumbo: Máximo 1 ppm
Hidroximetilbutirato de cálcio	135236-72-5	Descrição/Definição Hidroximetilbutirato de cálcio é produzido pelo processo de oxidação de diacetona álcool e hipoclorito de sódio e extração com acetato de etila. Composição CaHMB: mín. 98 % HMB: mín. 77 % Cálcio: máx. 21 % Umidade: máx. 8 % Contaminantes Ácido dimetilacrílico: máx. 150 ppm Chumbo: máx. 3 ppm Triclorometano (clorofórmio): máx. 0,006 %
		Descrição/Definição A L-teanina, na forma de pó branco cristalino, é obtida das folhas da <i>Camellia sinensis</i> por extração aquosa, seguida de concentração, centrifugação e separação em uma coluna de resina, microfiltração,

L-teanina de folhas de <i>Camellia sinensis</i>	-	cristalização, purificação e ultrafiltração. Fórmula molecular C7H14N2O3 Peso molecular 174, 20 Daltons Parâmetros Físico-Químicos Teor de L-teanina: mín. 98 % Umidade: máx. 1 % pH: mín. 5 e máx. 6 Cinzas sulfatadas: máx. 0,2 % Rotação óptica: entre + 7,2º e +8,5º, em base seca Ponto de fusão: 214º a 215º Contaminantes Arsênio: máx. 4 ppm Cloretos: máx. 210 ppm Chumbo: máx. 1 ppm Cádmio: máx. 1 ppm Mercúrio: máx. 1 ppm
L-Triptofano de glicose de milho (<i>Zea mays L.</i>)	-	Descrição/Definição O L-triptofano (C11H12N2O2) é aminoácido disponível como cristais de coloração branca, amarelada ou como um pó cristalino. É obtido pelo processo de fermentação da glicose de milho (<i>Zea mays L.</i>) seguido por processos de purificação, cristalização e desidratação. Fórmula molecular C11H12N2O2 Massa molecular 204,22 Da Parâmetros Físico-Químicos Rotação óptica (específica): [α]D 20 entre -30,0º e -33,0º ou [α]D25 entre -29,7º e -32,7º L-triptofano: mín. 98,5 % e máx. 101,5 % (b.s.) Cinzas: máx. 0,1 % Rotação óptica (específica): - 29,4º a -32,8º pH: mín. 5,5 e máx. 7,0 Umidade: máx. 0,3 %

		Contaminantes Ferro: máx. 30 ppm Cloreto (Cl): máx. 0,05 % Sulfato (SO4): máx. 0,03 % Amônia (NH4): máx. 0,02 %
Magnésio creatina quelato	-	Descrição/Definição O magnésio creatina quelato é um pó que pode variar entre as colorações branca e <i>off-white</i>. É obtido pela combinação de soluções aquosas de magnésio e creatina na presença de ácidos cítrico e fosfórico, sob condições controladas de tempo e temperatura, seguido por processo de desidratação. Parâmetros físico-químicos Massa molecular: 171,44 Da Fórmula molecular: $MgOC_4H_9O_2N_3$ Magnésio: mín. 8 % e máx. 12 % Creatina anidra: mín. 37 % e máx. 47 % pH: 8 - 10 Umidade: máx. 6 % Creatinina: máx. 0,55 % Contaminantes Chumbo: máx. 1,5 ppm Cádmio: máx. 0,5 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm
Óleo de alga <i>Aurantiochytrium sp.</i> NH6181	-	Descrição/Definição O óleo de alga <i>Aurantiochytrium sp.</i> NH6181 rico em ácido docosaexaenoico é um líquido de coloração amarela. É produzido por processo de fermentação, purificação, padronização, secagem e embalagem, em condições controladas da espécie de alga <i>Aurantiochytrium sp.</i> NH6181. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 0,2 % Impurezas insolúveis: máx. 0,05 % Ácido docosaexaenoico (DHA): mín. 32 % e máx. 57%

		Não saponificáveis: máx. 2,1% Índice de acidez: máx. 0,1 g de ácido oleico/100 g Índice de peróxido: máx. 10 mEq/Kg de óleo
Óleo de avestruz	-	Descrição/Definição O óleo de avestruz é obtido por meio de extração, filtração e separação da gordura de avestruz. Parâmetros físico-químicos Umidade: Máx. 0,2% Impurezas insolúveis 0,05% m/m Conteúdo de sabão 0,005% m/m Índice de acidez 4,0 mg KOH/g Valor de peróxido máx. de 15 meq/kg Ácido palmítico (C16:0) 17% - 35% Ácido palmitoleico (C16:1) 5,8% - 10% Ácido esteárico (C18:0) 3,68% - 11,2% Ácido oleico (C18:1) 27% - 47% Ácido linoleico (C18:2) 12% - 28% Ácido linolênico (C18:3) 0,8% - 11,5% Contaminantes Arsênio: máx. 0,10 ppm Chumbo: máx. 0,10 ppm Cobre: máx. 0,4 ppm Ferro: máx. 5,0 ppm
Palmitoiletanolamida	-	Descrição/Definição O palmitoiletanolamida é um produto em pó de coloração branca cristalina. É produzido pela reação entre a monoetanolamina e o ácido palmítico. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 0,5 % Cinzas: máx. 0,1 % Ácido palmítico: máx. 0,5 % Etanolamida livre: máx. 0,3% N-(2 hidroxietil)octadecanamida: máx. 0,2 % N-(2 hidroxietil)tetradecanamida:

		máx. 0,2% Propano-2-ol: máx. 10 ppm Contaminantes Metais pesados: máx. 0,1%
Proteína hidrolisada de carne bovina	-	Descrição/Definição A proteína hidrolisada de carne bovina é obtida a partir da carne bovina aderida aos ossos que passa pelas etapas de trituração, cozimento, hidrólise, separação, filtração, evaporação, secagem, cominuição, peneiramento e armazenagem. Parâmetros Físico-Químicos Proteína bruta: mín. 96,0% Umidade: max. 6,0%
Semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída	-	Descrição/Definição Chia moída é constituída de partículas de coloração cinza médio a escuro obtidas por moagem e tratamento térmico de sementes de <i>Salvia hispanica</i> L., sem uso de solventes. Parâmetros físico-químicos Solubilidade em água: não solúvel, torna-se um gel em água. Tamanho das partículas: mín. 80 % (14 mesh) Umidade: máx. 8 % Proteínas: mín. 15 % Carboidratos: mín. 32 % Fibra alimentar: mín. 30 % Gorduras: mín. 27 % Contaminantes Arsênio: máx. 0,01 ppm Cadmio: máx. 0,004 ppm
		Descrição/Definição O ingrediente é a semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída, obtida a partir da retirada do óleo, moagem e peneiramento da semente. Parâmetros físico-químicos Umidade: máx. 9 % Cinzas: máx. 6 %

Semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) moída e desengordurada	-	Tamanho das partículas: máx. 400 mcg Fibras alimentares: mín. 50 % Proteínas: mín. 24 % Gorduras totais: máx. 12 % Contaminantes Arsênio: máx. 0,1 ppm Cádmio: máx. 0,1 ppm Chumbo: máx. 0,1 ppm Mercúrio: máx. 0,1 ppm Aflatoxinas totais: máx. 4 ppb Ocratoxina: máx. 1 ppb
--	---	---

ANEXO II

LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE, PUREZA E COMPOSIÇÃO DE REFERÊNCIAS APROVADAS COM BASE NO ART. 19 DA RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 839, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2023.

Ingredientes	CAS	Referência da Especificação
Acetato de cálcio	62-54-4	FB FCC EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25) JECFA Ph. Eur.
Acetato de dextroalfatocoferol/Acetato de D-alfa-tocoferol/Acetato de D-alfa-tocoferila	58-95-7	FCC Ph. Eur. USP
Acetato de DL-alfa-tocoferol/Acetato de racealfatocoferol/Acetato de DL-alfatocoferila	7695-91-2 52225-20-4	Ph. Eur. USP
Acetato de L-lisina	57282-49-2	FCC Ph. Eur. USP
Acetato de magnésio	142-72-3	Ph. Eur.
Acetato de retinol/Acetato de retinila	127-47-9	FCC JP Ph. Eur.
Acetato de zinco	557-34-6	USP
		FCC

Acetato de zinco diidratado	5970-45-6	Ph. Eur. USP
Acetiltaurato de magnésio	75350-40-2	EFSA (The EFSA Journal (2009) 947, 1-30)
Acetilcisteína/N-Acetil L-Cisteína	616-91-1	FB Ph. Eur. USP
Ácido ascórbico/Ácido L-ascórbico	50-81-7	FB FCC JECFA JP Ph. Eur. USP
Ácido fólico/Ácido N-pteróil-L-glutâmico	59-30-3	FB FCC Ph. Eur. USP
Ácido L-aspartico	56-84-8	FCC Ph. Eur. USP
Ácido L-glutâmico	56-86-0	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Ácido linoleico	60-33-3	FCC
Ácido nicotínico	59-67-6	FB FCC Ph. Eur.
Ácido selenioso	7783-00-8	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1009, 1-17) USP
Adenosina 5-monofosfato	61-19-8	FCC
Amido de milho (<i>Zea mays</i>)	-	USP
Amido modificado	-	FCC
Amidos	9005-25-8	FB FCC
Açúcar invertido	-	FCC
Ágar	9002-18-0	FB FCC JECFA USP
Alfa-ciclodextrina	10016-20-3	FCC USP

Alho em pó (<i>Allium sativum</i> L.)	-	USP
Arabinogalactana	9036-66-2	FCC
Ascorbato de cálcio/L-ascorbato de cálcio	5743-27-1	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Ascorbato de magnésio	15431-40-0	EFSA (The EFSA Journal (2009) 994, 1-22)
Ascorbato de manganês	16351-10-3	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1114, 1-23)
Ascorbato de sódio/L-ascorbato de sódio	134-03-2	FB FCC JECFA Ph. Eur. Ph. Franç. USP
Ascorbato de zinco	151728-40-4	EFSA (The EFSA Journal (2009) 994, 1-22)
Aspartato de cobre	-	EFSA (The EFSA Journal (2008) 883, 1-23)
Aspartato de manganês	-	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1114, 1-23)
Aspartato de zinco	19045-00-236393-20-1	EFSA (The EFSA Journal (2008) 883, 1-23)
Betacaroteno	7235-40-7	FCC JECFA Ph. Eur.
Beta-glucana de levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	-	FCC EFSA (The EFSA Journal 2011;9(5):2137) USP
Bicarbonato de potássio/Hidrogênio carbonato de potássio	298-14-6	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Bicarbonato de sódio/Hidrogênio carbonato de sódio	144-55-8	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Bisglicinato de cálcio	56960-17-9	EFSA (The EFSA Journal (2008) 718, 1-26)
		EFSA (The EFSA Journal

Bisglicinato de cobre	13479-54-4	EFSA (The EFSA Journal (2008) 718, 1-26)
Bisglicinato ferroso	20150-34-9	FCC EFSA (The EFSA Journal (2006) 299, 1-17) JECFA
Bisglicinato de magnésio	14783-68-7	EFSA (The EFSA Journal (2008) 718, 1-26)
Bisglicinato de manganês	14281-77-7	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1114, 1-23)
Bisglicinato de zinco	14281-83-5	EFSA (The EFSA Journal (2008) 718, 1-26)
Bitartarato de colina/Hidrogênio tartarato de colina	87-67-2	FCC
Cafeína/1,3,7-Trimethylxanthine	58-08-2	FB FCC Ph. Eur. USP
Cálcio derivado de <i>Lithothamnion calcareum</i>	-	FCC
Carbonato de cálcio	471-34-1	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Carbonato de hidróxido de magnésio	12125-28-9	JECFA USP
Carbonato de magnésio	546-93-0	FB FCC USP JECFA
Carbonato de potássio	584-08-7	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Carbonato de sódio	497-19-8	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Carbonato de zinco	5263-02-5	USP
Carotenoides de óleo de palma (<i>Elaeis guinensis</i>)	7235-40-7	JECFA
Caseínas e caseinatos	9000-71-9	FCC

Caseinato de sódio	9005-46-3	JECFA
Celulose	-	FCC
Celulose microcristalina	9004-34-6	FCC USP
Cianocobalamina	68-19-9	FB BP FCC Ph. Eur. USP
Citidina 5-monofosfato (CMP)	63-37-6	FCC
Citrato de cálcio/Dicitrato tricálcico	813-94-5	FCC JECFA USP
Citrato de cálcio tetraidratado	5785-44-4	FCC JECFA USP
Citrato de manganês (II)	10024-66-5	FCC
Citrato de potássio /Citrato tripotássico	866-84-2	FB FCC JECFA USP
Citrato de sódio	68-04-2	FB FCC USP
Citrato de zinco	546-46-3	USP
Citrato de zinco diidratado	5990-32-9	USP
Citrato férrico	2338-05-8	FCC
Citrato férrico amoniacal	1185-57-5	FCC JECFA
Citrato ferroso	23383-11-1	FCC
Citrato malato de cálcio / Cálcio citrato malato	120250-12-6142606-53-9	EFSA (The EFSA Journal (2007) 612, 1-24)
Cloreto crômico/Cloreto de cromo (III)	10025-73-7	USP
Cloreto crômico hexahidratado	10060-12-5	FCC USP
Cloreto de cálcio	10043-52-4	FCC JECFA JP USP
		FB

Cloreto de cálcio diidratado	10035-04-8	FCC Ph. Eur. USP
Cloreto de colina	67-48-1	FCC
Cloreto de manganês	7773-01-5	FCC USP
Cloreto de magnésio	7786-30-3	JECFA Ph. Eur. USP
Cloreto de magnésio hexahidratado	7791-18-6	FCC Ph. Eur. USP
Cloreto de zinco	7646-85-7	FB JP Ph. Eur. USP
Cloridrato de ácido L-glutâmico	138-15-8	FCC
Cloridrato de L-histidina monohidratado	5934-29-2	FCC Ph. Eur.
Cloridrato de L-lisina	657-27-2	FCC Ph. Eur. USP
Cloridrato de piridoxina	58-56-0	FB Ph. Eur. FCC USP
Concha de ostras	-	JP
Cloreto de potássio	7447-40-7	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Cloreto de Sódio	7647-14-5	FB FCC JP Ph. Eur. USP
Cloridrato de L-arginina	1119-34-2	BP FCC Ph. Eur. USP
Cloridrato de L-cisteína	52-89-1	FCC JP USP
		FB FCC

Cloridrato de tiamina	67-03-8	FCC Ph. Eur. USP
Coenzima Q10 (Ubiquinona ou Ubidecarenona)	303-98-0	Ph. Eur. USP
Creatina monohidratada	6020-87-7	FCC USP
Dextrina	9004-53-9	FCC USP
D-biotina	58-85-5	FCC Ph. Eur.
D-Fructose	57-48-7	FCC USP
D-Galactose	3646-73-9	USP
D-pantotenato de cálcio	137-08-6	FCC Ph. Eur. USP
D-Ribose	50-69-1	EFSA (The EFSA Journal 2018;16(5):5265)
D-Tagatose	87-81-0	FCC USP
DL-alfa-tocoferol	10191-41-0	FCC JECFA Ph. Eur.
DL-pantenol	16485-10-2	FCC USP
Dextroalfatocoferol/D-alfa-tocoferol	59-02-9	FCC JECFA Ph. Eur.
Dextrose (D-Glucose)	50-99-7	FB FCC USP
Diacilglicerol (DAG)	308082-33-9	FCC CE (Regulamento UE 2017/2040)
Dihidrocapsiato (DHC) sintético	205687-03-2	EFSA (The EFSA Journal 2012;10(7):2812)
Espirulina (<i>Arthrospira platensis</i>)	-	FCC
Ésteres de astaxantina de <i>Haematococcus pluvialis</i>	-	FCC
Ésteres de luteína da flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	JECFA

Extrato de alho em pó (<i>Allium sativum</i> L.)	-	USP
Extrato de crista-de-galo (<i>Gallus gallus</i>)	-	EFSA (The EFSA Journal, 2013;11(6):3260)
Extrato de café verde	-	USP
Extrato de pinho marítimo (<i>Pinus pinaster</i> Aiton)	90082-75-0	USP
Extrato de cranberry em pó	-	EFSA (The EFSA Journal 2017;15(5):4777)
Extrato de levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	-	FCC
Extrato de rizomas de cúrcuma (<i>Curcuma longa</i> L.)	-	JECFA USP
Extrato seco de semente de uva (<i>Vitis vinifera</i> L.)	-	USP
Farinha de ervilha (<i>Pisum sativum</i> L.) com alto teor de proteína	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Farinha de fava (<i>Vicia faba</i> L.) com alto teor de proteína	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Ferro carbonila	7439-89-6	FCC USP
Ferro eletrolítico	7439-89-6	FCC
Ferro reduzido por hidrogênio	7439-89-6	FCC
Fibra de beterraba	-	FCC
Fitase de <i>Aspergillus niger</i>	37288-11-2	FCC JECFA
Fitoesteróis/fitoestanois e seus ésteres de árvores coníferas (<i>Coniferophyta</i> ou <i>Pinophyta</i>)	-	EFSA (The EFSA Journal (2003) 15, 1-12) Ph. Eur.
Fitoesteróis/fitoestanois e seus ésteres de óleos vegetais comestíveis	-	CE (Regulamento UE 2017/2470) FCC
Fitomenadiona e fitonadiona	84-80-0	FB FCC
Fitonadiona (Vitamina K1)	81818-54-4	FCC USP
Fluoreto de sódio	7681-49-4	FB Ph. Eur. USP
Fosfatidilserina de lecitina de soja	84776-79-4	CE (Regulamento UE 2017/2040)

Fosfato de amônio ferroso	10101-60-7	FCC EFSA (The EFSA Journal 2010;8(5):1584) JECFA
Fosfato de cálcio dibásico diidratado	7789-77-7	FB FCC Ph. Eur.
Fosfato de cálcio dibásico/Hidrogênio fosfato de cálcio	7757-93-9	FCC JECFA Ph. Eur.
Fosfato de cálcio monobásico/Dihidrogênio fosfato de cálcio	7758-23-8	FCC JECFA
Fosfato de cálcio tribásico/Fosfato tricálcico	12167-74-7 7758-87-4	FB FCC JECFA (1973) USP
Fosfato de magnésio dibásico/Hidrogênio fosfato de magnésio	7757-86-0	JECFA
Fosfato de magnésio tribásico/Trimagnésio Fosfato	7757-87-1	FCC JECFA USP
Fosfato de piridoxal	54-47-7	EFSA (The EFSA Journal (2008) 760, 1-13)
Fosfato de potássio dibásico/Hidrogênio fosfato dipotássico	7758-11-4	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Fosfato de potássio monobásico/Dihidrogênio fosfato de potássio	7778-77-0	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Fosfato de potássio tribásico	7778-53-2	FCC JECFA
Fosfato de sódio dibásico/Hidrogênio fosfato dissódico	7558-79-4	FB FCC JECFA USP
Fosfato de sódio monobásico/Dihidrogênio fosfato de sódio	7558-80-7	FB FCC JECFA
Fosfato de sódio tribásico/Fosfato trissódico	7601-54-9	FCC USP JECFA

Fosfato ferroso	10028-23-6	EFSA (The EFSA Journal (2009) 951, 1-13)
Frutoligossacarídeos	-	FCC
Frutoligossacarídeos (FOS) de cadeia curta	-	FCC USP
Frutoligossacarídeos (FOS) derivados da inulina de chicória	-	FCC
Fumarato ferroso	141-01-5	FCC Ph. Eur. USP
Gelatina	9000-70-8	FCC
Gelatina hidrolisada/Colágeno hidrolisado	-	FCC
Glicerofosfato de cálcio	27214-00-2	FCC Ph. Eur. USP
Glicerofosfato de magnésio	927-20-8	Ph. Eur.
Glicerofosfato de manganês	1320-46-3	FCC
Glicerofosfato de potássio	1319-70-6	FCC
Glicina	56-40-6	FB FCC Ph. Eur. USP
Goma acácia ou arábica (<i>Acacia senegal L.</i>)	9000-01-5	FCC JECFA USP
Gluconato de cálcio	299-28-5	FCC JECFA USP
Gluconato de cobre/Gluconato cúprico	527-09-3	FB FCC USP
Gluconato de magnésio	3632-91-5	FB FCC JECFA
Gluconato de manganês	6485-39-8	FCC USP
Gluconato de potássio	299-27-4	FCC JECFA USP
Gluconato de sódio	527-07-1	FCC JECFA USP

Gluconato de zinco	4468-02-4	FB FCC USP
Gluconato ferroso	299-29-6	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Goma guar (<i>Cyamoposis tetragonolobus</i>)	9000-30-0	FCC EFSA (The EFSA Journal 2017;15(2):4669) JECFA USP
Guanosina 5-monofosfato (GMP)	85-32-5	JECFA
Guaraná em pó (<i>Paullinia cupana</i>)	-	FB USP
Hidroxocobalamina	13422-51-0	USP
Hidróxido de cálcio	1305-62-0	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Hidróxido de magnésio	1309-42-8	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Hidróxido de potássio	1310-58-3	FB FCC JECFA JP Ph. Eur. USP
Hidróxido de sódio	1310-73-2	FB FCC JECFA JP Ph. Eur.
Inosina 5-monofosfato (IMP)	131-99-7	JECFA
Inositol (Mio-inositol/Meso-inositol)	87-98-8	FCC Ph. Eur. USP
Inulina obtida da raiz de chicória (<i>Cichorium intybus</i>)	9005-80-5	FCC USP
Iodato de potássio	7758-05-6	FCC JECFA

Iodeto de potássio	7681-11-0	FB FCC Ph. Eur. USP
Iodeto de sódio	7681-82-5	FB Ph. Eur. USP
Isomaltulose	13718-94-058024-13-8	FCC CE (Regulamento UE 2017/2470)
L-Alanina	56-41-7	FB FCC Ph. Eur. USP
L-Arginina	74-79-3	FCC Ph. Eur. USP
L-Aspartato de L-arginina	7675-83-4	Ph. Eur.
L-carnitina L-tartarato/Tartarato de L-carnitina	36687-82-8	FCC EFSA (The EFSA Journal (2003)19, 1-13)
L-Cisteína	52-90-4	JP
L-cistina	56-89-3	FCC Ph. Eur. USP
L-citrulina	372-75-8	USP
L-Fenilalanina	63-91-2	FCC Ph. Eur. USP
L-Glutamina	56-85-9	FCC USP
L-Glutamato de cálcio	19238-49-4	JECFA
L-Glutamato de potássio	19473-49-5	FCC JECFA
L-Histidina	71-00-1	FCC Ph. Eur. USP
L-Isoleucina	73-32-5	FCC Ph. Eur. USP
L-Leucina	61-90-5	FCC Ph. Eur. USP

L-metilfolato de cálcio	151533-22-1	JECFA
L-metilfolato de glicosamina	181972-37-1	EFSA (The EFSA Journal 2013;11(10):3358)
L-Metionina	63-68-3	FCC Ph. Eur. USP
L-Prolina	147-85-3	FCC Ph. Eur. USP
L-Selenometionina	3211-76-5	FCC USP
L-Serina	56-45-1	FCC Ph. Eur. USP
L-Tirosina	60-18-4	FCC Ph. Eur. USP
L-Treonina	72-19-5	FCC Ph. Eur. USP
L-Triptofano	73-22-3	FCC Ph. Eur. USP
L-Valina	72-18-4	FCC Ph. Eur. USP
Lactase de <i>Aspergillus oryzae</i>	-	FCC
Lactato de cálcio	814-80-2	FB FCC JECFA
Lactato de cromo (III) triidratado	19751-95-2	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1112, 1-20; The EFSA Journal 2012;10(10):2881)
Lactato de magnésio	18917-93-6	FCC JECFA
Lactato ferroso	5905-52-2	FCC JECFA
Lactato de potássio	996-31-6	FCC JECFA
Lactato de sódio	72-17-3	FCC JECFA

CE (Regulamento UE

Lactoferrina bovina	-	CE (Regulamento UE 2017/2040)
Lactose	63-42-3	FCC USP
Lactulose	4618-18-2	USP
Lecitina	8002-43-5	FCC JECFA USP
Lecitina de soja com alto teor de fosfatidilserina	-	CE (Regulamento UE 2017/2040)
Levedura autolisada (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	-	FCC
Levedura de cerveja (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	-	FCC
Levedura enriquecida com selênio	-	EFSA (The EFSA Journal (2008) 766, 1-42)
Levedura inativa seca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>S. fragilis</i> ou <i>Torula utilis</i>)	-	FCC
Levocarnitina/L-carnitina	541-15-1	FCC Ph. Eur. USP
Licopeno de <i>Blakeslea trispora</i>	502-65-8	FCC JECFA
Licopeno de tomate	502-65-8	FCC JECFA
Licopeno sintético	502-65-8	FCC JECFA USP
Lisinato de cálcio	6150-68-1	EFSA (The EFSA Journal (2008) 761, 1-11)
Lisinato de magnésio	6150-68-1	EFSA (The EFSA Journal (2008) 761, 1-11)
Lisinato de zinco	23333-98-4	EFSA (The EFSA Journal (2008) 761, 1-11)
Luteína da flor de <i>Tagetes erecta</i>	127-40-2	FCC JECFA USP
Malato de cálcio	17482-42-7	FCC JECFA USP
Malato de magnésio	869-06-7	EFSA (The EFSA Journal (2006) 391a,b,c,d, 1-6)

Malato de potássio	585-09-1	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25)
Malato de zinco	2847-05-4	EFSA (The EFSA Journal (2006) 391a,b,c,d, 1-6)
Maltodextrina	-	FCC USP
Melatonina	73-31-4	USP
Menaquinona-7	2124-57-4	USP
Meso-zeaxantina	31272-50-1	FCC
Metilcobalamina	13422-55-4	EFSA (The EFSA Journal (2008) 815, 1-21) USP
Mistura de tocoferóis	-	FCC JECFA
Molibdato de amônio	12054-85-2	USP
Molibdato de potássio	13446-49-6	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1136, 1-21)
Molibdato de sódio	7631-95-0	USP
Molibdato de sódio diidratado	10102-40-6	FCC Ph. Eur.
N-acetil-L-metionina	65-82-7	FCC
Nicotinamida/Niacinamida	98-92-0	BP FB FCC Ph. Eur.
Nitrato de tiamina/Tiamina mononitrato	532-43-4	FB FCC Ph. Eur. USP
Óleo de alga <i>Ulkenia sp.</i>	-	FCC USP
Óleo de casca de laranja doce (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck)	-	EFSA (The EFSA Journal 2021;19(11):6891)
Óleo de microalga <i>Schizochytrium sp.</i>	-	CE (Regulamento de Execução (UE) 2017/2470)
Óleo de microalga <i>Schizochytrium sp.</i> T18	-	CE (Regulamento de Execução (UE) 2017/2470)
Óleo de microalga <i>Schizochytrium sp.</i> ATCC 20888	-	FCC USP
		Ph. Eur.

Óleo de fígado de bacalhau	-	Ph. Eur. USP
Óleo de krill (<i>Euphasia superba</i>)	-	FCC USP
Óleo de <i>mortierella alpina</i>	-	CE (Regulamento de Execução (UE) 2017/2470)
Óleo de Peixe [<i>Eugraulidae</i> (anchova) e <i>Clupeidae</i> (sardinha), <i>Scombridae</i> , <i>Thunnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> (atum) e <i>Carangidae</i>]	-	Codex Alimentarius (CXS 329-2017) Ph. Eur. USP
Óleo da semente de <i>Buglossoides arvensis</i> (L.)	-	EFSA (The EFSA Journal 2015:13(2):4029)
Ortofosfato férrico/Fosfato férrico	10045-86-0	FCC
Óxido de cálcio	1305-78-8	FCC JECFA USP
Óxido de cobre	1317-38-0	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1089, 1-15)
Óxido de magnésio	1309-48-4	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Óxido de zinco	1314-13-2	FB FCC Ph. Eur. USP
Palmitato de ascorbila/Ácido 6- palmitoil-L-ascórbico	137-66-6	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Palmitato de retinol/Palmitato de retinila	79-81-2	FCC JP Ph. Eur.
Pantenol/Dexpantenol/D- pantenol	81-13-0	FCC Ph. Eur. USP
Pectina	9000-69-5	FCC JECFA USP
Picolinato de cromo	14639-25-9	EFSA (The EFSA Journal 2010;8(12):1883)

		USP
Picolinato de zinco	17949-65-4	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1113, 1-41)
Pidolato de cálcio	31377-05-6	EFSA (The EFSA Journal (2007) 495-503, 1-10)
Pidolato de ferro	69916-59-2	EFSA (The EFSA Journal (2007) 495-503, 1-10)
Pidolato de magnésio	62003-27-4	EFSA (The EFSA Journal (2007) 495-503, 1-10)
Pidolato de manganês	29193-02-0	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1114, 1-23)
Pidolato de potássio	4810-50-8	EFSA (The EFSA Journal (2007) 495-503, 1-10)
Pidolato de zinco	15454-75-8	EFSA (The EFSA Journal (2007) 495-503, 1-10)
Pirofosfato férrico/Difosfato férrico	10058-44-3	FCC
Pirofosfato férrico de sódio/Difosfato férrico de sódio	1332-96-3	FCC
Piruvato de cálcio	52009-14-0	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25)
Piruvato de magnésio	18983-79-4	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25)
Pó de cogumelo <i>Agaricus bisporus</i> contendo vitamina D2 tratados com radiação UV	-	CE (Regulamento de Execução (UE) 2017/2470) EFSA (The EFSA Journal 2020;18(1):5948)
Polidextrose	68424-04-4	FCC
Proteína de ervilha (<i>Pisum sativum</i> L.)	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989) FCC
Proteína de ervilha (<i>Pisum sativum</i> L.) isolada	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989) FCC
Proteína de fava (<i>Vicia faba</i> L.)	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína de girassol (<i>Helianthus annuus</i> L.) concentrada	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína de grão-de-bico (<i>Cicer arietinum</i> L.)	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína de lentilha isolada	-	Codex Alimentarius

(<i>Lens culinaris</i> Medik.)	-	(CXS 174-1989)
Proteína de soja	-	Codex Alimentarius (CXS 175-1989)
Proteína de soja concentrada	9010-10-0	FCC
Proteína de soja isolada	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína de trigo	-	FCC
Proteína de arroz	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína de soro do leite concentrada	-	FCC
Proteína de soro do leite hidrolisada	-	FCC
Proteína de soro do leite isolada	-	FCC
Proteína isolada de fava (<i>Vicia faba</i> L.)	-	Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Proteína isolada de canola (<i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> L. e <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.)	-	CE (Regulamento UE 240/2017) Codex Alimentarius (CXS 174-1989)
Psyllium (<i>Plantago ovatae</i>)	-	USP
Quitosana	9012-76-4	FCC USP
Retinol	68-26-8	FCC Ph. Eur.
Riboflavina	83-88-5	JECFA Ph. Eur. USP
Riboflavina-5'-fosfato de sódio	130-40-5	FB FCC JECFA JP Ph. Eur. USP
Sacarose	57-50-1	FB FCC
Sal dissódico de guanosina 5-monofosfato	5550-12-9	FCC JECFA
Sal dissódico de inosina 5-monofosfato	4691-65-0	FCC JECFA
Sal dissódico de uridina 5-monofosfato	3387-36-8	FCC

Sais de magnésio do ácido cítrico	3344-18-1	Ph. Eur.
Selenato de sódio	13410-01-0	FCC
Selenito de sódio	10102-18-8	Ph. Eur.
Semente de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.)	-	CE (Regulamento de Execução (UE) 2017/2470)
Soro do leite	-	FCC
Soro do leite reduzido de lactose	-	FCC
Soro do leite reduzido de minerais	-	FCC
Succinato ácido de D-alfa-tocoferila	4345-03-3	FCC Ph. Eur.
Succinato ácido de DL-alfa-tocoferila	17407-37-3	Ph. Eur.
Succinato de D-alfa-tocoferil-polietilenoglicol-1000	-	USP
Succinato de cálcio	140-99-8	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25) USP
Succinato de magnésio	556-32-1	EFSA (The EFSA Journal (2009) 1088, 1-25)
Sucromalte	-	FCC
Sulfato de cálcio	7778-18-9	FB FCC JECFA USP
Sulfato de cálcio diidratado	10101-41-4	FCC JECFA EFSA (The EFSA Journal (2008) 814, 1-9) USP
Sulfato de cobre/Sulfato cúprico	7758-98-7	FCC JECFA Ph. Eur. USP
Sulfato de cobre pentaidratado/Sulfato cúprico pentaidratado	7758-99-8	FCC Ph. Eur. USP
Sulfato de magnésio	7487-88-9	FB JP USP

Sulfato de magnésio heptaidratado	10034-99-8	FB FCC JECFA Ph. Eur. USP
Sulfato de magnésio monoidratado	14168-73-1	FCC USP JECFA
Sulfato de manganês	7785-87-7	FCC Ph. Eur. USP
Sulfato de mono L-metionina de zinco	56329-42-1	EFSA (The EFSA Journal (2008) 924, 1-26)
Sulfato de sódio	7757-82-6	FB JECFA USP
Sulfato ferroso	7720-78-7	FB FCC JECFA USP
Sulfato ferroso heptaidratado	7782-63-0	FB FCC Ph. Eur. USP
Sulfato de zinco	7733-02-0	FB USP
Sulfato de zinco heptaidratado	7446-20-0	Ph. Eur. USP FCC
Sulfato de zinco monoidratado	7446-19-7	FB FCC Ph. Eur. USP
Taurato de ferro (II)	-	EFSA (The EFSA Journal (2009) 947, 1-30)
Taurato de magnésio	-	EFSA (The EFSA Journal (2009) 947, 1-30)
Taurina	107-35-7	FCC JP USP
Tetraborato de sódio decahidratado	1303-96-4	FB USP
Transresveratrol sintético	501-36-0	CE (Regulamento UE 2017/2470) EFSA (The EFSA Journal

		2016;14(1):4368)
Trealose	99-20-7	CE (Regulamento UE 2017/2470) FCC JECFA
Treonato de cálcio	70753-61-6	EFSA (The EFSA Journal (2008) 866, 1-20) FCC
Vitamina D2 (Ergocalciferol)	50-14-6	FB FCC Ph. Eur. USP
Vitamina D3 (Colecalciferol)	67-97-0	FCC Ph. Eur.
Xarope de glicose	-	FCC
Xarope de isomalte	64519-82-0	USP
Zeaxantina	144-68-3	JECFA

Referências de Especificações	Abreviaturas
Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (<i>European Food Safety Authority</i>)	EFSA
Código Alimentar	Codex Alimentarius
Código de Produtos Químicos Alimentares (<i>Food Chemical Codex</i>)	FCC
Comissão Europeia	CE
Comitê Conjunto de Especialistas da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura e da Organização Mundial de Saúde (FAO/OMS) sobre Aditivos Alimentares (<i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i>)	JECFA
Compêndio de Suplementos Alimentares da Farmacopeia Americana (<i>The United States Pharmacopoeia Dietary Supplement Compendium</i>)	USP DSC
Farmacopeia Americana (<i>The United States Pharmacopoeia</i>)	USP
Farmacopeia Brasileira	FB
Farmacopeia Britânica (<i>British Pharmacopoeia</i>)	BP
Farmacopeia Europeia (<i>Pharmacopoeia Europaea</i>)	Ph. Eur.
Farmacopeia Francesa (<i>La Pharmacopée française</i>)	Ph. Franç.

ANEXO III
LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER
INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE,
PUREZA E COMPOSIÇÃO APROVADAS DE EMPRESA
PROPRIETÁRIA

Ingredientes	CAS	Empresa proprietária
2'-Fucosil-lactose (2'-FL) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3) #1540	-	Jennewein Biotechnologie GmbH
2'-Fucosil-lactose (2'-FL) obtido por fermentação microbiana de <i>Escherichia coli</i> K-12 MG1655	-	Dupont Nutrition & Health
2'-Fucosil-lactose obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K12 (DH1) SCR6	-	Glycom Manufacturing A/S
2'-Fucosil-lactose obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K12 (DH1) MAP1001d	-	Glycom Manufacturing A/S
Alfa-galactosidase de <i>Aspergillus niger</i>	9025-35-8	Amano Enzyme Inc.
Alga <i>Chondrus crispus</i> invernalis	-	Exsymol
Alga <i>Euglena gracilis</i>	-	Kemin Foods, L.C.
Associação de <i>Bacillus clausii</i> (CNCM-I-276), <i>Bacillus clausii</i> (CNCM-I-275), <i>Bacillus clausii</i> (CNCM-I-274), <i>Bacillus clausii</i> (CNCM-I-273) Nomes comerciais: <i>Bacillus clausii</i> O/C, SIN, N/R, T	-	Sanofi S.p.A.
Associação de <i>Bifidobacterium lactis</i> (ATCC SD5220), <i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC SD5221), <i>Bifidobacterium lactis</i> (ATCC SD5219) e <i>Lactobacillus paracasei</i> / <i>Lactobacillus paracasei</i> (ATCC SD5275) Nomes comerciais: <i>Bifidobacterium lactis</i> BI-07, <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM, <i>Bifidobacterium lactis</i> BI-04 e <i>Lactobacillus paracasei</i> Lpc-37/ <i>Lactobacillus paracasei</i> LPC-37	-	DuPont Nutrition & Health

Associação de <i>Bifidobacterium longum subsp. longum</i> BB536, <i>Bifidobacterium longum subsp. infantis</i> M-63 e <i>Bifidobacterium breve</i> M-16V		Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
Associação de <i>Lactobacillus helveticus</i> (CNCM I-1722) e <i>Bifidobacterium longum</i> (CNCM I-3470) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus helveticus</i> R0052 e <i>Bifidobacterium longum</i> R0175	-	Lallemand Health Solutions
Associação de <i>Lactobacillus acidophilus</i> La-14 (ATCC SD5212), <i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 (ATCC SD5675) e lactoferrina bovina	-	Danisco
Associação de <i>Lactobacillus plantarum</i> (CECT 7527)/ <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (CECT 7527), <i>Lactobacillus plantarum</i> (CECT 7528)/ <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (CECT 7528), <i>Lactobacillus plantarum</i> (CECT 7529)/ <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (CECT 7529)	-	AB- Biotics S.A.
Associação de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GR-1 (DSM33426) e <i>Limosilactobacillus reuteri</i> RC-14 (DSM33016)	-	CHR Hansen A/S
Associação de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> (CNCM I-1720) / <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (CNCM I-1720) e <i>Lactobacillus helveticus</i> (CNCM I-1722) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus rhamnosus</i> R0011/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> R0011 e <i>Lactobacillus helveticus</i> R0052	-	Lallemand Health Solutions Inc.
Associação de <i>Pediococcus pentosaceus</i> (CECT 8330) e <i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7894)	-	Lactosan GmbH & Co. KG
<i>Bacillus clausii</i> UBBC-07		Unique Biotech Limited
<i>Bacillus coagulans</i> GBI-30 6086 (ATCC 7050) Nomes comerciais: <i>Bacillus coagulans</i> GBI-30, <i>Bacillus coagulans</i> 6086	-	Ganeden Biotech

<i>Bacillus subtilis</i> HU58 (NCIMB 30283)	-	Viridis BioPharma Pvt Ltd.
<i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> (DSM 15954)Nomes comerciais: <i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> BB-12, <i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> NCC 2818	-	Nestec S.A. Chr. Hansen A/S Biocare Copenhagen
<i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> (ATCC SD5674)Nomes comerciais: <i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> HN019	-	DuPont Nutrition & Health
<i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> (CBS-118529)Nomes comerciais: <i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> LAFTI B94	-	Lallemand Health Solutions Inc.
<i>Bifidobacterium breve</i> M-16V (NITE BP-02622/ BCCM LMG 23729)	-	Morinaga Milk Industry Co.
Beta-glucana de alga <i>Euglena gracilis</i>	-	Kemin Foods, L.C.
Café verde moído	-	AQIA Química Industrial Ltda
Cloreto de ribosídeo de nicotinamida	-	ChromaDex, Grace Materials Technologies
Cloridrato de glucosamina obtido a partir de fermentação por <i>E. coli</i> AT-29	-	TSI Co., Ltd.
Colágeno de frango com colágeno tipo II não desnaturado		InterHealth Nutraceuticals, Inc., empresa pertencente a Lonza Group Ltda.
Extrato aquoso de hortelã (<i>Mentha spicata</i> L.) em pó	-	Kemin Foods L. C.
Extrato da flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	OmniActive Health Technologies Ltd.
Extrato de laranja moro (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	-	BIONAP SRL – Bioactive Natural Products
Extrato de semente de feno-grego (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	-	Indus Biotech Private Limited
Glutathiona obtida a partir de fermentação por <i>E. coli</i> W	-	Kyowa Hakko Bio Co.
Hialuronato de Sódio obtido pela fermentação de <i>Streptococcus</i>	9067-32-7	Bloomage Freda BioPharm Co. Ltd

<i>zooeidemicus</i>		Biopharm CO., Ltd.
Hidrolisado de proteína do leite de vaca	-	Ingredia S.A.
Hidrolisado proteico de soro de leite	-	Ingredia S.A.
Hidroximetilbutirato de cálcio	135236-72-5	Abbott Laboratories
Lactase de <i>Aspergillus oryzae</i> expressa em <i>Aspergillus niger</i>	-	DSM Produtos Nutricionais Brasil S.A.
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC SD5221) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM	-	DuPont Nutrition & Health
<i>Lactobacillus coryniformis</i> (CECT 5711)/ <i>Loigolactobacillus coryniformis</i> (CECT 5711)	-	Biosearch S.A.
<i>Lactobacillus fermentum</i> (CECT 5716)/ <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (CECT 5716)	-	Biosearch S.A.
<i>Lactobacillus gasseri</i> (KCTC 10902BP) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus gasseri</i> BNR17	-	Bioneer Corporation
<i>Lactobacillus reuteri</i> (DSM 17938)/ <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (DSM 17938)	-	BioGaia AB
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 (ATCC SD5675)/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> HN001 (ATCC SD5675) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus rhamnosus</i> HN001 / <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> HN001	-	DuPont Nutrition & Health
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (ATCC 53103)/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (ATCC 53103) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus rhamnosus</i> NCC 4007/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> NCC 4007; <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> GG.	-	AB Biotics S.A. DSM Food Specialties Dupont Nutrition & Health Probiotal S.p.A.
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (DSM 33156)/ <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (DSM33156) Nomes comerciais: <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG/ <i>Lacticaseibacillus</i>	-	CHR Hansen A/S

<i>rhamnosus</i> GG		
Lacto-N-neotetraose (LNnT) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> K-12 MP572	-	Glycom Manufacturing A/S
Lacto-N-tetraose (LNT) obtido por fermentação microbiana com <i>Escherichia coli</i> (DH1) MDO MP813		Glycom Manufacturing A/S
Maltodextrina resistente de milho		Archer Daniels Midland (ADM) do Brasil Ltda
Membrana de casca de ovo	-	ESM Technologies
Metilsulfonilmetano	67-71-0	Bergstrom Nutrition
Monometilsilanotriol estabilizado em colágeno hidrolisado de peixe		SEDIFA Laboratoire SAM
Óleo de microalga <i>Cryptocodinium cohnii</i>		DSM Nutritional Products LLC.
Óleo de microalgas <i>Prototheca moriformis</i> W. Krüger	-	Solazyme Bunge Produtos Renováveis Ltda.
Óleo de microalga <i>Schizochytrium</i> sp. ATCC PTA-9695	-	DSM Nutritional Products LLC.
Peptídeos bioativos de colágeno hidrolisado com peso molecular médio de 2kDa	-	Gelita do Brasil Ltda
Protease de <i>Aspergillus niger</i> expressa em <i>Aspergillus niger</i>	72162-84-6	DSM Food Specialties
Sal de sódio de 3'-sialil-lactose (3'-sl) obtido por fermentação microbiana por meio da <i>Escherichia coli</i> K-12 (DH1) MP425	-	Glycom Manufacturing A/S
Sal de sódio de 6'-sialil-lactose (6'-SL) obtido por fermentação microbiana por meio da <i>Escherichia coli</i> K-12 (DH1) MDO MAP265	-	Glycom Manufacturing A/S
Sulfato de condroitina produzido a partir da fermentação de <i>Escherichia coli</i>	-	Gnosis Bioresearch S.A.
Transresveratrol de levedura (<i>Sacharomyces cerevisiae</i>)	-	Evolva
Zeaxantina de flor de <i>Tagetes erecta</i>	-	Kemin Foods, L.C.

ANEXO IV

LISTA DE INGREDIENTES QUE DEVEM ATENDER

**INTEGRALMENTE AS ESPECIFICAÇÕES DE IDENTIDADE,
PUREZA E COMPOSIÇÃO QUE CONSTAM EM NORMAS
ESPECIFICADAS.**

Ingredientes	CAS	Normas
Azeite de oliva (<i>Olea europaea</i>)	8001-25-0	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Caseína	-	Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996
Caseína hidrolisada	-	Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996
Caseinato de cálcio	9005-43-0	Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996
Caseinatos	-	Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996
Estearina de palma (<i>Elaeis guineenses</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Estearina de palmiste (<i>Elaeis guineenses</i> <i>fosfoli</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Extrato de própolis	-	Instrução Normativa MAPA nº 3, de 19/01/2001
Geleia real	-	Instrução Normativa MAPA nº 3, de 19/01/2001
Geleia real liofilizada	-	Instrução Normativa MAPA nº 3, de 19/01/2001
Mel	-	Instrução Normativa MAPA nº 11, de 20/10/2000
Oleína de palma (<i>Elaeis guineenses</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Oleína de palmiste (<i>Elaeis guineenses</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de abacate (<i>Persea americana</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de amêndoas (<i>Prunus dulcis</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L.)	8002-03-7	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de babaçu (<i>Orbignya sp.</i>)	-	Instrução Normativa – IN nº 87, de 15/03/2021

Óleo de canola (<i>Brassica napus</i> L., <i>B. rapa</i> L., <i>B. juncea</i> L. e <i>B. tournefortii</i> Gouan)	120962-03-0	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de canola com baixo teor de ácido erúico (<i>Brassica napus</i> L., <i>B. rapa</i> L., <i>B. juncea</i> L. e <i>B. tournefortii</i> Gouan)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de cártamo (<i>Carthamus tinctorious</i> L.)	8001-23-8	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de cártamo com alto teor de ácido oleico (<i>Carthamus tinctorious</i> L.)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de castanha do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de coco (<i>Cocos nucifera</i> L.)	8001-31-8	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de farelo de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de gergelim (<i>Sesamum indicum</i> L.)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de girassol (<i>Helianthus annuus</i> L.)	8001-21-6	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de girassol com alto teor de ácido oleico (<i>Helianthus annuus</i> L.)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de girassol com médio teor de ácido oleico (<i>Helianthus annuus</i> L.)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de linhaça/linho (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	8001-26-1	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de macadâmia	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de milho (<i>Zea mays</i> L.)	8001-30-7	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de palma (<i>Elaeis guineenses</i>)	8002-75-3	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de palmiste (<i>Elaeis guineenses</i>)	8023-79-8	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de prímula (<i>Oenothera biennis</i> L.)	90028-66-3	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de abóbora (família <i>Curcubitaceae</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021

Óleo de semente de algodão (<i>Gossypium spp.</i>)	8001-29-4	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de borragem (<i>Borago officinalis L.</i>)	84012-16-8	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de chia (<i>Salvia hispanica L.</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de mostarda branca (<i>Sinapis alba L.</i> ou <i>Brassica hirta Moench</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de mostarda marrom e amarela (<i>Brassica juncea L. Czernajew e Cossen</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de mostarda preta (<i>Brassica nigra L. Koch</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de semente de uva (<i>Vitis vinifera L.</i>)	-	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Óleo de soja (<i>Glycine max L. Merr</i>)	8001-22-7	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021
Pólen apícola desidratado	-	Instrução Normativa MAPA nº 3, de 19/01/2001
Triglicerídeos de cadeia média	73398-61-5	Instrução Normativa - IN nº 87, de 15/03/2021

Referência: Processo nº
25351.916372/2019-19

SEI nº 3550476