



**DEYVID HENRIQUE BRAGA**

**MANUAL REGULATÓRIO PARA BEBIDAS NÃO  
ALCOÓLICAS**

**LAVRAS – MG**

**2019**

**DEYVID HENRIQUE BRAGA**

**MANUAL REGULATÓRIO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

Monografia apresentada ao Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras como parte das exigências do curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof. Dr. Luisa Pereira Figueiredo

Coorientadora: Dr. Hélia Alves de Mendonça

**LAVRAS – MG**

**2019**

**DEYVID HENRIQUE BRAGA**

**MANUAL REGULATÓRIO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

Monografia apresentada ao Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras como parte das exigências do curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof. Dr. Luisa Pereira Figueiredo

Coorientadora: Dr. Hélia Alves de Mendonça

APROVADO em 27/11/2019

Prof. Dra. Luisa Pereira Figueiredo UFLA

AFFA Dra. Hélia Alves de Mendonça MAPA

Prof. Dra. Elisângela Elena Nunes Carvalho UFLA

**LAVRAS – MG**

**2019**

## AGRADECIMENTOS

Agradeço principalmente a Deus, que sem sua imensa misericórdia e amor não seria possível qualquer realização em minha vida.

À minha mãe que sempre foi meu porto seguro, sempre me apoiou e me financiou nessa jornada.

À minha avó e meu avô pelo apoio, por acreditar em mim e principalmente pelo amor incondicional.

Ao meu pai.

À Maria Paula, que esteve comigo me apoiando sempre e acreditando sempre em mim. E também à sua família.

Ao Nino, meu grande amigo.

Aos meus professores orientadores, Prof. Eduardo, Prof. Elisângela e Prof. Marcelo, pela paciência e virtude de passar seus conhecimentos.

A todos meus amigos da graduação, em especial a galera de 2014/1, em especial Kaique, Karina e Patrícia, que, sem vocês, de maneira nenhuma eu conseguiria ter chegado aqui.

Aos colegas do laboratório de Pós-Colheita da UFLA, que não mediram esforços para me auxiliar durante a iniciação científica, em especial à Heloisa, Mariana, Rafael e Ezequiel.

Aos meus colegas do Colégio Losango de Lavras, Colégio Losango de Nepomuceno e Pré-Vestibular Nota 1000, em especial ao Fais, Sônia, Leninha e Marquinhos por terem acreditado no meu trabalho e por me proporcionarem a realização de um sonho: ser professor.

À Helia, minha supervisora de estágio, pela paciência e imensa vontade de ensinar.

À Prof. Luisa por ter aceitado me guiar nesse desafio, pela paciência e pelo compartilhamento de seus conhecimentos.

## RESUMO

A legislação brasileira se mostra às vezes confusa pela duplicidade de regulamentação de alimentos, sendo realizada por dois principais órgãos: o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Com isso, o objetivo foi elaborar um manual onde as principais legislações e seus principais pontos sejam elucidados e explicados aos produtores e consumidores de bebidas não alcoólicas. Na hierarquia das legislações de bebidas em geral vem a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994), o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a), depois as Instruções Normativas do Mapa e as Resoluções RDC's da ANVISA, onde a Lei e o Decreto trazem as definições e as Instruções Normativas funcionam como padrões de identidade e qualidade. A Anvisa tem seu papel principalmente na rotulagem, nos aditivos permitidos e nos padrões microbiológicos. No manual foram resumidos todos os padrões de identidade e qualidade, foi criado esquemas que facilitam o acesso às denominações, à rotulagem nutricional e aditivos. Além disso, nos anexos foram sintetizados apêndices com exemplos sobre o registro e cálculos de conversões de concentração para indicação da declaração quantitativa de ingredientes que deve ser indicada no rótulo das bebidas prontas para o consumo. Visando melhorar a relação entre os produtores, consumidores e a legislação foram pesquisados os regulamentos técnicos vigentes com o intuito de sintetizar as normatizações. Em suma, a legislação é um aspecto extremamente importante para manter e garantir a qualidade dos produtos feitos no Brasil, fazendo com que os consumidores não sejam enganados e que os produtos sejam fiéis às suas características.

Palavras-chave: Rotulagem. Registro. Qualidade. PIQ

## LISTA DE SIGLAS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AFFA	Auditor Fiscal Federal Agropecuário
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CPF	Cadastro de Pessoas Físicas
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas
IN	Instrução Normativa
Inmetro	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
Mapa	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
RDC	Resolução da Secretaria Colegiada
SFA	Superintendência Federal de Agricultura
Sipeagro	Sistema Integrado de Estabelecimentos e Produtos Agropecuários
Utra	Unidade Técnica Regional de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

## SUMÁRIO

1 – INTRODUÇÃO .....	13
2 – OBJETIVO.....	14
2.1 – Objetivos específicos .....	14
3 – REFERENCIAL TEÓRICO .....	14
3.1 – Bebidas não alcoólicas .....	14
3.2 – Órgãos Regulamentadores .....	15
4 – METODOLOGIA.....	17
4.1 - Coleta e Análise dos dados .....	17
4.2 - Elaboração do Manual .....	17
5 – RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	18
5.1 – Definições e padrões de identidade e qualidade.....	18
5.1.1 - Sucos.....	18
5.1.1.1 – Definição e parâmetros analíticos .....	19
5.1.1.2 – Composição.....	19
5.1.1.3 – Proibições.....	19
5.1.1.4 - Classificação .....	20
5.1.1.4.1 - Suco reconstituído .....	20
5.1.1.4.2 - Suco concentrado .....	20
5.1.1.4.3 - Suco desidratado .....	20
5.1.2 - Suco Tropical.....	21
5.1.2.1 - Composição .....	21
5.1.2.2 - Requisitos.....	21
5.1.3 - Suco tropical misto .....	22
5.1.4 – Polpa.....	22
5.1.5 - Água de coco.....	22
5.1.5.1 – Composição.....	23

5.1.5.2 – Classificação e denominação .....	23
5.1.6 – Néctar .....	24
5.1.6.1 - Composição .....	24
5.1.6.2 – Parâmetros analíticos .....	24
5.1.7 – Refresco .....	24
5.1.7.1 - Composição .....	25
5.1.7.2 – Classificação e denominação .....	25
5.1.8 - Refresco misto .....	26
5.1.9 – Refrigerante .....	26
5.1.9.1 - Composição .....	26
5.1.9.2 – Classificação e denominação .....	27
5.1.10 – Soda .....	27
5.1.10.1 - Composição .....	27
5.1.10.2 – Classificação e denominação .....	27
5.1.11 - Água tônica .....	28
5.1.12 – Xarope .....	28
5.1.12.1 - Composição .....	28
5.1.12.2 – Classificação e denominação .....	28
5.1.13 - Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco .....	29
5.1.13.1 - Composição .....	29
5.1.13.2 – Classificação e denominação .....	29
5.1.14 - Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante .....	30
5.1.14.1 - Composição .....	30
5.1.14.2 – Classificação e denominação .....	30
5.1.15 - Preparado sólido para refresco .....	30
5.1.15.1 – Composição .....	31
5.1.15.2 – Classificação e denominação .....	31



5.1.16 - Chá pronto para o consumo .....	31
5.1.16.1 - Composição .....	32
5.1.16.2 – Classificação e denominação .....	32
5.1.17 - Preparado líquido para chá .....	33
5.1.17.1 - Composição .....	33
5.1.17.2 – Classificação e denominação .....	33
5.1.18 - Bebida composta de fruta .....	34
5.1.18.1 - Composição .....	34
5.1.18.2 – Classificação e denominação .....	34
5.1.19 – Preparado líquido para bebida composta .....	35
5.1.19.1 - Composição .....	35
5.1.19.2 – Classificação e denominação .....	35
5.1.20 – Preparado sólido para bebida composta .....	36
5.1.20.1 – Composição.....	36
5.1.20.2 – Classificação e denominação .....	36
5.1.21 - Extrato de guaraná .....	36
5.2 - Rotulagem .....	37
5.2.1 – Elementos obrigatórios .....	37
5.2.2 – Denominação de venda dos produtos e demais disposições das Instruções Normativas do MAPA .....	39
5.2.2.1 - Sucos e polpas .....	39
5.2.2.1.1 - Denominação .....	39
.....	39
5.2.2.1.2 - Demais disposições .....	39
5.2.2.1.3 - Declaração quantitativa de ingredientes .....	41
5.2.2.2 - Néctar.....	42
5.2.2.2.1 - Denominação .....	42

.....	42
5.2.2.2.2 - Declaração quantitativa de ingredientes .....	42
5.2.2.3 - Suco tropical.....	42
5.2.2.3.1 - Denominação .....	42
5.2.2.3.2 – Declaração quantitativa de ingredientes .....	42
5.2.2.4 – Água de coco.....	43
5.2.2.4.1 – Denominação .....	43
.....	43
5.2.2.4.2 – Demais considerações .....	43
5.2.2.5 - Refresco .....	44
5.2.2.5.1 – Denominação .....	44
5.2.2.5.2 – Declaração quantitativa de ingredientes .....	44
5.2.2.6 - Refrigerante.....	44
5.2.2.6.1 – Denominação .....	44
5.2.2.6.2 – Declaração quantitativa de ingredientes .....	44
5.2.2.7 - Soda .....	45
5.2.2.7.1 – Denominação .....	45
5.2.2.8 – Xarope .....	45
5.2.2.8.1 – Denominação .....	45
5.2.2.8.2 – Declaração quantitativa de ingredientes .....	45
5.2.2.9 – Preparado líquido para refresco, refrigerante e bebida composta .....	46
.....	46
5.2.2.9.1 – Denominação .....	46
5.2.2.9.2 – Declaração quantitativa de ingredientes .....	46
5.2.2.10 – Preparado líquido para chá .....	46
5.2.2.10.1 – Denominação .....	46
5.2.2.10.2 – Declaração quantitativa de ingredientes.....	47

5.2.2.11 – Preparado sólido para refresco e bebida composta .....	47
5.2.2.11.1 – Denominação .....	47
5.2.2.11.2 – Declaração quantitativa de ingredientes.....	47
5.2.2.12 – Chá pronto para o consumo .....	48
5.2.2.12.1 – Denominação .....	48
5.2.2.12.2 – Declaração quantitativa de ingredientes.....	48
5.2.2.13 – Bebida composta.....	48
5.2.2.13.1 – Denominação .....	48
5.2.2.13.2 – Declaração quantitativa de ingredientes.....	48
5.3 – Rotulagem Nutricional.....	48
5.3.1 – Definições .....	49
5.3.2 – Declaração de valor energético e nutrientes.....	49
5.3.3 – Cálculo do valor energético .....	50
5.3.4 – Informação Nutricional .....	50
5.3.4.1 - Demais disposições.....	51
5.3.4.2 – Porções e medida caseira .....	52
5.5 – Declaração da presença de Glúten.....	53
5.6 – Declaração da presença de alergênicos .....	53
5.7 – Registro de estabelecimentos e produtos .....	54
5.7.1 – Registro de estabelecimentos.....	54
5.7.2 – Registro de produtos.....	55
5.7.3 – Documentos necessários para o registro de estabelecimento e produto.....	55
5.7.4 – Renovação do registro de estabelecimentos e produtos .....	56
5.7.5 – Cancelamento do registro de estabelecimentos e produtos .....	56
5.7.6 – Unidade industrial e estabelecimento terceiro .....	57
5.8 – Aditivos para bebidas não alcoólicas .....	58

5.8.1 – Condições de uso .....	58
5.8.2 - Funções.....	59
5.8.3 – Aditivos permitidos para cada bebida e regulamento técnico correspondente .....	60
5.9 – Padrão microbiológico.....	62
5.9.1 – Planos de amostragem .....	62
5.9.1.1 – Plano de duas classes.....	62
5.9.1.2 – Plano de três classes.....	62
5.9.2- Padrão geral Anvisa .....	63
5.9.3 – Padrão microbiológico MAPA .....	64
5.10 – Boas Práticas de Fabricação (BPF) .....	64
5.11 – Matérias estranhas.....	65
6 – CONCLUSÃO.....	66
7- REFERÊNCIAS.....	67
APÊNDICE A - Tutorial para registro, alteração de registro e cancelamento de registro no SIPEAGRO.....	75
APÊNDICE B - Cálculo de composição de bebidas não alcoólicas .....	113
Anexo I .....	114
Anexo II .....	122
Anexo III .....	124
Anexo IV.....	126
Anexo V.....	127
Anexo VI.....	128

## 1 – INTRODUÇÃO

No Brasil a legislação que regulamenta a produção de alimentos fica a cargo de diferentes órgãos. No que diz respeito a legislação de bebidas, essas ficam sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Porém, essa responsabilidade é compartilhada com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que regulamenta os produtos expostos a venda e questões relacionadas a rotulagem, aditivos, matérias estranhas, dentre outras. Essa duplicidade chega a causar confusão, segundo Carvalho (2014) a duplicidade de normatização confunde o consumidor, o setor regulado e os próprios agentes públicos federais, estaduais e municipais.

Um problema comum é, então, a dificuldade de síntese dessas legislações, dos dois órgãos citados, principalmente, de forma didática, ou seja, de fácil entendimento e acesso tanto ao auditor fiscal federal agropecuário, quanto aos demais fiscais, produtores e empresas especializadas em consultoria na área de alimentos e bebidas. Os marcos regulatórios têm como objetivo focar nos processos, na composição e na rotulagem/venda desse produto, não permitindo que estabelecimentos operem sem seus manuais de boas práticas de fabricação em plena execução e funcionalidade, sem rotulagem correta com relação à composição, classificação e sem padrões de identidade e qualidade de seus respectivos produtos e processos.

Por conseguinte, há uma hierarquia na legislação brasileira de alimentos, no que diz respeito ao Mapa, onde o principal documento para bebidas no geral é a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (BRASIL, 1994), seguida do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a). Enquanto que para os vinhos e derivados da uva e do vinho, regulamentar-se-ão pela Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988 (BRASIL, 1988), seguida pelo Decreto nº 8.198 de 20 de fevereiro de 2014 (BRASIL, 2014a). Outrossim, as leis e decretos são desmiuçadas e complementadas pelas instruções normativas (IN's) tanto para bebidas no geral, quanto para os vinhos e os derivados da uva e do vinho.

Com o intuito de tentar elucidar o entendimento das legislações concernentes ao segmento de bebidas não alcoólicas este trabalho objetiva elaborar um manual com legislações vigentes que regulamentam a produção dessas bebidas.

## **2 – OBJETIVO**

Esse trabalho tem como objetivo elaborar um manual que auxilie na consulta e interpretação das legislações vigentes relacionadas a produção de bebidas não alcoólicas.

### **2.1 – Objetivos específicos**

Identificar as principais legislações vigentes;

Analisar os principais pontos das legislações explicitando os mais importantes.

Exemplificar o processo de rotulagem de um produto, bem como o seu registro.

Sintetizar os conceitos e explicar os Padrões de identidade e qualidade, o padrão microbiológico, os aditivos permitidos e os documentos relacionados ao controle sanitário e matérias estranhas.

## **3 – REFERENCIAL TEÓRICO**

### **3.1 – Bebidas não alcoólicas**

As bebidas não alcoólicas são produtos a base de frutas, vegetais ou extrato que fazem parte da vida dos brasileiros. Ao todo, regulamentadas pela legislação brasileira, são contabilizadas cerca de 19 (dezenove) bebidas entre sucos, polpas, concentrados, águas baseadas em plantas e preparados.

A indústria de bebidas constitui um importante setor da indústria de transformação, tendo obtido faturamento de R\$ 117 bilhões em 2016, o que é equivalente a 1,9% do PIB brasileiro daquele ano e 4,8% do valor bruto da produção da indústria de transformação (VIANA, 2018). O mercado de bebidas não alcoólicas quando analisado no período entre 2010 e 2017 mostra um comportamento de crescimento até o ano de 2014 e depois consequente queda, com bases nos dados publicados pela Associação Brasileira de Refrigerantes e Bebidas não alcoólicas (ABIR, 2018). Esse desaquecimento pode ser explicado pela nova tendência de saudabilidade que vem ganhando força, fazendo com que o consumo dos refrigerantes, que chegou a ocupar uma fatia de 73% do mercado em 2015 (IBGE, 2018), diminua.

A tendência do mercado é a redução do teor de açúcares dos produtos, diminuindo o mercado de refrigerantes e aumento das vendas de produtos naturais como sucos e água de coco. Além da saudabilidade, existem oportunidades também em outras categorias, que vem apresentando

crescimento, como os concentrados, energéticos e chás prontos para o consumo (MOBLICCI, 2018).

### **3.2 – Órgãos Regulamentadores**

Segundo Peretti (2010) o conceito de qualidade em alimentos é construído em função da dinâmica da relação de consumo e envolve o Estado, o setor produtivo e os consumidores. Com o intuito de cumprir seu dever, o estado redige leis, decretos e padrões de identidade e qualidade. As leis, são textos mais amplos, que necessitam de complementações, são os decretos que cumprem esse papel, mostrando o melhor caminho para seguir as leis. Porém, como cada produto tem suas peculiaridades, são os padrões de identidade e qualidade que desmiuçam as denominações, as informações que devem constar no rótulo e principalmente a composição do produto em questão. O Mapa tem como missão promover o desenvolvimento sustentável da agropecuária e a segurança competitiva de seus produtos.

O Mapa, através da Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - CGVB/DIPOV/SDA e dos serviços de fiscalização localizados nas Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas Unidades da Federação – SFAs-UFs, é responsável pela padronização, registro e fiscalização da produção de bebidas no Brasil, conforme competência delegada pela Lei nº 8.918, de 14 de junho de 1994 (BRASIL, 1994).

A atividade de padronização é executada por meio da definição de padrões oficiais de identidade e qualidade das bebidas produzidas no país. Esta tem por objetivo a delimitação de parâmetros e características objetivas para a definição e denominação das bebidas, protegendo consumidores de práticas abusivas, garantindo a segurança das bebidas e promovendo a regulação do mercado (BRASIL, 2019a). Nestes padrões estão previstos parâmetros analíticos, como o conteúdo alcoólico ou quantidade de açúcares adicionados, matérias-primas obrigatórias, métodos de produção autorizados, níveis de contaminantes, entre outras disposições fundamentadas nas práticas mundialmente adotadas pelas cadeias produtivas e em estudos científicos.

O registro é uma etapa de licenciamento administrativo que habilita previamente o estabelecimento a desempenhar as suas atividades, sendo

verificadas a capacidade técnica, a estrutura, os equipamentos, a capacidade de produção, o processo de elaboração e as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento que se propõe a elaborar bebidas. O registro de produtos visa cadastrar a composição da bebida, sua denominação, marca e demais informações junto na base de dados visando o controle pelo Mapa. Desde 15 de março de 2019, a concessão de registros de produtos foi automatizada, com a emissão do certificado no momento do cadastramento da solicitação (BRASIL, 2018c). Após esta automatização, a frequência de registros de produtos cresceu consideravelmente. Em 2018 foram concedidos, aproximadamente, 1,8 registros de cachaça e aguardente por dia e, de março de 2019 em diante, foram concedidos 3,7 registros por dia, praticamente dobrando este valor (BRASIL, 2019a).

A fiscalização nos estabelecimentos é desempenhada pelos Auditores Fiscais Federais Agropecuários lotados nos serviços de fiscalização localizados nas SFAs em cada uma das Unidades da Federação. As fiscalizações são realizadas levando-se em conta critérios de risco apresentados pelas diversas atividades, os tipos de bebidas produzidas. Durante estas fiscalizações, verifica-se o cumprimento da legislação em vigor, que estabelece os critérios higiênico-sanitários que os estabelecimentos devem cumprir, sendo coletadas amostras de produtos para controle do atendimento aos parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade (BRASIL, 2019a).

A ANVISA é uma autarquia federal que foi criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999) sob regime especial, vinculada ao ministério da saúde, com sede e foro no Distrito Federal, prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional. Portanto, a Anvisa tem por finalidade promover a saúde da população, por isso sua influência na área de alimentos e bebidas, por meio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária. Os alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários são incumbência da Anvisa (BRASIL, 1999a).

O Inmetro é uma autarquia vinculada ao Ministério da Economia, que tem como uma de suas funções elaborar e expedir regulamentos técnicos que disponham sobre o controle metrológico legal, abrangendo instrumentos de



medição (BRASIL, 1999b). O Inmetro age prevenindo práticas enganosas comerciais e por isso tem sua importância na rotulagem de bebidas, indicando quais são as diretrizes para indicar os pesos e medidas.

## **4 – METODOLOGIA**

### **4.1 - Coleta e Análise dos dados**

Para o desenvolvimento deste projeto de pesquisa foi necessário a consulta das legislações vigentes concernentes à produção de bebidas não alcoólicas no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Essa consulta e conseguinte interpretação foi realizada, principalmente com o auxílio dos auditores fiscais federais da Unidade técnica em Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Utra/Lavras). Foram identificadas primeiro as legislações vigentes, que são aquelas que não passaram por revogação, para cada tipo de produto pertinente a esse trabalho. Logo após, os pontos principais das legislações e dos requisitos básicos para o funcionamento de uma indústria produtora de bebidas foram levantados para que fossem corretamente explicados e exemplificados, se necessário.

### **4.2 - Elaboração do Manual**

O manual foi elaborado basicamente em tópicos que facilitam o processo de entendimento das legislações pertinentes à produção, comercialização e registro das bebidas não alcoólicas. Esses tópicos abordam, principalmente, as definições dos produtos, a rotulagem, os padrões de identidade e qualidade (PIQ's), os padrões microbiológicos, os aditivos e coadjuvantes de tecnologia permitidos e trazem de forma enfática os princípios de como deve ser elaborado um manual de boas práticas de fabricação (BPF's). Dentro de alguns tópicos estão ainda alguns exemplos práticos contendo um rótulo fictício de um produto, esquemas que demonstram como deve ser feito o registro no sistema integrado de produtos e estabelecimentos agropecuários (Sipeagro). Além desses esquemas, outros demonstrando qual a relação entre os dados informados ao sistema os dados que constam no rótulo do produto. No que diz respeito aos aspectos gerais relacionados à produção, padronização e envase de bebidas no geral, esse trabalho mostra quais as principais informações devem ser declaradas no manual de boas práticas (BPF) e instruções de como elaborar um manual eficiente e principalmente fidedigno às instalações e processos.

## **5 – RESULTADOS E DISCUSSÕES**

### **5.1 – Definições e padrões de identidade e qualidade**

As definições sobre bebidas não alcoólicas estão descritas em dois principais decretos, o Decreto nº 6.871, de 14 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a) - decreto de bebidas e o Decreto nº 8.918, de 20 de fevereiro de 2014 (BRASIL, 2014a) - decreto de vinhos e derivados da uva e do vinho. Enquanto que o suco de uva, polpa de uva e o fermentado alcoólico desalcolizado são definidas pelo Decreto nº 8.918, de 20 de fevereiro de 2014 (BRASIL, 2014a), as demais bebidas não alcoólicas são conceituadas pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a). A definição de cada um dos produtos é de extrema importância para evitar possíveis enganos em relação a originalidade de cada produto.

Os padrões de identidade e qualidade (PIQ's) são compreendidos como os padrões adotados pelos estabelecimentos para garantir a composição e qualidade dos produtos (BRASIL, 1993). É de fácil inferência, que, o papel do padrão de identidade e qualidade é atender ao consumidor, à empresa e à legislação específica (VERGARA, 2016). Com isso, os produtos que possuem esse documento regulatório tendem a ser mais honestos com relação à sua composição e rotulagem. Visto a importância dos PIQ's, nesse tópico será explicado os principais pontos de cada um dos padrões de identidade e qualidade dos produtos que competem a esse manual.

#### **5.1.1 - Sucos**

Os sucos, são definidos como a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída (salvo casos específicos) destinado ao consumo (BRASIL, 2009a). Além disso, o suco não pode conter em sua composição matérias estranhas à fruta ou vegetal de origem e fica proibida a adição de aromas e corantes artificiais (BRASIL, 2009a).

O Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a) também esclarece parâmetros sobre sucos integrais, mistos e reconstituídos. Um suco só pode ser referido como integral se, o produto não for adicionado de açúcares. Enquanto que um suco é chamado de misto quando é constituído por mais de uma fruta ou vegetal. E por fim, o suco reconstituído é aquele obtido por diluição de suco concentrado até chegar à concentração de suco integral, porém não pode ser denominado integral.

Para produção de suco e polpa em estabelecimento familiar rural, a regulamentação acontece pela Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018 (BRASIL, 2018d) e Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019 (Brasil, 2019b).

#### **5.1.1.1 – Definição e parâmetros analíticos**

Os padrões de identidade e qualidade para sucos e polpas são definidos na Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a), bem como a denominação do produto. Enquanto que os parâmetros analíticos com os valores de mínimo e máximo são regidos pela Instrução normativa nº 37 de 1 de outubro de 2018 (BRASIL, 2018b)(tabela com os referidos parâmetros analíticos (anexo 1)).

#### **5.1.1.2 – Composição**

Os parâmetros definidos pela Instrução Normativa nº 49, de 1 de outubro de 2018 (BRASIL, 2018a) devem ser oriundos exclusivamente da matéria prima utilizada na obtenção da bebida. Além da matéria prima, existem os ingredientes opcionais ao suco que são:

- I. açúcares;
- II. gás carbônico, industrialmente puro;
- III. partes comestíveis da fruta ou vegetal de sua origem, ou de outras frutas ou vegetais;
- IV. vitaminas, fibras e outros nutrientes previstos na Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 (BRASIL, 2012), exclusivamente, para o suco não adicionado de açúcares; e
- V. sal, especiarias, para o suco de tomate, de acordo com o previsto na Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2005).

#### **5.1.1.3 – Proibições**

As proibições indicadas na IN nº 49 de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a) são:

- I. Armazenamento do suco em conta-gotas, ampolas, seringas, spray ou qualquer outra que caracterizem a bebida como uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico;
- II. Utilização no suco ou na polpa de água de lavagem de matéria-prima ou qualquer outra utilizada em processos tecnológicos imprescindíveis à obtenção do suco ou polpa;

- III. Presença de contaminante microbiológico em concentração superior àquela estabelecida pela RDC nº 7 de 18 de fevereiro de 2011 (BRASIL, 2011);
- IV. Presença de resíduo de agrotóxicos não permitidos ou concentração maior que o limite para os agrotóxicos permitidos para aquela determinada cultura;
- V. Presença de qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em quantidade superior àquela permitida na RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 (Brasil, 2011) e RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013 (BRASIL, 2013e).

Com relação aos agrotóxicos, existem as RDC ANVISA, onde estão relacionados os princípios ativos permitidos e não permitidos para cada cultura.

#### **5.1.1.4 - Classificação**

##### **5.1.1.4.1 - Suco reconstituído**

Suco reconstituído é aquele definido no Decreto nº 6.871, de 4 junho de 2009 (BRASIL, 2009a). De acordo com a Instrução Normativa nº49 de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a), o suco reconstituído deve atender aos parâmetros advindos exclusivamente da matéria-prima utilizada na produção descritos no anexo I.

##### **5.1.1.4.2 - Suco concentrado**

Suco concentrado é a bebida definida no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, sendo necessário elevar em cinquenta por cento o teor de sólidos solúveis do suco integral (BRASIL, 2018a). Como o processo tecnológico adequado para a obtenção do suco concentrado pode retirar componentes de sabor que tenham natureza volátil, esses devem ser reincorporados ao produto após a operação de concentração (BRASIL, 2018a).

A fruta ou vegetal de origem pode ainda ser submetido a uma segunda extração com adição de água. Esse produto pode ser utilizado para fins industriais ou ser adicionado ao suco obtido por primeira extração desde que seja denominado “suco concentrado de (nome da fruta ou vegetal) extraído com água” (BRASIL, 2018a).

##### **5.1.1.4.3 - Suco desidratado**

O suco desidratado é a bebida definida no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a), podendo ser adicionada de maltodextrina,

maltodextrina modificada, ou ambas, desde que o suco seja destinado para fins industriais e não para o consumo direto (BRASIL, 2018a). Além disso, pode ser adicionado dos aditivos permitidos. Caso não seja destinado ao consumo direto, em sua denominação, deve ser escrito “suco desidratado de (nome da fruta ou vegetal) para fins industriais. Além disso, a legislação proíbe a adição de açúcar no suco desidratado bem como em seus sucos de origem.

### **5.1.2 - Suco Tropical**

Suco tropical é a bebida não fermentada obtida pela dissolução em água potável da polpa de fruta de origem tropical. Sendo que os teores de polpa de fruta devem, obrigatoriamente, ser maiores que seus respectivos néctares. Um ponto importante é que os sucos tropicais de caju, maracujá e abacaxi devem ser obtidos sem dissolução em água (BRASIL, 2009a). Além disso, é o produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, não fermentado, de cor e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo (BRASIL, 2003d). O padrão de identidade e qualidade para suco tropical é a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 (BRASIL, 2003d).

#### **5.1.2.1 - Composição**

A composição do suco tropical deve obedecer aos seguintes itens (Brasil, 2003d):

- I. O suco tropical deve ser obtido da fruta fresca, sã e madura, e manter as características físicas, químicas e sensoriais da fruta.
- II. O suco tropical deve ser elaborado com água potável, de acordo com os critérios de potabilidade estabelecidos na legislação específica.
- III. O suco tropical, cuja quantidade mínima de polpa de uma determinada fruta não tenha sido fixada em regulamento técnico específico, deve conter no mínimo de 50% (m/m) da respectiva polpa, ressalvado os casos de fruta com acidez muito alta ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte que não deve ter conteúdo menor que 35%.

#### **5.1.2.2 - Requisitos**

São requisitos para elaboração e comercialização de suco tropical:

- I. As características do suco tropical devem ser provenientes da fruta de sua origem, observando os limites máximos e mínimos dos parâmetros analíticos (Anexo III).
- II. As características do suco tropical devem manter a mesma proporcionalidade com as quantidades de cada polpa de fruta que o compõe.
- III. O suco tropical deve ser conservado por meios físicos adequados ou por meio de conservadores químicos autorizados para sucos de frutas.
- IV. O suco tropical não pode ter suas características modificadas pelos materiais dos recipientes, utensílios e equipamentos.
- V. O suco tropical pode ser obtido por concentrado de fruta.
- VI. O suco tropical pode ser adicionado de nutrientes essenciais, previstos na legislação específica.

#### **5.1.3 - Suco tropical misto**

Suco tropical misto é o suco tropical produzido com mais de uma fruta ou vegetal. Sendo que os teores de polpas de fruta utilizados devem ser maiores que os dos respectivos néctares (BRASIL, 2009a).

#### **5.1.4 – Polpa**

Polpa de fruta é definido como o produto fermentado, não concentrado, obtido de fruta e atendendo o teor mínimo de sólidos em suspensão. Já a polpa mista é a bebida obtida pela mistura de frutas ou vegetais, sendo a denominação expressa em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para polpas é a Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a).

Para a produção de polpa em estabelecimento familiar rural, a regulamentação acontece pelo Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019 (BRASIL, 2019b).

#### **5.1.5 - Água de coco**

Água de coco é a bebida obtida do líquido presente nos frutos do coqueiro (*Cocus nucifera*) não diluída e não fermentada (BRASIL, 2009a). Quando a água de coco for adicionada de anidrido carbônico, deverá receber a denominação “gaseificada”. O padrão de identidade e qualidade para a água de coco é a Instrução Normativa nº 27, de 22 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b).

### **5.1.5.1 – Composição**

A água de coco é composta do endosperma líquido do fruto coqueiro (*Cocos nucifera L.*), podendo ser adicionada de (BRASIL, 2009b):

- I. Açúcares, com intuito exclusivo de correção de padronização do Brix, em quantidade não superior a 1g/100mL;
- II. Vitaminas, conforme legislação específica para nutrientes essenciais;
- III. Água potável, no caso exclusivo de água de coco reconstituída.

### **5.1.5.2 – Classificação e denominação**

A água de coco é classificada e denominada da seguinte maneira (BRASIL, 2009b):

- I. Água de coco resfriada: é o produto envasilhado logo após ser extraído e submetido a um processo adequado de resfriamento, podendo ser comercializada a uma temperatura máxima de 5°C;
- II. Água de coco pasteurizada: é o produto submetido a processo adequado de pasteurização e posterior resfriamento, podendo ser comercializada a uma temperatura máxima de 5°C;
- III. Água de coco congelada: é o produto submetido a processo adequado de congelamento, podendo ou não ser pasteurizada, podendo ser comercializada a uma temperatura máxima de -10°C;
- IV. Água de coco esterilizada: é o produto submetido a um processo adequado de esterilização podendo ser comercializada à temperatura ambiente;
- V. Água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo adequado de concentração, em que o Brix final seja de 6,75 %;
- VI. Água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a 3%;
- VII. Água de coco reconstituída: é o produto submetido a um processo adequado de reidratação, a partir da água de coco concentrada ou da água de coco desidratada cujo produto resultante receba tratamento de resfriamento, pasteurização, congelamento ou esterilização.

### 5.1.6 – Néctar

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível da fruta ou vegetal, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto. Já o néctar misto é obtido da mistura de frutas e vegetais, adicionado de açúcares e também destinada ao consumo direto (BRASIL, 2009a). A legislação vigente sobre padrões de identidade e qualidade de néctares é a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 (BRASIL, 2003d) e a Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013 (BRASIL, 2013f). Nesse caso, a segunda altera o art. 3º da primeira e acrescenta o art. 3º-B.

#### 5.1.6.1 - Composição

Na tabela 1 estão dispostas as quantidades mínimas de suco que devem estar presentes nos néctares (Brasil, 2003d).

Tabela 1 Quantidades mínimas de suco que devem estar presentes nos néctares.

Fruta ou vegetal	% mínima de suco
Laranja e uva	50%
Demais frutas (sem regulamento técnico específico)	30%
Frutas de sabor muito forte ou acidez muito elevada	20%

#### 5.1.6.2 – Parâmetros analíticos

Os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade dos néctares de abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, maracujá, pêssigo e pitanga estão dispostos no anexo II.

#### 5.1.7 – Refresco

Refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não fermentada, obtido pela diluição em água potável de suco, polpa e extrato vegetal com ou sem adição de açúcares (BRASIL, 2009a). Sendo definido pelo decreto os valores mínimos para os refrescos citados na tabela 2. O padrão de identidade e qualidade para refresco é a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).



### 5.1.7.1 - Composição

As quantidades mínimas de ingredientes característicos (fruta, vegetal ou extrato) devem obedecer à tabela 2 e ao anexo IV. Quando não constar a quantidade de fruta, essa deve ser 10% v/v. Quando não constar a quantidade de vegetal, essa deve ser 5% v/v (BRASIL, 2013d).

Tabela 2 - Teores mínimos de frutas ou vegetal em refrescos.

<b>Fruta ou vegetal</b>	<b>Teor Mínimo</b>
Laranja	30% v/v
Limão	5% v/v
Maracujá	6% v/v
Guaraná	0,02% m/v
Maçã	20% v/v

Para refrescos que contém em sua composição a soja, devem ser considerados padrões mínimos, Tabela 3:

Tabela 3 – Padrões mínimos para refresco contendo soja

	<b>proteína de soja</b>	<b>outros componentes</b>
Refresco de vegetal	0,5 % m/v	0,2 % m/v de vegetais
Refresco misto	0,5 % m/v	1,5 % m/v de ingredientes característicos

São ingredientes opcionais ao refresco:

- I. Açúcares;
- II. Gás carbônico (industrialmente puro);
- III. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da ANVISA;
- IV. Ingrediente alternativo.

### 5.1.7.2 – Classificação e denominação

O refresco é classificado de acordo com o ingrediente característico:

- I. Refresco de fruta: obtido de suco de fruta ou polpa de fruta;
- II. Refresco de vegetal: obtido de vegetal;

- III. Refresco de extrato: obtido por extrato;
- IV. Refresco misto: aquele obtido por dois ou mais ingredientes característicos;

#### **5.1.8 - Refresco misto**

Refresco misto ou bebida mista de frutas ou vegetais é a bebida obtida pela diluição em água potável da mistura de suco de fruta ou vegetais (BRASIL, 2009a).

#### **5.1.9 – Refrigerante**

Refrigerante é definido como sendo a bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável de suco ou extrato vegetal, adicionada de açúcar. Com relação à concentração de gás carbônico na bebida, o decreto nº 6.871, de 14 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a), exige que a bebida precisa ser saturada do gás industrialmente puro. E ainda que o refrigerante de noz de cola deverá conter semente de noz de cola ou seu respectivo extrato. O padrão de identidade e qualidade para refrigerante é a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

##### **5.1.9.1 - Composição**

O refrigerante deve conter um ou mais ingredientes característicos cujas quantidades mínimas estão descritas no anexo V. Caso o refrigerante seja obtido por matéria-prima não descrita no anexo V, e nem na Tabela 4 e tenha como ingrediente característico apenas fruta, essa deve estar presente na quantidade mínima de 5% v/v. No caso de ingrediente característico apenas vegetal, a quantidade mínima é de 5% m/v. No caso de refrigerante misto, o valor mínimo (5%) deve ser obtido apenas por adição de fruta ou vegetal (BRASIL, 2013d).

Tabela 4 - Teores mínimos de fruta ou vegetal em refrigerantes.

<b>Fruta ou vegetal</b>	<b>Teor Mínimo</b>
Laranja	10% v/v
Tangerina	10% v/v
Uva	10% v/v
Limão	2,5% v/v
Maçã	5% v/v
Guaraná	0,02% m/v

Ingredientes opcionais:

- I. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da Anvisa;
- II. Ingrediente alternativo.

#### **5.1.9.2 – Classificação e denominação**

O refrigerante é classificado de acordo com o ingrediente característico:

- I. Refrigerante de fruta: obtido de suco de fruta ou polpa de fruta;
- II. Refrigerante de vegetal: obtido de vegetal;
- III. Refrigerante de extrato: obtido por extrato;
- IV. Refrigerante misto: aquele obtido por dois ou mais ingredientes característicos;

#### **5.1.10 – Soda**

Soda é a bebida obtida pela gaseificação da água potável com dióxido de carbono, necessariamente com pressão superior a duas atmosferas (20°C), podendo ser adicionada de sais minerais. É permitido também a adição de aromas, sendo a denominação do produto acrescida do aroma utilizado (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para soda é a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

##### **5.1.10.1 - Composição**

A soda é a água potável com pressão de até duas atmosferas (Brasil, 2009) podendo ser adicionada de (BRASIL, 2013d):

- I. Açúcar;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da ANVISA;
- III. Ingrediente alternativo.

##### **5.1.10.2 – Classificação e denominação**

A soda deve ser classificada como se segue:

- I. Soda: água potável com pressão de no mínimo duas atmosferas sem adição de aromatizantes;
- II. Soda aromatizada: soda adicionada de aromatizante natural.

### **5.1.11 - Água tônica**

Água tônica de quinino é definida pela legislação como sendo o refrigerante adicionado de quinino ou seus sais (3 a 7 mg de quinino anidro/100ml)( BRASIL, 2009a).

### **5.1.12 – Xarope**

Xarope é o produto obtido pela dissolução de suco de fruta ou vegetal em água potável com adição de açúcar de, no mínimo, cinquenta e dois por cento em peso, na temperatura de 20°C. Ainda são definidos outros produtos como o xarope de suco (squash), que deve conter, no mínimo, quarenta por cento (m/m) de suco de fruta ou polpa; xarope de avenca ou capilé que é o produto que contém suco de avenca aromatizado com essência natural de frutas e podendo ser colorido com caramelo; xarope de amêndoa que é o produto que contém amêndoa e extrato de flores de laranjeira; xarope de guaraná que é o produto que contém dois décimos de grama (m/v) de semente de guaraná ou seu equivalente em extrato. E, caso o xarope não tenha componente vegetal adicionado, será denominado xarope artificial (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para xarope é a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

#### **5.1.12.1 - Composição**

O xarope tem como ingredientes opcionais:

- I. Água, que obedeça às normas e padrões aprovados pelo ministério da saúde;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da ANVISA;
- III. Ingrediente alternativo.

#### **5.1.12.2 – Classificação e denominação**

O xarope é classificado e denominado de acordo com o ingrediente obrigatório (BRASIL, 2013c):

- I. Xarope de suco ou *squash*: obtido de suco de fruta ou polpa de fruta;
- II. Xarope de vegetal: obtido de suco de vegetal;
- III. Xarope de extrato: obtido de extrato;

- IV. Xarope misto: obtido de mistura de dois ou mais ingredientes característicos;
- V. Xarope artificial: aquele cuja a matéria-prima de origem vegetal foi substituída por aromatizante.

#### **5.1.13 - Preparado líquido ou concentrado líquido para refresco**

O preparado líquido para refresco é o produto que contém suco, polpa ou extrato vegetal, adicionado de água potável, com ou sem açúcares. Quando diluído, o preparado líquido deve conter, obrigatoriamente, as mesmas características e padrões estabelecidos para seu respectivo refresco. E, caso o preparado líquido seja adicionado de açúcares, deverá conter a denominação adoçado (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para preparado líquido ou concentrado líquido para refresco é a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

##### **5.1.13.1 - Composição**

O preparado líquido para refresco possui como ingredientes opcionais:

- I. Água, que obedeça às normas e padrões aprovados pelo ministério da saúde;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da ANVISA;
- III. Ingrediente alternativo.

##### **5.1.13.2 – Classificação e denominação**

O preparado líquido para refresco deve ser classificado e denominado de acordo com o fim ao qual se destinam (BRASIL, 2013c):

- I. Preparado líquido para refresco de fruta: destinado à elaboração de refresco de fruta;
- II. Preparado líquido para refresco de vegetal: destinado à elaboração de refresco de vegetal;
- III. Preparado líquido para refresco de extrato: destinado à elaboração de refresco de extrato;
- IV. Preparado líquido para refresco misto: destinado à elaboração de refresco misto;

#### **5.1.14 - Preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante**

O preparado líquido para refrigerante é o produto que contém suco ou extrato vegetal, adicionado de água potável, com ou sem açúcares. Quando diluído, o preparado líquido deve conter, obrigatoriamente, as mesmas características e padrões estabelecidos para seu respectivo refrigerante. E, caso o preparado líquido seja adicionado de açúcares, deverá conter a denominação adoçado (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para preparado líquido ou concentrado líquido para refrigerante é a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

##### **5.1.14.1 - Composição**

O preparado líquido para refrigerante possui como ingredientes opcionais:

- I. Água, que obedeça às normas e padrões aprovados pelo ministério da saúde;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da ANVISA;
- III. Ingrediente alternativo.

##### **5.1.14.2 – Classificação e denominação**

O preparado líquido para refrigerante deve ser classificado e denominado de acordo com o fim ao qual se destinam (BRASIL, 2013c):

- I. Preparado líquido para refrigerante de fruta: destinado à elaboração de refrigerante de fruta;
- II. Preparado líquido para refrigerante de vegetal: destinado à elaboração de refrigerante de vegetal;
- III. Preparado líquido para refrigerante de extrato: destinado à elaboração de refrigerante de extrato;
- IV. Preparado líquido para refrigerante misto: destinado à elaboração de refrigerante misto;

#### **5.1.15 - Preparado sólido para refresco**

O preparado sólido para refresco é considerado o produto obtido à base de suco ou extrato vegetal de sua origem e açúcares, podendo ser adicionado de edulcorantes. O preparado sólido que não contiver componente vegetal,

deverá ser denominado preparado sólido para refresco artificial. O padrão de identidade e qualidade para preparado sólido para refresco é a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013b).

#### **5.1.15.1 – Composição**

São ingredientes opcionais ao preparado sólido (BRASIL, 2013b):

- I. Açúcares, maltodextrina/maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da ANVISA, em que o amido ou o amido modificado, que quando utilizado não deve ultrapassar 5% (m/m) da composição do produto;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa;
- III. Ingrediente alternativo.

#### **5.1.15.2 – Classificação e denominação**

O preparado sólido para refresco é classificado e denominado de acordo com o ingrediente obrigatório (BRASIL, 2013b):

- I. Preparado sólido para refresco de fruta: aquele destinado a elaboração de refresco de fruta;
- II. Preparado sólido para refresco de vegetal: aquele destinado a elaboração de refresco de vegetal;
- III. Preparado sólido para refresco de extrato: aquele destinado a elaboração de refresco de extrato;
- IV. Preparado sólido para refresco misto: aquele destinado a elaboração de refresco misto;
- V. Preparado sólido para refresco artificial: aquele destinado a elaboração de refresco artificial;
- VI. Preparado sólido sabor de (nome genérico do ingrediente característico): para preparados que atendam ao anexo VII e não atendam aos padrões da bebida após diluição.

#### **5.1.16 - Chá pronto para o consumo**

Chá pronto para o consumo trata-se da bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos das espécies *Thea* (denominação chá verde, chá preto ou chá branco). Pode ser também obtido de folhas, hastes pecíolos e pedúnculos de erva-mate da espécie *Ilex paraguariensis* (Chá mate) ou outros

vegetais, podendo ser adicionado de outras substâncias de origem vegetal e açúcares (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para chá pronto para o consumo é a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

#### **5.1.16.1 - Composição**

O chá pronto para o consumo deve ser obtido por método indicado em (BRASIL, 2009a) e pode conter os seguintes ingredientes opcionais:

- I. Açúcar;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da Anvisa;
- III. Ingrediente alternativo.

#### **5.1.16.2 – Classificação e denominação**

O chá pronto para o consumo é classificado de acordo com o ingrediente obrigatório:

- I. Chá: aquele obtido de partes da mesma espécie de vegetal ou de espécies diferentes;
- II. Chá com fruta: chá adicionado de suco ou polpa de frutas;
- III. Chá com vegetal: chá adicionado de vegetal;
- IV. Chá com extrato: chá adicionado de extrato;
- V. Chá misto: chá adicionado de dois ou mais ingredientes característicos;
- VI. Chá mate ou mate: bebida definida no art. 32 do Decreto nº 6.871 de 2009 (Brasil, 2009);
- VII. Chá mate verde ou mate verde: chá mate ainda in natura;
- VIII. Chá preto: obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação;
- IX. Chá verde: obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, não submetidas a processo de fermentação;
- X. Chá branco: obtido da espécie *Thea sinensis* L. ou *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, submetidas a processo de fermentação incompleta;



### **5.1.17 - Preparado líquido para chá**

Preparado líquido para chá é a bebida obtida pela maceração, infusão ou percolação de folhas e brotos de várias espécies de chá do gênero *Thea* (*Thea sinensis* e outras), de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos de ervamate da espécie *Ilex paraguariensis*, ou de outros vegetais, podendo ser acrescentado de outras substâncias de origem vegetal e de açúcares e aditivos, adicionado unicamente de água potável para seu consumo (BRASIL, 2009a). O padrão de identidade e qualidade para preparado líquido para chá é a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

#### **5.1.17.1 - Composição**

O preparado líquido para chá tem como ingredientes opcionais:

- I. Açúcar;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da Anvisa;
- III. Ingrediente alternativo.

#### **5.1.17.2 – Classificação e denominação**

O preparado líquido para chá é classificado e denominado de acordo com o fim ao qual se destinam (BRASIL, 2013c):

- I. Preparado líquido para chá: aquele destinado a elaboração de chá;
- II. Preparado líquido para chá com fruta: aquele destinado a elaboração de chá com fruta;
- III. Preparado líquido para chá com vegetal: aquele destinado a elaboração de chá com vegetal;
- IV. Preparado líquido para chá com extrato: aquele destinado a elaboração de chá com extrato;
- V. Preparado líquido para chá misto: aquele destinado a elaboração de chá misto;
- VI. Preparado líquido para chá mate ou mate: aquele destinado a elaboração de chá mate ou mate;
- VII. Preparado líquido para chá mate verde ou mate verde: aquele destinado a elaboração de chá mate verde ou mate verde;

- VIII. Preparado líquido para chá preto: aquele destinado a elaboração de chá preto;
- IX. Preparado líquido para chá verde: aquele destinado a elaboração de chá verde;
- X. Preparado líquido para chá branco: aquele destinado a elaboração de chá branco.

#### **5.1.18 - Bebida composta de fruta**

É a bebida obtida pela mistura de produtos de origem vegetal (sucos, polpas ou extratos vegetais), em conjunto ou separadamente, com produto de origem animal, adicionada ou não de açúcares. Porém, para ser considerado bebida composta de fruta, é necessário que haja predominância do produto de origem vegetal. E, além disso, a bebida referida acima só poderá ser comercializada na forma de preparado líquido ou preparado sólido (Brasil. 2009). Sendo vetada a substituição da matéria-prima animal por extrato aromatizante. O padrão de identidade e qualidade para bebida composta de fruta é a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

##### **5.1.18.1 - Composição**

A bebida composta deve conter um ou mais ingredientes característicos cujas quantidades mínimas estão descritas no anexo VI. Caso a bebida composta seja obtida por matéria-prima não descrita no anexo VI, e tenha como ingrediente característico apenas fruta, essa deve estar presente na quantidade mínima de 10% v/v. Caso o ingrediente característico seja apenas vegetal, a quantidade mínima é de 0,2% m/v. No caso de bebida composta mista, o valor mínimo (10%) deve ser obtido apenas por adição de fruta ou vegetal (BRASIL, 2013d).

São ingredientes opcionais:

- I. Açúcar;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da Anvisa;
- III. Ingrediente alternativo.

##### **5.1.18.2 – Classificação e denominação**

A bebida composta é classificada de acordo com o ingrediente característico:

- I. Bebida composta de fruta: obtido de suco de fruta ou polpa de fruta;
- II. Bebida composta de vegetal: obtido de vegetal;
- III. Bebida composta de extrato: obtido por extrato;
- IV. Bebida composta mista: aquele obtido por dois ou mais ingredientes característicos.

#### **5.1.19 – Preparado líquido para bebida composta**

Preparado líquido para bebida composta é a bebida com suco, polpa ou extrato e ingrediente de origem animal utilizado para elaboração da bebida composta (BRASIL, 2013c). O padrão de identidade e qualidade para preparado líquido para bebida composta é a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

##### **5.1.19.1 - Composição**

O preparado líquido para bebida composta tem como ingredientes opcionais:

- I. Açúcar;
- II. Vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, em conjunto ou separadamente, desde que em conformidade com a legislação específica da Anvisa;
- III. Ingrediente alternativo.

##### **5.1.19.2 – Classificação e denominação**

O preparado líquido para bebida composta de fruta deve ser classificado e denominado de acordo com o fim ao qual se destinam (BRASIL, 2013c):

- I. Preparado líquido para bebida composta de fruta: destinado à bebida composta de fruta;
- II. Preparado líquido para bebida composta de vegetal: destinado à bebida composta de vegetal;
- III. Preparado líquido para bebida composta de extrato: destinado à bebida composta de extrato;
- IV. Preparado líquido para bebida composta mista: destinado à bebida composta mista.

### **5.1.20 – Preparado sólido para bebida composta**

Preparado sólido para bebida composta é a bebida a base de suco desidratado, polpa desidratada ou extrato padronizado desidratado e ingrediente de origem animal, adicionado ou não de açúcar, destinado a elaboração de bebida composta, produzida por meio de processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O padrão de identidade e qualidade para preparado sólido para bebida composta é a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013b).

#### **5.1.20.1 – Composição**

São ingredientes opcionais ao preparado sólido (BRASIL, 2013b):

- I. açúcares, maltodextrina / maltodextrina modificada, amido e outros açúcares aprovados por legislação específica da Anvisa, em que o amido ou o amido modificado, que quando utilizado não deve ultrapassar 5% (m/m) da composição do produto;
- II. vitaminas, sais minerais, fibras e outros nutrientes, desde que em conformidade com o estabelecido em legislação específica da Anvisa;
- III. ingrediente alternativo.

#### **5.1.20.2 – Classificação e denominação**

O preparado sólido para refresco é classificado e denominado de acordo com o ingrediente obrigatório (BRASIL, 2013b):

- I. Preparado sólido para bebida composta de fruta: aquele destinado a elaboração de bebida composta de fruta;
- II. Preparado sólido para bebida composta de vegetal: aquele destinado a elaboração de bebida composta de vegetal;
- III. Preparado sólido para bebida composta de extrato: aquele destinado a elaboração de bebida composta de extrato;
- IV. Preparado sólido para bebida composta mista: aquele destinado a elaboração de bebida composta mista;

#### **5.1.21 - Extrato de guaraná**

Extrato de guaraná é o produto resultante da extração dos princípios ativos da semente de guaraná (gênero *Paullinia*), com ou sem casca, observados os limites de sua concentração (Brasil, 2009a).

## 5.2 - Rotulagem

A rotulagem dos produtos de interesse desse manual é feita com base nas legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

### 5.2.1 – Elementos obrigatórios

O rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada. O rótulo deve estar sobre a embalagem da bebida, a parte plana da cápsula ou sobre material empregado na vedação do recipiente (BRASIL, 2009a). No rótulo deverá conter:

- I. Nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;
- II. Endereço do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador;
- III. Número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou número do registro do estabelecimento importador;
  - i. Deve ser precedido pela informação “Registro MAPA” ou “Registro do importador no Mapa”;
  - ii. Altura de caracteres de mesma dimensão para a denominação do produto, largura total mínima de trinta centímetros, afastamento das demais informações e figuras de, no mínimo, um milímetro, fundo sobre cor sólida e em cor contrastante com o fundo;
- IV. Denominação do produto;
  - i. Altura mínima de letras segue a tabela 5 (BRASIL, 2002c):

Tabela 5 Altura mínima de letras

Conteúdo em volume		Conteúdo em massa	
Conteúdo (mL)	Altura mínima (mm)	Área da vista principal (cm <sup>2</sup> )	Altura mínima (mm)

Até 600	1,5	Até 70	2,0
Maior que 600 até 1000	2,0	Maior que 70 até 170	3,0
Maior que 1000 até 2500	3,0	Maior que 170 até 650	4,0
Maior que 2500 até 4000	4,0	Maior que 650	5,0
Maior que 4000	6,0		

- V. Marca comercial;
- VI. Ingredientes;
  - i. Os ingredientes devem estar em ordem decrescente de proporção;
  - ii. Os aditivos devem constar na lista de ingredientes com sua função principal seguida de nome ou INS (BRASIL, 2002c).
- VII. A expressão: Indústria Brasileira;
- VIII. Conteúdo, expresso na unidade de medida correspondente de acordo com a Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002 (BRASIL, 2002a) do INMETRO;
- IX. Grau de concentração e forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;
- X. Identificação do lote ou da partida;
- XI. Prazo de validade;
- XII. Fases de advertência.

## 5.2.2 – Denominação de venda dos produtos e demais disposições das Instruções Normativas do MAPA

### 5.2.2.1 - Sucos e polpas

#### 5.2.2.1.1 - Denominação

As Figuras 1 e 2 mostram de forma didática a denominação do produto para sucos e polpas, respectivamente seguindo as orientações da Instrução Normativa nº 49 de, de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a).

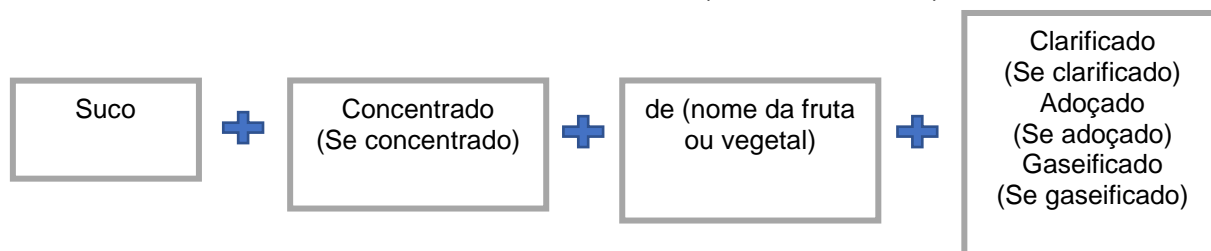


Figura 1 Denominação do produto (Sucos)



Figura 2 Denominação do produto (Polpas)

#### 5.2.2.1.2 - Demais disposições

As demais disposições a respeito da rotulagem das polpas e dos sucos são (BRASIL, 2018a):

- I. É opcional o uso da designação "integral" ao suco que não seja adoçado e que esteja na sua concentração natural, sendo vedado o uso da expressão em questão nos produtos reconstituídos (BRASIL, 2009a).
- II. O uso do termo "integral" é vedado ao suco submetido ao processo de clarificação com o uso de agentes químicos de clarificação, bem como àquele adicionado de gás carbônico (BRASIL, 2018a).
- III. O suco de tomate adicionado de sal e especiarias, em conjunto ou separadamente, deve ser denominado "suco de tomate condimentado", sendo essas especiarias as previstas na RDC ANVISA nº 276, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2015).

- IV. A parte sólida comestível da fruta ou células naturalmente presentes em sua matéria-prima de origem ou originária de outra fruta ou vegetal, adicionadas ao suco e a polpa de fruta, devem ser declaradas na lista de ingredientes.
- V. Para as frutas cítricas, são consideradas células os sacos de sumo obtidos do endocarpo.
- VI. O suco integral submetido a processo físico adequado para a retirada de sólidos insolúveis, e que não utilize agentes químicos de clarificação, pode manter sua denominação de "suco integral".
- VII. É permitido o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar das frutas utilizadas na elaboração do suco e da polpa de fruta, desde que sua utilização não contrarie o disposto no parágrafo único do art. 11, do Decreto nº 6.871, de 2009 (BRASIL, 2009a).
- VIII. O uso de expressões com relação à variedade só poderá ser feito quando o suco contiver no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da variedade indicada.
- IX. O suco e a polpa de fruta que não contiverem aditivos podem utilizar a expressão "sem aditivos" em sua rotulagem.
- X. O suco e a polpa de fruta que contiverem naturalmente vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes podem utilizar essa informação em sua rotulagem.
- XI. Para informação nutricional complementar, é válida a Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 (BRASIL, 2012).

Sendo assim, a denominação “integral” não pode ser usada em sucos que tenham sido clarificados por uso de agentes químicos e além disso esclarece que partes sólidas das frutas ou vegetais utilizados na elaboração do suco, se adicionados à bebida, devem ser declaradas na lista de ingredientes. E também, permite o uso de expressões relacionadas à variedade, tipo ou cultivar que foram utilizados na obtenção do suco ou polpa. Além de citar a necessidade de se



atentar à RDC ANVISA nº 54 de 12 de novembro de 2012 (BRASIL, 2012) quanto a informação nutricional complementar.

#### **5.2.2.1.3 - Declaração quantitativa de ingredientes**

A Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a) obriga que deve ser informado a quantidade de polpa e suco presente no produto, conforme descrito abaixo:

- I. No painel principal do rótulo, na horizontal, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, em porcentagem volume por volume (v/v), em números inteiros;
- II. Com o valor numérico e o sinal de porcentagem (%) de, no mínimo, o dobro do tamanho da denominação da bebida, e a expressão "DE POLPA", "DE POLPA E SUCO", "DE POLPA E VEGETAL" ou "DE POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, de no mínimo, uma vez e meia o tamanho da denominação da bebida;
- III. O suco e a polpa de fruta obtida de uma ou mais frutas, ou um ou mais vegetais, em conjunto ou separadamente, deve declarar a expressão "100% POLPA", "100% POLPA E SUCO", "100% POLPA E VEGETAL" ou "100% POLPA, SUCO E VEGETAL", conforme o caso, sendo dispensada a subtração do quantitativo de aditivos alimentares, vitaminas e minerais adicionados, desde que a soma destes não ultrapassem 1% (um por cento) de sua composição; e
- IV. Os açúcares adicionados ao suco devem ser considerados no cálculo total para fins da informação prevista no caput.
- V. A declaração quantitativa prevista no caput deve ser limitada a 100% (cem por cento).
- VI. Na rotulagem do suco concentrado deve ser informado o seu grau de concentração, em porcentagem massa por massa (m/m).
- VII. Na lista de ingredientes presente no rótulo do suco misto e da polpa mista devem ser declarados os percentuais de cada

matéria-prima logo após seu nome, em porcentagem volume por volume (v/v).

### 5.2.2.2 - Néctar

#### 5.2.2.2.1 - Denominação

A figura 3 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 (BRASIL, 2003d).

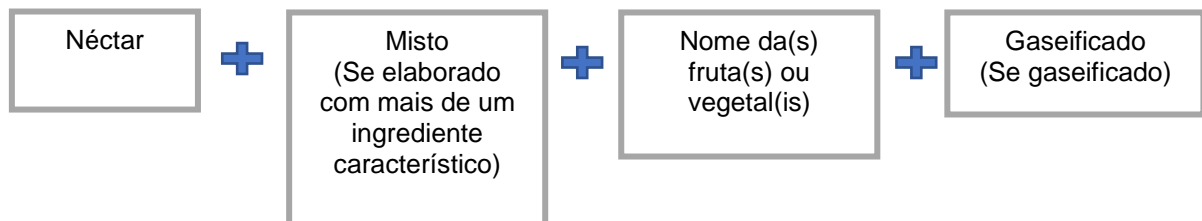


Figura 3 Denominação do produto (Néctar)

#### 5.2.2.2.2 - Declaração quantitativa de ingredientes

Deverá ser adicionado ao rótulo do produto a porcentagem de suco ou polpa presente no produto. Essa declaração deve ser acompanhada das expressões "DE SUCO" ou "DE POLPA" em tamanho, no mínimo, duas vezes maior que a denominação do produtos.

### 5.2.2.3 - Suco tropical

#### 5.2.2.3.1 - Denominação

A figura 4 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 (BRASIL, 2003d).

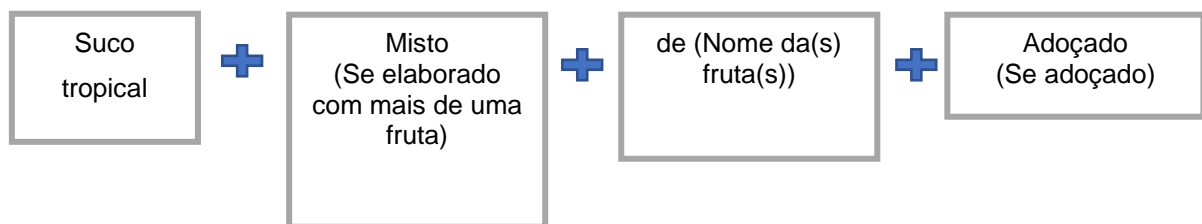


Figura 4 Denominação do produto (Suco tropical)

#### 5.2.2.3.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

É obrigatória a declaração da quantidade de polpa utilizada na elaboração do suco tropical, além disso também deve estar declarado o(s) nome(s) da(s) fruta(s) que compõem o produto. Caso o suco tropical seja obtido através de suco concentrado, deve ser declarado o tipo de suco na lista de ingredientes (BRASIL, 2003d).

Disposições gerais:

- I. É proibida a designação de “suco integral”;
- II. É vedada a utilização de suco tropical para produtos que não necessitam de água na sua elaboração e que não sejam elaborado a partir de frutas de origem tropical.
- III. A expressão “pronto para beber”, ou semelhantes podem ser declaradas no rótulo do suco tropical, quando este é adicionado de açúcar. Essas expressões devem ser declaradas isoladamente.

#### 5.2.2.4 – Água de coco

##### 5.2.2.4.1 – Denominação

A figura 5 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009 (BRASIL, 2009b).

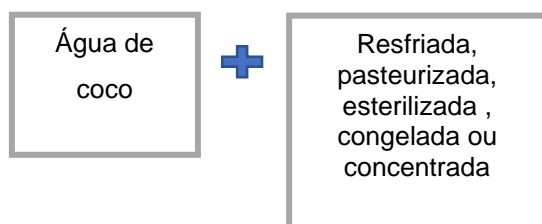


Figura 5 Denominação do produto (água de coco)

##### 5.2.2.4.2 – Demais considerações

De acordo com a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009 (BRASIL, 2009b) são feitas as seguintes exigências em relação à rotulagem da água de coco:

- I. Quando for utilizada alguma informação nutricional complementar, essa deve estar de acordo com a RDC Anvisa.
- II. É proibido o uso de alegações de propriedades medicamentosas ou terapêuticas.
- III. É obrigatória a declaração, em destaque, da expressão: “após aberto, consumir em até... (definir tempo máximo para consumo) à temperatura de até... (definir a temperatura ideal e informa-la

em graus Célsius), expressão sempre associada à validade do produto.

- IV. A água de coco congelada não poderá ser denominada como: “gelo de água de coco”.

### 5.2.2.5 - Refresco

#### 5.2.2.5.1 – Denominação

A figura 6 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

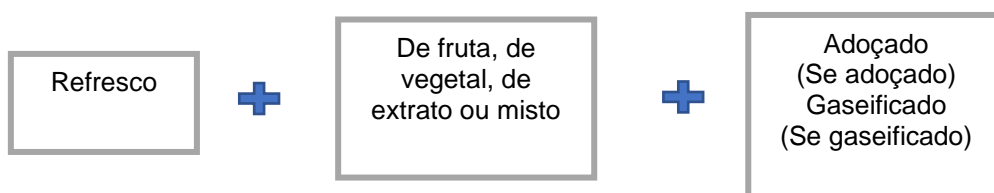


Figura 6 Denominação do produto (refresco)

#### 5.2.2.5.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

Deve conter no rótulo a declaração da quantidade de suco ou polpa de fruta ou vegetal nos refrescos prontos para o consumo, exceto naquelas elaboradas a partir de extrato. Sendo proibida a declaração, na denominação, do nome da fruta.

### 5.2.2.6 - Refrigerante

#### 5.2.2.6.1 – Denominação

A figura 7 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

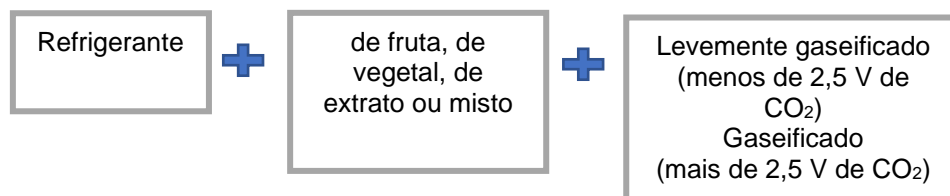


Figura 7 Denominação do produto (refrigerante) **ingredientes**

Deve conter no rótulo a declaração da quantidade de suco ou polpa de fruta ou vegetal no refrigerante, exceto naqueles elaborados a partir de extrato. Sendo proibida a declaração, na denominação, do nome da fruta, exceto para

os sabores: laranja, limão ou soda limonada, guaraná, cola, maçã e água tônica de quinino (BRASIL, 2013d).

## 5.2.2.7 - Soda

### 5.2.2.7.1 – Denominação

A figura 8 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

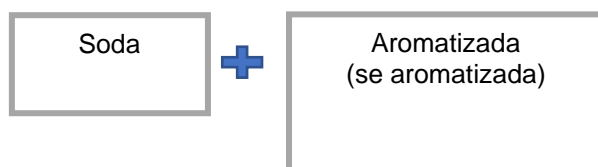


Figura 8 Denominação do produto (Soda)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao aroma.

## 5.2.2.8 – Xarope

### 5.2.2.8.1 – Denominação

A figura 9 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

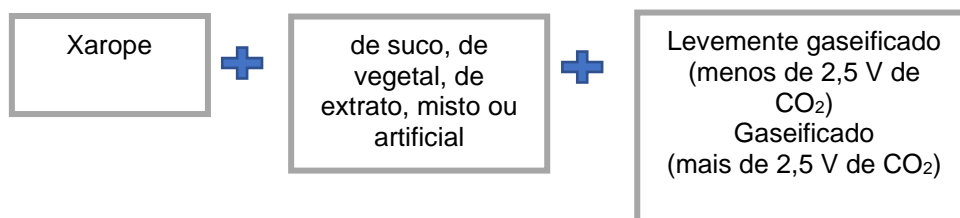


Figura 9 Denominação do produto (Xarope)

### 5.2.2.8.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

Deve ser declarada, no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, com tamanho de, no mínimo, o dobro da denominação do produto, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, após a diluição. É exigido que a expressão “DE SUCO APÓS DILUIÇÃO” seja adicionada junto à declaração. A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de

polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta, ou do suco de fruta ou de vegetal, ou de soja que lhe deu origem (BRASIL, 2013d).

### 5.2.2.9 – Preparado líquido para refresco, refrigerante e bebida composta

#### 5.2.2.9.1 – Denominação

A figura 10 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

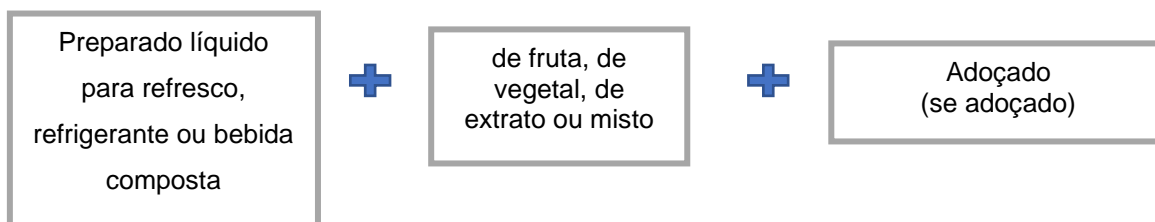


Figura 10 Denominação do produto (preparado líquido para refresco, refrigerante ou bebida composta)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao sabor.

#### 5.2.2.9.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

Deve ser declarada, no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, com tamanho de, no mínimo, o dobro da denominação do produto, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, após a diluição. É exigido que a expressão “DE SUCO APÓS DILUIÇÃO” seja adicionada junto à declaração. A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta, ou do suco de fruta ou de vegetal, ou de soja que lhe deu origem (BRASIL, 2013c).

### 5.2.2.10 – Preparado líquido para chá

#### 5.2.2.10.1 – Denominação

A figura 11 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013c).

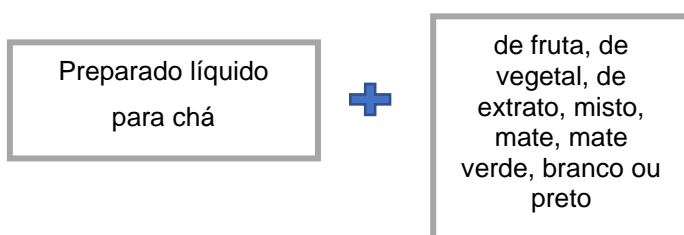


Figura 11 Denominação do produto (Preparado líquido para chá)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao sabor.

#### **5.2.2.10.2 – Declaração quantitativa de ingredientes**

Deve ser declarada, no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, com tamanho de, no mínimo, o dobro da denominação do produto, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, após a diluição. É exigido que a expressão “DE SUCO APÓS DILUIÇÃO” seja adicionada junto à declaração. A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta, ou do suco de fruta ou de vegetal, ou de soja que lhe deu origem (BRASIL, 2013c).

#### **5.2.2.11 – Preparado sólido para refresco e bebida composta**

##### **5.2.2.11.1 – Denominação**

A figura 12 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013b).

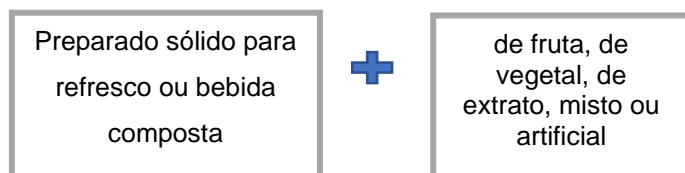


Figura 12 Denominação do produto (preparado sólido para refresco ou bebida composta)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao sabor.

#### **5.2.2.11.2 – Declaração quantitativa de ingredientes**

Deve ser declarada, no painel principal do rótulo, isolada, em destaque, com caracteres em caixa alta, com tamanho de, no mínimo, o dobro da denominação do produto, em porcentagem volume por volume (v/v), com uma cifra decimal, de suco integral ou polpa ou o somatório destes, conforme o caso, após a diluição. É exigido que a expressão “DE SUCO APÓS DILUIÇÃO” seja adicionada junto à declaração. A declaração prevista no caput pode ser feita, opcionalmente, na lista de ingredientes, em porcentagem de suco integral, ou de polpa, ou de soja, imediatamente a seguir do nome da polpa de fruta, ou do suco de fruta ou de vegetal, ou de soja que lhe deu origem (BRASIL, 2013b).

## 5.2.2.12 – Chá pronto para o consumo

### 5.2.2.12.1 – Denominação

A figura 13 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).

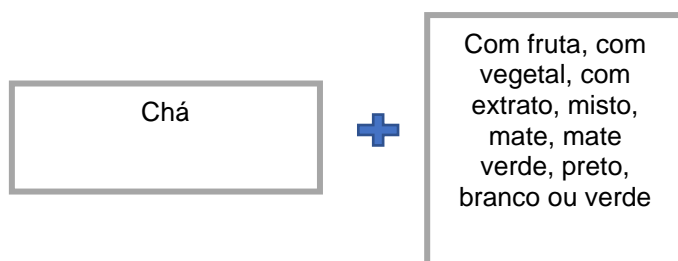


Figura 13 Denominação do produto (preparado líquido para refresco, refrigerante ou bebida composta)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao sabor.

### 5.2.2.12.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

Deve conter no rótulo a declaração da quantidade de suco ou polpa de fruta ou vegetal nos refrescos prontos para o consumo, exceto naquelas elaboradas a partir de extrato (BRASIL, 2013d).

## 5.2.2.13 – Bebida composta

### 5.2.2.13.1 – Denominação

A figura 14 demonstra como deve ser feita a denominação, segundo a Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013 (BRASIL, 2013d).



Figura 14 Denominação do produto (bebida composta)

Sendo proibida a especificação, na denominação do nome da matéria-prima (nome da fruta ou vegetal) que deu origem ao sabor.

### 5.2.2.13.2 – Declaração quantitativa de ingredientes

Deve conter no rótulo a declaração da quantidade de suco ou polpa de fruta ou vegetal nos chás prontos para o consumo, exceto naquelas elaboradas a partir de extrato (BRASIL, 2013d).

## 5.3 – Rotulagem Nutricional

As informações presentes no rótulo de alimentos e bebidas com relação aos nutrientes são regulamentadas, pela Anvisa, através das seguintes



resoluções RDC: n° 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002b); n°359, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b) e n°360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003c). Segundo a resolução RDC n° 182, de 4 de outubro de 2006 (BRASIL, 2006) a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos e complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor.

### **5.3.1 – Definições**

Fica definido para termos de rotulagem nutricional (BRASIL, 2003b):

- I. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais dos alimentos, sendo dividida em: declaração de valor energético e nutrientes e informação nutricional complementar.
- II. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento que proporcione energia e contribua para o desenvolvimento, crescimento e manutenção da vida.
- III. Porção: é a quantidade de alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

### **5.3.2 – Declaração de valor energético e nutrientes**

É obrigatória a declaração do valor energético e dos seguintes nutrientes (BRASIL, 2003c):

- I. Carboidratos;
- II. Proteínas;
- III. Gorduras totais;
- IV. Gorduras saturadas;
- V. Gorduras trans;
- VI. Fibra alimentar;
- VII. Sódio;
- VIII. Qualquer outro nutriente que seja declarado como INC.

É facultativa a declaração de vitaminas e minerais que estejam presentes no Anexo A da resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003c) e que estiver em quantidade maior ou igual a 5% da IDR.

### 5.3.3 – Cálculo do valor energético

Para cálculo do valor energético em função dos nutrientes é definido através dos fatores de conversão, que são encontrados na tabela 6 (BRASIL, 2003c).

Tabela 6 Quantidade energética de cada nutriente

Nutriente	Fator de conversão (kcal)	Fator de conversão (kJ)
Carboidratos	4 kcal/g	17 kJ/g
Proteínas	4 kcal/g	17 kJ/g
Gorduras	9 kcal/g	37 kJ/g

### 5.3.4 – Informação Nutricional

A informação nutricional deve ser agrupada em um mesmo lugar, no rótulo, agrupadas em forma de tabela, com os valores e unidades em colunas e nas linhas os nutrientes (BRASIL, 2003c) conforme exemplo 1. Caso não haja espaço, pode ser representada de forma linear, conforme exemplo 2 (BRASIL, 2003c).

Exemplo 1: Tabela nutricional (Modelo vertical A) (BRASIL, 2003c)

Tabela 7 Tabela Nutricional (Modelo Vertical A)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção ____g ou ml (medida caseira)</b>		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	...kcal = ...kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	(não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativas de ... (Valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))”		

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Exemplo 2: Tabela nutricional (modelo vertical B) (BRASIL, 2003c):

Tabela 8 Tabela Nutricional (modelo vertical B)

	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> <b>Porção ___ g ou ml (medida caseira)</b>	Valor energético ... kcal = ... kJ		Gorduras Saturadas ... g	
	Carboidratos ... g		Gorduras <i>trans</i> ... g	**
	Proteínas ... g		Fibra alimentar ... g	
	Gorduras totais ... g		Sódio ... mg	
"Não contém quantidade significativas de ... (Valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))"				

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Não declarar

Exemplo 3: Modelo linear (BRASIL, 2003c)

Informação Nutricional: Porção \_\_\_ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totais .....g (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras trans...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). "Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))".

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

#### 5.3.4.1 - Demais disposições

De acordo com a resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003c):

- I. Deve ser incluída a frase: "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas".
- II. Caso a quantidade de seja menor que o da tabela X, situação que é frequente em bebidas não alcoólicas, a declaração pode ser

“zero”, “0” e “não contém”. Ou então, pode-se utilizar a declaração nutricional simplificada, usando a seguinte frase: “Não contém quantidade significativas de ... (Valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))”.

- III. A informação nutricional deve ser feita por porção, incluindo a medida caseira correspondente.
- IV. Pode-se declarar também informações referentes ao alimento preparado, é o caso dos preparados líquidos e dos preparados sólidos.

#### 5.3.4.2 – Porções e medida caseira

Para orientação correta dos consumidores foi estabelecido, na resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2013 (BRASIL, 2003b), os tamanhos das porções dos alimentos embalados. Foi definido, portanto, que porção é a quantidade média dos alimentos que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo. Já com relação à medida caseira é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos, as medidas caseiras apropriadas para serem utilizadas na rotulagem de alimentos constam na Tabela 9.

Tabela 9 - Medida caseira

Medida caseira	Capacidade ou dimensão
Xícara de chá	200 mL
Copo	200 mL
Colher de sopa	10 mL
Colher de chá	5 mL
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 mL

Para determinar a porção em função da medida caseira, utiliza-se a convenção descrita na Tabela 10.

Tabela 10 Determinação da medida caseira

Percentual de medida caseira	Fração a indicar
até 30%	¼ de (medida caseira)
de 31% a 70%	½ de (medida caseira)
de 71% a 130%	1 (medida caseira)
de 131% a 170%	1 ½ (medida caseira)

de 171% a 230%	2 (medida caseira)
----------------	--------------------

No caso das bebidas compreendidas nesse manual, essas ficam no grupo de alimentos 3 (Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas), da resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2013 (BRASIL, 2003b). Portanto, o valor energético médio para esse grupo é de 300 kcal, o número de porções são 3 e cada porção tem um valor energético médio de 70 kcal (BRASIL, 2003b). Na tabela 11 estão dispostas as porções e respectivas medidas caseiras para bebidas (BRASIL, 2003b).

Tabela 11 Porções e respectivas medidas caseiras para bebidas

Produtos	Porção	Medida caseira
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas	Quantidade suficiente para preparar 200 mL	X colheres que correspondam
Suco, néctar e bebidas de frutas	200 mL	1 copo

### 5.5 – Declaração da presença de Glúten

De acordo com a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (BRASIL, 2003a) todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, as expressões, “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, sendo aplicado, portanto, para as bebidas não alcoólicas em questão.

### 5.6 – Declaração da presença de alergênicos

De acordo com a RDC 26, deve ser declarado, em caixa alta, em negrito, em cor contrastante com o fundo e com altura mínima de 2 mm as expressões: “Alérgicos: Contém (nome do alimento que causa alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nome do alimento que causa alergias alimentares)” ou ainda, quando não se pode garantir a ausência de determinado alimento, deve ser descrito: “Alérgicos: Pode conter (nome do alimento que causa alergias alimentares)” (BRASIL, 2015). Na Tabela 12 tem-se os alimentos que causam alergias alimentares e que devem ser declarados nos rótulos dos alimentos segunda a RDC.

Tabela 12 Alimentos que causam alergias alimentares

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.

3. Ovos.
4. Peixes
5. Amendoim.
6. Soja
7. Leites.
8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.).
10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).
12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).
13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).
14. Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).
15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).
16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).
17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).
18. Látex natural.

## 5.7 – Registro de estabelecimentos e produtos

O registro de estabelecimentos e produtos é regulamentado pela Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018c).

### 5.7.1 – Registro de estabelecimentos

O registro dos estabelecimentos é obrigatório para todos os estabelecimentos de bebidas não alcoólicas. Para solicitar o registro, deve ser enviado ao MAPA, através do SIPEAGRO, os documentos necessários que podem ser encontrados no anexo II da Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018c). Após análise dos documentos, um AFFA (Auditor Fiscal Federal Agropecuário) irá proceder com a vistoria do estabelecimento, exceto para estabelecimentos exclusivamente exportador ou importador (BRASIL, 2018c).

Caso ocorra qualquer alteração no registro do estabelecimento, esse deve ser informado previamente ao MAPA, via SIEPAGRO, com a apresentação dos documentos exigidos pela Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018 (BRASIL, 2018c) em seu anexo II. As alterações na estrutura do estabelecimento bem como no fluxograma de produção e nos procedimentos operacionais (POP's) devem ser autorizadas pela fiscalização, podendo estar sujeito a nova vistoria.

### **5.7.2 – Registro de produtos**

O registro dos produtos deve ser solicitado através do Sipeagro e será concedido automaticamente, no Apêndice A pode ser encontrado um tutorial para realizar esse procedimento. Cada composição exige um registro, independente da denominação do produto, sendo permitido a alteração da composição, mas a denominação do produto não poderá ser alterada. O próprio sistema irá cancelar o registro de dois produtos que tenham a mesma denominação e composição por se tratar de um mesmo produto (BRASIL, 2018c). Poderão ser solicitados laudos analíticos complementares, detalhamento dos componentes da matéria-prima, ingrediente ou produto, assim como qualquer informação que a fiscalização julgar pertinente (BRASIL, 2018c). Não será necessário novo registro quando:

- I. houver utilização de diferentes marcas comerciais;
- II. o produto for submetido a tratamentos físicos (separação por membrana, pasteurização e etc.);

### **5.7.3 – Documentos necessários para o registro de estabelecimento e produto**

São documentos exigidos para estabelecimentos com inscrição no CNPJ, exceto aqueles exclusivamente importadores ou exportadores (BRASIL, 2018c):

- I. Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento;
- II. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- III. Contrato Social ou Ato Constitutivo consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 e nº 8.918, de 1994 (BRASIL, 1994);
- IV. Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração Regional do DF, ou documento comprobatório de solicitação do alvará (protocolo) junto ao órgão competente;

- V. Anotação de responsabilidade técnica, ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do Responsável Técnico;
- VI. Projeto, Memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas; e
- VII. Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria.

São documentos exigidos para estabelecimentos com inscrição no CNPJ, exclusivamente importadores ou exportadores (BRASIL, 2018c):

- I. Cópia do CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento
- II. Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- III. Comprovante de Inscrição Estadual, quando aplicável; e
- IV. Contrato Social consolidado com suas alterações, constando a atividade do estabelecimento prevista nos Regulamentos das Leis nº 7.678, de 1988 (BRASIL, 1988) e nº 8.918, de 1994 (BRASIL, 1994).

#### **5.7.4 – Renovação do registro de estabelecimentos e produtos**

A renovação do registro dos estabelecimentos deve ser requerida, via SIPEAGRO, entre 180 dias e 120 dias anteriores ao seu vencimento (BRASIL, 2018c). O procedimento requer vistoria do estabelecimento, exceto quando tenha sido emitida Lista de Verificação nos 12 meses anteriores (a critério da fiscalização) ou estabelecimento exclusivamente exportador ou importador (BRASIL, 2018c).

No caso de registro dos produtos, a renovação pode ser solicitada até a data de vencimento (BRASIL, 2018c).

#### **5.7.5 – Cancelamento do registro de estabelecimentos e produtos**

Caso seja realizado o cancelamento do registro do estabelecimento, obrigatoriamente, todos os seus produtos terão os registros também cancelados (BRASIL, 2018c). O cancelamento se dará nos seguintes casos:



- I. Mudança de endereço do estabelecimento;
- II. Baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ;
- III. Alteração do contrato social ou ato constitutivo que provoque a exclusão das atividades previstas no Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 (BRASIL, 2009a);
- IV. Vencimento do prazo de registro;
- V. Por solicitação da empresa, via Sipeagro;
- VI. Estar em desacordo à legislação em vigor quando solicitada a renovação;
- VII. Não atendimento das exigências expedidas na vistoria de renovação;
- VIII. Por inatividade da empresa, ouvido o seu representante legal.

O cancelamento do registro do produto ocorrerá quando houver alteração da legislação pertinente e as alterações não forem realizadas no prazo estabelecido pelo órgão competente (BRASIL, 2018c) (BRASIL, 2009) e nos casos de cancelamento do registro do estabelecimento.

#### **5.7.6 – Unidade industrial e estabelecimento terceiro**

Entende-se por unidade industrial um estabelecimento produtor filiado à matriz e por estabelecimento terceiro aquele contratado pela unidade matriz para produzir, padronizar ou envazar o produto. Para que seja autorizada a terceirização, é necessário que os seguintes documentos estejam em vigência (BRASIL, 2018c):

- I. Certificado de registro do estabelecimento contratante, para atividade de produção ou padronização;
- II. Certificado de registro do produto objeto de terceirização;
- III. Certificado de registro do estabelecimento contratado, para as atividades contratadas.

A elaboração de produto em unidade industrial ou em estabelecimento terceiro deve ser comunicada ao Mapa, pela unidade central, via Sipeagro (BRASIL, 2018c).

A declaração no rótulo deve ser feita colocando o nome empresarial e o endereço do estabelecimento contratado ou unidade industrial. Caso essa declaração não seja de interesse da unidade central, essa deve adicionar as seguintes expressões: “PRODUZIDO E ENVASILHADO SOBRE RESPONSABILIDADE DE” seguido do nome empresarial e do endereço da unidade central, ou então, “PADRONIZADO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE” seguido do nome empresarial e do endereço da unidade central (BRASIL, 2018c).

Com relação ao número de registro, esse deve ser emitido pela unidade central e não pelo estabelecimento de terceiro ou unidade industrial (BRASIL, 2018c).

## **5.8 – Aditivos para bebidas não alcoólicas**

Os aditivos alimentares são definidos pela Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997 (BRASIL, 1997b) como sendo qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. Antes de serem aprovados, os aditivos alimentares passam por testes toxicológicos para garantir sua segurança no uso em alimentos e nem todos os aditivos podem ser utilizados em qualquer tipo de alimento ou bebida.

### **5.8.1 – Condições de uso**

A quantidade utilizada de aditivos não pode exceder aos valores de ingestão diária recomendada e o emprego deve atender às exigências de pureza definidas pela FAO-OMS, ou pelo Food Chemical Codex. Com relação à proibição ao uso de aditivos alimentares, é proibido quando (BRASIL, 1997b):

- I. não for seguro ao homem;
- II. interferir desfavoravelmente ao valor nutritivo do alimento;
- III. for utilizado para encobrir falhas no processamento, na matéria-prima ou nas técnicas de manipulação;
- IV. induzir o consumidor ao erro.

## 5.8.2 - Funções

É possível encontrar na Tabela 13 as funções dos aditivos alimentares aplicados às bebidas não alcoólicas (BRASIL, 1997b).

Tabela 13 Funções dos aditivos alimentares

Função	Definição
Acidulante	substância que aumenta a acidez ou confere um sabor ácido aos alimentos.
Antiespumante	substância que previne ou reduz a formação de espuma.
Antioxidante	substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa no alimento.
Aromatizante	substância ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas e/ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar o aroma e/ou sabor dos alimentos.
Antiumectante	substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos e diminuir a tendência de adesão, umas às outras, das partículas individuais.
Conservador	substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos provocada por microrganismos ou enzimas.
Corante	substância que confere, intensifica ou restaura a cor de um alimento.
Emulsificante	substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.
Estabilizante	substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento.
Espessante	substância que aumenta a viscosidade de um alimento.
Espumante	substância que possibilita a formação ou a manutenção de uma dispersão uniforme de uma fase gasosa em um alimento líquido ou sólido.
Regulador de acidez	substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos.

Sequestrante	substância que forma complexos químicos com íons metálicos.
Umectante	substância que protege os alimentos da perda de umidade em ambiente de baixa umidade relativa ou que facilita a dissolução de uma substância seca em meio aquoso.

### 5.8.3 – Aditivos permitidos para cada bebida e regulamento técnico correspondente

Conforme citado anteriormente, nem todos os alimentos e bebidas podem ser adicionados de qualquer aditivo alimentar. Na tabela 14 essas informações são organizadas por bebida, funções passíveis de utilização e em qual regulamento técnico é possível encontrar a lista positiva de aditivos que podem ser utilizados.

Tabela 14 Funções permitidas para cada bebida

Bebida	Funções	Regulamento técnico
Suco	Acidulante	Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013 (BRASIL, 2013a)
	Antiespumante	
	Antioxidante	
	Conservador	
	Corante	
	Estabilizante	
	Sequestrante	
Polpa	Acidulante	Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013 (BRASIL, 2013a)
	Antiespumante	
	Antioxidante	
	Conservador	
	Corante	
Néctar	Acidulante	Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013 (BRASIL, 2013a)
	Antiespumante	
	Antioxidante	
	Conservador	
	Corante	
	Estabilizante	
	Sequestrante	
Água de coco	Acidulante	

	Antiespumante	Resolução RDC nº 8, de 6 de março de 2013 (BRASIL, 2013a)
	Antioxidante	
	Conservador	
	Sequestrante	
Refresco; Refrigerante; Bebida composta; Chá pronto	Acidulante	Resolução RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007 (BRASIL, 2007)
	Antiespumante	
	Antioxidante	
	Aromatizante	
	Corante	
	Conservador	
	Emulsificante	
	Espessante	
	Estabilizante	
	Realçador de sabor	
	Espumante	
	Umectante	
	Acidulante	
Preparados líquidos	Se admite os mesmos aditivos que os das bebidas prontas para o consumo, observado que a quantidade após diluição não ultrapasse o estabelecido para as respectivas bebidas prontas para o consumo.	Resolução RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007 (BRASIL, 2007)
Preparados sólidos	Se admite os mesmos aditivos que os das bebidas prontas para o consumo, observado que a quantidade após diluição não ultrapasse o estabelecido para as respectivas bebidas prontas para o consumo.	Resolução RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007 (BRASIL, 2007)
	Antiumectante	
	Umectante adicional	

## **5.9 – Padrão microbiológico**

Na legislação o padrão microbiológico é definido na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2001) e pelos padrões de identidade e qualidade específicos. A qualidade da matéria-prima e a higiene operacional garantem a qualidade dos produtos. Entretanto, durante a fiscalização, o AFFA poderá coletar amostras para análise, afim de comprovar a qualidade das bebidas.

### **5.9.1 – Planos de amostragem**

Para coleta das amostras podem ser utilizados dois planos de amostragem. O primeiro, plano de duas classes, classifica o produto em aceitável ou inaceitável (BRASIL, 2001). Já o segundo, plano de três classes, classifica o produto em aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitável (BRASIL, 2001).

#### **5.9.1.1 – Plano de duas classes**

Quando nos pontos de venda ou de qualquer forma de exposição ao consumo, o lote ou partida do produto alimentício estiver fracionado ou de alguma forma não disponível na sua totalidade ou quando o número total de unidades do lote for igual ou inferior a 100 (cem) unidades, ou ainda, o produto estiver a granel, pode-se dispensar a amostragem estatística e proceder a colheita de uma amostra indicativa, aplicando-se o plano de duas classes (BRASIL, 2001).

#### **5.9.1.2 – Plano de três classes**

Para os produtos relacionados na Tabela x, no caso de avaliação de lotes e ou partidas, adotam-se os planos estatísticos mínimos (planos de três classes) (BRASIL, 2001).

Para entender melhor o plano de três classes, mais utilizado na análise microbiológica de bebidas não alcoólicas, é importante definir alguns parâmetros. São eles (BRASIL, 2001):

n: número de amostras coletadas por lote;

c: número de amostras que podem ser consideradas de qualidade intermediária aceitável;

m: limite inferior do plano de três classes, que separa as amostras aceitáveis das de qualidade intermediária aceitáveis;

M: limite superior do plano de três classes, que separa as amostras de qualidade intermediária aceitáveis das inaceitáveis.

## Plano de três classes

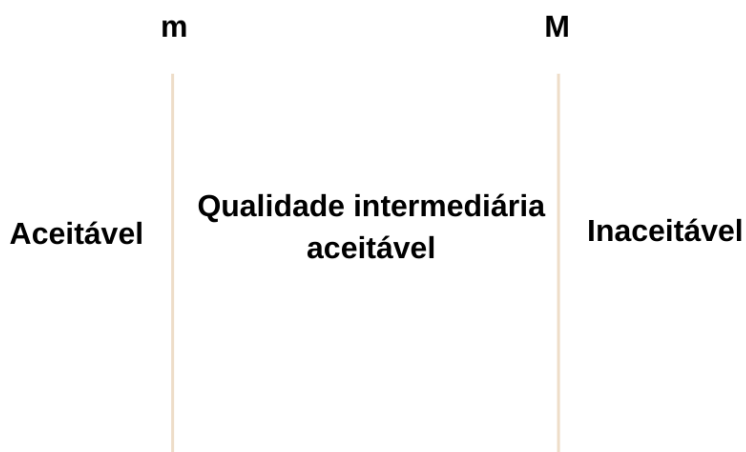


Figura 15 - Plano de amostragem de três classes

A Figura 15 ilustra graficamente as divisões entre as três classes feita pelos parâmetros m e M. Porém, atualmente, o Mapa tem adotado a metodologia de duas classes.

### 5.9.2- Padrão geral Anvisa

Na Tabela 15 tem-se os parâmetros tolerados para as bebidas não alcoólicas com base na Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2001).

Tabela 15 Padrão microbiológico

Produto	Microrganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Refrigerante; Refresco; Suco; Néctar	Coliformes a 35°C/50mL	Aus	5	0	Aus	-
Suco concentrado	Coliformes a 35°C/50mL	Aus	5	0	Aus	-
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-

Suco desidratado	Coliformes a 35°C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
Xarope; Preparado líquido	Coliformes a 35°C/g	10	5	2	1	10
Preparado sólido	Coliformes a 35°C/g	1	5	2	<1	1
Suco; água de coco	Coliformes a 45°C/mL	10 <sup>2</sup>	5	3	10	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-
Polpa de fruta	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
Suco pasteurizado e refrigerado; água de coco pasteurizada e refrigerada	Coliformes a 45°C/mL	10	5	3	5	10
	Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-

### 5.9.3 – Padrão microbiológico MAPA

Para polpas de fruta, a Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018 (BRASIL, 2018a) complementa a Resolução RDC 12 (BRASIL, 2001) com relação aos seguintes parâmetros: soma de bolores e leveduras de  $5.10^3$ /g para polpa 'in natura' e  $2.10^3$ /g para polpa com adição de conservante ou que passou por processamento térmico; Coliformes 1/g e *Salmonella* ausente em 25g.

Já em relação à água de coco, a soma de bolores e leveduras não podem ultrapassar 20 UFC/mL e a contagem de *Escherichia coli* ou coliformes termotolerantes não pode ser maior que 1 UFC/mL, segundo a Instrução Normativa nº 27, de 22 de junho de 2009 (BRASIL, 2009b).

### 5.10 – Boas Práticas de Fabricação (BPF)

As boas práticas de fabricação (BPF) são um conjunto de procedimentos que envolvem toda a higiene em uma unidade industrial e uma ferramenta com medidas preventivas aos outros programas. Na legislação referente a bebidas não alcoólicas, as boas práticas a serem seguidas são consolidadas pela Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000 (BRASIL, 2000).



Para garantia da qualidade, e seguindo as orientações dos órgãos competentes, devem ser realizados controles nas áreas de produção, cultivo e colheita, controle de prevenção de contaminação por lixos e sujidades, controle da água e de pragas ou doenças. Todas as orientações se encontram no Anexo 1 da Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (BRASIL, 1997a).

#### **5.11 – Matérias estranhas**

A Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014 (BRASIL, 2014b) define matéria estranha como sendo qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição. No anexo 1 dessa Instrução Normativa (BRASIL, 2014b) somente os chás são mencionados, tratando-se de bebidas não alcoólicas.

## **6 – CONCLUSÃO**

Através do presente trabalho foi possível concluir que a legislação brasileira é bastante concreta e ampla, buscando sempre auxiliar os produtores na elaboração de um produto fiel à sua categoria e denominação e além disso protege os consumidores. Mas, nada disso faz sentido se os envolvidos não fazem conhecimento dela.

## 7- REFERÊNCIAS

ABIR. **Volume de produção do mercado brasileiro de bebidas não alcoólicas dos anos de 2010 a 2017**. Disponível em: <<https://abir.org.br/o-setor/dados/x-todas-as-bebidas-nao-alcoolicas/>> Acesso em: 18 nov. 2019.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988**. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 08 de nov. 1988.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 nov. 1993.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 de jul. 1994.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997**. Aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 30 jul. 1997a.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 27 out. 1997b.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de jan. 1999a.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 9.933, de 20 de dezembro de 1999**. Dispõe sobre as competências do Conmetro e do Inmetro, institui a Taxa de Serviços Metrológicos, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 de dez. 1999b.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 05, de 31 de março de 2000**. Aprova o Regulamento Técnico para a fabricação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido aos estabelecimentos que especifica. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 dez. 2000.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 jan. 2001.

BRASIL, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. **Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002**. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 ago. 2002a.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o regulamento técnico sobre produtos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 set. 2002b.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 55, de 18 de outubro de 2002**. Aprovar o regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na

rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 out. 2002c.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 mai. 2003a.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 dez. 2003b.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 dez. 2003c.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003**. Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade gerais para suco tropical e néctar. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 2003d.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005**. Aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 22 set. 2005.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 182, de 03 de outubro de 2006**. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 out. 2006.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 05, de 15 de janeiro de 2007**. Aprovar o Regulamento Técnico sobre atribuição de aditivos

e seus limites máximos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 05 jan. 2007.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 04 jun. 2009a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009**. Estabelece os procedimentos mínimos de controle higiênico-sanitário, padrões de identidade e características mínimas de qualidade gerais para a água de coco. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 22 jul. 2009b.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011**. Dispõe sobre limites máximos tolerados para micotoxinas em alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 fev. 2011.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012**. Dispõe sobre regulamento técnico sobre informação nutricional complementar. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 nov. 2012.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 8, de 06 de março de 2013**. Dispõe sobre a aprovação de uso de aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais e geleia de mocotó. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 08 mar. 2013a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 17, de 19 de junho de 2013**. Estabelece o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para preparado sólido para refresco e preparado sólido para bebida composta. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 jun. 2013b.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 18, de 19 de junho de 2013**. Estabelece o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para xarope, preparado líquido para refresco, refrigerante, bebida composta e chá. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 jun. 2013c.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 19, de 19 de junho de 2013**. Estabelece o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para refresco, refrigerante, bebida composta, chá pronto para o consumo e soda. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 jun. 2013d.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013**. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 set. 2013f.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013**. Dispõe sobre o regulamento técnico MERCOSUL sobre limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 19 jun. 2013e.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014**. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 fev. 2014a.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014**. Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 mar. 2014b.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2012**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos

principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 jul. 2015.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018**. Estabelece os padrões de identidade e qualidade dos sucos e polpas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 set. 2018a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 37, de 01 de outubro de 2018**. Estabelece os parâmetros analíticos dos sucos e polpas. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 out. 2018b.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018**. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 nov. 2018c.

BRASIL, Ministério da casa civil. **Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018** Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 abr. 2018d.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **A cachaça no Brasil: dados de registros de cachaças e aguardentes/Secretaria de Defesa Agropecuária**. Brasília, DF, 28 maio 2019a.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019**. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 25 set. 2019b.



CARVALHO, P. B. de. **Responsibility conflict to animal food products inspection: analysis about brazilian law.** Revista de direito sanitário, vol. 5, n. 1, mar. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa industrial anual.** Disponível em <<http://sidra.ibge.gov.br/tabela/5807>>. Acesso em 18 nov. 2019.

MOBLICCI, N. **Panorama do mercado brasileiro de bebidas não alcoólicas,** Sintec Consulting, 2018. Disponível em: <[https://sintec.com/pt-br/p\\_innovador/panorama-do-mercado-brasileiro-de-bebidas-nao-alcoolicas/](https://sintec.com/pt-br/p_innovador/panorama-do-mercado-brasileiro-de-bebidas-nao-alcoolicas/)>. Acesso em 19 nov. 2019.

PERETTI, A. P de R; ARAÚJO, W. M. C. **Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no brasil.** Revista Gestão & produção. Vol. 17, n 1, p. 35-47, 2010.

VERGARA, C. M. A. C. **Gestão da qualidade na área de alimentos.** Revista de nutrição e vigilância em saúde. vol. 2, n. 3, fev. de 2016.

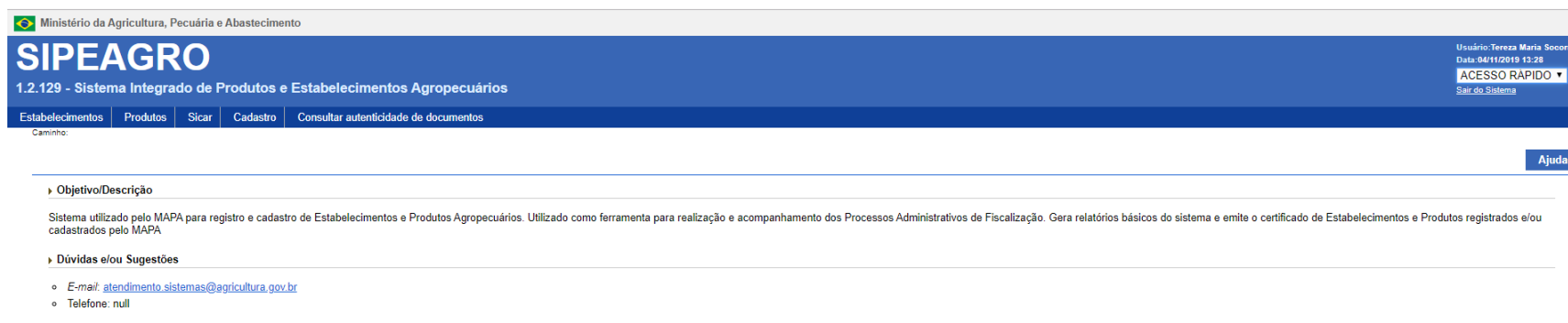
VIANA, F. L. E. **Indústria de bebidas não alcoólicas.** Caderno Setorial ETENE, nº 36, ano 3, 2018.



## APÊNDICE A - Tutorial para registro, alteração de registro e cancelamento de registro no SIPEAGRO

O registro de produtos no SIPEAGRO é totalmente feito on-line e o certificado de registro é gerado automaticamente, necessidade de análise pela fiscalização. Os passos abaixo revelam quais os passos e quais os ambientes da plataforma, com um exemplo do registro de um suco de cajá.

Passo 1: Ambiente inicial do SIPEAGRO logo após login.



The screenshot displays the SIPEAGRO system interface. At the top, there is a header with the Brazilian flag and the text "Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento". Below this, the "SIPEAGRO" logo is prominently displayed, followed by the subtitle "1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários". A navigation menu includes links for "Estabelecimentos", "Produtos", "Sicar", "Cadastro", and "Consultar autenticidade de documentos". In the top right corner, user information is shown: "Usuário: Tereza Maria Socorro", "Data: 04/11/2019 13:28", and a button for "ACESSO RÁPIDO" with a dropdown arrow and a "Sair do Sistema" link below it. A blue "Ajuda" button is located on the right side of the page. The main content area is divided into sections: "Objetivo/Descrição" with a description of the system's purpose, and "Dúvidas e/ou Sugestões" with contact information for email and phone.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**SIPEAGRO**  
1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:28  
ACESSO RÁPIDO ▾  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho:

Ajuda

► Objetivo/Descrição

Sistema utilizado pelo MAPA para registro e cadastro de Estabelecimentos e Produtos Agropecuários. Utilizado como ferramenta para realização e acompanhamento dos Processos Administrativos de Fiscalização. Gera relatórios básicos do sistema e emite o certificado de Estabelecimentos e Produtos registrados e/ou cadastrados pelo MAPA

► Dúvidas e/ou Sugestões

- E-mail: [atendimento\\_sistemas@agricultura.gov.br](mailto:atendimento_sistemas@agricultura.gov.br)
- Telefone: null

## Registro de produto

Passo 2: Na aba superior, acessar PRODUTOS → SOLICITAÇÃO → NOVO REGISTRO

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:28  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | **Produtos** | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho:

Solicitação	Acompanhar
Relatórios	Renovação de Registro
Certificado	Cancelamento de Registro
	Novo Registro
	Alteração de Registro

**Ajuda**

› **Objetivo/D**

Sistema utilizado pelo MAPA cadastrados pelo MAPA

Estabelecimentos e Produtos Agropecuários. Utilizado como ferramenta para realização e acompanhamento dos Processos Administrativos de Fiscalização. Gera relatórios básicos do sistema e emite o certificado de Estabelecimentos e Produtos registrados e/ou

› **Dúvidas e/ou Sugestões**

- E-mail: [atendimento.sistemas@agricultura.gov.br](mailto:atendimento.sistemas@agricultura.gov.br)
- Telefone: null

### Passo 3: Selecionar a área de interesse, a atividade, a característica adicional e a denominação do produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:30  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

## Classificação Produto

\* Área de Interesse  
VINHOS E BEBIDAS

\* Atividade  
BEBIDAS EM GERAL

Característica adicional  
BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOOLICA

Denominação

- SUCO OU SUMO
- SELECIONE :
- BEBIDA COMPOSTA**
- PREPARADO LIQUIDO OU CONCENTRADO LIQUIDO PARA REFRESCO
- PREPARADO LIQUIDO OU CONCENTRADO LIQUIDO PARA REFRIGERANTE
- NECTAR
- POLPA DE FRUTA
- AÇAI
- ÁGUA DE COCO
- CHA PRONTO PARA CONSUMO
- PREPARADO LIQUIDO PARA CHA
- XAROPE
- SUCO OU SUMO
- SUCO TROPICAL
- REFRIGERANTE
- SODA
- PREPARADO SOLIDO PARA REFRESCO
- REFRESCO OU BEBIDA

\* Classificação/Categoria Selecionadas

- PRODUTOR OU FABRICANTE
- ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Ajuda

Confirmar

## Passo 4: Selecionar a classificação/categoria

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:30  
ACESSO RÁPIDO  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Novo Registro

### Classificação Produto

**\* Área de interesse**  
VINHOS E BEBIDAS

**\* Atividade**  
BEBIDAS EM GERAL

**Característica adicional**  
BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOOLICA

**Denominação**  
SUCO OU SUMO

**Classificação/Categorias**

**\* Classificação/Categoria Selecionadas**  
PRODUTOR OU FABRICANTE  
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

Ajuda

Passo 5: A aba classificação do produto, após seleção das informações, fica da seguinte forma:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:33  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019 [Ajuda](#)

Registro incluído com sucesso.

[←](#) **Classificação Produto** [Dados Gerais](#) [Níveis de Classificação](#) [Ingrediente\(s\)](#) [Anexar arquivo](#) [Enviar solicitação](#) [→](#)

\* Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS

\* Atividade  
BEBIDAS EM GERAL

Característica adicional  
BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOOLICA

Denominação  
SUCO OU SUMO

Classificação/Categorias

\* Classificação/Categoria Selecionadas  
PRODUTOR OU FABRICANTE  
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

[Confirmar](#)

Passo 6: Na aba dados gerais é necessário preencher os dados referentes à marca comercial.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:38  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Novo Registro

## Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

Classificação Produto | **Dados Gerais** | Níveis de Classificação | Ingredientes | Anexar arquivo | Enviar solicitação

▶ N° do registro anterior

\* Possui registro anterior? (Se sim, anexar cópia do certificado de registro do produto)  
 Sim  Não

Origem  
 Nacional  Importado

▶ Marca comercial

Marca comercial cadastrada  
:: NOVA MARCA :: ▼

\* Marca comercial  
MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA 6

Incluir Limpar  
Incluir

▶ Informações adicionais

Pronto para uso  
:: SELECIONE :: ▼

Capacidade anual de produção  
:: SELECIONE :: ▼

Tipo de produção  
:: SELECIONE :: ▼

Produto somente para exportação

Comunicação de Elaboração de Produto ⓘ  
 Terceirização  Unidade industrial

\* Forma de comercialização:  
 A granel  Envasilhado  Ambos

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar Limpar



## Passo 7: Preenchimento da capacidade de produção e da opção de registrar o produto como terceirizado ou produzido em unidade industrial.

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

 Registro incluído com sucesso.

← **Classificação Produto** **Dados Gerais** **Níveis de Classificação** **Ingrediente(s)** **Anexar arquivo** **Enviar solicitação** →

▶ **Nº do registro anterior**

\* Possui registro anterior? (Se sim, anexar cópia do certificado de registro do produto)  
 Sim  Não

Origem  
 Nacional  Importado

▶ **Marca comercial**

Marca comercial cadastrada  
NOVA MARCA

\* Marca comercial

Incluir Limpar

Lista de marcas comerciais

Marca comercial
MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARC

Excluir


▶ **Informações adicionais**

Pronto para uso  
SIM

Capacidade anual de produção  
100,00 | Quilograma

Tipo de produção  
CONVENCIONAL

Produto somente para exportação

Comunicação de Elaboração de Produto 

Terceirização  Unidade industrial

\* Forma de comercialização:  
 A granel  Envasilhado  Ambos

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar Limpar

Passo 8: Preenchimento dos níveis de classificação, com a adição da denominação do produto. A denominação é escrita manualmente e será ela que estará visível no certificado de registro do produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:56  
ACESSO RÁPIDO  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Novo Registro

Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019 [Ajuda](#)

Classificação Produto | Dados Gerais | **Níveis de Classificação** | Ingrediente(s) | Anexar arquivo | Enviar solicitação

\* Produto  
SUCO OU SUMO

\* BASE  
CAJA

\* GASEIFICAÇÃO  
NAO GASEIFICADO

\* CONCENTRAÇÃO  
INTEGRAL

\* ADIÇÃO DE AÇUCAR  
:: SELECIONE ::

\* Denominação  
SUCO DE CAJA

Descreva a correta Denominação segundo previsão legal sob pena de anulação e cancelamento de registro.  
Para maiores informações acesse [seção de bebidas do Portal deste Ministério](#).

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

[Confirmar](#)

À medida que for feito o preenchimento, novas informações serão solicitadas, como a gaseificação, adição de açúcar e clarificação.

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Novo Registro

## Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

←	Classificação Produto	Dados Gerais	Níveis de Classificação	Ingrediente(s)	Anexar arquivo	Enviar solicitação	→
---	-----------------------	--------------	-------------------------	----------------	----------------	--------------------	---

\* Produto  
SUCO OU SUMO

\* BASE  
CAJA

\* GASEIFICAÇÃO  
NAO GASEIFICADO ▾

\* CLARIFICAÇÃO  
NAO CLARIFICADO ▾  
:: SELECIONE ::  
CLARIFICADO  
NAO CLARIFICADO

\* CONCENTRAÇÃO  
INTEGRAL ▾

\* ADIÇÃO DE AÇUCAR  
NAO ADOÇADO ▾

Descreva a correta Denominação segundo previsão legal sob pena de autuação e cancelamento de registro.  
Para maiores informações acesse [seção de bebidas do Portal deste Ministério](#).

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

## Passo 9: Adição dos ingredientes (incluindo aditivos alimentares).

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 13:58  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

### Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | **Ingredientes** | Anexar arquivo | Enviar solicitação

**⚠** Nesta aba devem ser informados todos os **INGREDIENTES** e **ADITIVOS ALIMENTARES** utilizados no produto que está sendo registrado. Os mesmos devem ser igualmente listados na lista de ingredientes presentes no rótulo do produto. **COADJUVANTES DE TECNOLOGIA**, quando autorizados para o produto em questão, não devem permanecer no produto acabado e portanto, não devem ser informados nesta aba e nem no rótulo do produto.

Descreva a correta composição segundo previsão legal sob pena de autuação e cancelamento de registro. Acesse o link para conferir os ingredientes/aditivos permitidos para o produto bem como seus limites ([seção de bebidas do Portal deste Ministério](#)).

* Função	* Ingrediente	* Quantidade	* Unidade
<input type="text" value="NÃO SE APLICA"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value=":: SELECIONE ::"/>
<input type="text" value=":: SELECIONE ::"/>	<input type="checkbox" value="Q.S.P."/> Q.S.P.		

O campo FUNÇÃO se refere apenas a ADITIVOS ALIMENTARES aprovados pela ANVISA em legislação específica para cada bebida. Para todos os demais ingredientes deve ser selecionado a opção NÃO SE APLICA, que é a última da lista.

Confirmar | Limpar

Você está aqui: [Produtos](#) > [Solicitação](#) > [Novo Registro](#)

Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

[Ajuda](#)

<a href="#">←</a> Classificação Produto	Dados Gerais	Níveis de Classificação	Ingredient(e)s	Anexar arquivo	Enviar solicitação	<a href="#">→</a>
* Função NÃO SE APLICA ▾	* Ingrediente SUCO DE CAJÁ - BRIX 10	* Quantidade 100	* Unidade ml/100ml ▾			
<input type="checkbox"/> Q.S.P. ⓘ						
<p>O campo Q.S.P somente deve ser marcado quando o ingrediente for AGUA ou AGUA GASEIFICADA e o produto for obtido por diluição ou mistura, quando a água é adicionada aos demais ingredientes para fins de completar o volume.</p> <p>Para os demais produtos, nos quais o Q.S.P não se aplica, recomenda-se renomear o ingrediente como "água potável".</p>						<a href="#">Confirmar</a> <a href="#">Limpar</a>

Os ingredientes adicionados serão apresentados na parte inferior da página.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:08  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

## Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

Registro alterado com sucesso.

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | **Ingrediente(s)** | Anexar arquivo | Enviar solicitação

**⚠** Nesta aba devem ser informados todos os INGREDIENTES e ADITIVOS ALIMENTARES utilizados no produto que está sendo registrado. Os mesmos devem ser igualmente listados na lista de ingredientes presentes no rótulo do produto. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, quando autorizados para o produto em questão, não devem permanecer no produto acabado e portanto, não devem ser informados nesta aba e nem no rótulo do produto. Descreva a correta composição segundo previsão legal sob pena de autuação e cancelamento de registro. Acesse o link para conferir os ingredientes/aditivos permitidos para o produto bem como seus limites ([seção de bebidas do Portal deste Ministério](#)).

\* Função:   
\* Ingrediente:   
\* Quantidade:   
\* Unidade:   
 Q.S.P. ⓘ

O campo FUNÇÃO se refere apenas a ADITIVOS ALIMENTARES aprovados pela ANVISA em legislação específica para cada bebida. Para todos os demais ingredientes deve ser selecionado a opção NÃO SE APLICA, que é a última da lista.

Confirmar | Limpar

Ingrediente(s)			
Ingrediente	Função	Quantidade/Unidade	QSP
<input checked="" type="radio"/> <a href="#">SUCO DE CAJÁ - BRUX 10</a>	NÃO SE APLICA	100 ml/100ml	Não

Quantidade de registros encontrados: 1

Primeira | Anterior | Páginas: 1 / 1 | Próxima | Última

Excluir

Passo 10: Na aba “Anexar arquivo” é possível adicionar algum documento que venha ser solicitado no registro do produto, como por exemplo a autorização da unidade central para elaboração do produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:10  
ACESSO RÁPIDO  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Novo Registro

Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019 [Ajuda](#)

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | In ingrediente(s) | **Anexar arquivo** | Enviar solicitação

**Anexar arquivos**

\* Tipo de arquivo  
:: SELECIONE ::  
:: SELECIONE ::  
AUTORIZAÇÃO UNIDADE CENTRAL PARA ELABORAR PRODUTO  
CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO  
DECLARAÇÃO PRODUTO ELABORADO CONFORME COMPOSIÇÃO DA UNIDADE CENTRAL  
DESCRIÇÃO DA FORMA DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO  
FICHA TÉCNICA  
LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO

\* Arquivo  
Escolher arquivo Nenhum arquivo selecionado

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

[Confirmar](#) [Limpar](#)

Passo 11: Ao finalizar aparecerá uma caixa de texto informando qual o número de registro do produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:16  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Novo Registro

## Solicitação de registro de produto / Nro: 00085215/2019

Ajuda

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | Ingrediente(s) | Anexar arquivo

\* Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS

\* Atividade  
BEBIDAS EM GERAL

Característica adicional  
BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOOLICA

Denominação  
SUCO OU SUMO

Classificação/Categorias

\* Classificação  
PRODUTOR OU FABRICANTE  
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

**Confirmação**

REGISTRO DE PRODUTO deferido automaticamente sob o Nº MG000946-6.000001

OK

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar



## Emissão do certificado de registro

Passo 1: Na aba superior, acessar PRODUTOS → CERTIFICADO → CERTIFICADO DE REGISTRO PRODUTO.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:18  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | **Produtos** | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho:  
Você está aqui: > Produtos > **Certificado** > Certificado Registro Produto

Consultar p  
Certificado Registro Produto

Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS ▾


Nº do registro produto

Período  
 a

[Consultar](#) [Limpar](#)

[Ajuda](#)

## Passo 2: Consultar.

 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:18  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: [Você está aqui:](#) > Produtos > Certificado > Certificado Registro Produto

### Consultar produtos registrados

Área de Interesse  
VINHOS E BEBIDAS ▾

Nº do registro produto

Período  
 a

[Consultar](#) [Limpar](#)

[Ajuda](#)

### Passo 3: Selecionar o produto de interesse e emitir.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:19  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: Produtos > Certificado > Certificado Registro Produto

## Consultar produtos registrados

Área de Interesse  
VINHOS E BEBIDAS

Nº do registro produto

Período  
 a

[Consultar](#) [Limpar](#)

Produtos registrados			
	Número do registro produto	Denominação de rotulagem	Data de concessão
⊕	MG 000946-6.000001	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019

Quantidade de registros encontrados: 1  
[Primeira](#) [Anterior](#) Página: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

[Emitir](#)

Certificado de registro emitido na simulação:



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MG

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

**Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N.º: MG 000946-6.000001**

O Produto:	SUCO DE CAJÁ				
De Marca Comercial:	MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA				
De Solicitação Eletrônica:	00085215/2019				
De propriedade do Estabelecimento:					
CPF/CNPJ N.º.					
Localizado a:	M Lavras 51 Rua Barão do Rio Branco				
Bairro:		Município:	Lavras	UF:	MG

Concedido em: 04/11/2019

**VALIDO ATÉ:** 04/11/2029

Renovado em:

## Emissão do Relatório de Dados Gerais do Produto

Passo 1: Na aba superior, acessar PRODUTOS → RELATÓRIO → EMITIR RELATÓRIO DE DADOS GERAIS DO PRODUTO

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:19  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | **Produtos** | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Solicitação > Certificado Registro Produto > Emitir Relatório de Dados Gerais do Produto

Você está aqui: > Produtos > Emitir Relatório de Dados Gerais do Produto

Consultar p Certificados Registrados [Ajuda](#)

Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS

Nº do registro produto

Período a

[Consultar](#) [Limpar](#)

Produtos registrados		
Número do registro produto	Denominação de rotulagem	Data de concessão
MG 000946-6.000001	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019

Quantidade de registros encontrados: 1

[Primeira](#) [Anterior](#) Página: 1 / 1 [Proxima](#) [Última](#)

[Emitir](#)

## Passo 2: Selecionar o Tipo do produto (Registrado).

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:25  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: [Você está aqui](#) > [Produtos](#) > [Relatórios](#) > [Emitir Relatório de Dados Gerais do Produto](#)

### Informações gerais de produtos

**Nome/Nome Comercial**  
LOIDE EUNICE ALVARENGA  
MEIRELES

**CPF/CNPJ**  
31.307.769/0001-80

**Nº de registro/cadastro do estabelecimento**  
MG 000946-6

\* **Área de interesse**  
SELECIONE ▾

\* **Tipo**  
SELECIONE ▾  
SELECIONE ▾  
REGISTRADO  
CADASTRADO  
COMUNICADO

**Período de concessão de registro/cadastro do produto**

**Data de início**  **Data de fim**

**Origem**  
 Nacional  Importado  Ambos

[Consultar](#) [Limpar](#)

[Ajuda](#)

Caminho:

Você está aqui: > Produtos > Relatórios > Emitir Relatório de Dados Gerais do Produto

## Informações gerais de produtos

Ajuda

Nome/Nome Comercial  
LOIDE EUNICE ALVARENGA  
MEIRELES

CPF/CNPJ  
31.307.769/0001-80

Nº de registro/cadastro do  
estabelecimento  
MG 000946-6

\* Área de interesse

VINHOS E BEBIDAS ▾

\* Tipo

REGISTRADO ▾

Nome do produto

Nº de registro/cadastro do produto

Período de concessão de registro/cadastro do produto

Data de início

Data de fim

Origem

Nacional  Importado  Ambos

Consultar

Limpar



### Passo 3: Emitir o Relatório.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:26  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: > Produtos > Relatórios > Emitir Relatório de Dados Gerais do Produto

## Informações gerais de produtos

**Nome/Nome Comercial**  
LOIDE EUNICE ALVARENGA MEIRELES  
**CPF/CNPJ**  
31.307.769/0001-80

**Nº de registro/cadastro do estabelecimento**  
MG 000946-6

**Área de interesse**  
VINHOS E BEBIDAS

**Tipo**  
REGISTRADO

**Nome do produto**

**Nº de registro/cadastro do produto**

**Período de concessão de registro/cadastro do produto**

**Data de início**      **Data de fim**

**Origem**  
 Nacional  Importado  Ambos

[Consultar](#) [Limpar](#)

Dados do(s) produto(s)			
Nº do registro/cadastro	Nome do produto	Data da concessão de registro/cadastro	Data do vencimento de registro/cadastro
<a href="#">MG 000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029
<a href="#">MG 000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029

Quantidade de registros encontrados: 2

[Primeira](#) [Anterior](#) Páginas: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

Relatório emitido na simulação:



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

**Relatório de Dados Gerais do Produto**

Nome/Nome Empresarial:  
Nome Fantasia:  
CPF/CNPJ: Inscrição estadual:  
Nº do Registro Estabelecimento: MG 000946-6 Nº do Registro Produto: MG 000946-6.000001  
Área de Interesse: VINHOS E BEBIDAS  
Situação Produto: ATIVO

Dados gerais do produto

Denominação/Nome	SUCO DE CAJÁ
Marca comercial	MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA
Origem	Nacional
Pronto para uso	Sim
Capacidade Anual de Produção	100,00
Proporção de diluição	
Tipo de produção	CONVENCIONAL
Produto somente para exportação	Não

Classificação do produto

Atividade: BEBIDAS EM GERAL Característica adicional: BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA  
Denominação: SUCO DE CAJÁ  
Classificação/Categoria: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

Ingredientes do produto

LISTA DE INGREDIENTES DO PRODUTO		
Ingrediente	Função	Quantidade/Unidade
SUCO DE CAJÁ - BRUX 10	NÃO SE APLICA	100,000/Mililitro por 100 mililitros

Níveis de padronização do produto

Nível 1: NAO CLARIFICADO

Documento(s) anexado(s)

Arquivo	Tipo
---------	------

## Alteração do registro do produto

Passo 1: Na aba superior, acessar PRODUTOS → SOLICITAÇÃO → ALTERAÇÃO DE REGISTRO

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**SIPEAGRO**  
1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:26  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | **Produtos** | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: > Produtos > Produto

**Informação**

- Solicitação
- Relatórios
- Certificado
- Acompanhar
- Renovação de Registro
- Cancelamento de Registro
- Novo Registro
- Alteração de Registro

**Ajuda**

Nome/Nome Comercial  
LOIDE EUNICE ALVARENGA MEIRELES

Nº de registro/cadastro do estabelecimento  
MG 000946-6

\* Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS ▾

\* Tipo  
REGISTRADO ▾

Nome do produto  
\_\_\_\_\_

Nº de registro/cadastro do produto  
\_\_\_\_\_

Período de concessão de registro/cadastro do produto  
Data de início \_\_\_\_\_ Data de fim \_\_\_\_\_

Origem  
 Nacional  Importado  Ambos

**Consultar** **Limpar**

Dados do(s) produto(s)			
Nº do registro/cadastro	Nome do produto	Data da concessão de registro/cadastro	Data do vencimento de registro/cadastro
<a href="#">MG.000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029
<a href="#">MG.000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029

Quantidade de registros encontrados: 2

[Primeira](#) [Anterior](#) Páginas: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

Passo 2: Informar o nome ou número de registro do produto que se deseja alterar.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:28  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

## Solicitar alteração de registro de produto

[Ajuda](#)

Nº do registro

Nome produto

suco de cajá

Marca

[Consultar](#) [Limpar](#)

Produtos registrados			
	Nº do registro	Nome produto	Marca
<input type="radio"/>	MG 000946-6.000001	SUCO DE CAJÁ	MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA

Quantidade de registros encontrados: 1

[Primeira](#) [Anterior](#) Página: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

[Solicitar alteração](#)

### Passo 3: Selecionar o produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:28  
ACESSO RÁPIDO ▾  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

## Solicitar alteração de registro de produto

[Ajuda](#)

Nº do registro

Nome produto

suco de cajá

Marca

[Consultar](#) [Limpar](#)

Produtos registrados			
	Nº do registro	Nome produto	Marca
Ⓞ	MG 000946-6.000001	SUCO DE CAJÁ	MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA

Quantidade de registros encontrados: 1

[Primeira](#) [Anterior](#) Página: 1 / 1 [Próxima](#) [Última](#)

[Solicitar alteração](#)

Somente poderão ser alterados os DADOS GERAIS e os INGREDIENTES.

Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085279/2019

Ajuda

 Registro incluído com sucesso.

← **Classificação Produto** **Dados Gerais** Níveis de Classificação Ingrediente(s) Anexar arquivo Enviar solicitação →

► **Nº do registro anterior**

\* Possui registro anterior? (Se sim, anexar cópia do certificado de registro do produto)  
 Sim  Não

Origem  
 Nacional  Importado

► **Marca comercial**

Marca comercial cadastrada  
:: NOVA MARCA ::

\* Marca comercial

**Incluir** **Limpar**

**Lista de marcas comerciais**

	Marca comercial
<input type="radio"/>	MARCA 1, MARCA 2, MARCA 3, MARCA 4, MARCA 5, MARCA
<input type="radio"/>	TESTE 1

**Excluir**


► **Informações adicionais**

Pronto para uso  
SIM

Capacidade anual de produção  
100,00 Quilograma

Tipo de produção  
CONVENCIONAL

Produto somente para exportação

Comunicação de Elaboração de Produto   
 Terceirização  Unidade industrial

\* Forma de comercialização:  
 A granel  Envasilhado  Ambos

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

**Confirmar** **Limpar**

Na simulação foi adicionado um aditivo acidulante, o ácido cítrico.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:32  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

## Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

Ajuda

Registro excluído com sucesso.

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | **Ingrediente(s)** | Anexar arquivo | Enviar solicitação

Nesta aba devem ser informados todos os INGREDIENTES e ADITIVOS ALIMENTARES utilizados no produto que está sendo registrado. Os mesmos devem ser igualmente listados na lista de ingredientes presentes no rótulo do produto. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, quando autorizados para o produto em questão, não devem permanecer no produto acabado e portanto, não devem ser informados nesta aba e nem no rótulo do produto.  
Descreva a correta composição segundo previsão legal sob pena de autuação e cancelamento de registro.  
Acesse o link para conferir os ingredientes/aditivos permitidos para o produto bem como seus limites ([seção de bebidas do Portal deste Ministério](#)).

\* Função: ADITIVO ACIDULANTE  
\* Ingrediente: Acido cítrico - INS 330  
\* Quantidade: 0,01  
\* Unidade: g/100ml  
 Q.S.P. ⓘ

Confirmar | Limpar

Ingrediente	Função	Quantidade/Unidade	QSP
<a href="#">SUCO DE CAJÁ - BRUX 10</a>	NÃO SE APLICA	100 ml/100ml	Não


Quantidade de registros encontrados: 1  
Primeira | Anterior | Páginas: 1 / 1 | Próxima | Última

Excluir

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

Ajuda

 Registro incluído com sucesso.

← Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | **Ingrediente(s)** | Anexar arquivo | Enviar solicitação →



Nesta aba devem ser informados todos os INGREDIENTES e ADITIVOS ALIMENTARES utilizados no produto que está sendo registrado. Os mesmos devem ser igualmente listados na lista de ingredientes presentes no rótulo do produto. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, quando autorizados para o produto em questão, não devem permanecer no produto acabado e portanto, não devem ser informados nesta aba e nem no rótulo do produto. Descreva a correta composição segundo previsão legal sob pena de autuação e cancelamento de registro. Acesse o link para conferir os ingredientes/aditivos permitidos para o produto bem como seus limites ([seção de bebidas do Portal deste Ministério](#)).

\* Função:  \* Ingrediente:  \* Quantidade:  \* Unidade:

Q.S.P. 

Confirmar | Limpar

Ingrediente(s)				
Ingrediente	Função	Quantidade/Unidade	QSP	
<input type="radio"/> <a href="#">Acido cítrico - INS 330</a>	ADITIVO ACIDULANTE	0,01 g/100ml	Não	
<input checked="" type="radio"/> <a href="#">SUÇO DE CAJÁ - BRUX 10</a>	NÃO SE APLICA	100 ml/100ml	Não	

Quantidade de registros encontrados: 2

Primeira Anterior Páginas: 1 / 1 Próxima Última

Excluir



## Passo 4: Inserir, em anexo, o Certificado de Registro do Produto.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:39  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

### Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

Ajuda

Arquivo anexado com sucesso!

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | Ingrediente(s) | **Anexar arquivo** | Enviar solicitação

#### Anexar arquivos

\* Tipo de arquivo  
::SELECIONE::  
-SELECIONE-  
ANEXO IV  
CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO  
FICHA TECNICA

\* Arquivo  
Escolher arquivo Nenhum arquivo selecionado

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar Limpar

Arquivos		
Arquivo	Tipo	Data do anexo
<a href="#">Certificado de Registro de Produtos - 2019-11-04T14:17:15.293.pdf</a>	CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO	04/11/2019

Quantidade de registros encontrados: 1

Primeira Anterior Páginas: 1 / 1 Próxima Última


Excluir

Você está aqui: [Produtos](#) > [Solicitação](#) > [Alteração de Registro](#)

## Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

[Ajuda](#)

← [Classificação Produto](#) | [Dados Gerais](#) | [Níveis de Classificação](#) | [Ingredientes](#) | [Anexar arquivo](#) | [Enviar solicitação](#) →

 Todos os dados obrigatórios referentes à solicitação foram informados. Favor enviar a solicitação.

Declaro para os devidos fins que tenho conhecimento de toda a legislação que versa sobre a Produção, a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção e a Fiscalização da presente bebida que pleiteio registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e me comprometo a elaborá-la de acordo com as normas específicas, assumindo todo o ônus em caso de descumprimento da lei. Manifesto também que tenho ciência de que o registro ora requerido será concedido automaticamente, ou seja, sem análise prévia desse Órgão Fiscalizador, que se reserva o direito de, em caso de constatação de incompatibilidade com a legislação vigente, adoção das medidas legais cabíveis, como cancelamento do registro e autuação do estabelecimento. Ademais, afirmo ter conhecimento que este registro não garante direito de propriedade intelectual.


[Enviar solicitação](#)

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

Ajuda

← [Classificação Produto](#) | [Dados Gerais](#) | [Níveis de Classificação](#) | [Ingredientes](#) | [Anexar arquivo](#) | [Enviar solicitação](#) →

 Todos os dados obrigatórios referentes à solicitação foram informados. Favor enviar a solicitação.

Declaro para os devidos fins que tenho conhecimento de toda a legislação que versa sobre a Produção, a Padronização, a Classificação e a Rotulagem de produtos agropecuários, e que a presente bebida que pleiteio registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e me comprometo a elaborá-la de acordo com as normas específicas, assumindo todo o ônus em caso de descumprimento da lei. Manifesto também que tenho conhecimento de que este registro não garante direito de propriedade intelectual.

### Confirmação

Após o envio da solicitação não será mais possível alterar qualquer dado informado, confirma o envio da solicitação ao MAPA?

[Sim](#) [Não](#)

[Enviar solicitação](#)

O número de registro não é alterado.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:40  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Você está aqui: Produtos > Solicitação > Alteração de Registro

## Solicitação de alteração de registro de produto / Nro: 00085268/2019

Ajuda

Classificação Produto | Dados Gerais | Níveis de Classificação | Ingredientes | Anexar arquivo

\* Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS

\* Atividade  
BEBIDAS EM GERAL

Característica adicional  
BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA

Denominação  
SUCO OU SUMO

Classificação/Categorias

\* Classificação  
PRODUTOR OU FABRICANTE  
ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR

\* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar

**Confirmação**  
ALTERAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTO deferido automaticamente sob o Nº MG000946-6.000001  
OK

É necessário, depois da alteração, a emissão do novo certificado de registro do produto e do novo Relatório.

## Cancelamento de registro

Passo 1: Na aba superior, acessar PRODUTOS → SOLICITAÇÃO → CANCELAMENTO DE REGISTRO

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:41  
ACESSO RÁPIDO ▾  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: Produto

Informação

- Solicitação
- Relatórios
- Certificado
- Acompanhar
- Renovação de Registro
- Cancelamento de Registro
- Novo Registro
- Alteração de Registro

Ajuda

Nome/Nome Comercial  
LOIDE EUNICE ALVARENGA MEIRELES

Nº de registro/cadastro do estabelecimento  
MG 000946-6

\* Área de interesse  
VINHOS E BEBIDAS ▾

\* Tipo  
REGISTRADO ▾

Nome do produto

Nº de registro/cadastro do produto

Período de concessão de registro/cadastro do produto

Data de início      Data de fim

Origem  
 Nacional  Importado  Ambos

Consultar Limpar

Dados do(s) produto(s)			
Nº do registro/cadastro	Nome do produto	Data da concessão de registro/cadastro	Data do vencimento de registro/cadastro
<a href="#">MG 000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029
<a href="#">MG 000946-6.000001</a>	SUCO DE CAJÁ	04/11/2019	04/11/2029

Quantidade de registros encontrados: 2

Primeira Anterior Páginas: 1 / 1 Próxima Última

Passo 2: Informar o nome do produto ou número de registro que se deseja cancelar.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário:Tereza Maria Socorro  
Data:04/11/2019 14:42  
ACESSO RÁPIDO  
[Sair do Sistema](#)

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho:  
Você está aqui: Produtos > Solicitação > Cancelamento de Registro

## Solicitar cancelamento de registro de produto

[Ajuda](#)

Nº do registro	Nome do produto
<input type="text"/>	suco de cajá <input type="text"/>
Marca	
<input type="text"/>	

[Consultar](#) [Limpar](#)

### Passo 3: Selecionar o produto e solicitar cancelamento.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

# SIPEAGRO

1.2.129 - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Tereza Maria Socorro  
Data: 04/11/2019 14:48  
ACESSO RÁPIDO  
Sair do Sistema

Estabelecimentos | Produtos | Sicar | Cadastro | Consultar autenticidade de documentos

Caminho: Você está aqui: Produtos > Solicitação > Cancelamento de Registro

## Solicitar cancelamento de registro de produto

Ajuda

Nº do registro

Nome do produto

Marca

Consultar Limpar

Produtos registrados			
	Nº do registro	Nome do produto	Marca
<input checked="" type="radio"/>	MG 000946-6.000001	SUCO DE CAJÁ	

Quantidade de registros encontrados: 2

Primeira Anterior Página: 1 / 1 Próxima Última

Solicitar cancelamento

Caminho:

Você está aqui: > Produtos > Solicitação > Cancelamento de Registro

## Solicitar cancelamento de registro de produto

Ajuda



Operação realizada com sucesso.

Nº do registro

Marca

Nome do produto

suco de cajá

### Confirmação



Produto NºMG000946-6.000001 cancelado automaticamente através da solicitação de cancelamento de registro de produto Nº 852872019

OK

Consultar

Limpar



## APÊNDICE B - Cálculo de composição de bebidas não alcoólicas

Informações básicas sobre equivalência de suco concentrado (SC) a suco reconstituído (SR):

$$\text{- Concentração} = \frac{\text{Brix SC}}{\text{Brix SR}} = \frac{\% \text{ acidez SC}}{\% \text{ acidez SR}}$$

$$\text{- Densidade (d)} = \frac{\text{massa}}{\text{volume}}$$

$$\text{- kg SC} = \text{kg SR} \times \text{concentração}$$

$$\text{- Litros SR} = \frac{(\text{kg SC} \times \text{Brix SC})}{(\text{Brix SR} \times d \text{ SR})}$$

$$\text{- Brix SR} = \frac{(\text{kg SC} \times \text{Brix SC})}{(\text{L SR} \times d \text{ SR})}$$

### Exemplo 1: Suco de laranja reconstituído

Dados:

- 100L de suco de laranja concentrado a 65° Brix.
- Diluição recomendada pelo fabricante: 1 parte de SC + 5 partes de água
- Densidade do suco de laranja a 65° Brix = 1,31866 g/L
- Padrão: 10,0° Brix

Cálculos:

$$d = (100 \times 1,31866 + 500)/(600) = 1,0531$$

$$\text{Brix SR} = (100 \times 1,31866 \times 65)/(600 \times 1,0531) = \mathbf{13,57^\circ \text{ Brix}}$$

Resultado: Suco dentro do padrão estabelecido.

### Exemplo 2: Diluição de suco concentrado para refresco

Dados:

- 100 L de suco de laranja concentrado a 65° Brix
- diluição recomendada pelo fabricante: 1 parte de SC + 20 partes de água
- d SC = 1,31866 g/L (65° Brix)
- d SR = 1,039 g/L (10° Brix)
- Padrão: No mínimo 30% (v/v) de suco com 10° Brix.

Cálculos:

$$\text{Litros SR} = (100 \times 1,31866 \times 65)/(10 \times 1,039) = 824,95 \text{ L}$$

$$824,95 \text{ L SR} \text{ ----- } 2100 \text{ L Refresco}$$

$$X \text{ ----- } 100\text{L}$$

$$X = \mathbf{39,28 \% \text{ de suco}}$$

Resultado: Refresco dentro do padrão.

## Anexo I

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade de sucos e polpas.**

<b>Fruta</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
Abacate	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	-	11	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11.5	-
	pH	3.5	-	3.5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.5	-	0.5	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	-	15
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	14	-	14	-
Abacaxi	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	-	11	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11.5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.3	-	0.3	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	-	15
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	-	21.5	-	21.5
Abricó	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9.5	-
	pH	3	-	3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.3	-	0.3	-
Abricó da praia	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	21	-	21	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	21.5	-
	pH	5	-	5	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	30	-	30	-
Abiu	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	15	-	15	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	15.5	-
	pH	6	-	6	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.05	-	0.05	-
	Açúcares totais (g/100g)	10	-	10	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	3	-	3	-
Acerola	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5.5	-	5.5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	6	-
	pH	2.8	-	2.8	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.8	-	0.8	-
	Açúcares totais (g/100g)	4	-	4	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	800	-	800	-

Ameixa Preta	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	22	-	22	-
	pH	3	-	3	-
	Acidez total (%)	0.4	-	0.4	-
Ameixa Vermelha	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7	-	7	-
	pH	2	-	2	-
	Acidez total (%)	0.4	-	0.4	-
Amora	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7.5	-	7.5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8	-
	pH	2.8	-	2.8	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.3	-	1.3	-
	Açúcares totais (g/100g)	4	-	4	-
Araçá	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	4.5	-	4.5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	5	-
	pH	4	-	4	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.8	-	1.8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	0.2	-	0.2	-
Arônia	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	15	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	15.5	-	N.A.	N.A.
Fruta do Conde	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	24	-	24	-
	Sólidos totais (g/100g)	15	-	24.5	-
	pH	4.5	-	4.5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.15	-	0.15	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	37	-	37	-
Bacuri	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	13	-	13	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	13.5	-
	pH	3.4	-	3.4	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.6	-	1.6	-
	Açúcares totais (g/100g)	11	-	11	-
Butiá	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	6	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	6.5	-
	pH	0	-	2	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.8	-	0.8	-
	Açúcares totais (g/100g)	18	-	18	-
Banana	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	18	-	18	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	18.5	-
	pH	4.1	-	4.1	-

	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.22	-	0.2	-
Buriti	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	4.5	-	4.5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	5	-
	pH	3.5	-	3.5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2.2	-	2.2	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	0.1	-	0.1	-
Cacau	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	14	-	14	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	14.5	-
	pH	3.4	-	3.4	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.75	-	0.7	-
	Açúcares totais (g/100g)	10	-	10	-
Cajá	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9.5	-
	pH	2.2	-	2.2	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.9	-	0.9	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	12	-	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	6.8	-	6.8	-
Caju	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	10	-
	pH	3.8	-	10.5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.18	-	3.8	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	0.18	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	80	-	80	-
Caju Clarificado	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A.	N.A.
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.18	-	N.A.	N.A.
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	60	-	N.A.	N.A.
	Açúcares naturais do caju (g/100g)	-	15	N.A.	N.A.
Caju alto teor de polpa	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A.	N.A.
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.18	-	N.A.	N.A.
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	80	-	N.A.	N.A.
	Açúcares naturais do caju (g/100g)	-	15	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	10.5	-	N.A.	N.A.
Cana-de-açúcar	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	14	-	N.A.	N.A.
	pH	5.5	-	N.A.	N.A.
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.05	-	N.A.	N.A.
Carambola	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7.5	-	7.5	-

	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8	-
	pH	3.3	-	3.3	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.3	-	0.3	-
Cereja	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	20	-	20	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	20.5	-
Cereja ácida	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	14	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	14.5	-	N.A.	N.A.
Coco	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	N.A.	N.A.	4.5	-
	pH	N.A.	N.A.	4.5	-
	Acidez total (%)	N.A.	N.A.	0.03	-
Cranberry	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7.5	-	7,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8	-
Cupuaçu	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9,5	-
	pH	3	-	3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.5	-	1,5	-
	Açúcares totais (g/100g)	6	-	6	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	18	-	18	-
Damasco	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11.5	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	12	-	N.A.	N.A.
Figo	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	18	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	18.5	-	N.A.	N.A.
Framboesa Negra	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	9.5	-	9,5	-
Framboesa Vermelha	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-
	pH	2.7	-	2,7	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.2	-	1,2	-
Framboesa Amarela	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	9.5	-	N.A.	N.A.
Goiaba	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7	-	7	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	7,5	-
	pH	3.5	-	3,5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.4	-	0,4	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	0	-

	Ácido Ascórbico (mg/100g)	24	-	24	-
Guabiroba	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	12	-	12	-
	Sólidos totais (g/100g)			12,5	-
	pH	3.6	-	3,6	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.3	-	0,3	-
	Açúcares totais (g/100g)	7	-	7	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	17	-	17	-
Graviola	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9,5	-
	pH	3.5	-	3,5	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.6	-	0,6	-
	Açúcares totais (g/100g)	6.5	-	6,5	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	10	-	10	-
Groselha negra	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	-	11	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11,5	-
Groselha Vermelha	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	10	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	10,5	-
Jabuticaba	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	1.5	-	11,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	12	-
	pH	2.9	-	2,9	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.8	-	0,8	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	-	0,8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	14.8	-	14,8	-
Kiwi	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	10	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	10,5	-
	pH	2.8	-	2,8	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.3	-	1,3	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	9	-	9	-
Lichia	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-
	pH	6.29	-	6,29	-
	Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.2	-	0,2	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	24	-	24	-
Limão	Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5	-	N.A.	N.A.
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	20	-	N.A.	N.A.
	Óleo essencial de limão (% v/v)	-	0.025	N.A.	N.A.
Laranja	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A.	N.A.

	Relação de sólidos solúveis/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7	-	N.A.	N.A.
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	25	-	N.A.	N.A.
	Açúcares totais naturais da laranja (g/100g)	-	13	N.A.	N.A.
	Óleo essencial de laranja (% v/v)	-	0.035	N.A.	N.A.
Maça	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10.5	-	10,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0.12	-	0,12	-
	Açúcares totais naturais da maça (g/100g)	-	13.5	-	-
	Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	-	0.04	-	-
Mamão	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	9	-	9	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9,5	-
	pH	4	-	4	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.1	-	0,1	-
	Acúcares totais (g/100g)	14	-	14	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	50	-	50	-
Manga	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	-	11	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11,5	-
	pH	3.5	-	3,5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.3	-	0,3	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	16	-	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	6.1	-	6,1	-
Mangaba	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-
	pH	2.8	-	2,8	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.7	-	0,7	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	10	-	-
Maracujá	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	-	11	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11,5	-
	pH	2.7	-	2,7	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2.5	-	2,5	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	18	-	-
Melancia	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-
	pH	5.4	-	5,4	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2	-	2	-
	Açúcares totais (g/100g)	5.7	-	5,7	-
Melão	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-

	pH	6	-	6	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	10	-	10	-
	Açúcares totais (g/100g)	8	-	8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	19	-	19	-
Mirtilo	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	10	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	10,5	-
	pH	2	3	2	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.4	-	0,4	-
	Açúcares totais (g/100g)	0.4	-	0,4	-
	Antocianinas (mg/100mL)	20	-	20	-
Morango	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6.5	-	6,5	-
				7	-
	pH	3.3	-	3,3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.8	-	0,8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	56	-	56	-
Murici	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	4.4	-	4,4	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	4,9	-
	pH	2.8	-	2,8	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	2.45	-	2,45	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	7.3	-	7,3	-
Nectarina	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10.5	-	10,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11	-
	pH	3	-	3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.6	-	0,6	-
Pêra	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	8	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	8,5	-
	Acidez total expressa em ácido málico (g/100g)	0.15	-	0,15	-
	Açúcares totais naturais da pera (g/100g)	-	12.5	-	-
Pêssego	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10.5	-	10,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	11	-
	pH	3	-	3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.6	-	0,6	-
Pitanga	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	6	-
	pH	2.5	-	2,5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.92	-	0,9	-
	Açúcares totais naturais da pitanga (g/100g)	-	0.95	-	-
	Sólidos totais (g/100g)	7	-	6,5	-
Pomelo	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	10.5	-	N.A.	N.A.



Romã	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	12	-	12	-
	Sólidos totais (g/100g)			12,5	-
	pH	3.5	-	3,5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.6	-	0,6	-
Sabugueiro	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10.5	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	11	-	N.A.	N.A.
Sapoti	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	16	-	16	-
	Sólidos totais (g/100g)			16,5	-
	pH	5.5	-	5,5	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.2	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	11	-	11	-
Tâmara	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	18.5	-	N.A.	N.A.
	Sólidos totais (g/100g)	19	-	N.A.	N.A.
Tamarindo	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	6	-
	Sólidos totais (g/100g)			6,5	-
	pH	2.3	-	2,3	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.9	-	1,9	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	0.1	-	0,1	-
Tangerina	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A	N.A
Tomate	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5	-	N.A	N.A
	pH	4.3	-	N.A	N.A
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.4	-	N.A	N.A
Toranja	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	N.A	N.A
	Sólidos totais (g/100g)	10.5	-	N.A	N.A
Umbu	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8.5	-	8,5	-
	Sólidos totais (g/100g)	-	-	9	-
	pH	2.4	-	2,4	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1.4	-	1,4	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	-	2,4	-

## Anexo II

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade dos néctares de abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, maracujá, pêssego e pitanga.**

<b>Fruta</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Mín.</b>	
Abacaxi	Suco ou polpa de abacaxi (g/100g)	40	
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11	
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,12	
	Açúcares totais (g/100g)	8	
Acerola	Suco ou polpa de acerola (g/100g)	25	
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.2	
	Açúcares totais (g/100g)	6	
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	160	
	Cajá	Suco ou polpa de cajá (g/100g)	25
		Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		0,2	
Açúcares totais (g/100g)		7	
Cajú	Suco ou polpa de cajú (g/100g)	15	
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,12	
	Açúcares totais (g/100g)	7	
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	15	
Goiaba	Suco ou polpa de goiaba (g/100g)	35	
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1	
	Açúcares totais (g/100g)	7	
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	14	
	Graviola	Suco ou polpa de graviola (g/100g)	25
		Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)		0,15	
Açúcares totais (g/100g)		7	
Mamão	Suco ou polpa de mamão (g/100g)	35	
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0.1	
	Açúcares totais (g/100g)	6	
	Manga	Suco ou polpa de manga (g/100g)	40
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C		10	

	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
	Açúcares totais (g/100g)	7
Maracujá	Suco ou polpa de maracujá (g/100g)	10
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,25
	Açúcares totais (g/100g)	7
Pêssego	Suco ou polpa de pêssego (g/100g)	40
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	11
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15
	Açúcares totais (g/100g)	7
Arônia	Suco ou polpa de pitanga (g/100g)	25
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,2
	Açúcares totais (g/100g)	6

### Anexo III

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade dos sucos tropicais de abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, mangaba, maracujá e pitanga.**

Fruta	Parâmetro	Mín.	Máx.	Mín.	Max.
Abacaxi	Suco ou polpa de abacaxi (g/100g)	60	-	50	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,16	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	15	-	8	-
Acerola	Suco ou polpa de acerola (g/100g)	60	-	35	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	0,5	-	10	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,8	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	8,5	7	-
Cajá	Suco ou polpa de cajá (g/100g)	600	-	200	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	600	-	200	-
	Suco ou polpa de cajá (g/100g)	50	-	35	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	11	-
Caju	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,5	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	12	8	-
	Suco ou polpa de caju (g/100g)	60	-	25	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5	-	11	-
Goiaba	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,15	-	0,12	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	40	-	20	-
	Suco ou polpa de goiaba (g/100g)	50	-	45	-
Graviola	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-	0,12	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	-	8	-
	Ácido Ascórbico (mg/100g)	30	-	26	-
Mamão	Suco ou polpa de graviola (g/100g)	50	-	35	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	8	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,4	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	15	8	-

Mamão	Suco ou polpa de mamão (g/100g)	60	-	45	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,1	-	0,15	
	Açúcares totais (g/100g)	-	14	7	-
Manga	Suco ou polpa de manga (g/100g)	60	-	50	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	10	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,3	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	14	8	-
Mangaba	Suco ou polpa de mangaba (g/100g)	50	-	30	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	7	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,7	-	0,2	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	10	8	-
Maracujá	Suco ou polpa de pêssego (g/100g)	60	-	12	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6	-	11	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	1,25	-	0,27	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	9	8	-
Pitanga	Suco ou polpa de pitanga (g/100g)	60	-	35	-
	Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	5	-	10	-
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	0,5	-	0,3	-
	Açúcares totais (g/100g)	-	8,6	7	-

## Anexo IV

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade dos refrescos.**

<b>Fruta</b>	<b>Quantidade mínima em mL</b>	<b>Quantidade máxima de sólidos totais em mL</b>
Abacaxi	30,0	-
Açaí (fino, médio, grosso ou polpa)	-	4,0
Açaí fino clarificado	3,5	-
Açaí médio clarificado	3,0	-
Açaí grosso clarificado	2,5	-
Polpa de açaí clarificado	10,0	-
Cajá	20,0	-
Cajú	10,0	-
Juçara	-	4,0
Juçara clarificado	5,0	-
Goiaba	15,0	-
Manga	20,0	-
Mangaba	15,0	-
Maracujá	6,0	-
Morango	5,0	-
Pêra	20,0	-
Pêssego	30,0	-
Tomate, suco	30,0	-
Duas ou mais frutas	10,0	-
<b>Vegetal</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Caju, castanha		5,0
Suco de cana/caldo de cana		30,0
Soja		2,0
Dois ou mais vegetais		5,0
<b>Extrato padronizado</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Gengibre (com no mínimo 0,03% de gingerol)		0,20
Guaraná (com no mínimo 1,2% de cafeína)		0,02
Açaí (com no mínimo 0,025% de antocianinas)		0,5
<b>Extrato de fruta</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Cereja a 20°Brix		0,5
Framboesa a 19°Brix		0,5
Kiwi a 10°Brix		0,5

## Anexo V

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade dos refrigerantes.**

Fruta	Quantidade mínima em mL	Quantidade máxima de sólidos totais em mL
Abacaxi	10,0	-
Açaí (fino, médio, grosso ou polpa)	-	2,0
Açaí fino clarificado	1,8	-
Açaí médio clarificado	1,6	-
Açaí grosso clarificado	1,25	2,0
Polpa de açaí clarificado	5,0	-
Cajá	5,0	-
Cajú	5,0	-
Juçara	-	2,0
Juçara clarificado	2,5	-
Goiaba	5,0	-
Manga	5,0	-
Maracujá	3,0	-
Morango	2,5	-
Pêra	5,0	-
Pêssego	5,0	-
Tomate, suco	10,0	-
Duas ou mais frutas	5,0	-
<b>Vegetal</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Caju, castanha		2,5
Suco de cana/caldo de cana		20
Soja		1,0
Dois ou mais vegetais		5,0
<b>Extrato padronizado</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Gengibre (com no mínimo 0,03% de gingerol)		0,02
Guaraná (com no mínimo 1,2% de cafeína)		0,02
Açaí (com no mínimo 0,025% de antocianinas)		0,5
<b>Extrato de fruta</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Cereja a 20°Brix		0,5
Framboesa a 19°Brix		0,5
Kiwi a 10°Brix		0,5

## Anexo VI

**Tabela com os parâmetros analíticos dos padrões de identidade e qualidade das bebidas compostas.**

<b>Fruta</b>	<b>Quantidade mínima em mL</b>	<b>Quantidade máxima de sólidos totais em mL</b>
Abacaxi	5,0	-
Açaí (fino, médio, grosso ou polpa)	-	2,0
Açaí fino clarificado	3,5	-
Açaí médio clarificado	3,0	-
Açaí grosso clarificado	2,5	2,0
Polpa de açaí clarificado	10,0	-
Cajá	5,0	-
Camu-camu	-	2,0
Cajú	5,0	-
Juçara	-	2,0
Juçara clarificado	2,5	-
Goiaba	15,0	-
Lima	5,0	-
Limão	5,0	-
Manga	20,0	-
Mangaba	15,0	-
Maracujá	5,0	-
Morango	5,0	-
Pêra	20	-
Pêssego	30	-
Tamarindo	5,0	-
Tangerina	5,0	-
Tomate, suco	30	-
Duas ou mais frutas	10	-
<b>Vegetal</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Caju, castanha		5,0
Suco de cana/caldo de cana		30,0
Soja		2,0
Dois ou mais vegetais		0,2
<b>Extrato padronizado</b>		<b>Quantidade mínima em g</b>
Gengibre (com no mínimo 0,03% de gingerol)		0,20
Guaraná (com no mínimo 1,2% de cafeína)		0,02



Açaí (com no mínimo 0,025% de antocianinas)	0,5
<b>Extrato de fruta</b>	<b>Quantidade mínima em g</b>
Cereja a 20°Brix	0,5
Framboesa a 19°Brix	0,5
Kiwi a 10°Brix	0,5