

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA
CENTRO DE CIENCIAS SOCIAIS SAÚDE E TECNOLOGIA - CCSST
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

MARESSA CARVALHO BARBOSA

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE POLPA DE FRUTAS

IMPERATRIZ-MA

2013

MARESSA CARVALHO BARBOSA

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE POLPA DE FRUTAS

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de
Engenharia de Alimentos da
Universidade Federal do Maranhão,
como requisito para obtenção do
grau de Bacharel em Engenharia de
Alimentos.**

**ORIENTADORA: Prof^a. Dra. Tatiana
de Oliveira Lemos**

IMPERATRIZ-MA

2013

Barbosa, Maressa Carvalho.

Avaliação da rotulagem de polpa de frutas / Maressa Carvalho Barbosa - Imperatriz, 2013.

41f: il.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Tatiana de Oliveira Lemos.

Monografia (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências Sociais, Saúde e Tecnologia de Imperatriz Maranhão (CCSST) / Universidade

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE POLPA DE FRUTAS

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de
Engenharia de Alimentos da
Universidade Federal do Maranhão,
como requisito para obtenção do
grau de Bacharel em Engenharia de
Alimentos.**

APROVADO EM: _____/_____/_____

BANCA EXAMINADORA

**Prof^a. Dra. Tatiana de Oliveira Lemos (Orientadora)
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)**

**Prof^a. Dra. Virlane Kelly Lima da Silva (Membro)
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)**

**Prof^a Dra. Ângela da Silva Borges (Membro)
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)**

À minha família, base de todas as
minhas conquistas.

AGRADECIMENTOS

Todo agradecimento possível a Deus, aquele que manteve meus sonhos vivos e me deu força para chegar até aqui, porque dele, por Ele e para Ele são todas as coisas.

Aos meus pais Francisco e Maria, por todo suporte e incentivo, que tornaram possível que eu chegasse até aqui.

Agradeço também aos meus quatro irmãos: Franky, Fanuel, Maxwell e Nelir, pelo incentivo, carinho e apoio.

À professora Dra. Tatiana de Oliveira Lemos, por ter se comprometido, orientado e guiado a elaboração deste trabalho.

Aos colegas e amigos da primeira turma de Engenharia de Alimentos que estiveram comigo nessa longa jornada, em especial à Thyara Rodrigues a quem atribuo o sentimento de irmandade adquirido nesses anos de luta.

À minha grande amiga Lília Ramos que colaborou diretamente neste trabalho. E às “zAmigas” por terem cuidado de mim, pelos risos, pelas lágrimas e pelo apoio.

E a todos os colaboradores da UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO.

Uma mudança deixa o caminho
aberto para outras mudanças.”

Nicholas Maquiavel

RESUMO

As mudanças nos hábitos alimentares e o consumo de alimentos industrializados favoreceram o senso crítico dos consumidores em relação à rotulagem. Esta deve fornecer à população todas as informações necessárias para que o acesso do consumidor ao alimento seja de acordo com a sua necessidade. Sendo assim, é importante que o rótulo seja elaborado em conformidade com as exigências legais. Nesse âmbito, foi realizada pesquisa para avaliar a conformidade dos rótulos de polpas de frutas que são comercializadas no sul do Maranhão, com a legislação vigente. Foram analisados os dizeres de rotulagem de 4 diferentes marcas em um total de 24 embalagens de polpa de frutas com conteúdos nominais 500 g (18 unidades) e 100 g (6 unidades), coletadas no mês de fevereiro de 2013, em supermercados do município de Imperatriz no Estado do Maranhão. Os resultados revelaram que 100% dos rótulos avaliados encontram-se desconforme com a legislação vigente. Este fato serve de alerta para os órgãos reguladores, principalmente o MAPA, uma vez que o uso de rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes constitui uma infração sanitária, e não garante um dos direitos básicos do consumidor, o direito a informação adequada e clara sobre produto.

Palavras-chave: Legislação. Rotulagem de Alimentos. Polpa de frutas.

ABSTRACT

The Changes in eating habits and the consumption of foods industrialized favored the critical sense of consumers regarding labeling. The labeling should provide the population with all necessary information for the consumer access to food according to your need. Therefore, it is important that the label to be in accordance with legal requirements. In this context, a survey was conducted to assess the conformity of labels pulp fruit marketed in southern Maranhão, with current legislation. analyzed the wording on the label of 4 different brands in a total of 24 packs of fruit pulp content with nominal 500 g (18 units) and 100 g (6 units), collected in February 2013 in supermarkets the city Imperatriz in the State of Maranhao. The results showed that 100% of the evaluated labels are inconsistent with applicable law. This fact serves to warn regulators, especially the MAP, since the use of the label in violation of the legal norms constitutes a sanitary infraction, and not ensuring of basic consumer rights, the right to adequate and clear information of product.

Keywords: Legislation. Food Labeling. Fruit pulp.

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO	11
2- REVISÃO DE LITERATURA	13
2.1- Polpas de Frutas	13
2.1.1- <i>Processamento de polpa congelada</i>	13
2.1.1.2- <i>Higienização</i>	15
2.1.1.3- <i>Seleção/corte ou descascamento</i>	16
2.1.1.4- <i>Desintegração/Despolpamento</i>	16
2.1.1.5- <i>Refinamento</i>	18
2.1.1.6- <i>Homogeneização/Ajuste da formulação</i>	18
2.1.1.7- <i>Envase</i>	18
2.1.1.8- <i>Congelamento</i>	19
2.1.1.9- <i>Armazenamento</i>	19
2.2- Rotulagem de alimentos.....	19
3- MATERIAIS E MÉTODOS	22
4- RESULTADOS E DISCUSSÃO	24
5- CONCLUSÕES.....	25
REFERÊNCIAS.....	29
APÊNDICES	33

1. INTRODUÇÃO

A mudança nos hábitos e nas preferências alimentares dos consumidores atreladas ao aumento da idade média da população e à busca por uma melhor qualidade de vida são fatores que reforçam a tendência de valorização dos benefícios proporcionados pelas frutas. Observa-se ainda que essas características e exigências dos consumidores, ao mesmo tempo em que valorizam e reforçam a expansão do mercado, indicam as tendências a serem seguidas e revelam as condições, implícitas e explícitas para participar, com sucesso, desse: de um lado, capacidade de produzir frutas de qualidade, saudáveis, comercializadas de maneira apropriada a preços competitivos; de outro, inserção em cadeias de suprimento de âmbito internacional e construção de reputação consistente com as exigências do mercado (BUAINAIN, 2007).

Sabe-se que o Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com 42 milhões de toneladas produzidas de um total de 340 milhões de toneladas colhidas em todo o mundo, anualmente, e que isso se deve à sua vasta diversidade de climas e solos, fazendo com que suas condições ecológicas possam produzir frutas de ótima qualidade e com uma variedade de espécies que passam pelas frutas tropicais, subtropicais e temperadas (FACHINELLO, 2013).

Segundo pesquisa realizada pelo Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (Etene), do Banco do Nordeste (BNB), a fruticultura nordestina já representa 31% do valor de toda a agricultura regional. No final de 2008, seu Valor Bruto de Produção (VBP) atingiu R\$ 7,9 bilhões, de um total de R\$ 25,2 bilhões correspondentes ao setor agrícola (ABANORTE, 2013).

Vale salientar que apesar da representatividade da fruticultura no setor agrícola, há um elevado índice de perdas de frutas por decomposição pós-colheita, devido à alta perecibilidade e a ausência das boas práticas de pós-colheita (VILAS BOAS *et al.*, 2001).

Sendo assim, o processo de fabricação de polpa de fruta congelada é uma das formas mais indicadas para o melhor aproveitamento das frutas para viabilizar o seu consumo nos períodos entressafra. Nesse processo, a operação de congelamento é responsável por possibilitar a utilização de frutas

que não atendam ao padrão de comercialização do produto in natura, ou cujos preços não sejam compensadores. Além de agregar valor econômico à fruta, o congelamento é um método de conservação que preserva suas características e permite o consumo de algumas frutas pouco conhecidas fora da sua região de origem (MATTA *et al.*, 2005).

No ato da compra a disponibilidade de informações sobre o produto tornou-se um dos fatores que afetam a sua decisão de compra. O direito a informação é uma das premissas do Código de Defesa do Consumidor, segundo o Art. 6, inciso III, e garantido nos produtos alimentícios, por meio da rotulagem (AMARAL, 2010). Sendo essa toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

Segundo a legislação brasileira, a rotulagem dos alimentos embalados na ausência do cliente deve contemplar as seguintes informações obrigatórias: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação da origem; identificação e endereço do fabricante; identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; tabela de informação nutricional; número do SAC; (BRASIL, 2003a; BRASIL, 2002). Além de contemplar informações obrigatórias de acordo com regulamentos técnicos específicos, se for o caso, devido à especificidade de cada produto.

Vale ressaltar que rotular produtos alimentícios ou bebidas, contrariando as normas legais e regulamentares é caracterizada como uma infração sanitária, passível de penalidades (BRASIL, 1969). Nesse contexto, este trabalho visa avaliar a conformidade de rótulos de polpas de frutas, comercializadas em Imperatriz - MA, com a legislação vigente.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Polpas de Frutas

Polpa é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtidos de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto (BRASIL, 2000). Essas podem ser comercializadas diretamente ao consumidor como também para as indústrias de iogurtes, doces, geleias, néctar e etc, que a utilizam como adicional na formulação de seus produtos, além de ter grande importância como matéria-prima em indústrias de conservas de frutas, as quais podem produzir as polpas nas épocas da safra, armazená-las e reprocessá-las nos períodos mais propícios. (SANTOS, 2009).

A polpa pode ser classificada em simples, quando originada de uma única espécie de fruta, ou mista, se originada de duas ou mais espécies. Atenta-se para o fato de que o produto deve ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem de substâncias estranhas a sua composição normal (MATTA *et al.*, 2005).

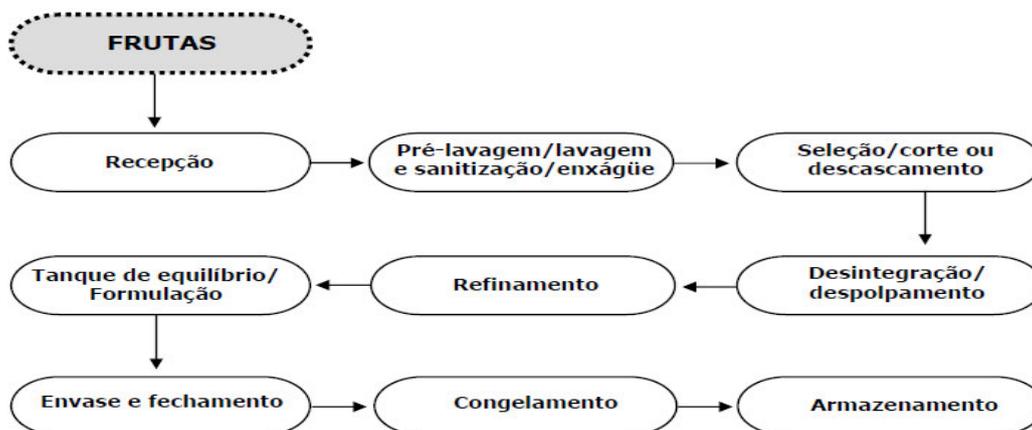
Esse produto é pouco exigente quando se trata de seleção e classificação das frutas visto que a matéria-prima será triturada ou desintegrada e, depois, despulpada, diferentemente da rigorosidade necessária para apresentação da fruta in natura ou para a produção de doce de fruta em calda, que exigem atenção especial nos quesitos aspecto e uniformidade (MORAES, 2004).

2.1.1. Processamento de polpa congelada

A aplicação de processos tecnológicos adequados permite a preservação das características de qualidade dos frutos em sua respectiva polpa de fruta. Vale ressaltar que o processamento de polpa de frutas deve seguir uma sequência de etapas, que garantam um produto final dentro dos padrões, que atendam as normas de qualidade e higiene, estabelecidas pelo

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (SÁ *et al.*, 2013). O fluxograma geral do processo de obtenção de polpa de frutas está abaixo representado na Figura 1.

Figura 1 – Fluxograma do processamento de polpa de fruta congelada.



Fonte: TOLENTINO; GOMES, (2009)

2.1.1.1. Recepção

Na recepção, as frutas são pesadas e seguem para a pré-seleção, que consiste na separação dos frutos deteriorados, em estado de maturação avançado, atacados por fungos, insetos e roedores. Os frutos em estádios de maturação diferentes devem ser separados e os verdes levados para completar a maturação em locais que tenham controle de temperatura e umidade (TOLENTINO; GOMES, 2009).

Nessa etapa, os frutos devem estar maduros, de modo que se obtenha o máximo de rendimento em sólidos solúveis e as melhores características de sabor e aroma. Os funcionários que realizam essa etapa devem ser bem treinados e o local, bem iluminado. Dependendo da época do processamento, durante o pico de safra, por exemplo, pode ser necessário armazenar as frutas por algum tempo, e, sempre que possível, sob refrigeração (entre 5°C e 12°C, a depender da fruta), até que se possa iniciar o processo de produção. A temperatura elevada é prejudicial à manutenção da qualidade da fruta. Caso isso não seja possível, devem-se manter as frutas em local seco,

ventilado, prevenindo-se a entrada de insetos e roedores no local de armazenamento, para que as frutas não se deteriore. (MATTA *et al.*, 2005).

2.1.1.2. Higienização

A pré-lavagem tem como objetivo remover a terra e outras sujeiras aderidas à superfície da fruta. Sugere-se que seja feita em tanque, sob imersão em água limpa, não necessitando ser clorada, devido à grande quantidade de matéria orgânica presente. Posteriormente as frutas passam por uma sanitização em outro tanque com água potável contendo 50 a 100 ppm de cloro residual livre (CRL), por tempo de exposição de 15 minutos. Após a imersão, as frutas são enxaguadas em outro tanque contendo 0,5 ppm de cloro residual livre, por um tempo de exposição de 5 minutos. (BASTOS, 2013).

A solução de cloro utilizada nesta etapa pode ser obtida com o uso de sanitizantes que contenham o cloro como ingrediente ativo e são próprios para alimentos além de serem facilmente encontrados no mercado (MORETTI, 2003). Dentre os compostos clorados o mais utilizado na sanitização de frutas é o hipoclorito de sódio (NaClO) que é diluído em água de lavagem, e é utilizado na sanitização de frutas antes do processamento pelo método da imersão na concentração de 50 a 200 $\mu\text{L L}^{-1}$ de cloro residual livre (CRL). (SOLIVA-FORTUNY; MARTÍN-BELLOSO, 2003). A concentração de CRL é o somatório das concentrações de ácido hipocloroso e do íon hipoclorito, sendo o ácido hipocloroso, o responsável pela ação sanitizante do cloro, uma vez que é capaz de atravessar a membrana celular dos microrganismos e, no citoplasma inativar enzimas da via glicolítica, pela redução de grupos SH de aminoácidos constituintes dessas enzimas.

A higienização é de extrema importância, pois se não for eficiente, é possível que elementos estranhos (microrganismos, resíduos de defensivos agrícolas, etc.) sejam incorporados à polpa durante o descascamento e despulpamento da fruta, e possam trazer conseqüências danosas à saúde do consumidor (TOLENTINO; GOMES, 2009).

2.1.1.3. Seleção/corte ou descascamento

Nesta etapa as frutas, são expostas ao longo de esteiras ou mesas apropriadas, onde são avaliadas quanto à maturação (que influencia diretamente no rendimento em sólidos solúveis), firmeza, danos físicos, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. As frutas rejeitadas nessa etapa são descartadas para que não possam vir a comprometer a qualidade do produto final (ALVES, 2009).

Realizada a seleção, as frutas seguem ao corte ou descascamento, manual ou mecânico, que deverá ser feito para algumas frutas que necessitem (abacaxi, maracujá, manga e etc.). Prepara-se também a fruta para a desintegração, conforme o seu tipo, como, por exemplo, o corte em pedaços grandes do abacaxi (ROSENTHAL *et al.*, 2003).

Há ainda para algumas frutas, a necessidade de serem descascadas quimicamente, através do uso do hidróxido de sódio (NaOH)(MORAES, 2006).

2.1.1.4. Desintegração/Despolpamento

Despolpamento consiste basicamente na extração da polpa da fruta do material fibroso, das sementes e dos restos da casca. Conforme a fruta escolhida, o despolpamento deve ser precedido da trituração do material em desintegrador ou liquidificador industrial, como no caso da banana e do abacaxi (ROSENTHAL *et al.*, 2003).

As frutas que têm consistência mais firme devem ser desintegradas em cilindros de facas rotativas munidos de peneiras ou em liquidificador industrial facilitando a operação de despolpa destas frutas (BASTOS, 2013).

A separação da polpa do fruto consiste em passar os frutos descascados ou não, inteiros ou desintegrados pela despoldadeira (Figura 2), que é dotada de peneiras rotativas, que podem ser substituídas de acordo com a fruta que irá ser processada e separam a polpa da casca, semente e parte fibrosa. O equipamento em aço inox é dotado de peneiras de diferentes diâmetros de furos, com saídas para a polpa e o resíduo (Figura 3). Para receber a polpa produzida pela despoldadeira utilizam-se baldes de aço inox ou PVC, devidamente higienizados (TOLENTINO; GOMES, 2009).

Figura 2 - Despolpadeira com capacidade de 25 a 30 kg por batelada.



Fonte: TOLENTINO; GOMES, (2009)

Figura 3 - Saída de resíduos/Despolpadeira.



Fonte: TOLENTINO; GOMES, (2009)

2.1.1.5. Refinamento

Para algumas frutas, como a goiaba, a polpa, após sua extração, requer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual e conferir ao produto melhores características. Este refinamento pode ser feito utilizando-se a despulpadeira com peneiras de furos pequenos ($\leq 1,0$ mm), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, trocam-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. É importante observar que nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3% e se o produto for enviado direto para o envase e posterior congelamento, deve-se antes avaliá-lo por meio de análises microbiológicas e físico-químicas (MORAES, 2004).

2.1.1.6. Homogeneização/Ajuste da formulação

Após a saída da despulpadeira, a polpa deve ser transportada para tanques de equilíbrio para que possa ser homogeneizada antes do envase. Nessa etapa, sugere-se que as polpas contenham $^{\circ}\text{Brix}$ menor que o exigido pela legislação sejam misturadas a polpas com $^{\circ}\text{Brix}$ mais altos a fim de obter uma polpa de melhor qualidade e atender aos aspectos exigidos pela legislação. De forma geral, é estabelecido que na polpa de fruta possa ser utilizados acidulantes como reguladores de acidez, conservadores químicos e corantes naturais nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvando os casos específicos (TOLENTINO; GOMES, 2009).

2.1.1.7. Envase

Nessa etapa, uma dosadora (automática ou semi-automática) enche a embalagem em quantidades previamente definidas. Quando usada a dosadora semi-automática, é necessária a termo-seladora para fechamento das embalagens. As embalagens mais utilizadas no mercado varejista são sacos de polietileno de 100 mL e de 1L (ROSENTHAL *et al.*, 2003).

As embalagens mais utilizadas no mercado varejista são sacos de polietileno de 100 g e de 1 kg (ROSENTHAL *et al.*, 2003). Essas são as

responsáveis por veicular as informações necessárias e exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) ao consumidor.

2.1.1.8. Congelamento

O congelamento consiste na redução da temperatura sem que haja mudança de fase e cristalização, que compreende a nucleação e o crescimento dos cristais. É importante observar a velocidade de congelamento já que esta influencia na localização, no tamanho e na quantidade dos cristais de gelo formados. O uso do congelamento rápido para a produção de polpa de fruta origina um produto final com excelentes características quanto à cor, aroma e sabor, aproximando suas características o máximo possível da fruta ao natural (VICENZI, 2013).

Para isso, devem ser utilizados equipamentos em que a temperatura alcance -40 a -60 °C, (congelamento rápido) e seja estocada a -20 °C (congelamento lento) (TOLENTINO; GOMES, 2009).

2.1.1.9. Armazenamento

Nessa etapa as polpas são armazenadas em câmaras frigoríficas com temperatura entre -18°C a -22°C . Mas também podem ser utilizados freezers domésticos, cuja temperatura interna na faixa de -8°C a -10°C , exigindo-se, nesse caso, que o produto seja comercializado com maior rapidez, por causa do tempo de vida útil menor (MATTA *et al.*, 2005).

2.2. Rotulagem de alimentos

Os alimentos embalados devem ser devidamente rotulados para que possam ser comercializados no Brasil. Para atender a tal exigência há diversas regulamentações que indicam o modo como as informações devem ser dispostas (GOMES, 2007).

A rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem do alimento,

a fim de disponibilizar ao consumidor a informação adequada e clara sobre esse (BRASIL, 2002).

Com relação as principais bases legais para a rotulagem de alimentos são: o Decreto lei nº 986, de 21/10/1969, ainda em vigência, que normatiza os aspectos gerais da rotulagem de alimentos; a Lei no 8.078, de 11/09/1990 – Código de Proteção e Defesa do Consumidor, que dispõe sobre a proteção do consumidor; A Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; A Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 da ANVISA, que aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (MARINS *et al*, 2008; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2002; BRASIL, 1990). E para a polpa de fruta, o Decreto nº 6.871, de 04/07/2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14/07/1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, uma vez que a Instrução Normativa nº 01, de 07/01/2000 do MAPA, diz que a rotulagem de polpa de fruta deverá observar a legislação sobre rotulagem de bebidas (BRASIL, 2009; BRASIL, 2000).

O Decreto-Lei nº 986 de 21/10/1969 foi a primeira norma referente à rotulagem de alimentos, no âmbito do Ministério da Saúde (M.S.), e ainda está em vigor estabelecendo as normas básicas para a rotulagem de alimentos. Segundo essa o rótulo deverá mencionar em caracteres perfeitamente legíveis: a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do M.S., no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado; nome e/ou a marca do alimento; nome do fabricante ou produtor; sede da fábrica ou local de produção; número de registro do alimento no órgão competente do M.S.; indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer; número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível; o peso ou o volume líquido; outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos (BRASIL, 1969).

Nessa não constam maiores detalhes sobre a forma de apresentação e distribuição das informações obrigatórias no rótulo.

Com a regulamentação do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, a rotulagem de alimentos tornou-se uma forma de garantir um dos direitos básicos do consumidor, o direito a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem (BRASIL, 1990).

Nesse contexto, viu-se a necessidade de atualizar as informações obrigatórias para constar no rótulo dos alimentos, antes mencionadas pelo Decreto-lei nº 986 de 21/10/1969, e detalhar a forma adequada de apresentação e distribuição dessas. Com isso, foi emitida pela ANVISA a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 que estabelece as informações obrigatórias que devem constar nos rótulos de alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor: denominação de venda; lista de ingredientes; conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados; identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário (BRASIL, 2002).

Levando em consideração a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos, que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor, que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio, em 2003 a ANVISA adotou a Resolução RDC nº 360, que aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (AMARAL, 2010).

3. MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisados os dizeres de rotulagem de 4 diferentes marcas em um total de 24 embalagens de polpa de frutas com conteúdos nominais 500 g (18 unidades) e 100 g (6 unidades), coletadas no mês de fevereiro de 2013, em supermercados do município de Imperatriz no Estado do Maranhão. Os supermercados visitados durante o estudo foram escolhidos ao acaso.

Os dizeres de rotulagem das embalagens tiveram sua conformidade avaliada através de uma lista de verificação adaptada (anexo 01), contendo 56 itens, tendo como base a elaborada por Amaral (2010) em sua pesquisa.

Os resultados foram expressos em índices de conformidade e não conformidade geral e índice de conformidade por marcas, calculados conforme as equações abaixo.

$$ICg = \frac{N_c}{n} \quad (I)$$

Sendo, que:

ICg = índice de conformidade geral;

N_c = número de embalagens conforme com a lista de verificação;

n = número total de embalagens avaliadas;

$$INCg = \frac{N_{nc}}{n} \quad (II)$$

Sendo, que:

INCg = índice de não conformidade geral;

N_{nc} = número de embalagens não conforme com a lista de verificação;

n = número total de embalagens avaliadas;

$$ICm = \frac{N_{ic}}{n_i} \quad (III)$$

Sendo, que:

ICm = índice de conformidade por marca avaliada;

N_{ic} = número de itens conforme com a lista de verificação;

n_i = número de itens avaliados;

$$IMcm = \frac{\sum ICm}{nm} \quad (IV)$$

Sendo, que:

IMcm = índice médio de conformidade por marca avaliada;

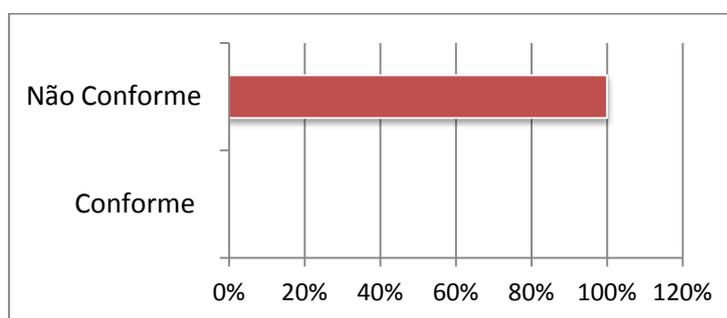
ICm = índice de conformidade por marca avaliada;

n_m = número de embalagens avaliadas por marca.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 24 rótulos analisados todos apresentaram no mínimo um tipo de inconformidade, estando estes 100% não conforme, como apresenta o gráfico 1. Smith (2010) em sua pesquisa sobre avaliação de rotulagem de alimentos constatou que dos 52 rótulos analisados, 80,8% apresentaram no mínimo um tipo de não conformidade frente a legislação vigente, e apenas 19,2% estavam de acordo com o estabelecido na legislação.

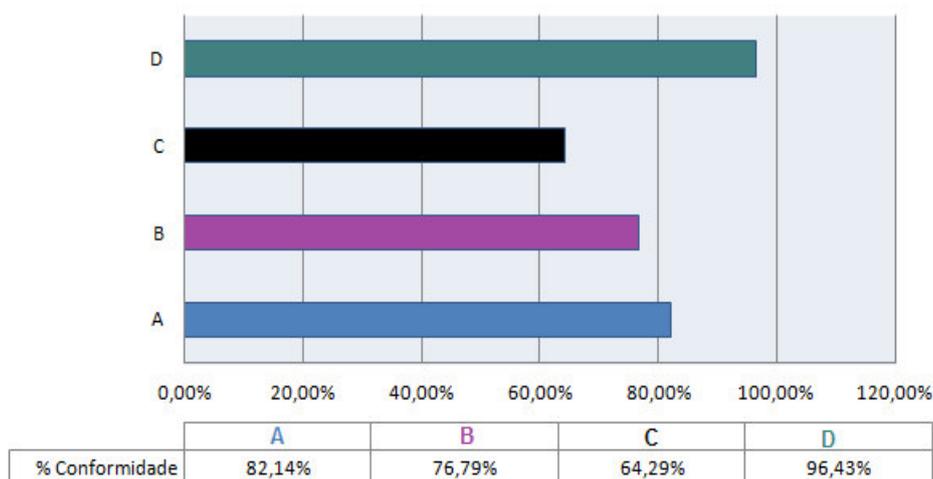
Gráfico 1– Índice de Conformidade Geral dos rótulos de polpa de frutas



Fonte: Autor (2013)

O Gráfico 2 apresenta os índices médios de conformidade por marca avaliada. Nesse observou-se que os rótulos da marca D, apresentaram o maior índice de conformidade, 96,43%. Enquanto os rótulos da marca C apresentaram o menor índice de conformidade com 64,29%.

Gráfico 2 – Conformidade das embalagens de polpa de frutas por marcas avaliadas.

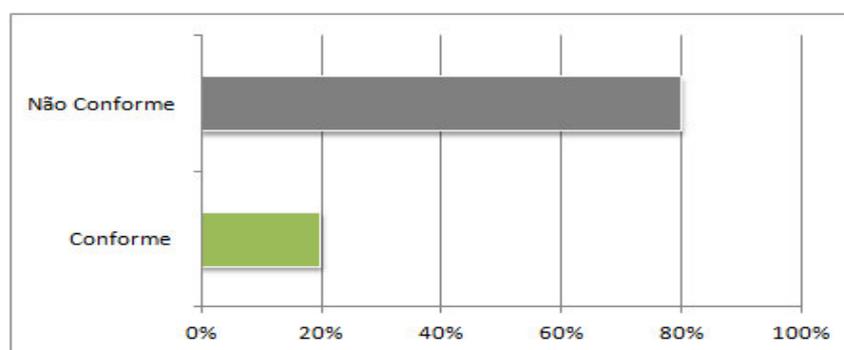


Fonte: Autor (2013)

Não foi possível destacar em cada marca o índice de conformidade por sabor, uma vez que as embalagens seguem, em sua maioria, o mesmo padrão para os dizeres de rotulagem, exceto para os dizeres denominação de venda e tabela de informação nutricional.

Entre as não conformidades, pôde-se destacar a ausência do lote de fabricação de forma visível, legível e indelével. Conforme gráfico 03 cerca de 80% dos rótulos avaliados não continham o lote de fabricação ficando desconforme com a exigência do item 6.5.1 da Resolução RDC nº 259 da ANVISA (BRASIL, 2002).

Gráfico 3 - Índice de conformidade dos rótulos referente ao item 28 da lista de verificação;



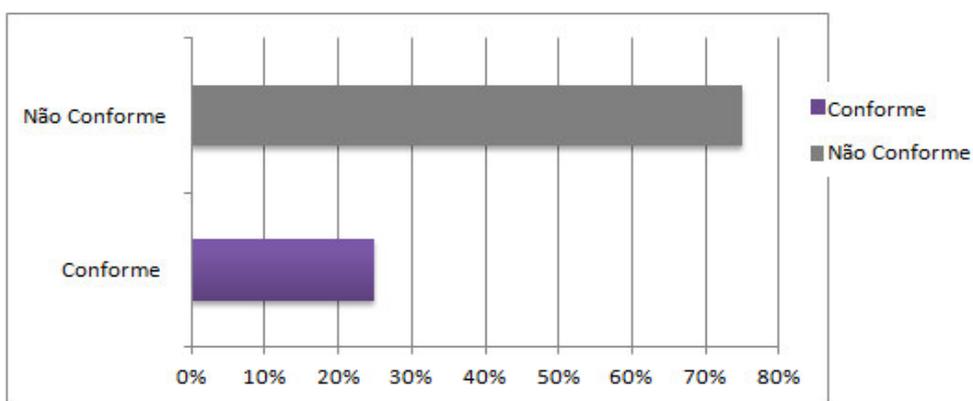
Fonte: Autor (2013)

O lote ou a data de fabricação do produto permite, aos órgãos responsáveis, a retirada do produto do mercado caso seja constatada alguma irregularidade, ou mesmo algum perigo para a saúde do consumidor, viabilizando, com isso, um possível *recall* (ALMEIDA, 2004). Oliveira *et. al.*, (2012) em sua pesquisa com rótulos de polpa de frutas congeladas comercializadas em Campos dos Goytacazes, observou que nenhum dos rótulos avaliados apresentou o número do lote.

Outra não conformidade evidenciada é a ausência do número do SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) em 75% dos rótulos analisados (Gráfico 04). Já nos 25% dos rótulos restantes, observou-se que o número contido na embalagem não dava origem a uma ligação gratuita (Gráfico 05). A necessidade do número de SAC, bem como a necessidade de que este origine uma chamada gratuita, está expressa no Decreto nº 6523 da Presidência da

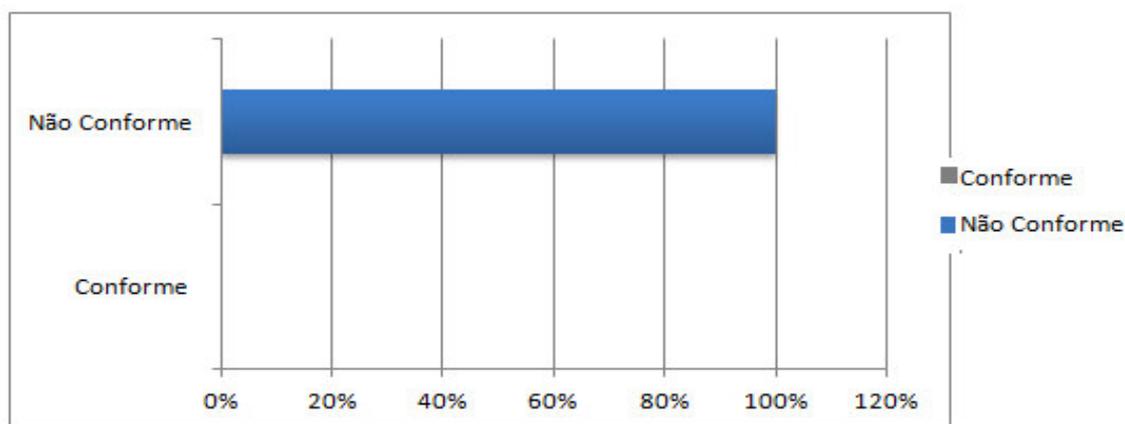
República de 31 de julho de 2008, nos artigos 7º e 3º respectivamente. Essa obrigatoriedade se fundamenta no direito básico do consumidor de obter informação adequada e clara sobre os produtos e de manter-se protegido contra práticas abusivas ou ilegais impostas no fornecimento desses (BRASIL, 2008). A mesma não conformidade foi observada por Theophilo (2010) em sua avaliação da rotulagem de néctares de frutas em embalagens tetra brik, onde em 16% dos rótulos avaliados o número do SAC dava origem à uma ligação tarifada

Gráfico 04 - Índice de conformidade dos rótulos referente ao item 55 da lista de verificação;



Fonte: Autor (2013)

Gráfico 05 – Índice de conformidade dos rótulos referente ao item 56 da lista de verificação;



Fonte: Autor (2013)

Sendo assim, se faz necessário que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o órgão regulador das polpas de frutas fiscalize a conformidade da rotulagem desses produtos uma vez que com a vigência do Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009, não se faz mais necessário à

apresentação do croqui do rótulo para a aprovação prévia do MAPA como critério para o registro do produto. Além do fato de que o uso de rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes constitui uma infração sanitária dos direitos do consumidor, o direito a informação adequada e clara sobre produto, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem.

5. CONCLUSÕES

Todos os rótulos avaliados se apresentaram desconforme com a legislação vigente. Neste contexto as principais não conformidades apresentadas foram a ausência do lote e do número do SAC e, na presença deste, a ausência da gratuidade da ligação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABANORTE, Associação Central dos Fruticultores do Norte de Minas. **Frutas no Nordeste ultrapassa pecuária**. Disponível em:

<<http://www.abanorte.com.br/noticias/frutas-no-nordeste-ultrapassa-pecuaria>>.

Acesso em: 21 janeiro 2013.

ALMEIDA, F. F. B. **Rotulagem de Alimentos**. 2004. 80 f. Monografia (Graduação em Engenharia de Alimentos), Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2004.

ALVES, R. et al. **Indústria de polpa de frutas e seus desdobramentos no Processo produtivo**. In: IV Congresso de Pesquisa e Inovação de Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica, 4, 2009, Belém. Anais... Belém: 2009, p.753.

AMARAL, F. C. **Avaliação da rotulagem de refrigerantes**. 2010. 35 f. Monografia (Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2010.

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.

BASTOS, M. S. R. **Manual de boas práticas de fabricação de polpa de fruta congelada**. 200_?. Disponível em:

<www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/artigo.php?op=3&i=34&si=71&ar=1941>.

Acesso em: 03 de fevereiro. 2013.

BRASIL, 1969 Presidência da República Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. **Institui normas básicas de alimentos**. Disponível em: <br.vlex.com/vid/outubro-institui-normas-basicas-alimentos-34179742>. Acesso em: 15/10/2012.

BRASIL, 1990 Presidência da República. Lei Nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. **Estabelece normas de proteção e defesa do consumidor**. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil-03/leis/l8078.htm>. Acesso em 15/02/2013.

BRASIL, 1994 Presidência da República. 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**. Disponível em: <extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/servlet/VisualizarAnexo?id=1584>. Acesso em 15/02/2013.

BRASIL, 2000 Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. **Aprova o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta**. Disponível em: <extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=7777>. Acesso em 15/02/2013.

BRASIL, 2002 Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259. **Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.** *Diário oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 20 de Setembro de 2002. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/259_02rdc.htm> Acesso em 18/12/2012.

BRASIL, 2003a Ministério da Saúde. Agência Nacional da 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 República Federativa do Brasil*, Brasília, 26 de Dezembro de 2003. Disponível em: <www.mp.ba.gov.br/atuacao/ceacon/legislacao/alimentos/resolucao_RDC_ANVISA_360_2003.pdf>. Acesso em 12/01/2013.

BRASIL, 2003b Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003. **Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.** *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 26 de Dezembro de 2003. Disponível em: <www.mp.ba.gov.br/.../resolucao_RDC_ANVISA_359_2003.pdf>. Acesso em 23/01/2013.

BRASIL, 2007 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução normativa nº 55, de 4 de dezembro de 2007

BRASIL, 2009 Presidência da República. Decreto nº 6.871 de 04 de junho de 2009. **Regulamenta a Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994.** *Diário oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, 05 de junho de 2009. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm>. Acesso em 11/02/2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.** Brasília, 1997. 241p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº. 23 de 15 de março de 2000. **Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de produtos pertinentes à área de alimentos.** *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 16 mar. 2000.

BUAINAIN, A.M.; BATALHA, M. O. **Cadeias produtivas de frutas.** Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007. Disponível em <<http://www.ibraf.org.br>>. Acesso em: 02 de fevereiro. 2013

FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; KERSTEN, E. **Fruticultura: fundamentos e práticas.** 200_?. Disponível em: <www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/livro/fruticultura_fundamentos_pratica/index.htm>. Acesso em: 15 janeiro 2013.

FERREIRA, A; MARQUEZ, U. **Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos**. Revista Panamericana de Saúde Pública, vl 23, nº 1 Washington jan 2008.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: Ed. UFV, 2007. 635 p.

MARINS. B. R.; JACOB, S. C.; PERES, F. **Avaliação qualitativa do hábito da leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, vol. 28, nº 3, Campinas, ju./set. 2008.

MATTA, V. M.; FREIRE JÚNIOR, M.; CABRAL, L, M. C.; FURTADO, A. A. L. **Polpa de fruta congelada**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 35 p. (Coleção Agroindústria Familiar).

MORAES, I. V. M. **Dossiê Técnico Produção de Polpa de Fruta Congelada e Suco de Frutas**. 2004. Disponível em <<http://www.respostatecnica.org.br>>. Acesso em: 29 de jan. 2013.

MORETTI, C. L. Processo de produção. In: **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: hortaliças minimamente processadas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças: SEBRAE, 2003. 133 p. il. (Série Agronegócios).

MORORÓ, R. C. **Como montar uma pequena fábrica de polpas de frutas**. Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2006. 1 DVD.

OLIVEIRA, E. da S. et al. **Qualidade de polpas de frutas congeladas comercializadas em campos dos goytacazes – RJ**. Vértices, Campos dos Goytacazes/ RJ, vol.14, n. 1, p. 73-80, jan./abr. 2012.

ROSENTHAL, A.; MATTA, V. M.; CABRAL, L, M. C.; FURTADO, A. A. L. Processo de produção. In: **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças: SEBRAE, 2003. 123 p. il. (Série Agronegócios).

SÁ, C. et al. **Caracterização físico-química de polpa de acerola, polpa de maracujá e extrato aquoso de albedo obtidos a partir dos frutos de acerola (Malpighia emarginata D.C.) e maracujá (Passiflora edulis f. flavicarpa, Degener)**. [online] Disponível em: <http://www.cefetbambui.edu.br/str/artigos_aprovados/Alimentos/86-PT-7.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2013.

SANTOS, M. B. dos. **Conservação da Polpa de umbu-caja (Spondias ssp) por métodos combinados**. 2009. 86f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cruz das Almas, 2009.

SILVA, A.G. **Tecnologia de frutas e hortaliças**: conservas vegetais. Itapetinga: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, DTRA, 2002. 50 f.

SMITH, A.C.L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria**. 2010. 95p. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

SOLIVA-FORTUNY, R. C.; MARTÍN-BELLOSO, O. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruits: a review. **Trends in Food Science & Technology**, v. 14, p. 341-353, 2003.

SUSLOW, T. **Postharvest chlorination**: basic properties and key points for Effective distribution. University of California, 1997. Disponível em: <<http://anrcatalog.ucdavis.edu/pdf/8003.pdf>>. Acesso em: 02 fev. 2013.

THEOPHILO, L. M. **Avaliação da rotulagem de néctares de frutas em embalagens tetra brik**. 2010. 29f. Monografia (Curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2010.

TOLENTINO, V. R.; GOMES, A. **Processamentos de Vegetais Frutas/Polpa Congelada**. Manual Técnico nº 12 ISSN 1983-5671. 23 p. Niterói. 2009.

VICENZI, R. **Tecnologia de frutas e hortaliças**. 200_?. Disponível em: <http://www.sinprors.org.br/paginasPessoais/layout2/..%5Carquivos%5CProf_394%5APOSTILA%20DE%20FRUTAS%20E%20HORTALI%3%87AS%20%20QIA.pdf>. Acesso em: 20 out. 2006.

VILAS BOAS, E. V. B.; ALVES, R. E., FILGUEIRAS, H. A. C.; MENEZES, J. B. **Banana Pós-Colheita**. Série Frutas do Brasil. Brasília: Embrapa Informação Técnica, 2001.

HOFFMANN, A.; NACHTIGAL, J.C.; KLUGE, R.A.; FACHINELLO, J.C. **Adubação em pomares**: métodos de quantificação das doses de fertilizantes. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v.18, n. 2, p. 161-169, 1996.

APÊNDICES

Apêndice A – Lista de Verificação da rotulagem de bebidas não alcoólicas.

Cód.	Legislação	Item	Grupo	Subgrupo	Conteúdo Descritivo
1.	INSTRUÇÃO NORMATIV A n ^o 55 do MAPA/2002	3.2.	PAINEL PRINCIPA L	INDICAÇÃO DA DENOMINAÇÃ O	A denominação da polpa constitui item distinto, destacado das demais inscrições, e está impressa com letras em negrito, em cor única e contraste com a do fundo do rótulo.
2.	INSTRUÇÃO NORMATIV A n ^o 55 do MAPA/2002	3.4.	PAINEL PRINCIPA L	INDICAÇÃO DA DENOMINAÇÃ O	A denominação da polpa é constituída de palavras compostas e não há variação de padronização entre as palavras
3.	INSTRUÇÃO NORMATIV A n ^o 55 do MAPA/2002	3.5.	PAINEL PRINCIPA L	INDICAÇÃO DA DENOMINAÇÃ O	A denominação e a classificação da polpa não está associada a figuras, dizeres ou termos que não correspondem a padronização do produto.
4.	INSTRUÇÃO NORMATIV A n ^o 55 do MAPA/2002	4.1.	PAINEL PRINCIPA L	INDICAÇÃO DA DENOMINAÇÃ O	A altura mínima dos caracteres gráficos da indicação da denominação da polpa corresponde a 2,0 para embalagens de conteúdos nominais maior que 600 ml e menor ou igual a 1000 ml.
5.	INSTRUÇÃO NORMATIV A n ^o 55 do MAPA/2002	4.1.	PAINEL PRINCIPA L	INDICAÇÃO DA DENOMINAÇÃ O	A altura mínima dos caracteres gráficos da indicação da denominação da polpa corresponde a 3,0 mm para bebidas de conteúdos nominais maior que 1000 ml e menor que 2500 ml.
6.	PORTARIA n ^o 157 do INMETRO/2 002	3.1.	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	Conteúdo nominal consta na rotulagem da embalagem, ou no corpo do produto, na vista principal, de cor contrastante com o fundo onde está impressa, de modo a transmitir ao

					consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada.
7.	PORTARIA nº 157 do INMETRO/2 002	3.1.1 .	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa é de cor contrastante com a do produto.
8.	PORTARIA nº 157 do INMETRO/2 002	3.6.	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	A indicação quantitativa da polpa pré-medida é expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI).
9.	PORTARIA nº 157 do INMETRO/2 002	4.1.1 .	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido é de 4,0 para produtos com conteúdo líquido maior que 200 ml e menor ou igual a 1000 ml.
10.	PORTARIA nº 157 do INMETRO/2 002	4.3.	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida possui a altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos.
11.	RESOLUÇÃ O nº 12 do CONMETRO	3.1.1 .	PAINEL PRINCIPA L	CONTEÚDO NOMINAL	Quando escritos por extenso, os nomes de unidades começam por letra minúscula, mesmo quando têm o nome de um cientista (por exemplo, ampère, kelvin, newton, etc.), exceto o grau Celsius.
12.	RESOLUÇÃ O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.a .	RÓTULO	APRESENTAÇÃ O	Não utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.

13.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.b .	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.
14.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.c .	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
15.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.d .	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não ressalta, a presença de componentes que são adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.
16.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.e .	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não ressalta qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica.
17.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.f.	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não há indicação de propriedades medicinais ou terapêuticas no alimento.
18.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	3.1.g .	RÓTULO	APRESENTAÇÃO O	Não há conselho de seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.
19.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.2.2 .	LISTA DE INGREDIE NTES	INGREDIENTE S	A lista de ingredientes consta no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".

20.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.2.4 .a/ 6.2.4 .b.	LISTA DE INGREDIE NTES	ADITIVOS	Os aditivos alimentares são declarados na lista de ingredientes, onde consta a função principal ou fundamental, seu nome ou INS ou ambos.
21.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.2.4 .	LISTA DE INGREDIE NTES	ADITIVOS	Quando há mais de um aditivo alimentar com a mesma função, esses são mencionados um em continuação ao outro, agrupando-os por função.
22.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.2.4 .	LISTA DE INGREDIE NTES	ADITIVOS	Os aditivos alimentares são declarados depois dos ingredientes.
23.	LEI nº 8.918 da PR/1994	Art. 11, I	IDENTIFIC AÇÃO DE ORIGEM	DADOS DO FABRICANTE	Consta no rótulo da polpa, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, o nome empresarial do produtor ou fabricante, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador ou do importador.
24.	LEI nº 8.918 da PR/1994	Art. 11, II	IDENTIFIC AÇÃO DE ORIGEM	DADOS DO FABRICANTE	Consta no rótulo da polpa, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, número do registro do produto no MAPA, quando esse for o órgão regulador, ou o número do registro do estabelecimento importador, quando bebida importada.
25.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.4.1 .	IDENTIFIC AÇÃO DE ORIGEM	DADOS DO FABRICANTE	Consta no rótulo da polpa o endereço completo, incluindo país de origem e município, do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular da marca.
26.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.4.1 .	IDENTIFIC AÇÃO DE ORIGEM	DADOS DO FABRICANTE	Consta no rótulo da polpa o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente (ANVISA).

27.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.4.2 .	IDENTIFIC AÇÃO DE ORIGEM	DADOS DO FABRICANTE	Para identificar a origem são utilizadas uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria ...".
28.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.5.1 .	RASTREA BILIDADE	IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	Há no rótulo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o Lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.
29.	LEI nº 8.918 da PR/1994	Art. 11, XII	RASTREA BILIDADE	IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	Há indicação do lote ou partida no rótulo.
30.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.5.3 .a.	RASTREA BILIDADE	IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	Para a indicação do lote, é utilizado: um código chave precedido da letra "L"; ou a data de fabricação, embalagem ou o prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o item 6.6.1.b. desta Resolução.
31.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.6.1 .a.	PRAZO DE VALIDADE	EXPRESSÃO	O prazo de validade está expresso no rótulo.
32.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.6.1 .b.	PRAZO DE VALIDADE	EXPRESSÃO	O prazo de validade consta de pelo menos: o dia e o mês para bebida que tenha prazo de validade não superior a três meses; o mês e o ano para bebida que tenha prazo de validade superior a três meses.
33.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.6.1 .c.	PRAZO DE VALIDADE	EXPRESSÃO	O prazo de validade é declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:....", "consumir preferencialmente antes de...".

34.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.6.1 .d.	PRAZO DE VALIDADE	EXPRESSÃO	As expressões estabelecidas no item "40" devem ser acompanhadas: do prazo de validade; ou de uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados no item 39.
35.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	6.6.1 .e.	LISTA DE INGREDIE NTES	PRAZO DE VALIDADE	Na expressão do prazo de validade o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês pode ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.
36.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	8.1.	APRESEN TAÇÃO E DISTRIBUI ÇÃO DA INFORMA ÇÃO OBRIGAT ÓRIA	PAINEL PRINCIPAL	Consta no painel principal, a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.
37.	RESOLUÇÃO O RDC nº 259 da ANVISA/200 2	8.2.	APRESEN TAÇÃO E DISTRIBUI ÇÃO DA INFORMA ÇÃO OBRIGAT ÓRIA	PAINEL PRINCIPAL	O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, é superior ou igual a 1mm.
38.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200	3.1.1 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E	Consta a declaração da quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas,

	3			NUTRIENTES	gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
39.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.1.2 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES	Consta a declaração da quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.
40.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.1.3 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES	Consta a declaração da quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.
41.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.1.4 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES	Quando da declaração de informação nutricional complementar sobre o tipo e/ou a quantidade de carboidratos é indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades.
42.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.1.5 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES	Quando da declaração de informação nutricional complementar sobre o tipo e/ ou a quantidade de gorduras e/ ou ácidos graxos e/ ou colesterol é indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6. Resolução RDC nº 360/ ANVISA.
43.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.2.1 .	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	DECLARAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES	Optativamente são delaradas as vitaminas e os minerais, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.
44.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da	3.4.1 .1.	ROTULAG EM NUTRICIO	APRESENTAÇ ÃO DA ROTULAGEM	A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional segue os modelos apresentados no Anexo B da

	ANVISA/2003		NAL	NUTRICIONAL	Resolução RDC nº 360/ ANVISA.
45.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/2003	3.4.1.2.	ROTULAGEM EM NUTRICIONAL	APRESENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	A informação nutricional aparece agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas ou em forma linear, se o espaço não for suficiente, conforme modelos apresentados no Anexo B da Resolução RDC nº 360/ ANVISA.
46.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/2003	3.4.1.3.	ROTULAGEM EM NUTRICIONAL	APRESENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	A declaração de valor energético e dos nutrientes encontra-se em forma numérica.
47.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/2003	3.4.1.4.	ROTULAGEM EM NUTRICIONAL	APRESENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL	A informação correspondente à rotulagem nutricional está redigida no idioma oficial do país de consumo, sem prejuízo de textos em outros idiomas e encontra-se em lugar visível, em caracteres legíveis e tem cor contrastante com o fundo onde está impressa.
48.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/2003	3.4.2.	ROTULAGEM EM NUTRICIONAL	UNIDADES UTILIZADAS	As unidades utilizadas na rotulagem nutricional são: valor energético (kcal e kJ); proteínas, carboidratos, gorduras e fibra alimentar (g); sódio e colesterol (mg); vitaminas e minerais (mg ou µg conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A da Resolução RDC nº 360/ANVISA; porção (g ou ml); medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico.
49.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/2003	3.4.3.1.	ROTULAGEM EM NUTRICIONAL	EXPRESSÕES DE VALORES	O valor energético e o percentual do Valor Diário (%VD) são declarados em números inteiros.

50.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.4.3 .1.	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	EXPRESSÕES DE VALORES	Os nutrientes são declarados da seguinte forma: valores maior ou igual a 100 são declarados em números inteiros com três cifras; valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10, são declarados em números inteiros com duas cifras; valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1, são declarados com uma cifra decimal; valores menores que 1, para vitaminas e minerais, são declarados com duas cifras decimais, para os demais nutrientes, são declarados com uma cifra decimal.
51.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.4.4 .1	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	A informação nutricional está expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente e em percentual de Valor Diário (%VD).
52.	RESOLUÇÃO O RDC nº 360 da ANVISA/200 3	3.4.4 .2	ROTULAG EM NUTRICIO NAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Está incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: "Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas".
53.	LEI Nº 10.674 do PR/2003	Art. 1º	ADVERTÊ NCIA	GLÚTEN	Consta no rótulo do produto a declaração "Não contém glúten", com destaque, nítida e de fácil leitura.
54.	LEI nº 8.918 da PR/1994	Art. 11º	ADVERTÊ NCIA	INDÚSTRIA BRASILEIRA	Consta no rótulo do produto a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.
55.	DECRETO nº 6.523 da PR/2008	Art. 7º	INFORMA ÇÃO AO CONSUMI DOR	SAC	O número do SAC consta na embalagem da polpa.
56.	DECRETO nº 6.523 da PR/2008	Art. 3º	INFORMA ÇÃO AO CONSUMI DOR	SAC	O número do SAC que consta na embalagem da polpa, dá origem a uma ligação gratuita.