

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ  
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE ALIMENTOS  
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

SIMONE DOS SANTOS CARVALHO

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA  
MARGARINAS, MAIONESES E NÉCTAR DE FRUTAS.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAMPO MOURÃO

2014

SIMONE DOS SANTOS CARVALHO

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA  
MARGARINAS, MAIONESES E NÉCTAR DE FRUTAS.

Trabalho de Conclusão de Curso,  
apresentado para obtenção do grau de  
Bacharel no curso de Tecnologia em  
Alimentos da Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, UTFPR.

Professor Orientador: Dr<sup>a</sup>. Mirela Vanin dos  
Santos Lima

CAMPO MOURÃO

2014



---

## TERMO DE APROVAÇÃO

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA  
MARGARINAS, MAIONESES E NÉCTAR DE FRUTAS.

POR  
SIMONE DOS SANTOS CARVALHO

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado em 15 de agosto 2014 às 15:50 como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Tecnologia em Alimentos. A candidata foi argüida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho APROVADO.

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Mirela Vanin dos Santos Lima  
Orientadora

---

Profa. Dr<sup>a</sup>. Ailey Aparecida Coelho Tanamati

---

Profa. Dr<sup>a</sup>. Marianne Ayumi Shirai

---

**Nota:** O documento original e assinado pela Banca Examinadora encontra-se na Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos da UTFPR *Câmpus* Campo Mourão.

Dedico este trabalho a Deus, pois se não fosse sua presença em minha vida eu não chegaria até aqui.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, por ter derramado sobre mim as bênçãos necessárias para que eu pudesse concluir esta etapa do curso.

Aos meus pais Antonio e Rosemeire, por terem dedicado a mim imenso amor e por terem me ensinado a ter fé, a acreditar em meus objetivos e a lutar por eles com dignidade e honestidade.

Ao meu marido Amilcar, pela preocupação, apoio, carinho e compreensão dedicados a mim em todos os momentos deste percurso.

A minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Mirela Vanin dos Santos Lima, pela orientação, oportunidade e conhecimentos adquiridos.

Aos amigos e colegas de classe pelo companheirismo e agradável convívio.

E a todas as pessoas que de alguma maneira contribuíram para realização deste trabalho.

## RESUMO

CARVALHO, Simone dos Santos. Avaliação da adequação de rotulagem nutricional para margarinas, maioneses e néctar de frutas. 2014. 58 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, 2014.

A embalagem e o rótulo dos alimentos representam o primeiro contato do consumidor com o produto podendo interferir de forma relevante na decisão de compra do consumidor. A rotulagem nutricional tem por objetivo informar, com fidelidade e de forma clara, o conteúdo nutricional do produto, garantindo ao consumidor a certeza de que o produto escolhido realmente trata-se daquilo que a rotulagem apresenta. Porém, pesquisadores e consumidores têm observado várias irregularidades na rotulagem nutricional dos alimentos. Assim, neste trabalho realizou-se um estudo sobre a rotulagem nutricional de três tipos de produtos margarina com e sem sal, light e tradicional; maionese tradicional e light; e néctar de fruta tradicional e light. Para a avaliação da rotulagem nutricional foram empregadas as normativas gerais e específicas de cada tipo de produto, onde foram avaliados nove itens pré-estabelecidos, por tais normativas. Ao término do estudo foram verificadas algumas irregularidades nos itens normativos avaliados; sendo o maior percentual de não conformidades constatadas em rótulos de produtos light. Tais irregularidades podem levar o consumidor ao consumo de um produto inadequado à sua dieta, sobretudo para consumidores com dietas restritas, como por exemplo, dietas restritas a sódio/sais. Desta forma pode-se sugerir que para garantir ao consumidor a certeza de um alimento seguro e adequado à sua dieta, a indústria de alimentos, bem como os órgãos regulamentadores, precisam se dedicar mais no desenvolvimento de rótulos adequados e corretos na fiscalização destes.

Palavras-chave: Rótulos. Informação nutricional. Legislação.

## **ABSTRACT**

CARVALHO, Simone dos Santos. Assessment of the nutrition labeling for margarines, mayonnaise and fruit nectar adequacy. 2014. 58 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, 2014.

The foods and packaging and the labeling represents the first contact of the consumer with the product may interfere materially in the purchase decision of the consumer. Nutrition labeling to inform faithfully and clearly, the nutritional product content, assuring consumers the assurance that the product chosen is really about what the labeling features. However, researchers and consumers have observed several irregularities in nutrition labeling of foods. In this work we carried out a study on the nutritional labeling of three types of products light unsalted margarine and traditional and mayonnaise traditional and light; and light nectar and traditional fruit. For the assessment of nutritional labeling were employed general and specific standards for each product type, which were evaluated nine pre-set items, for such rules. At the end of the study, some irregularities were observed in the evaluated items normative; the largest percentage of non-conformities found on labels of light products. Such irregularities may lead to the consumption of the consumer product to sodium / salt diets. Thus it can be suggested that to ensure consumers are assured of a safe and suitable food to your diet, the food industry as well as regulators, need to focus more on the development of appropriate labels and broker, as well as monitoring thereof.

Keywords: Labels. Nutritional information. Legislation.

## **LISTA DE ILUSTRAÇÕES**

Figura 1- Modelo de rótulo nutricional no formato vertical .....	18
Figura 2 - Modelo de rótulo nutricional no formato horizontal .....	13
Figura 3 – Modelo de rótulo nutricional no formato linear .....	14

## **LISTA DE SIGLAS**

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
IDR	Ingestão Diária Recomendada
INC	Informação Nutricional Complementar
MS	Ministério da Saúde
PP	Painel Principal
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 OBJETIVOS.....	13
2.1 Objetivo Geral .....	13
2.2 Objetivo Específico.....	13
3 FUNDAMENTAÇÃO TEORICA .....	14
3.1 Embalagem de Alimentos .....	14
3.2 Rotulagem de Alimentos .....	14
3.3 Legislações Relacionadas Á Rotulagem de Alimentos .....	15
3.4 Itens Obrigatórios para Rotulagem de Alimentos.....	16
3.4.1 Lista de ingredientes.....	17
3.4.2 Conteúdo Líquido.....	17
3.4.5 Prazo de validade .....	18
3.5 Rotulagem Nutricional no Brasil .....	18
3.5.1 Modelos de Rotulagem Nutricional.....	20
3.5.2 Informação nutricional complementar .....	21
3.6 Alimentos para Fins Especiais .....	23
3.7 Padrão de Identidade e Qualidade (PIG) para Maionese, Margarina e Néctar de Fruta.....	23
4 METODOLOGIA .....	26
4.2 Padrão para Análise da Rotulagem.....	26
4.3 ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	28
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	29
6 CONCLUSÃO .....	39
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	40
ANEXO 1 .....	45
Margarina Tradicional com Sal.....	45
Margarina Tradicional sem Sal.....	46

Margarina Light com Sal .....	48
Margarina Light sem Sal .....	50
Maionese Tradicional .....	50
Maionese Light.....	52
Néctar de fruta tradicional .....	54
Néctar de fruta light.....	55

## 1 INTRODUÇÃO

Segundo a legislação brasileira BRASIL (2003) rotulagem nutricional é toda inscrição destinada ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e nutriente, a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) e a declaração de nutrientes (relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento); com finalidade de fornecer a população informações relativas ao alimento e a sua composição. Tais informações destinam-se a identificar a origem, a composição e as características nutricionais dos produtos, permitindo o rastreamento dos mesmos, constituindo-se, portanto, em elemento fundamental para a saúde pública.

Estas informações fornecidas através da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor brasileiro que, em seu artigo 6º determina que a informação sobre os diferentes produtos e serviços, deve ser clara e adequada e “com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem” (ARAUJO & ARAUJO, 2001b).

Devido a carência de informações encontradas nos rótulos, antigamente, os quais forneciam somente o conteúdo de nutrientes, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sugeriu modificações na legislação que são utilizadas até hoje. No Brasil, a ANVISA, principal instituição do Ministério da Saúde (MS), entre outras atribuições, é responsável pela fiscalização da produção e comercialização dos alimentos, incluindo a normatização para rotulagem dos mesmos. Embora a elaboração de legislação para controle e vigilância de alimentos tenha tido início na década de 50, somente com a criação da ANVISA, em 1999, a rotulagem nutricional tornou-se obrigatória (VALENTE, 2002).

A Resolução RDC n.º259/02 considerou a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população, considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados a rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002). E a Resolução

RDC n.º360/03 considerando que a rotulagem nutricional facilita o consumidor conhecer propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos; considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor; considerando 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 (BRASIL, 2003).

Porém, as falhas observadas na legislação vigente no Brasil propiciam o repasse de informações incorretas, que podem gerar confusão, principalmente no que tange à informação nutricional (LOBANCO et al., 2009). O acesso a informação correta sobre o conteúdo dos alimentos integra o direito à alimentação, por constituir-se em elementos que contribui para adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configurando-se em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 1969).

Neste sentido, o objetivo deste estudo foi comparar as informações e os valores descritos nos rótulos de margarinas, maioneses e néctar com aqueles exigidos pela legislação em vigor.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do trabalho foi avaliar comparativamente a rotulagem nutricional de: maionese tradicional e light; de margarinas com e sem sal, tradicional e light; e de néctar de frutas; com as exigências da legislação em vigor.

### 2.2 Objetivo Específico

- Realizar revisão bibliográfica sobre a legislação de rotulagem;
- Estabelecer o rótulo padrão segundo a legislação para avaliar se os produtos: maionese tradicional e light; margarina com e sem sal, tradicional e light; e néctar de frutas estão em conformidade.
- Comprar em supermercado da região de Campo Mourão - PR de 5 marcas de cada tipo de produto para análise da rotulagem;
- Analisar a rotulagem de acordo com o padrão estabelecido pela legislação;
- Analisar os resultados dos rótulos avaliados com o rótulo padrão;
- Gerar valores para avaliação da conformidade dos rótulos das amostras.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

#### 3.1 Embalagem de Alimentos

Segundo a RDC nº 259/2002:

- Embalagem é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.
- Embalagem primária é aquela que entra em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária é embalagem destinada a conter a(s) embalagens primárias.
- Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias (BRASIL, 2002).

#### 3.2 Rotulagem de Alimentos

Rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

As informações presentes nos rótulos dos alimentos industrializados são importantes para auxiliar as escolhas alimentares e conferem à rotulagem o caráter de uma atividade de promoção da saúde, configurando-se num elo de comunicação entre as indústrias e os consumidores (CÂMARA 2007).

O direito do consumidor a produtos rotulados com informações adequadas e claras, com especificação correta de quantidade, características, composição e qualidade é garantido pelo Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990).

Porém tem sido observado que falhas na legislação vigente no Brasil propiciam o repasse de informações incorretas, que podem gerar confusão, principalmente no que tange à informação nutricional (LOBANCO et al., 2009).

### 3.3 Legislações Relacionadas À Rotulagem de Alimentos

Os regulamentos técnicos editados a partir de janeiro de 1998 procuram observar os conceitos aceitos pela comunidade científica internacional, tendo como base as recomendações das comissões do *Codex Alimentarius* (VIGILÂNCIA...2008).

O *Codex Alimentarius* que tem como objetivo a proteção da saúde do consumidor apresenta que os alimentos pré-embalados devem estar rotulados com instruções claras que permitam à próxima pessoa da cadeia de alimentos manipular, expor, armazenar e utilizar o produto de forma segura (CODEX ALIMENTARIUS, 2006 ).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), ligada ao Ministério da Saúde, é responsável, entre outras atribuições, por fiscalizar a produção e a comercialização dos alimentos, além de normatizar a sua rotulagem. Assim, estas normas são classificadas em três principais níveis:

- No primeiro nível uma norma geral, como a Resolução RDC nº259/02, que trata da rotulagem geral de alimentos embalados (BRASIL, 2002).
- No segundo nível estão a Resolução RDC n.º360/03 e RDC n.º359/03 de Rotulagem nutricional obrigatória e a Portaria SVS/MS 27/98 referente à Informação nutricional complementar (BRASIL, 2003c; BRASIL, 2003b).
- No terceiro nível estão cinco grupos de alimentos, regulamentados por portarias específicas: suplementos vitamínicos e/ou minerais (Portaria SVS/MS 32/98); alimentos adicionados de nutrientes essenciais (Portaria SVS/MS 31/98); alimentos para fins especiais (Portaria SVS/MS 29/98); e sal hipossódico (Portaria SVS/MS 54/95) (BRASIL, 1998d; BRASIL, 1998c; BRASIL, 1998b; BRASIL, 1995).

O Código de Defesa do consumidor, mais especificamente no Art. 6º, que trata dos direitos básicos do consumidor, afirma que os produtos devem apresentar informações adequadas e claras, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre qualquer risco que apresentem (BRASIL, 1990).

### 3.4 Itens Obrigatórios para Rotulagem de Alimentos

Segundo a RDC nº259/02, os itens obrigatórios à rotulagem de alimentos estão listados abaixo:

- Denominação de venda do alimento (PP)
- Tipo (se for o caso) (PP)
- Ind. Brasileira (para produtos nacionais) (PP)
- Ind. País de Origem (para produtos importados) (PP)
- Marca registrada (PP)
- Conteúdo líquido /Conteúdo drenado (se for o caso) (PP)
- Nome ou razão social e endereço do importador
- Número de registro do produto (se for o caso – produtos dispensados não têm número)
- Nome da empresa
- Endereço completo do fabricante, produtor e quando for o caso, do fracionador
- CNPJ ou CPF (para dispensados de registro)
- Lista de ingredientes (“ingr.”), e aditivos ao seu final com função e nome ou INS (Sistema Internacional de numeração)
- Instruções sobre preparo e uso do alimento, exceto quando pronto para uso
- Tradução das informações obrigatórias para o português
- Prazo de validade
- Lote
- Advertências de acordo com regulamentos específicos (Ex. contém glúten ou não contém glúten) (BRASIL, 2002).

**Obs:** PP = (Painel Principal)

Alguns destes itens estão apresentados mais detalhadamente nos subitens abaixo:

### 3.4.1 Lista de ingredientes

A lista de ingrediente é um dos itens obrigatórios aos rótulos de alimentos, nela são descritos todos os ingredientes que compõem o produto, ela deve aparecer precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:" (BRASIL, 2002).

Basicamente, nesta lista todos os ingredientes, inclusive aditivos devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção; e quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção (BRASIL, 2002).

### 3.4.2 Conteúdo Líquido

O conteúdo líquido, como já diz o próprio nome, refere-se à quantidade de produto em sua respectiva embalagem, devendo ser expresso em unidades de massa (ex: grama, quilograma, etc.) para produtos em forma sólida ou granulada; em unidades de volume (litro, mililitro, etc.) para produtos em forma líquida ou granulada; já para produtos que se apresentem na forma semi-sólida ou semi-líquida deve ser expresso em unidades de massa ou volume, conforme os regulamentos técnicos específicos (BRASIL, 2002).

### 3.4.5 Prazo de validade

Segundo a RDC 259 (2002) no prazo de validade deve constar pelo menos o dia e o mês para produtos que tenham duração máxima de três meses, e o mês e o ano para produtos que tenham duração mínima de três meses.

O prazo de validade deve ser declarado através de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”; “válido até..”; “vencimento...”; “vence..”; “vto...”; “venc...”; “consumir preferencialmente antes de...”; “val...”. Estas expressões devem ser acompanhadas da própria data; ou indicação clara do local onde consta a data; indicação através de perfurações ou marcas indeléveis (BRASIL, 2002).

A impressão da data de fabricação é facultativa para produtos dispensados de registro ou com registro obrigatório no Ministério da Saúde, entretanto para produtos de origem animal torna-se obrigatório (BRASIL, 2002).

Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso (BRASIL, 2003a).

## 3.5 Rotulagem Nutricional no Brasil

A resolução RDC nº 360, que aprova regulamento técnico sobre a Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, torna obrigatória a rotulagem nutricional. Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, e compreende a declaração de valor energético e nutrientes; e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) (BRASIL, 2003c).

Os nutrientes são substâncias químicas consumidas normalmente como componentes de um alimento, e devem ser listados de forma ordenada no rótulo do produto. Vale salientar que a listagem de nutrientes não pode ser confundida com a lista de ingredientes (BRASIL, 2002).

A rotulagem nutricional deve conter o valor calórico, nutrientes e componentes, sendo obrigatório constar as informações quantitativas na seguinte ordem e valores diários (VD) de referência, conforme Tabela 1.

**Tabela 1. Ordem e valor diário de referência dos nutrientes/ componentes obrigatórios em rotulagem nutricional.**

Ordem	Nutriente/Componente	VD de referência
1º	Valor Energético	kcal ou kJ
2º	Carboidratos	g
3º	Proteínas	g
4º	Gorduras Totais	g
5º	Gorduras Saturadas	g
6º	Gorduras Trans	g
7º	Fibra Alimentar	g
8º	Sódio	mg

Fonte: (BRASIL, 2003c).

A rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos. A informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúdes dos países em benefício da saúde do consumidor, sendo ainda importante definir claramente a rotulagem nutricional para alimentos embalados e 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 (BRASIL, 2003c).

A RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que complementa a RDC nº 360, define para fins técnicos que porção é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses de idade em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável. Define também que a medida caseira é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos (BRASIL, 2003b).

### 3.5.1 Modelos de Rotulagem Nutricional

As Tabelas 2, 3 e 4 apresentam os modelos para rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360/2003.

**Figura 1. Modelo de rótulo nutricional no formato vertical.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção g ou mL (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
	Kcal = KJ	
Valor energético		
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	g	

“Não contem quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)”  
(Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**Fonte: (BRASIL, 2003c).**

**Figura 2. Modelo de rótulo nutricional no formato horizontal.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou ml (medida caseira)	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	Valor energético Kcal = KJ			Gorduras saturadas g
Carboidratos g			Gorduras trans g	(não declarar)
Proteínas g			Fibra alimentar g	
Gorduras totais g			Sódio mg	

“Não contem quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)

% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**Fonte: (BRASIL, 2003c).**

**Figura 3. Modelo de rótulo nutricional no formato linear.**

<p>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))”          (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).</p>
---

**Fonte: (BRASIL, 2003c).**

Em relação aos modelos apresentados nas Tabelas de 2 a 4 a expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL”, o valor e as unidades da porção e da medida caseira, devem estar em maior destaque em relação às demais informações nutricionais (BRASIL, 2003c).

### 3.5.2 Informação nutricional complementar

Informação nutricional complementar (INC) é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e/ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e/ou minerais. Deve ainda apresentar uma diferença mínima relativa de 25%, para mais ou para menos, no valor energético ou conteúdo de nutrientes do alimento tradicional comparado. Além disso, a INC deve ser expressa por 100g ou por 100 mL do alimento pronto para consumo (BRASIL, 1998a).

Dessa forma o termo Baixo/Light pode ser utilizado para produtos que tenham algum nutriente em menor quantidade (no mínimo 25% menos), em relação ao produto tradicional. A Tabela 5 apresenta a quantidade padrão dos nutrientes, que os produtos alimentícios podem apresentar, para que sejam classificados como light.

Tabela 2. Quantidade padrão de nutrientes para produtos alimentícios light.

Nutriente	Atributo e Quantidade máxima
VALOR ENÉRGÉTICO	<b>Baixo</b> Máximo de 40 kcal (170 KJ) / 100 g (sólidos) Máximo de 20 kcal (80 KJ) / 100 mL (líquidos)
AÇÚCARES	<b>Baixo/Reduzido/Baixo Valor Energético</b> Máximo de 5 g de açúcares / 100 g (sólidos) Máximo de 5 g de açúcares / 100 mL (líquidos)
GORDURAS TOTAIS	<b>Baixo</b> Máximo de 3 g de gorduras / 100 g (sólidos) Máximo de 1,5 g de gorduras / 100 mL (líquidos)
GORDURAS SATURADAS	<b>Baixo</b> Máximo de 1,5 g de gordura saturada /100 g (sólidos) Máximo de 0,75 g de gordura saturada/100 mL (líquidos) e Energia fornecida por gorduras saturadas deve ser no máximo 10% do Valor Energético Total
COLESTEROL	<b>Baixo</b> Máximo de 20 mg colesterol / 100 g (sólidos) Máximo de 10 mg colesterol / 100 mL (líquidos)
SÓDIO	<b>Baixo</b> Máximo de 120 mg sódio / 100 g (sólidos) Máximo de 120 mg sódio / 100 mL (líquidos) <b>Muito baixo</b> Máximo de 40 mg sódio / 100 g (sólidos) Máximo de 40 mg sódio / 100 mL (líquidos) <b>Não Contém</b> Máximo de 5 mg sódio / 100 g (sólidos) Máximo de 5 mg sódio / 100 ml (líquidos)
PROTEÍNAS	<b>Fonte</b> Mínimo de 10% da IDR de referência por 100 g (sólidos) Mínimo de 5% da IDR de referência por 100 mL (líquidos) <b>Alto teor</b> Mínimo de 20% da IDR de referência por 100 g (sólidos) Mínimo de 10% da IDR de referência por 100 mL (líquidos)
FIBRAS	<b>Fonte</b> Mínimo de 3 g fibras/100 g (sólidos) Mínimo 1,5 g fibras/100 mL (líquidos) <b>Alto teor</b> Mínimo de 6 g fibras/100 g (sólidos) Mínimo 3 g fibras/100 mL (líquidos)
VITAMINAS E MINERAIS	<b>Fonte</b> Mínimo de 15% da IDR/100 g (sólidos) Mínimo 7,5 % da IDR/100 mL (líquidos) <b>Alto teor</b> Mínimo de 30 % da IDR/100 g (sólidos) Mínimo 15 % da IDR/100 mL (líquidos)

IDR: Ingestão Diária Recomendada.

Fonte: (BRASIL, 1998a).

### 3.6 Alimentos para Fins Especiais

São os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas (BRASIL, 1998b).

Os Alimentos para Fins Especiais classificam-se em:

- Alimentos para dietas com restrição de nutrientes:
- Alimentos para ingestão controlada de nutrientes
- Alimentos para grupos populacionais específicos

Na classe de alimentos para dietas com restrição de nutrientes estão inclusos os alimentos *diets*, e para que possa receber esta denominação devem apresentar no máximo 0,5% de carboidratos e 0,5% de gorduras (BRASIL, 1998b).

Alimentos para dietas com restrição de sódio - alimentos hipossódicos são alimentos especialmente elaborados para pessoas que necessitem de dietas com restrição de sódio, cujo valor dietético especial é o resultado da redução ou restrição de sódio. Assim para que possam ser classificados como “sem sal” devem apresentar no máximo de 5 mg sódio / 100 g, para alimentos sólidos, ou 5 mg sódio / 100 mL para alimentos líquidos (BRASIL, 1995).

### 3.7 Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Maionese, Margarina e Néctar de Fruta

Segundo a RDC N<sup>o</sup>. 276/05, que apresenta um Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos, maionese é considerado um produto cremoso e acidificado, sob forma de emulsão estável de óleo em água, sendo preparado a partir de óleos vegetais, água e ovos. Este produto pode ser adicionado de outros ingredientes, contudo não podem descaracterizá-lo (BRASIL, 2005).

Na Portaria 372/97, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina, a margarina é apresentada como produto gorduroso, em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes,

destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais (BRASIL, 1997b).

Como a margarina se classifica de acordo com o teor de lipídios totais, este deve ser apresentado no rótulo de forma clara, destacada e precisa, não devendo exceder 95%. Além disso, a quantidade de vitamina A deve ficar entre 1500 UI/100g de produto e 5000 UI/100g de produto (BRASIL, 1997b).

O Decreto nº 2.314 do MAPA, de 1997, estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade de bebida, onde no artigo 40 apresenta o suco ou sumo como bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo (BRASIL, 1997a).

Segundo a Lei 8.918/94, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, apresenta no artigo 18 que ao suco poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima de dez por cento em peso, devendo constar no rótulo a declaração suco adoçado, sendo proibida a adição de aromas e corantes artificiais. Esta lei define ainda, no artigo 21, néctar, como bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto.

Em relação à bebida de baixa caloria, a Instrução Normativa n. 30 de 27 de setembro de 1999, que aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria, apresenta que o valor calórico não deve ultrapassar 20 Kcal por 100 ml de bebida, e além disso, a bebida de baixa caloria deverá apresentar os mesmos ingredientes da bebida convencional, exceto quanto ao conteúdo de açúcares adicionado normalmente na bebida convencional, que deve ser inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos e não - calóricos, naturais ou artificiais.

Na RDC nº 359/03, é apresentado o tamanho da porção e a medida caseira que deve ser expressa nos rótulos de alimentos, inclusive dos produtos analisados neste trabalho:

- maionese: 12 g (1 colher de sopa);

- margarina: 10g (1 colher de sopa); e
- néctar de fruta: 200mL (1 copo).

Além disso, a RDC n. 360/03, estabelece que os alimentos embalados devem informar no rótulo o teor de gordura trans por porção, e apenas quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais a 0,2 g de ácidos graxos trans por porção de 100 g, será considerado zero trans, e então na rotulagem nutricional poderá constar “zero”, “0” ou “não contém” (BRASIL, 2003c).

## 4 METODOLOGIA

Para a realização deste trabalho as amostras foram selecionadas ao acaso, e foram adquiridas no comércio varejista dos municípios de Campo Mourão, Goioerê, Juranda e Ubitatã cidades localizadas no estado do Paraná no período de novembro a dezembro de 2013.

### 4.1 Amostragem

Foram analisados 5 rótulos de margarinas tradicional com sal e sem sal; 5 rótulos de margarinas light com sal e sem sal; 5 rótulos de maionese tradicional; e 5 rótulos de maionese light; 5 rótulos de néctar de fruta de pêsego tradicional e light de procedência nacional, de fabricantes e marcas diferentes.

As amostras foram identificadas com etiquetas brancas numeradas de modo a não serem confundidas. As etiquetas foram fixadas em locais sem descrições do produto ou outros detalhes importantes da embalagem. Após a identificação das amostras, foi realizada a verificação de concordância da rotulagem nutricional destas com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

### 4.2 Padrão para Análise da Rotulagem

Para a análise do rótulo nutricional dos produtos foi construído o Quadro 1, que tem como base as legislações Resolução RDC n.º360/03 e RDC n.º359/03 de Rotulagem nutricional obrigatória, a Portaria SVS/MS 27/98 referente à Informação nutricional complementar (INC) e a Lei 8.918/94 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas (BRASIL, 2003c; BRASIL, 2003b; BRASIL, 1998a; BRASIL, 1994a).

Vale salientar que no caso da alegação de produto light, no mínimo 1 (um) nutriente/componente deve apresentar no mínimo 25% de redução, além de estar evidenciado no rótulo qual item foi reduzido.

**Quadro 1. Informações padrão para análise da rotulagem**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Nutriente/Componente</b>	<b>VD de referência (dieta de 2.000 Kcal ou 8.000 Kj)</b>	
Valor energético	2000 kcal ou 8400 kJ	
Carboidratos	300g	
Proteínas	75g	
Gorduras totais	55g	
Gorduras saturadas	22g	
Gorduras trans	-	
Fibra alimentar	25g	
Sódio	2.400 mg	
Vitamina A	Min. 150 e Máx. 500 UI/ porção (apenas para margarinas)*	
<b>PORÇÃO</b>		
<b>Produto</b>	<b>Porção</b>	<b>Medida caseira</b>
Maionese	12 g	1 colher de sopa
Margarina	10 g	1 colher de sopa
Néctar de fruta	200 mL	1 copo
<b>PRODUTO LIGHT</b>		
Apresentar uma diferença relativa mínima de 25%, no conteúdo de nutrientes/ componentes dos alimentos comparados.		
<b>PRODUTO SEM SAL</b>		
Apresentar no máximo 5mg de sódio/100g ou 100mL do produto.		

\*1UI equivale a 0,3 µg.

### 4.3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Dessa forma, com base no Quadro 1, foram verificados 10 itens na rotulagem nutricional dos produtos selecionados, são eles:

1. Valor diário de referência
2. Informação nutricional complementar (INC) para alegação de produto light
3. Destaque do nutriente reduzido para alegação de produto light
4. Informação nutricional complementar (INC) para alegação de produto sem sal
5. Valor da quantidade por porção de Vitamina A (apenas para margarinas)
6. Valor da porção e medida caseira
7. Presença de todos os itens obrigatórios à tabela nutricional (na ordem correta)
8. Ausência de aromas e corantes artificiais (apenas para néctar)
9. Presença da Lista de Ingredientes.

Os dados obtidos foram lançados em tabelas do Microsoft Excel 2007, e calculados os percentuais de não conformidade com a legislação vigente.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os rótulos dos produtos selecionados foram avaliados segundo os 10 itens pré-definidos no item 4.2, e o número de rótulos em não conformidade com a legislação vigente está apresentada nas Tabelas de 6 a 9. Vale salientar que para cada tipo de produto foram analisados rótulos de 5 marcas diferentes, salvo o produto margarina light sem sal, que só foi possível encontrar 2 marcas diferentes no mercado regional; portanto foram avaliados um total de 37 rótulos.

**Tabela 3. Avaliação de rótulo nutricional de margarina tradicional com e sem sal.**

Itens avaliados	Margarina tradicional com sal		Margarina tradicional sem sal	
	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
1	5	0	5	0
2	Na	Na	Na	Na
3	Na	Na	Na	Na
4	Na	Na	5	0
5	4	1	3	2
6	5	0	5	0
7	4	1	5	0
8	Na	Na	na	Na
9	5	0	5	0

Na: não aplicável

De acordo com a Tabela 6, que apresenta a avaliação das margarinas tradicionais com sal e sem sal, nota-se que os itens 1 (valor diário de referência) e 6 (valor da porção e medida caseira) estavam em conformidade em todos os rótulos destes produtos analisados, entretanto o item 5, referente ao valor da quantidade por porção de Vitamina A, apresentou não conformidade em 1 rótulo da margarina tradicional com sal e em 2 rótulos da sem sal.

**Tabela 4. Avaliação de rótulo nutricional de margarina light com e sem sal.**

Itens avaliados	Margarina light com sal		Margarina light sem sal	
	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
1	3	2	2	0
2	4	1	2	0
3	4	1	1	1
4	na	Na	2	0
5	4	1	1	1
6	4	1	2	0
7	5	0	2	0
8	na	Na	Na	Na
9	5	0	5	0

Na: não aplicável

Na Tabela 7, que apresenta os resultados da avaliação da rotulagem nutricional das margarinas light com e sem sal, é visível que em diversos itens avaliados, ao menos um dos rótulos selecionados estava em não conformidade.

**Tabela 5. Avaliação de rótulo nutricional de maionese tradicional e light.**

Itens avaliados	Maionese Tradicional		Maionese light	
	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
1	5	0	5	0
2	na	Na	4	1
3	na	Na	4	1
4	na	Na	Na	Na
5	na	Na	Na	Na
6	5	0	5	0
7	5	0	5	0
8	na	Na	Na	Na
9	5	0	5	0

Na: não aplicável

Os resultados da análise de rotulagem nutricional de maionese tradicional e light, apresentados na Tabela 8, mostram que diferente das margarinas avaliadas, os rótulos das maioneses estavam em maior conformidade com a legislação, uma vez que dos 10 rótulos avaliados, foi constatado uma não conformidade apenas nos itens 2 e 3, que se referem a INC para alegação de produto light e ao destaque do nutriente reduzido para alegação de produto light, respectivamente.

**Tabela 6. Avaliação de rótulo nutricional de Néctar de fruta sabor pêsego tradicional e light.**

Itens avaliados	Néctar tradicional		Néctar light	
	Conforme	Não conforme	Conforme	Não conforme
1	5	0	4	1
2	na	Na	4	1
3	na	Na	2	3
4	na	Na	Na	Na
5	na	Na	Na	Na
6	5	0	5	0
7	3	2	5	0
8	5	0	4	1
9	5	0	5	0

Na: não aplicável

De acordo com a Tabela 9, que apresenta os resultados individuais dos néctares de pêsego avaliados, dos rótulos do tipo Tradicional, apenas o item 7, que corresponde à presença e ordem correta dos itens obrigatórios à informação nutricional, houve irregularidade em dois rótulos, de maneira que os demais itens avaliados mostraram-se corretos; entretanto avaliando os rótulos do tipo Light, notou-se algumas irregularidades, sendo mais frequente no item 3, que corresponde ao destaque do item reduzido para alegação de produto light, onde dos 5 rótulos avaliados 3 não apresentavam esta informação.

Na Tabela 10 é apresentado o resultado geral da análise de rotulagem nutricional, onde é mostrado o percentual de não conformidade em relação à cada item avaliado.

Tabela 7. Quantidade de rótulos em não conformidade com a legislação vigente.

<b>Itens avaliados nos rótulos dos produtos selecionados</b>	<b>(%) Não Conformidade</b>
1. Valor diário de referência	8,1
2. INC para alegação de produto light	17,6
3. Destaque do nutriente reduzido para alegação de produto light	35,2
4. INC para alegação de produto sem sal	0
5. Valor da quantidade por porção de Vitamina A (apenas para margarinas)	29,4
6. Valor da porção e medida caseira	2,7
7. Presença dos todos os itens obrigatórios à tabela nutricional (na ordem correta)	8,1
8. Ausência de aromas e corantes artificiais (apenas para néctar)	0
9. Presença da Lista de ingredientes	0

INC: Informação Nutricional Complementar

### 1-Valor diário de referência

A RDC nº 259/02 que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, propõe alguns valores que devem ser adotados como base para o cálculo dos valores diários de referência. Analisando a Tabela 10 observa-se que 8,1% dos rótulos analisados estão em desacordo com a legislação, apresentando de forma incorreta os valores diários recomendados (%VD) por porção, sendo que dos produtos analisados neste trabalho, esse erro foi mais freqüente para margarinas light. Yoshizawa et al. (2003) verificou esse mesmo erro em 60% dos rótulos dos produtos analisados em seu trabalho.

Grandi e Rossi (2010), ao avaliarem rótulos de iogurtes e bebidas lácteas, notaram que os percentuais do VD foram declarados erroneamente em 28,9% dos rótulos de iogurte e em 57,1% dos rótulos de bebida láctea. Tal irregularidade,

também foi observada no trabalho de Abrantes e Tabai (2010), onde o percentual do VD estava incorreto quanto aos valores de sódio e proteínas, em respectivamente 33,3 e 27,3% dos rótulos analisados.

Dias et al. (2008) analisou rótulos de 11 produtos diferentes, e também constatou esse tipo de problema, uma vez que 7% deles continham erros em relação ao valor diário de referência, pois apresentavam dados calculados para uma dieta de 2500 kcal, porém declaravam como sendo para uma dieta de 2000 kcal.

### 2 e 3 - Informação Nutricional Complementar (INC) para alegação de produto light e Destaque do nutriente reduzido para alegação de produto light

A Portaria nº 27/98 aprova no regulamento técnico referente à informação nutricional complementar que, para que um rótulo de alimento apresente a alegação de produto light, este deve apresentar uma redução de no mínimo 25% de algum nutriente/componente e deve especificar de forma clara qual é o nutriente/componente reduzido. Dessa forma, 17,6% dos rótulos analisados neste trabalho não estão de acordo com esta norma, pois não respeitam redução mínima de 25%. Quanto ao destaque do item reduzido, em 47,1% dos rótulos analisados neste trabalho não consta esta informação, sendo que o maior índice de ocorrência desta irregularidade foi nos rótulos de néctar light analisados, onde dos 5 rótulos analisados, em apenas 2 constava esta informação.

Segundo Braga et al. (2011), em produtos light, a falta da especificação do nutriente reduzido, o valor da redução, bem como o valor padrão para a comparação da redução, pode gerar confusão e enganos por parte do consumidor, uma vez que este acaba adquirindo e consumindo um alimento sem saber as informações a respeito do nutriente reduzido. Este autor ao avaliar alguns rótulos de produtos light, observou que 19,7% dos rótulos não especificavam o nutriente reduzido.

Garcia e Carvalho (2011) também avaliando rótulos de produtos alimentícios light, verificaram que 25% dos produtos não respeitaram a redução mínima de 25% de algum nutriente/componente.

Yoshizawa et al. (2003), analisando rótulos de produtos light, verificou em 9,09% dos rótulos a ausência de justificativa para o uso da denominação light, ou seja esses produtos não respeitaram a redução necessária para esta alegação.

#### 4- Informação Nutricional Complementar (INC) para alegação de produto sem sal

Na Portaria nº 27/98 também consta a informação nutricional complementar referente a produto sem sal, devendo conter no máximo 5mg de sódio em cada 100g de produto. Verificou-se nesta pesquisa que todos os rótulos de produto sem sal analisados estavam em conformidade com a legislação.

Abrantes e Tabai (2010) constataram em uma pesquisa de rotulagem, que em 11,1% dos rótulos avaliados havia a declaração de zero miligrama de sódio na porção do produto, entretanto apresentava 1% no respectivo valor diário, informação que pode induzir o consumidor ao engano em relação à composição do alimento. Sendo que é proibida qualquer informação duvidosa em rótulos de alimentos.

#### 5- Valor da quantidade por porção de Vitamina A (apenas para margarinas)

A vitamina A é um componente indispensável para o desenvolvimento sadio do ser humano. Atuando na manutenção da visão, no funcionamento adequado do sistema imunológico além de manter as mucosas saudáveis, atuando como barreira contra as infecções. A deficiência desta vitamina normalmente ocorre devido à prolongados períodos de deficiência de alimentos que contenham a vitamina A, podendo ser agravada pelo surgimento de infecções (FOOD..., 2010).

A vitamina A é uma vitamina lipossolúvel, constituinte do grupo de substâncias orgânicas com estrutura variada, solúveis em solventes orgânicos (FOOD..., 2010), e dessa forma a margarina é um ótimo veículo alimentício para ser fortificado com vitamina A, que já é adicionada à margarina há bastante tempo (ZANCUL, 2004).

No Brasil, por intermédio da Portaria nº 2160, de 29 de dezembro de 1994, do Ministério da Saúde, foi instituído o Programa de Combate à Deficiência de Vitamina A; a partir de então, intensificaram-se os programas de prevenção em áreas de risco. A margarina e o creme vegetal apresentam fortificação obrigatória, com 15000 a 50000 UI de vitamina A/kg do produto (BRASIL, 1994b).

Sendo então, a vitamina A, um componente obrigatório em margarinas, devendo apresentar de 150 a 500 UI por porção, notou-se que 29,4% dos rótulos de

margarina analisados neste trabalho não respeitam este valor; estabelecido também pela Portaria nº 372/97 que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina. E dos 4 tipos de margarinas analisados, tradicional com e sem sal e light com e sem sal, o tipo que mais apresentou não conformidade foi a tradicional sem sal, onde duas marcas não apresentavam esta informação.

#### 6- Valor da porção e medida caseira

O valor da porção, que pode ser expresso em gramas ou mililitros dependendo do tipo de produto, indica exatamente a base para o cálculo dos valores por porção de cada nutriente, entretanto no cotidiano é inviável para o consumidor determinar a quantidade de produto por porção; assim, a medida caseira é uma informação adicional extremamente importante para que o consumidor consiga separar de forma simples, e com utensílios básicos, a porção desejada. Dentre os rótulos analisados nesta pesquisa, apenas 1 rótulo de margarina light com sal (2,7%) não fornece informações corretas a respeito do valor da porção, bem como a medida caseira.

Garcia (2012) em sua pesquisa de rotulagem de alimentos constatou 36,2% de inadequações nas informações obrigatórias estabelecidas pelas RDC nº259, 359 e 360 da ANVISA. Dentre estas inadequações estão a ausência de porção alimentar em g ou mL e medida caseira correspondente; e a tabela de informação nutricional de forma incompleta, em 1,1% dos rótulos avaliados.

Garcia e Carvalho (2011) avaliando rótulos de produtos alimentícios light, observaram que 18,5% dos produtos selecionados não apresentaram de forma correta a porção e a medida caseira.

Em um trabalho, desenvolvido por Yoshizawa et al. (2003), onde foram analisados rótulos de mais de 200 produtos diferentes, constatou-se que 40% dos rótulos apresentavam o peso por porção de forma incorreta, ou não apresentava nenhuma informação à respeito da porção quando se tratava de declaração simplificada.

Grandi e Rossi (2010) avaliando iogurtes e bebidas lácteas, também constataram irregularidades quanto à medida caseira, estando ausente em 5,3% dos rótulos de iogurte e em 14,3% dos rótulos de bebida láctea. Esta irregularidade foi

observada, também, em 44,4% dos rótulos de leites em pó analisados por Abrantes e Tabai (2010).

#### 7- Presença de todos os itens obrigatórios na tabela nutricional (na ordem correta)

Basicamente são 8 os itens obrigatórios na tabela nutricional, salvo a rotulagem de margarinas que obrigatoriamente devem conter o valor por porção de vitamina A, e além da informação nutricional estar completa, deve ainda estar em uma ordem padrão, estabelecida pela RDC nº 360/03. Analisando os rótulos selecionados, neste trabalho 8,1% dos produtos estão em não conformidade, sendo que o produto com maior problema foi o néctar tradicional, pois além de fornecer informação incompleta, a ordem de apresentação da tabela nutricional também mostrou-se inadequada em alguns rótulos.

Braga et al. (2011), avaliou em sua pesquisa rótulos de alguns produtos light, e observou que 6,25 % destes rótulos não apresentavam a informação nutricional de forma completa, faltando especificamente a informação de gordura saturada e gordura trans. A declaração obrigatória de gorduras trans, também apresentou ausência em 33,3% dos rótulos analisados por Abrantes e Tabai (2010).

Yoshizawa et al. (2003), em sua pesquisa de rotulagem nutricional, verificou que 5% dos produtos selecionados apresentavam a informação nutricional em ordem incorreta.

Entretanto Garcia e Carvalho (2011), não identificaram nenhuma irregularidade ao avaliar a presença dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional, de forma que 100% dos produtos selecionados estavam em conformidade com a legislação.

#### 8- Ausência de aromas e corantes artificiais (apenas para néctar)

A legislação vigente, que trata da padronização de bebidas, incluindo sucos e néctares, proíbe a adição de aromas e corantes artificiais em sucos (BRASIL, 1994a), dessa forma a coloração, bem como sabor destes produtos devem ser naturais. Dessa forma, analisando a lista de ingredientes das marcas de néctares de

pêssego selecionados neste trabalho, observou-se que todos os rótulos estavam em conformidade com esta legislação, uma vez que dos 10 rótulos de néctares analisados, 9 apresentavam aromatizante natural e 1 apresentava aromatizante sintético idêntico ao natural.

Em uma pesquisa realizada pelo Idec (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor), onde foram avaliados rótulos de bebidas de frutas não alcoólicas, foi observado que 50% não utilizavam aromatizante, 25% e 8,3% utilizavam aromatizante natural e sintético idêntico ao natural, respectivamente, e 16,6% utilizavam aromatizante artificial, indo contra a legislação; quanto à corantes foi verificado que 75% não utilizava, 8,3% utilizava corante natural e 16,6% corante artificial (IDEC, 2010).

#### 9- Presença da Lista de ingredientes

Além de um item obrigatório a rótulos de alimentos, a lista de ingredientes é essencial para que o consumidor conheça, na íntegra, o produto que pretende consumir. É através deste item, tão importante, que um consumidor intolerante a corantes ou conservantes, por exemplo, tem a possibilidade de escolher o melhor produto às suas condições. Assim, através da análise de rotulagem, constatou-se neste trabalho, que todos os rótulos verificados apresentavam a lista de ingredientes, conforme a legislação propõe.

Carneiro et al. (2013), ao avaliar a rotulagem de néctares de uva, assim como neste trabalho, não verificou nenhuma irregularidade quanto a este item obrigatório à rótulos de alimentos. Porém, Ribeiro et al. (2012), analisando a rotulagem de geléias, verificou que em 15% das marcas analisadas, havia irregularidades quanto a lista de ingredientes. Da mesma forma Barcelos e Fatel (2014), que analisaram a rotulagem nutricional de cestas básicas, verificaram esse tipo de irregularidade em aproximadamente 6% dos produtos analisados. Portanto, excluindo o item 4, 8 e 9, que se apresentaram em conformidade com a legislação em todos os rótulos analisados, todos os demais itens avaliados apresentaram não conformidade em pelo menos um rótulo selecionado para cada tipo de produto.

Dessa forma nota-se que na formulação de um rótulo de alimentos, o item que mais exige atenção é a informação nutricional, uma vez que influencia

diretamente na escolha do consumidor. Souza et al. (2011) ao realizar uma pesquisa com consumidores em supermercados, verificou que dos entrevistados, 94,6% consultavam os rótulos e 96,8% consideravam a declaração nutricional importante, mas somente 3,8% declararam que compreendiam totalmente a declaração nutricional.

Em uma análise de rotulagem de produtos alimentícios, verificou-se que em geral o item que mais apresentava erros era a informação nutricional, representando 61,5 % dos rótulos selecionados, dentre os principais erros constatados estavam em itens como: valor e unidade de porção e medida caseira, unidades de medidas, apresentação dos nutrientes obrigatórios, valor diário de referência e idioma da tabela nutricional (SMITH, 2010). Ribeiro et al. (2012) realizou uma análise de rotulagem, e verificou que em 40% dos rótulos analisados a informação nutricional estava incompleta ou ausente. Irregularidade constatada também nos trabalhos realizados por Barcelos e Fatel (2014) e por Abrantes e Tabai (2010), onde 60 e 84% dos rótulos analisados, respectivamente, apresentavam não conformidades quanto à informação nutricional.

## 6 CONCLUSÃO

Dentre os itens avaliados nos rótulos dos produtos alimentícios selecionados, aquele que mais apresentou irregularidade foi o item 3, que corresponde ao “Destaque do nutriente reduzido para alegação de produto light” (47,1%), ou seja, o maior problema notado nesta pesquisa foi a ausência da principal informação responsável pela escolha do consumidor pelo produto light desejado, uma vez que pode ser light em diversos itens, como calorias, carboidratos, sódio, etc.

Em seguida o segundo item mais problemático foi o 5, que se refere ao valor da quantidade por porção de Vitamina A em margarinas, que estava irregular em 29,4% dos rótulos analisados. Irregularidade esta que impede o enriquecimento obrigatório de um produto importantíssimo para a ingestão mínima desta vitamina.

De maneira geral, todos os itens avaliados têm importância, e o fato de grande parte deles se apresentarem não conformes em pelo menos um rótulo selecionado é preocupante. E sabendo que o intuito principal do alimento é nutrir/alimentar, e o da rotulagem nutricional é fornecer ao consumidor um feedback de suas propriedades nutricionais, rótulos equivocados podem confundir o entendimento do consumidor, influenciando negativamente na sua opção de compra.

Assim, cabe às empresas maior zelo pela elaboração dos rótulos de seus produtos, bem como aos órgãos regulamentadores uma fiscalização mais eficaz, para que o consumidor possa ir ao supermercado com autonomia e realmente consumir aquilo que a rotulagem do produto escolhido vende.

## 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRANTES, Viviane, R. S. **Rotulagem de Alimentos: Análise em Fórmulas Infantis, Leites em pó e Alimentos em Pó à Base de Soja, Comercializados no Varejo do Município do Rio de Janeiro/RJ**. 2007. 127f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Área de Concentração em Ciência dos Alimentos, UFRRJ, Seropédica, 2007.

ABRANTES, Viviane, R. S.; TABAI, Kátia C. Rotulagem nutricional: Averiguação de leites em pó e alimentos em pó à base de soja. **Rev. Univ. Rural, Sér. Ci. Vida**, Seropédica - RJ, v. 30, n. 1, jan-jun, 2010.

ANVISA. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores, educação para o consumo saudável. Brasília, 2008 .Disponível em< [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual\\_consumidor.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf)> Acesso em: 15 ago. 2013.

ARAÚJO ACMF, ARAÚJO WMC. Adequação à legislação vigente, da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. **Hig Aliment**, v.15, p.82, 2001a.

ARAÚJO ACMF, ARAÚJO WMC. Adequação à legislação vigente da rotulagem de produtos lácteos enriquecidos com cálcio e ferro. **Hig Aliment**, v.15, p. 88, 2001b.

BARCELOS, Daiane C.; FATEL, Elis C. S. Avaliação dos rótulos de alimentos contidos em 3 cestas básicas comercializadas nos supermercados do município de Cascavel – Paraná. Disponível em: < <http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2006/AVALIACAO%20DOS%20ROTULOS%20DE%20ALIMENTOS%20CONTIDOS%20EM%203%20CESTAS%20BASICAS%20COMERCIALIZADAS%20NOS%20SUPERMERCADOS%20DO%20MUNICIPIO%20DE%20CASCAVEL-PR.pdf> > Acesso em: 15/06/2014.

BRAGA, Milena M. B.; ABREU, Edeli S.; CHAUD, Daniela M. A. Avaliação dos rótulos de alimentos diet e light comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP). **Rev. Simbio-Logias**, v.4, n.6. Dez, 2011.

BRASIL. **Decreto nº 2.314, de 04 de setembro de 1997a**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

BRASIL. **Decreto n. 986 de 21 de outubro de 1969.** Dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União 1969;21 out.

BRASIL. **Lei n. 8078, de 11 de setembro de 1990.** Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Dos Direitos do Consumidor. Brasília, set. 1990.

BRASIL. **Lei n. 8918, de 14 de julho de 1994a.** Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. Brasília, jul. 1994.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003a.** O Congresso Nacional obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 30 de 27 de setembro de 1999.** Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

BRASIL. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998a.** Aprova o regulamento técnico referente à informação nutricional complementar. A secretaria de Vigilância Sanitária do MS.

BRASIL. **Portaria n. 29, de 30 de março de 1998b.** Aprova o regulamento técnico para alimentos para fins especiais. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS.

BRASIL. **Portaria SVS nº 31 de 13 de janeiro de 1998c.** Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

BRASIL. **Portaria SVS nº 32 de 13 de janeiro de 1998d.** Aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de suplementos vitamínicos e/ou de minerais. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

BRASIL. **Portaria SVS nº 54 de 04 de julho de 1995.** Padrão de identidade e qualidade para sal hipossódico. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

BRASIL. **Portaria n. 372, de 04 de setembro de 1997b.** Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina. O Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

BRASIL. **Portaria n. 2160, de 29 de dezembro de 1994b.** Aprova as diretrizes e as estratégias do programa Nacional de Controle das Deficiências de Vitamina A. O Ministério da Saúde.

BRASIL. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.** Aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS.

Brasil. **Resolução n. 276, de 22 de setembro de 2005.** Aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS.

BRASIL. **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b.** Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS.

BRASIL. **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003c.** Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS.

CAMARA, Maria C. C. **Análise Crítica da Rotulagem de Alimentos Diet e Light no Brasil.** 47f. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciências na área de Saúde Pública) - Escola Nacional da Saúde Pública, Fundação Osvaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2007.

CARNEIRO, Alessandra P. G.; ABREU, David A.; SOARES, Denise J.; COSTA, Eveline A.; SILVA, Larissa M. R.; BARBOSA, Lívia C.; SOUSA, Paulo H. M.; FIGUEIREDO, Raimundo W. Avaliação da rotulagem, caracterização Química, físico-química e reológica de Néctares de uva comercializados na cidade de Fortaleza – CE. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 241-249, abr./jun. 2013.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos Alimentos. Textos Básicos.** Programa Conjunto da FAO/OMS sobre Normas Alimentares. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.

DIAS, Fernanda F. G.; PRADO, Marcelo A.; GODOY, Helena T. Avaliação da rotulagem nutricional obrigatória em embalagens segundo o modelo padrão da ANVISA. *Revista Analytica* – Abr./Maio, 2008.

ANVISA. **Revista Analytica**, São Paulo, n. 34. Abri/Mai, 2008. Disponível em: <[http://www.revistaanalytica.com.br/ed\\_anteriores/34/art03.pdf](http://www.revistaanalytica.com.br/ed_anteriores/34/art03.pdf)> Acesso em: 15 ago. 2013.

FERRAREZI, A. C. **Interpretação do consumidor, avaliação da intenção de compra e das características físico-químicas do néctar e do suco de laranja pronto para beber**. 2008. 104 f. Dissertação (Mestrado em ciências dos alimentos) – Faculdade de ciências farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2008.

FERREIRA, A. B. LANFER-MARQUEZ, U. M Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Revista de nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, jan/fev 2007. Disponível em: < [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732007000100009&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732007000100009&script=sci_arttext)> Acesso em: 10 de ago. 2013.

FOOD INGREDIENTS BRASIL, **Fortificação de alimentos**, n. 12, 2010. Disponível em:< <http://www.revista-fi.com/materias/134.pdf> > Acesso em: 12/03/2014.

GARCIA, Paloma P. C.; CARVALHO, Leiliane P. S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, vol. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.

GARCIA, Márcia R. **Conformidade da rotulagem de alimentos consumidos por escolares à legislação brasileira**. 2012. 78f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2012.

GRANDI Aline, Z.; ROSSI Daise, A. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Rev Inst Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 69, n. 1, p. 62-68, 2010.

IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Sucos e néctares**. 2010. Disponível em: < [http://www.idec.org.br/uploads/revistas\\_materias/pdfs/2010-02-ed140-capa-sucos.pdf](http://www.idec.org.br/uploads/revistas_materias/pdfs/2010-02-ed140-capa-sucos.pdf) > Acesso em: 12/07/2014.

LOBANCO, C. M.; VEDOVATO, G. M.; CANO, C. B.; BASTOS, D. B. M Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista de saúde pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.

MANTOANELLI, G.; COLUCCI, A. C. A.; PHILIPPI, S. T.; FISBERG, R.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T. R. Avaliação de rótulos e embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo "Petit Suisse". **Hig Aliment**, v.13, n.60, p.21, 1999.

MARTINS BR, JACOB S DO C, TANCREDI RCP. A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece à legislação vigente? **Hig Aliment**, v.19, n.137, p.121, 2005.

RIBEIRO, Roberta O. R.; CUNHA, Fernanda L.; CARNEIRO, Carla S.; MÁRSICO, Eliane T. Avaliação da adequação da rotulagem de geléias reais. **R. bras. Ci. Vet.**, v. 19, n. 2, p. 94-97, maio/ago. 2012.

SMITH, Ana C. L. **Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para sua melhoria**. 97f. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) – Faculdade de ciências farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Pulo, 2010.

SOUZA, Maria F.C.; LIMA, Kenio C.; MIRANDA, Henio F.; CAVALCANTI, Francisco I.D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**. v.29, n. 5 p.337, 2011.

VALENTE FLSV. **Do combate á fome a segurança alimentar e nutricional: o direito a alimentação adequada**. In: Valente FLSV. (org) **Direito humano á alimentação : desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. **Manual de rotulagem para alimentos embalados: O rótulo identifica o alimento**, 2008. 116 p.

YOSHIZAWA, Nádia. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: Adequações e irregularidades. **B.CEPPA**, Curitiba, v.21, n.1, p. 169-180, Jan./Jun. 2003.

ZANCUL, Mariana, S. Fortificação de alimentos com ferro e vitamina A. **Medicina**, Ribeirão Preto, v. 37, p. 45-50, jan./jun. 2004.

## ANEXO 1

## Margarina Tradicional com Sal

## AMOSTRA 1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	63 Kcal = 265KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	7 g	13%
Gorduras saturadas	2,1	9
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	49 mg	2%
Vitamina A	90 µg	15%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	54 Kcal = 227KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	6,0g	11%
Gorduras saturadas		
Gorduras trans		
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	64 mg	3%
Vitamina A		

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	72 Kcal = 302 KJ	4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	8,0 g	15%
Gorduras saturadas	2,0	9%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	60 mg	3%
Vitamina A	45mcg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	63 Kcal = 265 KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	7,0 g	13%
Gorduras saturadas	2,0g	9%
Gorduras trans	Não contém	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	55 mg	2%
Vitamina A	45mcg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	45 Kcal = 189 KJ	2%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	5,0 g	9%
Gorduras saturadas	1,7g	8%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	119 mg	5%
Vitamina A	45mcg	8%
Carboidratos	0g	0%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Margarina Tradicional sem Sal

## AMOSTRA 6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	32	2
Carboidratos	0	0
Proteínas	0	0
Gorduras totais	3,5	6
Gorduras saturadas	0,9	4
Gorduras trans	0	0
Fibra alimentar	0	0
Sódio	0	0
Vitamina A	160µg	27

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	59 Kcal	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	6,5g	12%
Gorduras saturadas	2,3g	10%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0g	0%
Vitamina A	45µg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 8

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	59 Kcal	3
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	6,5g	12
Gorduras saturadas	2,1g	10
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	0mg	0
Vitamina A		

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 9

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	74 Kcal	4
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	8,2g	15
Gorduras saturadas	3,6	16
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	0g	0
Vitamina A		

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 10

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	72 Kcal = 302 kj	4
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	8,0g	15
Gorduras saturadas	2,0g	9
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	0mg	0
Vitamina A	45mg	8

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Margarina Light com Sal

## AMOSTRA 11

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	32Kcal = 134KJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3,5g	6%
Gorduras saturadas	1,0g	5%
Gorduras trans	Não contém	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	100mg	4%
Vitamina A	45mcg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 12

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	32Kcal = 134KJ	2%
Gorduras totais	3,5g	9%
Gorduras saturadas	1,2g	8%
Gorduras trans	0%	**
Sódio	112g	5%

Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas e fibra alimentar.

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 13

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	34 Kcal=143KJ	
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3,8g	7%
Gorduras saturadas	1,2g	5%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	78mg	3%
Vitamina A	48µg	10%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 14

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	27Kcal= 113KJ	1%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3g	5%
Gorduras saturadas	0,8g	4%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	80mg	3%
Vitamina A	90mcg	15%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 15

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	34 Kcal	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3,8g	7%
Gorduras saturadas	1,1g	5%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	70mg	3%
Vitamina A	45mcg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Margarina Light sem Sal

## AMOSTRA 16

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	34 Kcal	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3,8g	7%
Gorduras saturadas	1,1g	5%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%
Vitamina A	45mcg	8%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 17

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	32 kcal = 134 KJ	2%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	3,5 g	6%
Gorduras saturadas	0,9g	4
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	3%
Vitamina A	160µg	27%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Maionese Tradicional

## AMOSTRA 18

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	44 Kcal	2
Carboidrato	0,9 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais, das quais:	4,4 g	8
Gorduras saturadas	0,5 g	2
Gorduras trans	0g	(**)
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	105mg	4

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 19

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	40Kcal- 168 Kj	2
Carboidrato	0,9 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	4,0 g	7
Gorduras saturadas	0,6 g	3
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	125 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 20

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	22Kc=92KJ	1
Carboidrato	1,4 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	125 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 21

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	29Kc=122KJ	1
Carboidrato	1,1 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	2,7 g	5
Gorduras saturadas	0,4 g	2
Gorduras trans	Não contém	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	122 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 22

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	22Kc=92KJ	1
Carboidrato	1,1 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	1,9 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	127 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Maionese Light

## AMOSTRA 23

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	28Kcal-11Kj	1
Carboidrato	1,0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	2,6 g	5
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	112 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 24

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	30Kcal- 130Kj	2
Carboidrato	1,0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	2,9 g	5
Gorduras saturadas	0,5 g	2
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	128 mg	5

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 25

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	22Kcal- 105Kj	1
Carboidrato	1,1 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	2,3 g	4
Gorduras saturadas	0,4 g	2
Gorduras trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	148 mg	6

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 26

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	20Kcal- 84Kj	1
Carboidrato	1,1 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais, das quais:	1,7 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0 g	-
Colesterol	2,2 mg	-
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	95 mg	4

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 27

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 12 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	20Kcal- 84Kj	1
Carboidrato	1,1 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	105 mg	4

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## Néctar de fruta tradicional

## AMOSTRA 28

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	89kcal= 372KJ	4
Carboidratos	22g	7
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0,9g	4
Sódio	29mg	1
Vitamina C	49mg	109
Ferro	1,4mg	10

(\*)%Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*%VD não estabelecido. \*\*\*Açúcares provenientes da própria fruta.

## AMOSTRA 29

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	100kcal = 420KJ	5
Carboidratos	25g	8
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	10mg	0
Vitamina C	50mg	110
Vitamina A	90ug	15
Vitamina D	0,75ug	15

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 30

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	96Kcal= 403 KJ	5
Carboidratos	24g	8
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	13mg	1
Vitamina C	15mg	33

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 31

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	111 kcal= 466KJ	6
Carboidratos	27g	9
Sódio	7,2mg	0
Açúcares	27g	*

Não contem quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras *TRANS* e FIBRA ALIMENTAR.

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \* Valor Diário para açúcar não estabelecido.

## AMOSTRA 32

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	103 Kcal	5
Carboidratos	25g	8
Proteínas	0,6g	1
Sódio	29mg	1

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## Néctar de fruta light

## AMOSTRA 33

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	30kg= 125kj	1%
Carboidrato	6,8g	2%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais, das quais:	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	37mg	2%
Vitamina C	46mg	102%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido. \*\*\*Açúcares provenientes da própria fruta.

## AMOSTRA 34

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	30 Kcal = 126 KJ	1%
Carboidrato	7g dos quais	2%
Açúcares	6,1g	**
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais, das quais:	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	7,3mg	0%
Vitamina C	45mg	100%
Vitamina A	90 ug	15%
Vitamina D	0,75 ug	15%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.

## AMOSTRA 35

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	28 Kcal = 118 KJ	1%
Carboidratos	7g	2%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	37mg	2%
Vitamina C	15mg	33%

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## AMOSTRA 36

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	32Kcal = 134 KJ	2%
Carboidrato	7,6g	3%
Açúcares	7 mg	**
Fibra Alimentar	1,0 g	4%
Vitamina C	5,3 mg	12
"Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio."		

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Os açúcares presentes são provenientes da própria fruta.

## AMOSTRA 37

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%V.D. (*)
Valor energético	35Kcal	2
Carboidrato	6,9	2
Proteínas	3,9	**
Gorduras totais, das quais:	0	0
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras trans	0	0
Colesterol	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	0	0

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.000Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*V.D. não estabelecido.