

ANÁLISE DE ROTULAGEM DE COCADAS ARTESANAIS COMERCIALIZADAS EM GARANHUNS-PE

ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE GALLETAS ARTESANAS VENDIDAS EN GARANHUNS-PE

LABELING ANALYSIS OF HANDMADE BISCUITS SOLD IN GARANHUNS-PE

Letícia Mélo Vieira¹; Jéssyca Karolina de Lima Santos²; Guilherme de Oliveira Araújo Vasconcelos³; José Denilson da Silva⁴

DOI: <https://doi.org/10.31692/IIICIAGRO.0151>

RESUMO

Dada a evolução do setor alimentar, é cada vez mais importante assegurar a disponibilização de informação útil e confiável nos rótulos dos alimentos. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar os rótulos de cocada recheadas, com foco no alto teor de açúcar e nas informações obrigatórias estabelecidas pela legislação vigente. Trata-se de um estudo descritivo, realizado na cidade de Garanhuns-PE, utilizando métodos qualitativos. Foram selecionadas três marcas de cocadas recheadas e todos os conteúdos presentes em seus rótulos foram observados e analisados. Para avaliar a conformidade com a legislação, utilizou-se uma lista de verificação que considerou as seguintes normas: RDC nº 54/12; RDC nº 259/02; RDC nº 360/03; RDC nº 359/2003; RDC nº 136/2017; RDC nº 26/2015 e a lei 10.674/03. Os resultados revelaram que os rótulos das três marcas de cocada recheada analisadas apresentaram alguma inconformidade com a legislação, uma vez que foram observadas irregularidades em todas as amostras quanto aos padrões estabelecidos. Esses achados ressaltam a importância de uma maior vigilância e controle na rotulagem de alimentos, a fim de garantir informações adequadas e precisas aos consumidores.

Palavras-Chave: Informação, rótulos, legislação, irregularidades.

RESUMEN

Dada la evolución del sector alimentario, es cada vez más importante garantizar que en las etiquetas de los alimentos esté disponible información útil y fiable. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo analizar las etiquetas de coco relleno, centrándose en el alto contenido de azúcar y la información obligatoria establecida por la legislación vigente. Se trata de un estudio descriptivo, realizado en la ciudad de Garanhuns-PE, utilizando métodos cualitativos. Se seleccionaron tres marcas de cocos rellenos y se observaron y analizaron todos los contenidos presentes en sus etiquetas. Para evaluar el cumplimiento de la legislación, se utilizó una lista de verificación que consideró los siguientes estándares: RDC nº 54/12; RDC N° 259/02; RDC N° 360/03; RDC N° 359/2003; RDC N° 136/2017; RDC N° 26/2015 y Ley 10.674/03. Los resultados revelaron que las etiquetas de las tres marcas de cocada rellena analizadas presentaron algún incumplimiento de la legislación, ya que en todas las muestras se observaron irregularidades respecto a las normas establecidas. Estos hallazgos resaltan la importancia de una mayor vigilancia y control en el etiquetado de los alimentos, para garantizar una información adecuada y precisa a los consumidores.

Palabras Clave: Información, etiquetas, legislación, irregularidad.

¹Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, leticiamelo502@gmail.com

²Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, jessycakarolinals@gmail.com

³Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, gvasc.gus@hotmail.com

⁴Graduado em Engenharia Agrônômica, Instituto Federal de Pernambuco, denisonsila@gmail.com

ABSTRACT

Given the evolution of the food sector, it is increasingly important to ensure that useful and reliable information is available on food labels. In this context, the present study aimed to analyze the labels of stuffed coconut, focusing on the high sugar content and the mandatory information established by current legislation. This is a descriptive study, carried out in the city of Garanhuns-PE, using qualitative methods. Three brands of stuffed coconuts were selected and all the contents present on their labels were observed and analyzed. To assess compliance with legislation, a checklist was used that considered the following standards: RDC nº 54/12; RDC No. 259/02; RDC No. 360/03; RDC No. 359/2003; RDC No. 136/2017; RDC No. 26/2015 and Law 10,674/03. The results revealed that the labels of the three brands of stuffed cocada analyzed showed some non-compliance with the legislation, since irregularities were observed in all samples regarding the established standards. These findings highlight the importance of greater vigilance and control in food labeling, in order to guarantee adequate and accurate information to consumers.

Keywords: Information, labels, legislation, irregularity.

INTRODUÇÃO

Os produtos artesanais são aqueles produzidos com características tradicionais, culturais ou regionais, ou seja, processos de elaboração de alimentos que se transmitem de geração em geração, conforme a tradição cultural, ou que utilizam matérias primas produzidas na região; e devem estar em conformidade com padrões de identidade e qualidade estabelecidos nas legislações de alimentos e aditivos (OLIVEIRA; OLIVEIRA; CARDOSO, 2011).

Os alimentos elaborados de forma artesanal carregam a imagem de uma produção simples e caseira, porém estes produtos, assim como os industrializados, devem estar de acordo com as legislações vigentes, inclusive, caso esses produtos sejam embalados na ausência do consumidor, os mesmos devem possuir a rotulagem nutricional (BRASIL, 2020).

O coco possui grande destaque na agricultura do Nordeste do Brasil, desempenhando um importante papel tanto na área econômica quanto social; desta forma, a cultura do coco assume uma relevante posição como mecanismo gerador de renda e de emprego. O fruto conta com um vasto aproveitamento industrial, na qual sua produção pode ser destinada para uso in natura, e também para uso na indústria com o objetivo de obter produtos como coco ralado, leite de coco, doce, farinha, fibras, entre vários outros derivados. (MARTINS; JESUS JUNIOR, 2011).

A cocada teve origem no continente africano, e através dos escravos nos tempos de colonização essa cultura começou a ser introduzida no Brasil. Com o passar dos tempos, esse doce ganhou cada vez mais destaque e se tornou uma grande figura entre as principais iguarias de culinária brasileira. A cocada é um doce bastante tradicional, geralmente feita à base do coco, possuindo como principais ingredientes açúcar e coco ralado; a partir disso, esse doce pode ter inúmeras combinações que diversificam seus sabores. Bastante comum na cozinha

nordestina, ela passou por várias variações em seu preparo, surgindo as cocadas ao leite e as saborizadas, nas quais pode-se acrescentar-se o leite condensado, amendoim, frutas, entre outros ingredientes, de tal forma que o produto final poderá possuir um novo aroma, sabor, aparência e conquistando o paladar da população (LODY, 2011).

A rotulagem dos alimentos tem o princípio de permitir o acesso às informações sobre os parâmetros nutricionais e indicativos sobre a qualidade e segurança do produto ao consumidor. E que ao mesmo tempo, atendendo às exigências legislativas para impulsionar as empresas a melhorar o perfil nutricional dos produtos fornecidos pelas mesmas, cuja composição informada possa a vir influenciar o consumidor à sua aquisição através da comercialização com uso de rótulos informativos da composição (FERREIRA; LANFER-MARQUEZ, 2007; CAVADA et al., 2012).

De acordo com a Anvisa, 2002, é considerado rótulo, toda inscrição que estiver apresentada na embalagem de um alimento, seja ela legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica, que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. Para que esteja em conformidade com a legislação, essas inscrições devem contemplar as informações obrigatórias descritas pela legislação brasileira. Qualquer informação que estiver além da obrigatoriedade deve obedecer aos regulamentos para informações complementares. Tendo em vista os argumentos apresentados acima, o objetivo deste estudo é a análise de rotulagem de cocadas artesanais comercializadas em Garanhuns-PE, resultando na conformidade das informações declaradas nos rótulos frente às mudanças na legislação brasileira.

REFERENCIAL TEÓRICO

Nesta parte do artigo, o autor deve fazer uma exposição e uma discussão das teorias que foram utilizadas para entender e esclarecer o problema, apresentando-as e relacionando-as com a dúvida investigada. A fundamentação apresentada servirá de base para as análises dos dados, no momento da apresentação e discussão dos resultados.

METODOLOGIA

Este estudo foi realizado por meio da aplicação de lista de verificação (Anexo 1) semi estruturada formada a partir de informações nutricionais obrigatórias em rotulagens de alimentos, remetendo-se em específico a rotulagem de cocada recheada, com todos os requisitos obrigatórios para a elaboração correta de um rótulo, e sua adequação à legislação vigente, a RDC n° 259/2002 que trata da rotulagem geral de alimentos embalados, RDC n° 359/2003 e n° 360/2003 de Rotulagem nutricional obrigatória, RDC 243/2018 que dispõe sobre os requisitos

sanitários dos suplementos alimentares, RDC n° 136/2017 que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, RDC n° 26/2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, RDC n° 54/2012 referente ao Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, e o Código de Defesa do Consumidor, mais especificamente o art. 6, que envolve direitos fundamentais do consumidor. Com isto, foram analisadas três diferentes marcas de cocada recheada comercializadas em mercados da cidade de Garanhuns-PE, a escolha das marcas foi feita de forma aleatória baseada na disponibilidade das mesmas nos estabelecimentos visitados, o trabalho foi realizado entre o mês de abril e maio de 2022, as marcas foram identificadas por letras aleatoriamente, e em seguida foi feita a verificação de cada rótulo tendo como base as Legislações da ANVISA já citadas. Essa pesquisa foi realizada através da consulta legislativa e bibliográfica utilizando materiais disponíveis em sites de busca acadêmica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados foram obtidos através da aplicação da lista de verificação (Anexo 1) com o intuito de analisar as três marcas de cocada recheada caseira. Foi possível observar que as marcas seguem praticamente o mesmo padrão de rotulagem, contendo informações semelhantes, e todos os produtos analisados apresentaram algum tipo de irregularidade quando confrontados com a legislação específica vigente. Foram avaliados também se os rótulos estavam de acordo com a Resolução n° 259/02 da ANVISA que inclui os princípios gerais e informações obrigatórias em um rótulo. Os itens estão descritos na Tabela 1.

Tabela 1. Princípios gerais e informações obrigatórias de um rótulo.

Denominação de venda do produto
Nome da razão social
Identificação do lote e da origem
Lista de ingredientes
Conteúdo líquido
Prazo de validade
Instruções de preparo

FONTE: RDC n° 259/02 (BRASIL, 2002).

Nos rótulos das cocadas analisadas foi identificado primeiramente a ilegibilidade da tabela nutricional em todas elas, que além de apresentar uma fonte muito pequena, dispunha de má qualidade de impressão. Os rótulos dos alimentos simbolizam uma ligação entre o produto e o cliente, entretanto, se os mesmos não forem apresentados de forma entendível, acaba dificultando o acesso das informações ao consumidor. Moro, Rodrigues e Costa (2011) em análise da rotulagem de geleias de uva comercializadas em Rio Grande - RS, também observou a ilegibilidade da instrução referente ao armazenamento do produto em uma de suas amostras.

No aviso aos alérgicos no rótulo da marca A há presença da frase “contém leite de vaca”, sendo a especificação quanto ao tipo de animal desnecessária, uma vez que segundo a definição de leite, IN n° 51, de 18 de setembro de 2002, a não presença de especificação do animal indica a utilização de leite de vaca. Já na marca B esse tipo de informação estava escrito como “contém derivados de leite”, e na marca C como “contém lactose”. De acordo com a RDC n° 136, de 8 de fevereiro de 2017, e a RDC n° 26 de 02 de julho de 2015 é obrigatório que alimentos que contenham lactose em quantidade acima de 0,1% apresentem a expressão “Contém lactose” em seu rótulo, logo após, ou abaixo da lista de ingredientes. Mesmo apresentando o alerta escrito de forma correta na marca C, ele não foi posicionado próximo a lista de ingredientes como já mencionado.

Verificou-se também que das três amostras, apenas a cocada A apresentou o alerta sobre a ausência de glúten, que segundo a Lei 10.674/03 é obrigatória a disposição da expressão “contém glúten” ou “não contém glúten” e suas especificidades nos rótulos, tendo em vista que esta informação é muito importante para prevenir reações em pessoas celíacas.

Nenhuma das marcas evidenciaram a “identificação do lote”. Essa informação é necessária porque previne e garante a qualidade dos produtos oferecidos pela empresa, que podem ser denunciados, e dos quais podem ser identificados e retirados do mercado, funcionando como um rastreador de segurança para as empresas e consumidores. No rótulo da cocada A é apresentado um código de barras, porém o mesmo código é utilizado para todos os produtos, sendo assim, não apresenta sua devida utilidade, uma vez que o fabricante não possui controle sobre as informações de cada tipo de produto fabricado. Além disso, a mesma marca A foi a única que não apresentou a identificação da origem do produto no rótulo.

Ao analisarmos os prazos de validade foi constatado que apenas as marcas B e C exibiam a informação de forma adequada, indicando a data de fabricação e o prazo de validade. Onde a marca B e C apresentam validade de 60 e 50 dias, respectivamente, constando também a data de fabricação, de acordo com a regulamentação (RDC 259, de 20 de setembro de 2002), alimentos que têm uma duração maior que três meses devem indicar o mês e o ano nos quais

devem ser consumidos. Os alimentos com uma duração menor que três meses devem indicar o dia e o mês nos quais devem ser consumidos. A cocada A apenas menciona a validade de 45 dias, não apresentando a data de fabricação.

Conforme legislação, o uso do símbolo ® para uma marca registrada não tem caráter obrigatório. No entanto, o uso do símbolo ® não é permitido se a marca não estiver devidamente registrada ou enquanto a marca ainda estiver em processo de registro, uma vez que essa prática pode ser considerada falsidade ideológica, propaganda enganosa e, até mesmo, concorrência desleal, prática passível de sanção pecuniária, de acordo com o rt. 37, § 1º, do CDC, art. 195, III, da lei 9.279/96 e o Art. 299 do Código Penal - Decreto Lei 2848/40.

Segundo a RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 a lista de ingredientes deve ser apresentada em ordem decrescente, da respectiva proporção. Dessa forma, todas as marcas analisadas apresentaram a lista de ingredientes de forma correta, porém, a comercialização da cocada C quando realizada de forma unitária não apresentou tal informação.

As marcas B e C apresentam nos rótulos o sabor da cocada. Este, normalmente varia entre coco queimado, abacaxi, jaca ou goiaba, porém a marca A não identifica o sabor, e utiliza o mesmo rótulo para todos eles, não identificando o sabor, sendo estes distinguidos apenas pela cor característica.

A rotulagem frontal é um símbolo informativo na parte da frente do produto apresentado na nova legislação como obrigatório para produtos que ultrapassem um limite pré-definido de açúcar adicionado, sódio e gordura. A ideia é dispor ao consumidor, de forma clara e simples, sobre o alto conteúdo de componentes que podem causar prejuízos à saúde, quando consumidos em excesso. Segundo a RDC 429, de 8 de outubro de 2020, alimentos que possuam quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento devem apresentar em sua rotulagem o símbolo informando que o produto é “ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO”. Na produção da cocada, o açúcar é um ingrediente com grande relevância, sendo um dos primeiros nas listas de ingredientes dos produtos A, B e C. Torrezan et al. (2018) elaborou em seu trabalho 8 amostras diferentes de cocadas com albúmen sólido de coco verde e polpas de frutas tropicais variadas, onde foi possível observar que nas formulações o índice de açúcar variou entre 20 e 40g a cada 100g do produto. Levando em consideração esta informação e a impossibilidade de identificar a quantidade deste componente na tabela nutricional dos produtos estudados, pode-se conjecturar que estas não apresentam uma quantidade de açúcar muito diferente, sendo possivelmente necessário o símbolo informativo da rotulagem frontal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que os rótulos das três marcas de cocada recheada comercializadas em supermercado da cidade de Garanhuns-PE não apresentam conformidade com a legislação, uma vez que todas as amostras estavam fora dos padrões estabelecidos pelos regulamentos. No processo de verificação, ficou evidente que os fabricantes desse tipo de alimento caseiro necessitam de apoio técnico para adequar seus produtos às normas técnicas.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, Dispõe da aprovação do Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 de set. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 7 de out. 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária –(ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 359, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, n. 148, p. 33, 2003^a. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau delegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html. Acesso em: 5 maio 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, n. 251, p. 33, 23 dez. 2003b. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_360_2003_COMP.p. Acesso em: 5 maio 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, n. 219, p. 122, 12 nov. 2012. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4825974/%281%29RDC_54_2012_.pdf/921d3c25-cef9-40d8-9b3f-7861eb7b8235. Acesso em: 5 de maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. “Dispõe Sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam Alergias alimentares”. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 5 de maio 2022.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à Rotulagem nutricional de alimentos. *Revista de Nutrição*, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.

LODY, R. *Coco: comida, cultura e patrimônio*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

MARTINS, C. R.; JESUS JUNIOR, L. A. *Evolução da produção de coco no Brasil e o comércio internacional: panorama 2010*. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011. DOI:10.13140/RG.2.2.19016.11520. Disponível em http://www.cpatc.embrapa.br/publicacoes_2011/doc_164.pdf. Acesso em: 27 abr. 2022.

MORO, G. M. B.; RODRIGUES, R. S.; COSTA, J. A. V. *Análise da rotulagem de Geléias de uva comercializadas em Rio Grande, RS*. XIII ENPOS, Pelotas – RS, 2011.

OLIVEIRA, J. C.; OLIVEIRA, A. S.; CARDOSO, A. S. *Cartilha Empreendedorismo Microempreendedor Individual – Da cozinha para o mercado*. Projeto de Extensão Universidade Estadual Paulista – UNESP, 2011.

TORREZAN, R.; SILVA, P. S.; PACHECO, I. S.; FREITAS-SÁ, D. G. C. *Avaliação Sensorial de cocadas elaboradas com albúmen sólido de coco verde e polpas de Frutas tropicais*. XXXVI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Belém-PA, 2018.

ANEXO

Check List		SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	LEGISLAÇÃO		
O RÓTULO..					OBSERVAÇÃO	ALTERAÇÃO	
1	Teve sua ortografia revisada.						
2	Apresenta toda a rotulagem obrigatória escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.				RDC nº 259/02		
3	Há uma etiqueta complementar, contendo as informações obrigatórias no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. (Caso a resposta anterior tenha sido negativa).				RDC nº 259/02		
4	NÃO apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta ou insuficiente.				RDC nº 259/02		
5	NÃO induz 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.				RDC nº 259/02		
6	NÃO declara efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas.				RDC nº 259/02		
7	NÃO indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.				RDC nº 259/02		
8	NÃO aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.				RDC nº 259/02		
9	NÃO destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza. (Exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico).				RDC nº 259/02		
Denominação de venda do alimento							
10	A denominação de venda está de acordo com o RTIQ / RIISPOA/ CODEX do produto				RDC nº 259/02		
11	Está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor,				RDC nº 259/02		

	sem intercalação de desenhos e outros dizeres.					
12	Tem altura mínima de 1mm. (Produtos Anvisa)				RDC nº 259/02	
13	Tem altura mínima de 1/3 da maior inscrição do rótulo, incluindo-se a marca. (Produtos de origem animal - Mapa)				IN 22/05	
14	Está próxima à marca do produto e com caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e tamanho mínimo equivalente a 1/3 do tamanho da maior fonte utilizada na marca do produto e nunca inferior aos limites mínimos estabelecidos na tabela da RDC 243/2018 (Suplementos Alimentares)				RDC 243/2018	
15	A altura segue a tabela específica de tamanho para bebidas. (Mapa)				IN 55/02	
Outras denominações						
15	É empregada também uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada.				RDC nº 259/02	
16	Constam palavras ou frases adicionais detalhando a natureza do produto.				RDC nº 259/02	
17	Indicação de corante e aroma na denominação de vendas, conforme o caso.				Decreto-Lei nº 986/69 e Informe técnico nº 26/07 – Anvisa	
18	Emprega uma denominação de qualidade definida em RTIQ.				RDC nº 259/02	
19	Utiliza a expressão "tipo" com letras de igual tamanho, realce e visibilidade. (Denominação geográfica)				RDC nº 259/02	
Lista de ingredientes						
20	É precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:".	x			RDC nº 259/02	
21	Os ingredientes estão em ordem decrescente da respectiva proporção.				RDC nº 259/02	
22	Os aditivos, se presentes, são declarados ao final da lista de ingredientes, junto a sua função principal e seu nome completo e/ou seu número INS.				RDC nº 259/02	Nº INS
23	Os ingredientes compostos são declarados acompanhados imediatamente de uma lista entre parênteses com seus				RDC nº 259/02	

	componentes. Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos)					
Conteúdo líquido						
24	O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada				RDC nº 259/02	
25	A altura mínima dos algarismos de indicação quantitativa em relação ao conteúdo líquido esta de acordo com o estabelecido				Portaria Inmetro 157/02	
26	A indicação quantitativa é expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) e de acordo com o estabelecido. Sua altura é de no mínimo 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos				Portaria Inmetro 157/02	
27	A expressão que precede o valor, caso utilizada, é uma das permitidas				Portaria Inmetro 157/02	
28	Caso o alimento apresente duas fases (uma sólida e outra líquida), este deve indicar no painel principal os valores referentes ao conteúdo líquido e o conteúdo drenado, precedidos das expressões: "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO", em caracteres iguais em dimensão e destaque.				Portaria Inmetro 157/02	
29	Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, 2 (duas) vezes superior ao estabelecido anteriormente				Portaria Inmetro 157/02	
Alertas						
Glúten						
30	A advertência "contém Glúten" ou "não contém glúten" está presente em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Obs: É prática de mercado declarar a				Lei 10674/03	

	expressão “Contém Glúten” logo após a lista de ingredientes.					
Lactose						
31	Apresenta a expressão “CONTÉM LACTOSE” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (caso seja um alimento com quantidade de lactose superior a 100mg / 100 g ou ml do produto tal qual exposto a venda e que não seja um alimento com baixo teor de lactose).				RDC nº 136/2017	
32	A declaração de “CONTÉM LACTOSE” NÃO esta disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção					
Alergênicos						
33	Caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 26/2015 ou seus derivados, apresentam a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.				RDC nº 26/2015	
34	Se não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares, consta a declaração “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”.				RDC nº 26/2015	
35	As advertências estão agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.				RDC nº 26/2015	
36	As declarações NÃO estão dispostas em locais encobertos, removíveis pela				RDC nº 26/2015	

	abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.					
Transgênicos						
37	Caso contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados consta o símbolo para alimentos transgênicos.				Decreto nº 4.680/2003	
38	Constar, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".					
39	É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM da seguinte forma: a) após o(s) nome(s) do(s) ingredientes(s); b) no painel principal ou nos demais painéis quando produto de ingrediente único;				INI nº 1/2004	
40	Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos", desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro.				Decreto nº 4.680/2003	
Irradiados						
41	Caso seja um alimento irradiado consta no painel principal a expressão "ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO", com as letras de tamanho não inferior a um terço (1/3) do da letra de maior tamanho nos dizeres de rotulagem.				RDC nº 21/2001	
42	Caso possua ingredientes tratados por processo de irradiação em sua composição, esta informação está indicada na lista de ingredientes, entre parênteses.				RDC nº 21/2001	
Outras Advertências						
43	No caso de alimento com modificações no conteúdo de nutrientes, consta a frase de advertência em destaque e negrito:				Portaria 29/1998	

	“Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”.					
44	Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Este produto pode ter efeito laxativo”, para os alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo.				Portaria 29/1998	
45	Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Contém fenilalanina”, para os alimentos com adição de aspartame.				Portaria 29/1998	
46	Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Diabéticos: contém (mono e/ou dissacarídeo)”, caso seja um alimento para dietas com restrição de nutrientes ou para dietas com ingestão controlada de nutrientes e contenha mono e/ou dissacarídeos?				Portaria 29/1998	
	Constam as declarações "nova fórmula", "nova composição" ou "nova receita" no painel principal em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e fonte de no mínimo 2mm.				IN nº67/2020	
47	Constam as advertências em destaque e negrito “Este produto não é um medicamento”; “Não exceder a recomendação diária de consumo indicada na embalagem”; e “Mantenha fora do alcance de crianças" além de outras que sejam pertinentes em suplementos alimentares.				RDC 243/2018 e IN 28/2018	
Identificação da origem						
48	Declara o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, além de distribuidor ou terceirizador, se for o caso.				RDC 259/2002	
49	Apresenta o endereço completo, país de origem e município.				RDC 259/2002	
50	Utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto..." ou "indústria..." seguido da identificação do país.				RDC 259/2002	
51	A expressão "Indústria Brasileira" feita em caracteres destacados.				Lei 4502/64 e Decreto-Lei 1593/77	

Identificação do lote					
52	Tem impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, 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.			RDC 259/2002	
53	É utilizado um código chave precedido da letra "L" ou a data de fabricação, de embalagem ou prazo de validade em dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem.			RDC 259/2002	
Prazo de validade					
54	Consta prazo de validade com pelo menos o dia e o mês em produtos que tenham prazo de validade menor ou igual a três meses ou mês e ano para aqueles que tenham prazo de validade superior a três meses.			RDC 259/2002	
55	O prazo de validade é declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "validade...", "val:...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:..." ou "consumir preferencialmente antes de..." (essa ultima não pode ser utilizada em produtos de origem animal).			RDC 259/2002	
56	Indica onde encontrar a data caso ela não esteja logo após a expressão.			RDC 259/2002	
57	O dia, mês e ano estão expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada. O mês pode ser indicado por meio das três primeiras letras do mesmo, desde que não induza ao erro.			RDC 259/2002	
58	Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.			RDC 259/2002	
59	Apresenta nova validade caso ela altere após aberto.			RDC 259/2002	
Data de fabricação					

60	É apresentada com dia, mês e ano (caso declarada).					
Instruções sobre o preparo e uso do alimento						
61	É indicada, caso necessária, de forma não ambígua e sem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.				RDC 259/2002	
62	A recomendação de uso para os suplementos alimentares				RDC 243/2018	
Informação Nutricional						
63	Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos para alimentos				RDC 360/2003	
64	Apresentam sua porção e medida caseira				RDC 359/2003	
65	Esta redigida no idioma oficial do país de consumo e em lugar visível, caracteres legíveis e cor contrastante com o fundo.				RDC 360/2003	
66	Informam valor energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans, Fibras e Sódio nesta ordem				RDC 360/2003	
67	Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada.				RDC 360/2003	
68	Declara substâncias bioativas, enzimas e probióticos fornecidos pelo suplemento alimentar				RDC 243/2018	
69	Utiliza as unidades corretas. (kcal, g e mg)				RDC 360/2003	
70	Declara o percentual de valor diário (%VD) para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo, com base nos valores de ingestão diária recomendada dispostos na Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005. (Suplementos Alimentares)				RDC 243/2018	
71	Caso declare a quantidade de açúcares. polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, esta declaração consta logo abaixo da quantidade de carboidratos.				RDC 360/2003	
72	Utiliza Informação Nutricional Complementar de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos				RDC 54/2012	
73	Utiliza as alegações autorizadas para suplementos alimentares previstas no				RDC 243/2018	

	Anexo V da Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018.					
Carimbos e registros						
74	Consta o carimbo da inspeção federal, no modelo e dimensões corretas (produto de origem animal)				Decreto 9013/2017	
75	Caso possua registro junto ao Mapa ou Anvisa, este número está indicado no rótulo seguindo os critérios estabelecidos					