



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA ADITIVO E/OU COADJUVANTES EM PRODUTOS CÁRNEOS E DE PESCADO

Em cumprimento ao disposto no artigo 270 do Decreto 9013/2017 e suas alterações, a Diretora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, **declara a não objeção** deste Departamento à utilização por estabelecimentos sob Inspeção Federal do ADITIVO a seguir identificado:

1. IDENTIFICAÇÃO:

- Nome do aditivo: ácido acético
- Número INS: 260

2. FINALIDADE:

- Classe funcional: regulador de acidez
- Limite máximo: quantum satis
- Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatina e colágeno

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

A empresa, em seu requerimento 26997157) descreve as seguintes justificativas, transcritas a seguir:

O ácido acético pode ser utilizado como agente de controle de pH.

A quantidade usada em gelatina e colágeno é de 0,16g/kg.

O ácido acético é um comum agente de controle de pH utilizado, principalmente, em indústria de alimentos por ser um ácido fraco, orgânico e assimilável pelo organismo humano. Por ser um ácido fraco e aliado a dosagem pequena, possui mínima interação com as proteínas de colágeno, sendo dessa forma um bom regulador de pH.

O ácido acético é utilizado em diversos produtos alimentícios, sendo um coadjuvante de tecnologia já empregado largamente na indústria alimentícia.

Após a etapa de purificação, a gelatina tem seu pH corrigido com Hidróxido de Amônia/ ou Hidróxido de Sódio e/ou Ácido Clorídrico/ ou Ác. sulfúrico / ou Ác. Acético e segue para o evaporador.

A solução de colágeno hidrolisado é armazenada em tanques pulmão previamente sanitizados. Nestes tanques são realizados os ajustes finais de pH com Ácido Sulfúrico /ou Ácido Clorídrico/ ou Ác. Cítrico/ ou Ác. Acético, e/ou Hidróxido de Sódio/ ou Hidróxido de Amônia. Hidrossulfito de Sódio/ ou Metabissulfito de Sódio e Peróxido de Hidrogênio também podem ser adicionados de acordo com a qualidade do produto a ser produzido. Após ajustes finais, a solução de colágeno hidrolisado é bombeada para tanques de aço inox.

4. CONDICIONANTES ADICIONAIS:

Considerando o pedido de extensão de uso do aditivo ácido acético;

Considerando o parecer da ANVISA;

Somos de PARECER favorável a aprovação do ADITIVO, na seguinte condição:

Nome do aditivo: Ácido acético

INS: 260

Classe funcional: regulador de acidez

Limite máximo: quantum satis

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatinas e colágeno

O presente TERMO DE NÃO OBJEÇÃO é embasado nos conhecimentos científicos atuais e nas informações apresentadas pela requerente. O MAPA pode rever este Parecer frente a novas evidências de que o uso da substância como ADITIVO alimentar representa um risco significativo à saúde.

A interessada deverá pleitear na Anvisa uma petição secundária de inclusão de uso de aditivos, apresentando junto àquela Agência o parecer favorável da Anvisa e o Termo de não objeção do MAPA.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO, Diretora Substituta**, em 22/03/2023, às 09:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 27485103 e o código CRC 2C61DC0B.