



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

TERMO DE NÃO OBJEÇÃO PARA ADITIVO 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 Fosfórico
- Número INS: 338

2. FINALIDADE:

- Classe funcional: Regulador de acidez (aditivo)
 - Limite máximo: 0,03 g/100 g (300 mg/kg)
- Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatina e colágeno

3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:

O relatório técnico-científico (RTC) (26994962) descreve as seguintes justificativas transcritas a seguir:

Classe funcional

Regulador de acidez, que de acordo com a Portaria nº 540/1997 corresponde a substância que altera ou controla a acidez ou alcalinidade dos alimentos. Agente de Controle de microrganismos: substância que tem a propriedade de controlar e/ou inibir o desenvolvimento de microrganismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento (Portaria nº 540/1997).

Limite máximo de uso (em g/100 g ou g/100mL) no alimento pronto para o consumo.

No processo de fabricação do colágeno, o limite máximo residual de fosfato é < 0,03% (<0,03g/100g). O limite de uso do ácido fosfórico é de 2,07g/100g.

Ação de ordem tecnológica (finalidade) desempenhada pela substância no alimento

Características do alimento ou do processo que justifiquem o uso da substância nos limites pleiteados

Descrição da forma de atuação e interação da substância com o alimento:

O coadjuvante de tecnologia é **adicionado para correção de pH**, com a finalidade de neutralização, não deixando resíduo no produto finalizado. A quantidade adicionada é automaticamente

consumida pelo meio através de reações ácido- base, restando apenas traços conforme demonstrado anteriormente. É controlado que colágeno/gelatina tenham um teor de cinzas (matéria inorgânica) menor que 2% (LOTE L607102 do laudo de análise apresentado). **(grifo nosso)**

Demonstração da equivalência ou das vantagens em relação a outras substâncias já aprovadas da mesma classe funcional:

O ácido fosfórico, ácido inorgânico, tem sabor intermediário entre a acidez pronunciada do ácido cítrico e a suavidade do ácido láctico. A peso igual quando comparado aos outros ácidos provoca uma maior redução do pH.

Fluxograma de produção do alimento indicando a etapa de incorporação do aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia

No fluxograma apresentado no RTC, o aditivo é incorporado na etapa de esterilização e segunda evaporação. Nesta etapa acontece a esterilização através de injeção direta de vapor (temperatura 140°C por 5 segundos), seguida por evaporação. A solução concentrada resultante é bombeada para um tanque pulmão onde são realizados os ajustes finais de pH.

4. CONDICIONANTES ADICIONAIS:

Apesar do parecer favorável da ANVISA, baseado na toxicidade , exposição e aprovações anteriores da substância em outros órgãos, países e até em outros alimentos na legislação brasileira, concluímos que a JUSTIFICATIVA TECNOLÓGICA do uso da substância pela empresa como COADJUVANTE para controle de microorganismos não foi suficiente, visto que no processo de fabricação não foi apresentada nenhuma etapa em que o produto exerça esta função, nem que, com esta função, tenha ação superior a de outros coadjuvantes.

Portanto, somos de parecer FAVORÁVEL ao uso de ácido fosfórico, INS 338 como aditivo na função de regulador de acidez:

Nome do aditivo: Ácido Fosfórico

Número INS: 338

Classe funcional: Regulador de acidez (aditivo)

Limite máximo: 0,03 g/100 g (300 mg/kg)

Aprovado para as seguintes categorias de alimentos: gelatina e colágeno

Notas: Limite expresso como P2O5



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA SATIE BECKER DE CARVALHO CHINO, Diretora Substituta**, em 22/03/2023, às 20:50, 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 **27507097** e o código CRC **64A43630**.