



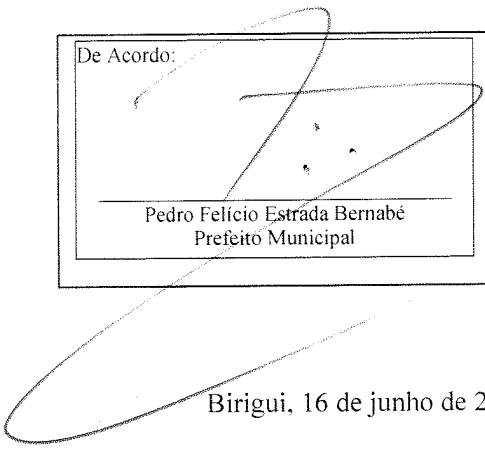
## **Prefeitura Municipal de Birigui**

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

### **MANIFESTAÇÃO AOS RECURSOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2016 """"**

De Acordo:



Pedro Felício Estrada Bernabé  
Prefeito Municipal

Birigui, 16 de junho de 2.016.

Trata-se de análise dos **RECURSOS** interpostos pelas empresas **BIOTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ 05.906.781/0001-00** e **FBS ALIMENTOS EIRELI EPP, CNPJ 17.367.163/000 -00**, doravante denominadas **Recorrentes 1 e 2**, contra decisão da Comissão Especial da Central Municipal de Alimentação Escolar CMAE, nomeada pela portaria nº 52/2015, responsável pela análise das amostras dos gêneros alimentícios, que aprovou os itens nº 18/69, 28/75, 16/68 e 24/72 da empresa **SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS LTDA, CNPJ 10.769.055/0001-14** e itens nº 11/67 de **VANESSA APARECIDA FIORAVANTE COMÉRCIO DE FRIOS ME, CNPJ 20.250.371/0001-39**, doravante denominada **Recorridas 1 e 2**, referente ao Pregão Presencial n.º 020/2016, cujo objeto consiste na:

*"Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios industrializados destinados à Central Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação pelo período de 12 meses"*

As razões recursais apresentadas pelas Recorrentes foram encartadas nos autos assim como as contrarrazões.

#### **1. DAS RAZÕES DO RECURSO**





## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

Pretende a empresa **BIOTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, recorrente, em suma, que a COMISSÃO ESPECIAL responsável pela análise das amostras de gêneros alimentícios, a qual classificou a empresa **SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS LTDA**, nos itens de 18/69 (mistura p/preparo de bebida láctea com chocolate granulada) e 28/75 (mistura em pó para preparo de alimento com soja) do anexo I, **reconsidere a sua decisão de classificação dos mesmos.**

A Recorrente 1 informa que após a publicação da classificação da empresa Sabor e Saúde nos itens 18/69 e 28/75, obteve vistas das amostras e documentação técnica dos produtos, e em seu ponto de vista, é necessária a retificação da aprovação da empresa nesses itens, eis que os produtos encontram-se fora da legislação vigente, alegando que a amostra dos itens 18/69 apresentam goma guar e que este sendo um espessante, deveria vir após as vitaminas e minerais, diferentemente do apresentado; que não consta na embalagem indicação adequada do uso de aromatizante segundo determina o Informe Técnico nº 26 de 14/06/2007; que o rendimento do produto declarado na embalagem, qual seja “52 porções de 120g” não corresponde ao alimento (bebida) preparo que deveria ser declarado em porções de 200 ml conforme determina a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2013; que a embalagem traz citação a RDC nº 278 de 22/09/2005, legislação já revogada pela Resolução RDC nº 27 DE 06/08/2010; que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984. Em relação ao item nº 28/75, que não consta da embalagem indicação adequada do uso de aromatizante segundo determina informe técnico nº 26 de 14/06/2007; que a embalagem traz citação a RDC nº 278 de 22/09/2005, legislação já revogada pela Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010; que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a Resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984; que a alegação de “não contém lactose” não é permitida por nenhuma legislação conforme explica o documento elaborado pela ANVISA: “Perguntas e respostas sobre informação nutricional complementar, novembro de 2012”; a empresa Sabor e Saúde é clara quando diz que seu produto é fonte de cálcio mas não é clara quando declara ser esse único mineral em sua tabela nutricional como, o que parece, sendo enriquecido com 30% de VD conforme as demais vitaminas, ou seja, é de grande importância que o fabricante saiba em quais categorias encaixar seus produtos para que as nutricionistas possam elaborar seus cardápios levando em conta produtos ricos e produtos fonte. Ainda sobre o mesmo ponto, notou que o produto deveria estar “enriquecido com minerais” conforme consta



## *Prefeitura Municipal de Birigui*

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

no edital, ocorrendo que nem da lista dos ingredientes tão pouco da tabela aparece outro mineral se não o cálcio, e já que este deveria ser FONTE, conforme nomenclatura, onde estão os outros minerais que deveriam compor o produto? Conclui então pela inadmissibilidade da classificação da empresa Sabor e Saúde nos itens 18/69 e 28/75.

**Pretende a empresa FBS ALIMENTOS EIRELI EPP, recorrente 2, em** suma, que a COMISSÃO ESPECIAL responsável pela análise das amostras de gêneros alimentícios, a qual classificou as empresas **SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS LTDA**, nos itens e 16/68 (mistura para o preparo de bebida láctea sabor chocolate) e 24/72 (mistura para preparo de bebida láctea sabor napolitano) e **VANESSA APARECIDA FIORAVANTE COMÉRCIO DE FRIOS ME**, nos itens nº 11/67 (mistura para preparo de purê de batata com sabor queijo) do anexo I, proceda à imediata desclassificação dos mesmos.

A Recorrente informa que obteve vistas das amostras e documentação técnica dos produtos, e que as recorridas deixaram de cumprir as exigências editalícias. Que a Recorrida VANESSA APARECIDA FIORAVANTE apresentou ficha técnica e amostras dos itens nº 11/67 que em sua composição não consta sabor queijo e a tabela nutricional também está em desacordo, que o produto ofertado claramente não atende o edital, o qual foi descrito com clareza, não havendo qualquer indicação ou mesmo sugestão da aceitabilidade de produtos sem os componentes solicitados. Que a Recorrida SABOR E SAÚDE itens nº 16/68 e 24/72, observou-se que a mesma encontra-se em desacordo com várias legislações da ANVISA, órgão que regulamenta e fiscaliza os produtos de origem vegetal e a qual pertence o produto em questão, conforme menciona em seus rótulos: “Produto isento de registro conforme RDC 278 de 22/09/2005 da ANVISA, elencando primeiramente que um produto chamado “bebidas láctea” não poderia ser em pó e sim apresentar-se de forma líquida; além disso, as embalagens da “bebida sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais” e da “bebida láctea sabor **napolitano enriquecido com vitaminas e minerais**” **não deveriam mencionar que o seu registro é isento** na ANVISA, pois se trata de um produto de origem animal regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; que há incoerência na apresentação da ficha técnica da bebida láctea sabor chocolate e da amostra do produto, pois na ficha técnica é mencionado que a embalagem é de 2kg e no rótulo do produto o peso líquido é de 1kg.; que com relação à Resolução RDC 359 de 23/12/2003 da ANVISA, o tamanho da porção para bebida láctea que deve a parecer na informação nutricional é de 200 ml e o produto bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

minerais menciona que o rendimento deste produto é de 48 porções de 120g; Além disso as duas embalagens mencionam na informação nutricional uma porção de 50 g (5 colheres de sopa), mas fazendo-os cálculos do rendimento dos dois produtos (Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 48 porções de 120 g e na Bebida Láctea sabor napolitano

enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 24 porções de 200 ml). Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/48 = 20,83$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada. Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/24 = 41,67$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada; Além disso, conforme Informe Técnico, n° 26, de 14 de junho de 2.007 da ANVISA, a Gerência Geral de Alimentos (GGALij Anvisa) determina a forma com que a indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos deve ser feita a partir da finalidade do aroma no alimento, o que não aparece em nenhum painel principal dos rótulos das bebidas em questão.

### **2. SÍNTESE DAS CONTRARRAZÕES DO RECURSO**

A recorrida 1 **SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS LTDA**, informa que teve as amostras aprovadas sem nenhuma ressalva pela equipe técnica da Administração. Após, as empresas FBS Alimentos Eirele e Biotec Indústria e Comércio de Alimentos Ltda interporam recurso administrativo, com as seguintes alegações em síntese:

Biotec: (...) os produtos encontram-se fora da legislação vigente, alegando que a amostra dos itens 18/69 apresentam goma guar e que este sendo um espessante, deveria vir após as vitaminas e minerais, diferentemente do apresentado; que não consta na embalagem indicação adequada do uso do aromatizante segundo determina o Informe Técnico n° 26 de 14/06/2007; que o rendimento do produto declarado na embalagem, qual seja “52 porções de 120g” não corresponde ao alimento (bebida) preparo que deveria ser declarado em porções de 200 ml conforme determina a Resolução RDC n° 359 de 23/12/2013; que a embalagem traz citação a RDC n° 278 de 22/09/2015,



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

legislação já revogada pela resolução RDC nº 27 de 06/08/2010; que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a Resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984. Em relação ao item nº 28/75, que não consta da embalagem indicação adequada do uso de aromatizante segundo determina informe técnico nº 26 de 14/06/2007; que a embalagem traz citação a RDC nº 278 de 22/09/2005, legislação já revogada pela Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010; que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a Resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984; que a alegação de “não contém lactose” não é permitida por nenhuma legislação conforme explica o documento elaborado pela ANVISA: “ Perguntas e respostas sobre informação nutricional complementar, novembro de 2012”; a empresa Sabor e Saúde é clara quando diz que seu produto é fonte de cálcio mas não é clara quando declara ser esse único mineral em sua tabela nutricional como, o que parece, sendo enriquecido com 30% de VD conforme as demais vitaminas, ou seja, é de grande importância que o fabricante saiba em quais categorias encaixar seus produtos para que as nutricionistas possam elaborar seus cardápios levando em conta produtos ricos e produtos fonte. Ainda sobre o mesmo ponto, notou que o produto deveria estar “enriquecido com minerais” conforme consta no edital, ocorrendo que nem da lista dos ingredientes tão pouco da tabela aparece outro mineral se não o cálcio, e já que este deveria ser FONTE, conforme nomenclatura, onde estão os outros minerais que deveriam compor o produto? Conclui então pela inadmissibilidade da classificação da empresa Sabor e Saúde nos itens 18/69 e 28/75.

FBS: (...) SABOR E SAÚDE itens nº 16/68 e 24/72, observou-se que a mesma encontra-se em desacordo com várias legislações da ANVISA, órgão que regulamenta e fiscaliza os produtos de origem vegetal e a qual pertence o produto em questão, conforme menciona em seus rótulos: “Produto isento de registro conforme RDC 278 de 22/09/2005 da ANVISA, elencando primeiramente que um produto chamado “bebidas láctea” não poderia ser em pó e sim apresentar-se de forma líquida; além disso, as embalagens da “bebida sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais” e da “bebida láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais” não deveriam mencionar que o seu registro é isento na ANVISA, pois se trata de um produto de origem animal regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; que há incoerência na apresentação da ficha técnica da bebida láctea sabor chocolate e da amostra do produto, pois na ficha técnica é mencionado que a embalagem é de 2kg e no rótulo do produto o peso líquido é de 1kg.; que com relação à Resolução RDC 359 de 23/12/2003 da ANVISA, o tamanho da porção para bebida láctea que deve a parecer na informação nutricional é de 200 ml e o produto bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais menciona que o rendimento deste produto é



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

de 48 porções de 120g; Além disso as duas embalagens mencionam na informação nutricional uma porção de 50 g (5 colheres de sopa), mas fazendo-os cálculos do rendimento dos dois produtos (Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 48 porções de 120 g e na Bebida Láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 24 porções de 200 ml). Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/48 = 20,83$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada. Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/24 = 41,67$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada; Além disso, conforme Informe Técnico, n° 26, de 14 de junho de 2.007 da ANVISA, a Gerência Geral de Alimentos (GGAL/Anvisa) determina a forma com que a indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos deve ser feita a partir da finalidade do aroma no alimento, o que não aparece em nenhum painel principal dos rótulos das bebidas em questão.

Afirma que tal assertativa encontra-se despida de qualquer veracidade, e pelo próprio fato, a aludida desclassificação afigura-se como ato nitidamente ilegal e desarrazoada, como demonstra.

..... Combate uma a uma das frágeis alegações da licitante Biotec:

(...) alegando que a amostra dos itens 18/69 apresentam goma guar e que este sendo um espessante, deveria vir após as vitaminas e minerais, diferentemente do apresentado; (...). Informa que o espessante goma guar está declarada após os ingredientes, em conformidade com o item 6.2.4 'B' do Anexo da RDC 25/2002.

(...) que não consta na embalagem indicação adequada do uso de aromatizante segundo determina o Informe Técnico n° 26 de 14/06/2007. Informa que quanto ao uso do aromatizante está expressamente descrita no painel principal do produto, onde se lê "aromatizante aroma idêntico ao natural de brigadeiro."

(...) que o rendimento do produto declarado na embalagem, qual seja "52 porções de 120g" não corresponde ao alimento (bebida) preparo que deveria ser declarado em porções de 200 ml conforme determina a Resolução RDC n° 359 de 23/12/2013. Informa que a ficha técnica do produto consta expressamente o rendimento do produto em porções de 100 ml, diferentemente do que alega o licitante.



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

(...) que a embalagem traz citação a RDC nº 278 de 22/09/2005, legislação já revogada pela Resolução RDC nº 27 DE 06/08/2010. Informa que a RDC nº 27/2010 manteve os exatos mesmos termos quanto a dispensa de registro do produto em questão.

(...) que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984. Alega que as informações quanto ao armazenamento do produto encontra-se na parte de trás das embalagens. Se a licitante fosse mais atenciosamente também ao que não lhe convém, teria observado tal fato.

(...) Em relação ao item nº 28/75, que não consta da embalagem indicação adequada do uso de aromatizante segundo determina informe técnico nº 26 de 14/06/2007. Alega que a informação quanto ao uso de aromatizante está expressamente descrita no painel principal do produto, como determina o informe técnico.

(...) que a embalagem traz citação a RDC nº 278 de 22/09/2005, legislação já revogada pela Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010. Informa que a RDC nº 27/2010 manteve os exatos termos quanto a dispensa de registro do produto em questão.

(...) que não foi encontrada na embalagem qualquer informação sobre a conservação do produto como determina a Resolução CISA/MA/MS nº 10 de 31/07/1984. Alega que as informações quanto ao armazenamento do produto encontram-se na parte de trás das embalagens. Se a licitante fosse mais atenciosamente também ao que não lhe convém, teria observado tal fato.

(...) que a alegação de “não contém lactose” não é permitida por nenhuma legislação conforme explica o documento elaborado pela ANVISA: “ Perguntas e respostas sobre informação nutricional complementar, novembro de 2012”. Informa que “perguntas e respostas” não possuem a força vinculante de uma legislação ou resolução devidamente promulgada e publicada. Assim, não havendo qualquer vedação na legislação vigente, não há irregularidades.

(...) a empresa Sabor e Saúde é clara quando diz que seu produto é fonte de cálcio mas não é clara quando declara ser esse único mineral em sua tabela nutricional como, o que parece, sendo enriquecido com 30% de VD conforme as demais vitaminas, ou seja, é de grande importância que o fabricante saiba em quais categorias encaixar seus produtos para que os nutricionistas possam elaborar seus cardápios levando em conta produtos ricos e produtos fonte. Alega que não há qualquer informação equivocada, pois o produto é enriquecido com o mineral cálcio, sendo superior a fonte, atendendo na íntegra os 30% de VD, como determina a legislação vigente.

(...) Ainda sobre o mesmo ponto, notou que o produto deveria estar “enriquecido com minerais” conforme consta no edital, ocorrendo que nem da da lista dos



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

ingredientes tão pouco da tabela aparece outro mineral se não o cálcio, e já que este deveria ser FONTE, conforme nomenclatura, onde estão os outros minerais que deveriam compor o produto? Conclui então pela inadmissibilidade da classificação da empresa Sabor e Saúde nos itens 18/69 e 28/75. Informa que o produto enriquecido, sendo 30% de VD é superior ao de fonte, 15%, Sendo assim, este termo está englobado por aquele, não havendo qualquer irregularidade.

Combate uma a uma das frágeis alegações da licitante FBS:

(...) Produto isento de registro conforme RDC 278 de 22/09/2005 da ANVISA, elencando primeiramente que um produto chamado “bebidas láctea” não poderia ser em pó e sim apresentar-se de forma líquida. Informa que, bem como consta do rótulo do produto, trata-se de uma “mistura em pó para preparo”, conforme RDC nº 27/2010 da Anvisa. Assim, a categoria do produto é “mistura em pó para o preparo de alimento”. No caso, mistura em pó para o preparo de bebida láctea. Assim, como uma mistura em pó para o preparo de gelatina não é um produto gelatinoso e sim em pó, o produto em questão também não o é. Bastaria que a licitante lê-se atentamente a rotulagens antes de apresentar alegações inócuas.

(...) além disso, as embalagens da “bebida sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais” e da “bebida láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais” não deveriam mencionar que o seu registro é isento na ANVISA, pois se trata de um produto de origem animal regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento . Diz que como se verifica na RDC 27/2010 da Anvisa, o produto em questão é da categoria “mistura para preparo de alimento”, de código .4200098...devidamente regulamentado pela Anvisa, sendo de origem vegetal, e portanto, muito longe da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

(...) que há incoerência na apresentação da ficha técnica da bebida láctea sabor chocolate e da amostra do produto, pois na ficha técnica é mencionado que a embalagem é de 2kg e no rótulo do produto o peso líquido é de 1kg. Informa que o produto em questão está disponível em ambas as embalagens, de 1 ou 2 kg, não havendo quaisquer irregularidades, sendo outra alegação inócua da licitante.

(...) que com relação à Resolução RDC 359 de 23/12/2003 da ANVISA, o tamanho da porção para bebida láctea que deve a parecer na informação nutricional é de 200 ml e o produto bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais menciona que o rendimento deste produto é de 48 porções de 120g. Informa que, como se verifica na ficha técnica do produto constante do processo, o rendimento se dá em porções de 200 ml.





## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

Além Além disso as duas embalagens mencionam na informação nutricional uma porção de 50 g (5 colheres de sopa), mas fazendo-os cálculos do rendimento dos dois produtos (Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 48 porções de 120 g e na Bebida Láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais - rendimento que consta na embalagem: 24 porções de 200 ml). Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor chocolate enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/48 = 20,83$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada. Fazendo os cálculos com a informação que consta no rótulo da Bebida láctea sabor napolitano enriquecido com vitaminas e minerais - Peso líquido 1 kg:  $1000/24 = 41,67$  g e não 50 g, sendo assim a informação nutricional do rótulo está errada; Além disso, conforme Informe Técnico, nv 26, de 14 de junho de 2.007 da ANVISA, a Gerência Geral de Alimentos (GGALj Anvisa) determina a forma com que a indicação do uso de aromas nos rótulos dos alimentos deve ser feita a partir da finalidade do aroma no alimento, o que não aparece em nenhum painel principal dos rótulos das bebidas em questão. Informa que, tem-se então, 24 porções de 200 ml, como regularmente informado no rótulo do produto.

A Recorrida 2 **VANESSA APARECIDA FIORAVANTE COMÉRCIO DE FRIOS ME** não apresentou as contrarrazões.

### **3 – SÍNTESE DA MANIFESTAÇÃO DA COMISSÃO ESPECIAL DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS**

A COMISSÃO ESPECIAL de análise das amostras, em resposta a solicitação da Sra. Pregoeira para que a mesma se manifestasse quanto as alegações das Recorrentes e Recorridas, por meio dos ofícios nº 143 e 151/2016/CMAE informou que, após análise, decide de desclassificação dos itens considerando os argumentos abaixo dispostos:

#### Sabor e Saúde:

Itens 16/68 – mistura para bebidas láctea sabor chocolate – há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta “bebida láctea sabor chocolate” e na ficha técnica consta “mistura em pó para bebida láctea sabor chocolate”. Conforme a RDC nº 278 de 22/09/2005 somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (documentação anexa). Em nova análise das informações constantes no rótulo do produto, observou-se que as informações de rendimento (48 porções de



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

120g) divergem da ficha técnica (48 porções de 200 ml). Ressaltam que a informação de rendimento que consta na amostra apresentada pela licitante (pacote de 1 kg) na verdade refere-se ao pacote de 2 g, haja vista que realizando os cálculos de acordo com a orientação de preparo (50 gr para 200 ml de água) o pacote de 1 kg renderia apenas 20 porções. Ao considerarmos o rendimento apresentado no rótulo (48 porções), seria necessário utilizar apenas 21 gr de pó, o que comprometeria o valor nutricional do produto (resultando em proteína 6%, lipídeos 4%, carboidratos 28%), o qual estaria em desacordo com o edital.

Itens 18/69 – mistura para bebida láctea sabor granulado- há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta “bebida láctea sabor granulado” e na ficha técnica consta “mistura em pó para bebida láctea sabor chocolate granulado”. Conforme a RDC nº 278 de 22/09/2005, somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (doc.anexo). Em nova análise da informação de rendimento do produto, também observou-se divergência, haja vista que no rótulo o rendimento seria de “48 porções de 120g” e na ficha técnica de “48 porções de 200 ml”, o que é incoerente, sendo que no rótulo a orientação de preparo é para se utilizar 50 gr de pó para 200 ml de água. Além disso, realizando o cálculo seguindo o modo de preparo (50 gr para 200 ml), o rendimento sera de 40 porções de 200 ml e não de 48 como consta no rótulo.

Itens 24/72 – mistura para bebida láctea sabor napolitano - há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta “bebida láctea sabor napolitano” e na ficha técnica consta “mistura em pó para bebida láctea sabor chocolate napolitano”. Conforme a RDC nº 278 de 22/09/2005, somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (doc.anexo). Em nova análise da informação de rendimento do produto, também observou-se divergência, haja vista que no rótulo o rendimento seria de “24 porções de 200 ml” porém seguindo o modo de preparo orientado (50 gr para 200 ml), o rendimento seria de 20 porções. Além disso, foi observado que a sequência de vitaminas e minerais não segue a determinação da RDC nº 360 de 23/12/2003:-----

Itens 28/75 – mistura para alimento de soja - Em nova análise de informação de rendimento do produto, também observou-se divergências, haja vista que no rótulo o rendimento seria de 98 porções de 200 ml, porém seguindo o modo de preparo orientado (50 g para 200 ml), o rendimento seria de 90 porções. Além disso, foi observado que a sequência de vitaminas e minerais não segue a determinação da RDC nº 360 de 23/12/2003.

Vanessa:



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

Diante dos fatos levantados, a equipe técnica nomeada realizou nova análise nas embalagens dos produtos em epígrafe, onde observou-se que o produto NÃO APRESENTAVA QUEIJO EM SUA FORMULAÇÃO, dessa forma estando em desacordo com o edital.

#### **4. PRELIMINARMENTE**

Os **RECURSOS e CONTRARRAZÃO** reúnem condições de admissibilidade, pois os memoriais foram apresentados dentro do prazo previsto e na forma prevista no referido edital.

#### **4. MÉRITO**

O Recurso será apreciado e julgado, merecendo acolhimento as alegações trazidas pela Recorrente, pelos motivos a seguir expostos:

O recurso será apreciado e julgado, merecendo total acolhimento as alegações trazidas pelas Recorrentes pelo motivo de que, quanto à análise das amostras apresentadas, por se tratar de análise estritamente técnica, cabe a Comissão Especial responsável por assumir a responsabilidade pela classificação ou desclassificação das amostras apresentadas, emitindo relatório detalhado e objetivo, descrevendo os motivos da desclassificação/desclassificação. Tal procedimento foi realizado, cumprindo os passos estabelecidos em edital e seus anexos. Logo, se a Comissão Especial decidiu reformar a decisão de classificação dos itens 18/69, 16/68, 24/72 e 28/75 da empresa **SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS LTDA** e nº 11/67 da empresa **VANESSA APARECIDA FIORAVANTE COMÉRCIO DE FRIOS ME**, à Sra. Pregoeira não compete interferir na análise estritamente técnica da comissão, cabendo somente cumpri-la.

**Isto posto, decide-se pelo conhecimento dos recursos interpostos pelas empresas BIOTEC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA e FBS ALIMENTOS EIRELI EPP e pelo seu provimento, desclassificando os itens 18/69, 16/68, 24/72 e 28/75 da empresa SABOR E SAÚDE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FORMULADOS**



## ***Prefeitura Municipal de Birigui***

Estado de São Paulo  
CNPJ 46.151.718/0001-80

**LTDA e nº 11/67 da empresa VANESSA APARECIDA FIORAVANTE COMÉRCIO DE FRIOS ME.**

Submete-se o presente expediente à Autoridade Superior, o Ilmo. Sr. Prefeito Municipal, para que, após a sua competente decisão, devolva o expediente à Seção de Licitações para publicação do resultado na Imprensa Oficial e Jornal Local.

Renata Aparecida Natal Zago  
Pregoeira Oficial

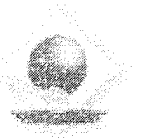
.....

.....



# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

Birigui, 15 de Junho de 2016.

Ofício nº. 143/2016/CMAE.

Assunto: manifestação recurso pregoão nº.20/2016

Seção de Licitações.

Ilma. Sr<sup>a</sup>. Renata Aparecida Natal Zago.

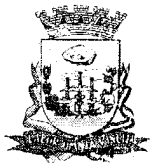
DD. Pregoeira Oficial.

Diante ao Recurso Administrativo

impetrado pela empresa **FBS Alimentos Eireli – EPP** quanto a classificação da empresa **Vanessa Aparecida Fioravante Comércio de Frios – ME** onde vem a impetrante solicitar a desclassificação dos itens 11, 67; referentes aos gêneros “...*Mistura para preparo de purê de batata com sabor queijo, de fácil preparo pela adição de água, valor nutricional da composição centesimal aproximada de proteínas: mínimo de 8,0g, carboidratos: mínimo 70,0g, lipídios: mínimo 0,35g, umidade: máxima 6,0g, valor calórico total: mínimo 315,1Kcal...*”; no tocante aos itens 11 e 67 não atende a descrição do Anexo I do Pregão 20/2016 – Edital nº 32/2016;.

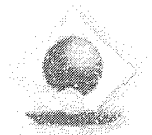
Diante aos fatos levantados a equipe técnica nomeada realizou **nova análise nas embalagens** dos produtos em epígrafe, onde observou – se que o produto NÃO apresentava queijo em sua formulação, dessa forma estando em desacordo com o edital, assim sendo será acatada as reivindicações de “desclassificação” desses itens.

*CMAE*  
*[Handwritten signature]*



# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 46.151.718/0001-00



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

À disposição para quaisquer outros esclarecimentos que se fizerem necessários, essa Comissão Especial subscreve-se.

Atenciosamente,

*Adriana J. Zuccolotto*  
Adriana Jorge Zuccolotto  
CRN 5097

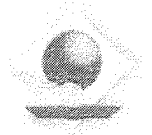
*Ana Beatriz B. S. Cerqueira*  
Ana Beatriz B. S. Cerqueira  
CRN 29519

*Juliana Oliveira de Barros*  
Juliana Oliveira de Barros  
CRN 34875



# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 16.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

Birigui, 15 de junho de 2016.

Ofício nº. 151/2016/CMAE.

Assunto: manifestação recurso pregoão nº.20/2016

Seção de Licitações.

Ilma. Sr<sup>a</sup>. Renata Aparecida Natal Zago.

DD. Pregoeira Oficial.

Diante ao Recurso Administrativo impetrado pela empresa *Sabor e Saúde Indústria e Comércio de Formulados LTDA* quanto à decisão pela desclassificação dos *itens 16, 68; 18, 69; 24, 72; 28, 75 – mistura para bebida láctea sabor chocolate; mistura para bebida láctea sabor granulado; mistura para bebida láctea sabor napolitano; mistura para alimento com soja*. O Departamento da Central Municipal de Alimentação Escolar, após nova análise dos recursos, vem reiterar a decisão pela desclassificação dos itens supracitados, considerando os argumentos abaixo dispostos.

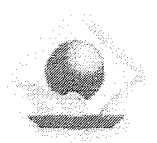
*Itens 16, 68 – Mistura para bebida láctea sabor chocolate* – há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta “Bebida Láctea Sabor Chocolate” e na ficha técnica consta “Mistura em Pó para Bebida Láctea Sabor Chocolate”. Conforme a RDC nº278 de 22/09/2005 somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (segue em anexo documentação na

1  
Oma



# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

íntegra). Em nova análise das informações constantes no rótulo do produto, observou-se que as informações de rendimento (48 porções de 120g) divergem da ficha técnica (48 porções de 200mL). Ressaltamos que a informação de rendimento que consta na amostra apresentada pela licitante vendedora (pacote de 1Kg) na verdade refere-se ao pacote de 2Kg, visto que realizando os cálculos de acordo com a orientação de preparo (50g para 200mL de água) o pacote de 1Kg renderia apenas 20 porções. Ao considerarmos o rendimento apresentado no rótulo (48 porções), seria necessário utilizar apenas 21g de pó, o que comprometeria o valor nutricional do produto (resultando em: proteína – 6%, lípidos – 4%, carboidratos – 28%), o qual estaria em desacordo com edital.

**Itens 18, 69 – Mistura para bebida láctea sabor granulado** – há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta “Bebida Láctea Sabor Chocolate Granulado” e na ficha técnica consta “Mistura em Pó para Bebida Láctea Sabor Chocolate Granulado”. Conforme a RDC nº278 de 22/09/2005 somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (segue em anexo documentação na íntegra). Em nova análise da informação de rendimento do produto, também observou-se divergências, visto que no rótulo o rendimento seria de “48 porções de 120 g” e na ficha técnica

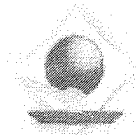
28  
ma





# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

de "48 porções de 200 mL, o que é incoerente sendo que no rótulo a orientação de preparo é para se utilizar 50g de pó para 200mL de água. Além disso, realizando o cálculo seguindo o modo de preparo (50g para 200mL) o rendimento seria de 40 porções de 200mL e não de 48 como consta no rótulo.

**Itens 24, 72 – Mistura para bebida láctea sabor napolitano** – há divergência de informação do rótulo e da ficha técnica quanto à descrição do produto, de modo que no rótulo consta "Bebida Láctea Sabor Napolitano" e na ficha técnica consta "Mistura em Pó para Bebida Láctea Sabor Napolitano". Conforme a RDC nº278 de 22/09/2005 somente preparações na consistência líquida podem ser consideradas bebidas lácteas (segue em anexo documentação na íntegra). Em nova análise da informação de rendimento do produto, também observou-se divergências, visto que no rótulo o rendimento seria de "24 porções de 200mL", porém seguindo o modo de preparo orientado (50g para 200mL) o rendimento seria de 20 porções. Além disso, foi observado que a sequência de vitaminas e minerais não segue a determinação da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

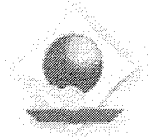
**Itens 28, 75 – Mistura para Alimento de Soja** – em nova análise da informação de rendimento do produto, também observou-se divergências, visto que no rótulo o rendimento seria de "98 porções de 200mL", porém seguindo o modo de preparo

3  
Cmae



# Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo  
CNPJ - 46.151.718/0001-80




DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

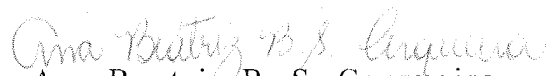
orientado (50g para 200mL) o rendimento seria de 90 porções. Além disso, foi observado que a sequência de vitaminas e minerais não segue a determinação da RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Em suma, após serem realizadas as novas análises acima descritas a Central Municipal de Alimentação Escolar, em observância as prerrogativas do edital nº 32/2016, a equipe técnica mantém o parecer dado nos ofícios 143 e 145/2016/CMAE.

À disposição para quaisquer outros esclarecimentos que se fizerem necessários, essa Comissão Especial subscreve-se.

Atenciosamente,

  
Adriana Jorge Zuccolotto  
CRN3 5097

  
Ana Beatriz B. S. Cerqueira  
CRN3 29519

  
Juliana Oliveira de Barros  
CRN3 34843

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA

#### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão atender as Bebidas Lácteas destinadas ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento refere-se às Bebidas Lácteas a serem destinadas ao comércio nacional e internacional.

#### 2. DESCRIÇÃO

##### 2.1. Definição

Para efeito de aplicação deste Regulamento, entende-se por:

2.1.1. Bebida Láctea: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.1. Bebida Láctea com adição: é o produto descrito no item 2.1.1 adicionado de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.2. Bebida Láctea sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1 sem a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.3. Bebida Láctea Pasteurizada: é o produto descrito no item 2.1.1, submetido à temperatura de Pasteurização Lenta de 62 a 65° C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos e Pasteurização de curta duração de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), durante 15 a 20 segundos (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria, resfriada entre 2 e 5°C (dois e cinco graus Celsius) e, em seguida, envasada.

2.1.1.3.1. Bebida Láctea Pasteurizada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.3, adicionado de produto(s) alimentício(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.3.2. Bebida Láctea Pasteurizada sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.3, sem adição de produto(s) ou substância( s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.4. Bebida Láctea Esterilizada: é o produto descrito no item 2.1.1.1 embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

2.1.1.4.1. Bebida Láctea Esterilizada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.4 embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto. Adicionado de

*Amaz*

produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.4.2. Bebida Láctea Esterilizada sem Adição: é o produto descrito no item 2.1.1.4 embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto. Sem adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.5. Bebida Láctea UAT ou UHT: é o produto descrito no item 2.1.1, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

2.1.1.5.1. Bebida Láctea UAT ou UHT com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.5, adicionado de produto(s) ou substância( s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento).

2.1.1.5.2. Bebida Láctea UAT ou UHT sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.5, sem adição de produto(s) ou substância( s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.6. Bebida Láctea Fermentada: é o produto descrito no item 2.1.1 fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.6.1. Bebida Láctea Fermentada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.6, adicionado de leite fermentado, produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.6.1.1. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classificam-se como bebida(s) láctea(s) fermentada(s) com açúcar, açucaradas ou adoçadas e/ou aromatizadas/saborizadas.

2.1.1.6.2. Bebida Láctea Fermentada sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.6, sem adição de leite fermentado, produto ou substância alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.7. Bebida Láctea tratada termicamente após fermentação: é o produto descrito no item 2.1.1 adicionado de cultivo de microrganismos ou de produtos lácteos fermentados e posteriormente submetido a tratamento térmico adequado.

Amor  
y

2.1.1.7.1. Quando em sua elaboração tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos e cuja base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m), o produto classifica-se como Bebida láctea tratada termicamente após fermentação com Adição.

2.1.1.7.2. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classificam-se como bebida(s) láctea(s) tratada(s) termicamente após fermentação(s) com açúcar, açucarada(s) ou adoçada(s) e/ou aromatizada(s)/saborizada(s).

2.1.1.8. Leite Fermentado: entende-se por leite fermentado os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite, ou leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos. Estes microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. São considerados Leites Fermentados: Iogurte, Yogur ou Yoghurt, Leites Fermentados ou Cultivados, Kefir, Kumys e Coalhada ou Cuajada.

2.1.1.9. Soro de Leite: entende-se por soro de leite o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite destinado à fabricação de queijos ou de caseína.

2.1.1.10. Produtos Lácteos: entende-se por produto lácteo o produto obtido mediante qualquer elaboração do leite que pode conter aditivos alimentícios e outros ingredientes funcionalmente necessários para sua elaboração.

2.1.1.11. Leite: entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

2.1.1.12. Leite em Pó: entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.1.1.13. Leite Reconstituído: entende-se por leite reconstituído o produto resultante da dissolução em água do leite em pó, adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

2.1.1.14. Leite UAT OU UHT: entende-se por leite UHT (Ultra Alta Temperatura, UAT) o leite (integral, parcialmente desnatado ou semidesnatado e desnatado) homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

2.1.1.15. Leite Esterilizado: é o produto embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

2.1.1.16. Produto ou Substância Alimentícia: é todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Exemplo: ingredientes opcionais lácteos e não lácteos.

2.1.1.17. Produto de Origem Animal Comestível: toda substância de origem animal ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

*Amaly*

## 2.2. Classificação

2.2.1. De acordo com o tratamento térmico, a bebida láctea classifica-se em:

2.2.1.1 Bebida Láctea Pasteurizada;

2.2.1.2. Bebida Láctea Esterilizada;

2.2.1.3. Bebida Láctea UAT ou UHT;

2.2.1.4. Bebida láctea tratada termicamente após fermentação: vide item

2.1.1.7.

2.2.2. De acordo com a adição ou não de outros produto(s) alimentício(s) ou substâncias alimentícias, classifica-se em:

2.2.2.1. Bebida Láctea sem adição: vide item 2.1.1.2;

2.2.2.2. Bebida Láctea com adições: vide item 2.1.1.1.

2.2.3. De acordo com a fermentação láctica, a bebida láctea classifica-se em:

2.2.3.1. Bebida láctea fermentada: vide item 2.1.1.6.

2.2.3.1.1. Bebida Láctea fermentada com adição: vide item 2.1.1.6.1;

2.2.3.1.2. Bebida Láctea fermentada sem adição: vide item 2.1.1.6.2.

2.3. Designação (Denominação de venda)

Nas bebidas lácteas fermentadas, os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no item 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

2.3.1. O produto classificado em 2.1.1.1. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor .....", preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) / saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.2. O produto classificado em 2.1.1.2. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)".

2.3.3. O produto classificado em 2.1.1.3, 2.1.1.3.1, 2.1.1.3.2, 2.1.1.4, 2.1.1.4.1, 2.1.1.4.2, 2.1.1.5, 2.1.1.5.1, 2.1.1.5.2 designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)", "Bebida Láctea .....(incluir tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado)" ou "Bebida Láctea.....(incluir tratamento térmico) sabor....." preenchendo-se o espaço em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.4. O produto classificado em 2.1.1.6, 2.1.1.6.1 e 2.1.1.6.2 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada" ou "Bebida Láctea Fermentada com...", ou "Bebida Láctea Fermentada Sabor....." preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício( s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante( s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.4.1. Na nomenclatura mencionada no item 2.3.4, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome do(s) produto(s) alimentício( s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) / saborizante( s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

2.3.4.2. Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos sempre que se cumpra com o estabelecido em 2.1.1.6 e 4.2.3.

2.3.5. O produto classificado em 2.1.1.6 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada".

2.3.6. O produto classificado em 2.1.1.7 designar-se-á "Bebida Láctea Tratada Termicamente Após Fermentação".

2.3.6.1. Na nomenclatura mencionada no item 2.1.1.7, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) /

*Amaly*

saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo, "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

### 3. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Institui o Código de Defesa do Consumidor.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e seus Decretos. Institui o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências.

BRASIL. Programa de Nacional de Controle de Resíduo Biológicos. Instrução Normativa nº 3, de 22 de janeiro de 1999, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União. Brasília, 17 de fevereiro de 1999. Seção 1, página 15.

BRASIL. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19697.

BRASIL. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó - Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 11 de março de 1996. Seção 1, página 3977.

BRASIL. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite UAT (UHT) - Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 11 de março de 1996. Seção 1, página 3977.

BRASIL. Aprova a Inclusão de Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó - Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19699.

BRASIL. Aprova a inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite UHT UAT - Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19700.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em Conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal - Instrução Normativa nº 22, de 14 de abril de 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 5 de maio de 2003. Seção 1, página 3.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 19 de setembro de 2003. Seção 1, página 14.

BRASIL. Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos" - Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de agosto de 1998. Seção 1, página 28.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 21 de outubro de 1968. Seção 1, pt.1.alterado.

BRASIL. Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962 - Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965. Presidência da República. Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de abril de 1965.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças da Primeira Infância - Resolução ANVISA - RDC nº 222, de 5 de agosto de 2002. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 6 de agosto de 2002. Seção 1, página 558.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares Definição Classificação e emprego - Portaria nº 540 - SVS/MS, de 27 de outubro de 1997. Ministério da Saúde, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de outubro de 1997.

BRASIL. MADRID. *A Manual de industria dos alimentos. Tradução de José A. Cschin.* - São Paulo: Livraria Varela, 1995.

BRASIL. SÁ, F. Vieira de. *O Leite e seus Produtos.* Clássica editora. 4ª edição, 1975.

#### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

##### 4.1. Composição:

##### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

4.1.1.1. leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado);

4.1.1.2. Soro de leite (líquido, concentrados e em pó);

4.1.1.3. Para Bebida Láctea Fermentadas (isoladamente ou em combinação) Cultivos de bactérias lácticas, cultivos de bactérias lácticas específicas e/ou leite(s) fermentado(s).

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais:

4.1.2.1. Ingredientes opcionais lácteos: creme; sólidos de origem láctea; manteiga, gordura anidra do leite ou butter oil, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, leiteilho e outros produtos de origem lácteas;

4.1.2.2. Ingredientes opcionais não lácteos (isoladamente ou em combinação): açúcares e/ou glicídios, maltodextrina, edulcorantes nutritivos e não nutritivos, frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, vegetais, gorduras vegetais, chocolate, frutas secas, café, especiarias e outros alimentos aromatizantes naturais e inócuos e/ou sabores, amidos ou amidos modificados, gelatina ou outros ingredientes (produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)).

##### 4.2. Requisitos:

##### 4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Consistência: líquida com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição.

4.2.1.2. Cor: branca ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s).

4.2.1.3. Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) / saborizante(s) adicionados.

##### 4.2.2. Requisitos físico-químicos:

4.2.2.1. As Bebidas Lácteas definidas em 2.1.1 deverão cumprir com o requisito físico-químico indicado na Tabela 1.



**Tabela 1**

Produto	Análise	Mínimo	Métodos de Análise
Bebida láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,7	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,0	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)(ver nota 1)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,4	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância( s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1.7	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,0	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,4	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem Láctea (g/100g)	1,2	IN nº 22, de 14 de abril de 2003.

**Nota 1:** A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.

**Nota 2:** Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.

4.2.3. Contagem de microrganismos específicos: nas bebidas lácteas fermentadas, a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias por grama) no produto final, durante todo o prazo de validade. No caso em que mencione um ou mais cultivo(s) láctico(s) específico(s), este(s) também deve(m) atender a este(s) requisito(s).

4.3. Acondicionamento: a bebida láctea deve ser envasada em materiais adequados para as condições de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

4.4. Condições de conservação e comercialização: as bebidas lácteas pasteurizadas e as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos:

5.1.1. Autoriza-se na elaboração da bebida láctea o uso dos aditivos relacionados na Tabela 2, nas concentrações máximas indicadas no produto final.

**Tabela 2**

1. Bebida Láctea UHT (UAT) e Bebidas Lácteas Esterilizadas sem adição (ver nota).
2. Bebida Láctea com adição ou Bebida láctea com produto ou substância(s) alimentícia(s).
3. Bebida láctea com leite(s) fermentado(s).
4. Bebidas Lácteas fermentadas com adição ou Bebidas lácteas fermentadas com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).

*Amor G*

5. Bebidas lácteas fermentadas com leite(s) fermentado(s).		
6. Bebidas lácteas tratadas termicamente após a fermentação.		
NÚMERO	PRODUTO	CONCENTRAÇÃO MÁXIMA NO PRODUTO FINAL
-	INS	
-	ACIDULANTE	
	Todos os aprovados como BPF	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,50
-	AROMATIZANTE	quantum satis
-	REGULADOR DE ACIDEZ	-
	Todos os aprovados como BPF	quantum satis
-	CORANTE	-
1000 i	Curcumina, cúrcuma	0,008
101 i	Riboflavina	0,003
101 ii	Riboflavina 5 fosfato de sódio	0,003
110	Amarelo crepúsculo	0,005
120	Carmin, cochonilha, ácido carmínico	0,01 (como ác. carmínico)
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina	0,005
133	Azul Brilhante FCF	0,005
140 i	Clorofila	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	0,005
141 ii	Clorofilina cúprica	0,005
143	Verde rápido FCF	0,005
150 a	Caramelo I simples	quantum satis
150 b	Caramelo II processo sulfito caústico	quantum satis
150 c	Caramelo III processo amônia	0,05
150 d	Caramelo IV processo sulfitoamônia	0,05
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	0,005
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,005
160 b	Urucum, bixina, norbixina	0,001 (como bixina)
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
-	ESPESSANTE	-
	Todos os aprovados como BPF	quantum satis
	ESTABILIZANTE	-
	Todos os aprovados como BPF	quantum satis
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,10 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,10 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,10 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,10 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,10 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
481 i	Estearoil lactilato de sódio	0,10

*Amay*

482 i	Estearoil lactilato de cálcio	0,10
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
	EMULSIFICANT	-
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
481 i	Estearoil lactilato de sódio	0,10
482 i	Estearoil lactilato de cálcio	0,10
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
1.2. Bebidas Lácteas com Adições		
Admitem-se as mesmas funções, aditivos e limites máximos estabelecidos para a categoria 2, 4 e 6. Admite-se também o uso de conservador, conforme indicado a seguir:		
	CONSERVADOR	-
200	Ácido sórbico	0,03
201	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico)

Nota: Para Bebidas Lácteas UHT (UAT) e Bebidas Lácteas Esterilizadas sem adição, só serão permitidos espessantes e estabilizantes constantes na Tabela 2.

5.1.1.1 Nas bebidas lácteas UAT ou UHT e Esterilizada, é permitido o uso dos estabilizantes indicado na Tabela 2. -

5.1.2. Em todos os casos, admitir-se-á a presença dos aditivos transferidos por meio dos ingredientes opcionais em conformidade com o princípio de transferências de aditivos alimentares / Portaria nº 540 - SVS/MS, de 27 de outubro de 1997 (DOU de 28/10/97). A sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda à concentração máxima admitida no ingrediente opcional e, quando se tratar de aditivos indicados na Tabela 2 do presente Regulamento, não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo.

5.2. Coadjuvante opcional de tecnologia/elaboração:

Enzima Betagalactosidase (lactase) b.p.f.

Enzima Transglutaminase\* quantum satis

\*Nota: De acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 348, de 2003, desde que a fonte seja a mesma prevista na referida Resolução.

## 6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

## 7. HIGIENE

### 7.1. Considerações gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com a Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

7.2. A matéria-prima de origem láctea (líquidos e/ou concentrados e/ou pó) a ser utilizada na elaboração das bebidas lácteas, inclusive a que for destinada à produção dos leites fermentados usados como ingredientes, deverá ser higienizada por meios mecânicos adequados e previamente submetida a tratamento térmico que assegure fosfatase alcalina residual negativa, combinado ou não a outros processos

*Amag*

## 9. ROTULAGEM

### 9.1. Definição

9.1.1. **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

9.1.2. **Embalagem:** é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

9.1.2.1. **Embalagem primária ou envoltório primário:** é a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

9.1.2.2. **Embalagem secundária ou pacote:** é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

9.1.2.3. **Embalagem terciária ou embalagem:** é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

9.1.3. **Alimento embalado:** é todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

9.1.4. **Consumidor:** é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

9.1.5. **Ingrediente:** é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

9.1.6. **Matéria-prima:** é toda substância que para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

9.1.7. **Aditivo alimentar:** é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

9.1.8. **Alimento:** é toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

9.1.9. **Denominação de venda do alimento:** é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico Específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

9.1.10. **Fracionamento de alimento:** é a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

9.1.11. **Lote:** é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

9.1.12. **País de origem:** é aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

9.1.13. **Painel principal:** é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

### 9.2. Princípios gerais

*Amor*  
*g*

9.2.1. Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

9.2.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

9.2.3. A rotulagem dos alimentos será feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta poderá ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

### 9.3. Idioma

A informação obrigatória deverá estar 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.

### 9.4. Informação obrigatória

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento ou nome do produto
- deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- Nome ou razão social e endereço do estabelecimento do importador, no caso de alimentos importados;
- Carimbo oficial da Inspeção Federal;
- Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;

*Amor*

- Marca Comercial do produto;
- Identificação do lote;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Composição do produto;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

#### 9.5. Apresentação da informação obrigatória

##### 9.5.1. Denominação de venda do alimento ou nome do produto:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando em um Regulamento Técnico Específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;

c) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e às condições físicas próprias do alimento, as quais deverão estar junto ou próximas da denominação do alimento:

Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

##### 9.5.2. Lista de ingredientes

Deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

9.5.2.1. A lista de ingredientes deverá constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

9.5.3. Declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes Os aditivos alimentares deverão ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Constará desta declaração:

a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento;

b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, poderá ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes, declara-se somente a função e optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

##### 9.5.4. Conteúdos líquidos

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos correspondentes.

##### 9.5.5. Identificação da Origem

###### 9.5.5.1. Deve ser indicado:

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- endereço completo;
- país de origem e município;

*Ana*

- número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

9.5.5.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria...".

#### 9.5.6. Identificação do lote

9.5.6.1. Todo rótulo deverá ter 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.

9.5.6.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

9.5.6.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o subitem

#### 9.5.7.b.

##### 9.5.7. Prazo de validade

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) do prazo de validade deve constar, pelo menos:

- o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

- o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano);

c) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de...";

- "válido até...";

- "validade...";

- "val:...";

- "vence...";

- "vencimento...";

- "vto:...";

- "venc:...".

d) as expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou

- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou

- uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 9.5.7.b.

Toda informação deve ser clara e precisa.

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras que não induzam o consumidor a erro.

É permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.

#### 9.5.8. Rotulagem facultativa

9.5.8.1. Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente Regulamento, incluídos os referentes à declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 9.2 - Princípios Gerais.

*Amaz*

#### 9.5.8.2. Denominação de qualidade

9.5.8.2.1 Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

9.5.8.2.2 Essas denominações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

#### 9.5.8.3. Informação nutricional

Deverá ser utilizada a informação nutricional conforme regulamento específico, sempre que não entre em contradição com o disposto no item 9.2 - Princípios Gerais.

#### 9.6. Apresentação e distribuição da informação obrigatória

9.6.1. Deverá constar no painel principal a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

9.6.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

#### 9.7. Casos particulares

9.7.1. As unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10cm<sup>2</sup>, poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 9.4 (Informação obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

9.7.2. Nos casos estabelecidos no item 9.7.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

9.8. Destaque: aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e audível.

9.9. Quando no processo tecnológico do produto for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL.**

9.10. Nas embalagens de bebida láctea de cor branca, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão: **CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE.**

9.11. Nas embalagens de bebida láctea colorida, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM SORO DE LEITE.**

9.12. Nas embalagens de bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM SORO DE LEITE.**

9.13. Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

Para as bebidas lácteas na cor branca:

**BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE.**

Para as bebidas lácteas coloridas:

**BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE.**

*Amo G*



9.14. O produto classificado em 2.1.1. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com ....." ou "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor .....", preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.15. O produto classificado em 2.1.2. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir tratamento térmico efetuado)".

9.16. O produto classificado em 2.1.1.3, 2.1.1.3.1, 2.1.1.3.2, 2.1.1.4, 2.1.1.4.1, 2.1.1.4.2, 2.1.1.5, 2.1.1.5.1 e 2.1.1.5.2 designar-se-á "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado)", "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado)" ou "Bebida Láctea.....(incluir tratamento térmico) sabor....." preenchendo-se o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.17. O produto classificado em 2.1.1.6, 2.1.1.6.1 e 2.1.1.6.2 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada" ou "Bebida Láctea Fermentada com...", "Bebida Láctea Fermentada Sabor....." preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substâncias(s) alimentícias(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.18. Na nomenclatura mencionada no item 2.3.4. poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

9.19. Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos sempre que se cumpra com o estabelecido em 2.1.1.6 e 4.2.3.

9.20. O produto classificado em 2.1.1.6 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada".

9.21. O produto classificado em 2.1.1.7 designar-se-á "Bebida Láctea Tratada Termicamente Após Fermentação".

9.22. Na nomenclatura mencionada no item 2.1.1.7, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

9.23. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídios ou poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, os produtos se classificam como "Bebidas Lácteas Com Açúcar, Açucaradas ou Adoçadas e/ou Aromatizadas/Saborizadas".

## 10. Métodos de Análises

Os métodos de análises recomendados são indicados nos itens 4.2.2 e 7.4.

## 11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

*Amor G*