



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Consulta Pública nº 1.358, de 31 de outubro de 2025

D.O.U de 03/11/2025

A DIRETORIA COLEGIADA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, III, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve submeter à consulta pública, para comentários e sugestões do público em geral, proposta de ato normativo, conforme deliberado em reunião realizada em 29 de outubro de 2025, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Fica estabelecido o prazo de 120 (cento e vinte) dias para envio de comentários e sugestões ao texto da proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, conforme Anexo.

Parágrafo único. O prazo de que trata este artigo terá início 7 (sete) dias após a data de publicação desta Consulta Pública no Diário Oficial da União.

Art. 2º A proposta de ato normativo e os demais documentos que subsidiaram a sua elaboração estarão disponíveis no portal eletrônico da Anvisa, no endereço https://anvisaegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=recuperarTematicasCollapse&cod_modulo=630&cod_menu=9373, e no portal eletrônico Participa + Brasil, no endereço <https://www.gov.br/participamaisbrasil/consultas-publicas>. As sugestões no portal da Anvisa deverão ser enviadas eletronicamente por meio do preenchimento de formulário eletrônico específico, disponível no endereço: <http://pesquisa.anvisa.gov.br/index.php/799878?lang=pt-BR>

§1º Com exceção dos dados pessoais informados pelos participantes, todas as contribuições recebidas são consideradas públicas e de livre acesso aos interessados, conforme previsto na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 e estarão disponíveis após o encerramento da consulta pública, em sua página específica, no campo “Documentos Relacionados”.

§2º Ao término do preenchimento e envio do formulário eletrônico será disponibilizado número de identificação do participante (ID) que poderá ser utilizado pelo usuário para localizar a sua própria contribuição, sendo dispensado o envio postal ou protocolo presencial de documentos em meio físico junto à Agência.

§3º Em caso de limitação de acesso do cidadão a recursos informatizados será permitido o envio e recebimento de sugestões por escrito, em meio físico, durante o prazo de consulta, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos – GGALI, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

§4º Excepcionalmente, contribuições internacionais poderão ser encaminhadas em meio físico, para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Assessoria de Assuntos Internacionais – AINTE, SIA trecho 5, Área Especial 57, Brasília-DF, CEP 71.205-050.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária promoverá a análise das contribuições e, ao final, publicará o resultado da consulta pública no portal da Agência.

Parágrafo único. A Agência poderá, conforme necessidade e razões de conveniência e oportunidade, articular-se com órgãos e entidades envolvidos com o assunto, bem como aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para subsidiar posteriores discussões técnicas e a deliberação final da Diretoria Colegiada.

LEANDRO PINHEIRO SAFATLE

Diretor-Presidente

ANEXO

PROPOSTA EM CONSULTA PÚBLICA

Processo nº: 25351.919438/2023-17

Assunto: Proposta de revisão da regulamentação sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Agenda Regulatória 2024-2025: Tema nº 3.25

Área responsável: Gerência-Geral de Alimentos – GGALI

Diretor Relator: Leandro Pinheiro Safatle

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

MINUTA DE RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA ANVISA Nº [Nº], DE [DIA] DE [MÊS POR
EXTENSO] DE [ANO]

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV, aliado ao art. 7º, III e IV da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 187, VI, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021, resolve adotar a seguinte Resolução, conforme deliberado em reunião realizada em ... de ... de 20.., e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Resolução incorpora ao ordenamento jurídico nacional:

I - a Resolução GMC/MERCOSUL nº 47, de 10 de dezembro de 2003;

II - a Resolução GMC/MERCOSUL nº 1, de 19 de abril de 2012; e

III - a Resolução GMC/MERCOSUL nº XX, de XX de XXXXX de 202X (P. RES. 5/2025 Rev. 1).

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

Parágrafo único. Esta Resolução não se aplica:

I - aos alimentos embalados preparados nos serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento;

II - aos alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor; e

III - às águas envasadas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 717, de 1º de julho de 2022, ou outra que vier a lhe substituir.

Art. 3º Para efeito desta Resolução, são adotadas as seguintes definições:

I - açúcares adicionados: monossacarídeos e dissacarídeos adicionados durante o processamento do alimento, incluindo as frações de monossacarídeos e dissacarídeos, oriundos da adição de:

- a) açúcar de cana-de-açúcar, açúcar de beterraba e açúcares de outras fontes;
- b) melaço, melado, rapadura, caldo de cana e outros derivados da obtenção do açúcar;
- c) mel;
- d) sacarose, glicose (dextrose), frutose, maltose, lactose e outros mono e dissacarídeos;
- e) maltodextrina, extratos de malte, açúcar invertido e xaropes, incluindo os obtidos por hidrólise de polissacarídeos;
- f) sucos, sucos concentrados, sucos desidratados, polpas e purês de frutas e hortaliças; e
- g) ingredientes adicionados de qualquer um dos anteriores.

II - açúcares totais: todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, excluindo os políeis;

III - alegações nutricionais: qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares incluindo, mas não se restringindo, àquelas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e minerais, não compreendendo:

- a) a menção das substâncias na lista de ingredientes;
- b) a menção de nutrientes como parte obrigatória da rotulagem nutricional; e
- c) a declaração quantitativa ou qualitativa de alguns nutrientes ou ingredientes ou do valor energético no rótulo, quando esta declaração for exigida por normas específicas.

IV - alegações nutricionais de conteúdo absoluto: alegações nutricionais que descrevem o nível ou a quantidade do valor energético e de nutrientes contidos no alimento;

V - alegações nutricionais de conteúdo comparativo: alegações nutricionais que comparam os níveis ou a quantidade do valor energético ou dos mesmos nutrientes contidos no alimento de referência;

VI - alegações nutricionais de sem adição: alegações nutricionais que descrevem que um ingrediente não foi adicionado de forma direta ou indireta;

VII - alimento de referência: é a versão convencional do mesmo alimento com a declaração da alegação nutricional de conteúdo comparativo e que serve como padrão de comparação para realizar e destacar uma modificação relativa aos atributos nutricionais de reduzido e de aumentado;

VIII - carboidratos: todos os monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos, incluindo os políeis, presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano;

IX - colesterol: esteroide que apresenta um núcleo ciclopentanoperidrofenantreno com um grupo hidroxila no C-3 e uma cadeia carbônica no C-17;

X - consumidor: pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos;

XI - elementos da tabela de informação nutricional: elementos para os quais são aplicadas regras de formatação com o propósito de garantir a identidade visual e adequada legibilidade da tabela, compreendendo a borda externa, as linhas e a barra de separação, as margens, os espaçamentos, os símbolos e as informações declaradas;

XII - embalagem individual: embalagem cujo conteúdo do alimento seja menor ou igual a duas porções definidas no Anexo IV desta Resolução;

XIII - fibras alimentares: polímeros de carboidrato com três ou mais unidades monoméricas que não são hidrolisados pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano e que:

- a) estão naturalmente presentes nos alimentos na forma em que são consumidos, incluindo as frações de lignina e outros compostos associados a polissacarídeos na parede celular vegetal;
- b) são obtidos a partir de matérias-primas alimentares por meio de processos físicos, enzimáticos ou químicos; e
- c) são obtidos por meio de síntese;

XIV - gorduras monoinsaturadas: triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres;

XV - gorduras poli-insaturadas: triglicerídeos que contêm ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres;

XVI - gorduras saturadas: triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres;

XVII - gorduras totais: substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, compostas por triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolípidios;

XVIII - gorduras trans: isômeros geométricos de ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados que possuem ligações duplas carbono-carbono não conjugadas, interrompidas por pelo menos um grupo metileno, em configuração trans;

XIX - medida caseira: forma de quantificação da porção do alimento, por meio de utensílios, unidades ou outras formas comumente usadas pelo consumidor para mensurar os alimentos;

XX - nutriente: substância química consumida normalmente como componente de um alimento:

- a) que forneça energia;
- b) que seja necessária para o crescimento, o desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; ou
- c) cuja carência resulte em mudanças químicas ou fisiológicas características;

XXI - ômega 3: ácidos graxos poli-insaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no terceiro carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo;

XXII - ômega 6: ácidos graxos poli-insaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no sexto carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo;

XXIII - ômega 9: ácidos graxos monoinsaturados nos quais a primeira dupla ligação se encontra no nono carbono a partir do grupo metil (CH₃) do ácido graxo;

XXIV - painel principal: superfície da embalagem mais visível ao consumidor nas condições habituais de exposição, que permita a identificação imediata da identidade e natureza do produto e onde se encontra, em sua forma mais relevante, a marca, representação gráfica do produto ou logotipo, caso exista;

XXV - polióis: álcoois contendo mais de dois grupos hidroxila;

XXVI - porção: quantidade de alimento utilizada como referência para fins de rotulagem nutricional, tomando para seu cálculo uma dieta diária de 2000 kcal;

XXVII - prato preparado semipronto ou pronto: alimento preparado, cozido ou pré-cozido que não requer adição de ingredientes para seu consumo;

XXVIII - proteínas: polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos;

XXIX - rotulagem nutricional: toda declaração destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo:

- a) a tabela de informação nutricional;
- b) a rotulagem nutricional frontal; e
- c) as alegações nutricionais;

XXX - rotulagem nutricional frontal: declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos no painel principal do rótulo do alimento;

XXXI - serviços de alimentação: estabelecimento que produz e oferta preparações culinárias prontas para o consumo;

XXXII - substância bioativa: nutriente ou não nutriente consumido normalmente como componente de um alimento, que possui ação metabólica ou fisiológica específica no organismo humano;

XXXIII - superfície visível para rotulagem: área da embalagem disponível para rotulagem definida a partir das especificidades da embalagem, excluindo as partes deformadas e de difícil visualização;

XXXIV - tabela de informação nutricional: relação padronizada do valor energético e do conteúdo de nutrientes e de substâncias bioativas de um alimento; e

XXXV - valores diários de referência (VDR): valores baseados em dados científicos que se referem aos níveis de nutrientes associados às necessidades nutricionais ou a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, definidos para fins de rotulagem nutricional e nas alegações de propriedades funcionais e de saúde.

CAPÍTULO II

REQUISITOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Seção I

Declaração obrigatória e voluntária da tabela de informação nutricional

Art. 4º A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

§ 1º O disposto no *caput* desse artigo se aplica de forma voluntária aos seguintes alimentos:

I - alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², com exceção dos alimentos para fins especiais;

II - bebidas alcoólicas;

III - gelo destinado ao consumo humano;

IV - especiarias e misturas de especiarias sem adição de aditivos alimentares que agreguem valor nutricional significativo ao produto;

V - café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto;

VI - vinagres, sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto;

VII - frutas, hortaliças e leguminosas frescas, tubérculos, cogumelos e suas misturas, em seu estado natural, lavados, higienizados, descascados, cortados, picados, ralados, incluindo refrigerados ou congelados, sem adição de aditivos alimentares que agreguem valor nutricional significativo ao produto;

VIII - carnes, pescados e miúdos, refrigerados ou congelados, sem adição de aditivos alimentares que agreguem valor nutricional significativo ao produto; e

IX - ovos com casca e derivados de ovos, sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto.

§ 2º A declaração voluntária de que trata o § 1º do *caput* desse artigo não se aplica caso os alimentos listados tenham:

I - sido objeto de enriquecimento ou restauração, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 714, de 1º de julho de 2022, ou outra que vier a lhe substituir;

II - adição de substâncias bioativas, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 839, de 14 de dezembro de 2023, ou outra que vier a lhe substituir;

III - alegações nutricionais; ou

IV - alegações de propriedades funcionais ou de propriedades de saúde, conforme Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999, ou outra que vier a lhe substituir.

§ 3º Caso a empresa opte pela declaração da tabela de informação nutricional nos alimentos listados no § 1º do *caput* desse artigo, devem ser cumpridos os requisitos estabelecidos nesta Resolução.

§ 4º No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o *caput* desse artigo pode ser realizada alternativamente nos documentos que acompanham o produto ou por outros meios acordados entre as partes, desde que o produto esteja claramente identificado.

Seção II

Valor energético e nutrientes de declaração obrigatória e voluntária

Art. 5º A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de:

I - valor energético;

II - carboidratos;

III - açúcares totais;

IV - açúcares adicionados;

V - proteínas;

VI - gorduras totais;

VII - gorduras saturadas;

VIII - gorduras trans;

IX - fibras alimentares;

X - sódio;

XI - qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde;

XII - qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 714, de 1º de julho de 2022, ou outra que vier a lhe substituir, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo I desta Resolução; e

XIII - qualquer substância bioativa adicionada ao alimento, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada nº 839, de 14 de dezembro de 2023.

§ 1º Além das informações exigidas pelo *caput* desse artigo, a tabela de informação nutricional deve conter:

I - no caso de alimentos para fins especiais, a declaração das quantidades de todos os nutrientes e outras substâncias com limites específicos estabelecidos nas seguintes normas, ou outras que vierem a lhe substituir:

a) Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022; e

b) Resolução de Diretoria Colegiada Anvisa - RDC nº 976, de 5 de junho de 2025, e Instrução Normativa Anvisa nº 367, de 5 de junho de 2025;

II - no caso das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo, a declaração das quantidades das substâncias associadas ao erro inato do metabolismo para o qual o produto é indicado;

III - no caso do sal hipossódico, a declaração da quantidade de potássio;

IV - no caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a declaração das quantidades de lactose e de galactose;

V - no caso dos suplementos alimentares, a declaração das quantidades de todos os nutrientes, substâncias bioativas e enzimas provenientes dos constituintes adicionados, nos termos do art. 4º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018 e dos Anexos I e II da Instrução Normativa - IN nº 28, de 26 de julho de 2018, ou outras que vierem a lhes substituir; e

VI - no caso dos compostos líquidos prontos para o consumo, a declaração das quantidades de taurina, inositol, glucoronolactona e cafeína, quando presentes.

§ 2º No caso das bebidas alcoólicas, as informações exigidas pelo *caput* desse artigo podem ser substituídas unicamente pela declaração da quantidade de valor energético.

§ 3º No caso do sal iodado, a declaração da quantidade de iodo deve ser realizada unicamente por meio da declaração prevista no art. 5º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, ou outra que vier a lhe substituir.

§ 4º No caso das farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, a declaração das quantidades de ferro e de ácido fólico deve ser realizada unicamente por meio da declaração prevista no art. 12 da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 2022, ou outra que vier a lhe substituir.

§ 5º No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, o disposto no inciso XII do *caput* desse artigo se aplica a qualquer quantidade de nutriente essencial adicionado.

Art. 6º A tabela de informação nutricional pode conter a declaração das quantidades de:

I - vitaminas e minerais naturalmente presentes nos alimentos, desde que suas quantidades, por porção, sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo I desta Resolução; e

II - outros nutrientes.

Parágrafo único. No caso de produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a declaração de que trata o inciso I do *caput* desse artigo pode ser realizada para qualquer quantidade de vitamina e mineral presente no produto.

Seção III

Declaração das quantidades de valor energético, nutrientes e percentual de valores diários (%VD)

Art. 7º A declaração das quantidades de valor energético, nutrientes e %VD na tabela de informação nutricional deve ser realizada de forma numérica, observando:

I - as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo II desta Resolução; e

II - as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão estabelecidas no Anexo III desta Resolução.

§ 1º Para aplicação das regras de arredondamento do valor energético e de nutrientes de que trata o inciso I do *caput* desse artigo, devem ser efetuados, na seguinte ordem:

I - o arredondamento das quantidades por 100 gramas (g) ou 100 mililitros (ml) do alimento;

II - o cálculo das quantidades por porção a partir dos valores arredondados; e

III - o arredondamento das quantidades por porção.

§ 2º No caso dos alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional seja realizada em apenas por 100 g ou 100 ml, ou apenas por porção, conforme art. 8º desta Resolução, a aplicação das quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes de que trata o inciso II do *caput* desse artigo deve ser realizada somente para a base declarada.

§ 3º Os requisitos de que trata o inciso II do *caput* desse artigo não se aplicam aos seguintes produtos:

- I - fórmulas infantis;
- II - fórmulas para nutrição enteral; e
- III - fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

Art. 8º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por:

- I - 100 g ou 100 ml;
- II - porção do alimento e medida caseira correspondente definida no Anexo IV desta Resolução; e
- III - %VD, determinado com base:
 - a) nos VDR definidos no Anexo I desta Resolução; e
 - b) nas quantidades de valor energético e nutrientes arredondados declarados na porção do alimento.

§ 1º No caso das bebidas alcoólicas, a declaração de que trata o *caput* desse artigo pode ser realizada apenas por 100 ml ou por porção.

§ 2º A declaração de que trata o inciso I do *caput* desse artigo não se aplica:

- I - aos suplementos alimentares; e
- II - às fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo que não estejam nas formas líquidas ou em pó para reconstituição.

§ 3º As declarações de que tratam os incisos II e III do *caput* desse artigo não se aplicam:

- I - aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;
- II - aos produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação;
- III - às fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição;
- IV - às fórmulas infantis;
- V - às fórmulas para nutrição enteral;
- VI - ao café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás com declaração da tabela de informações nutricionais; e
- VII - às bebidas alcoólicas, no caso da declaração de que trata o inciso III do *caput* desse artigo.

§ 4º Para a declaração de que trata o inciso III do *caput* desse artigo, devem ser observados os seguintes requisitos:

- I - para os nutrientes sem VDR definidos, o espaço para declaração do respectivo %VD na tabela de informação nutricional deve ser preenchido com um hífen;
- II - quando a quantidade de valor energético ou de nutrientes for não significativa, conforme Anexo III desta Resolução, o %VD deve ser declarado como zero;
- III - no caso de embalagens individuais, a declaração de que trata o inciso III, alínea 'b', do *caput* desse artigo deve ser realizada com base no conteúdo total de alimento na embalagem; e
- IV - a declaração do %VD deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé na tabela de informação nutricional: "**Porcentagem dos valores diários fornecidos pela porção com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas."

§ 5º No caso dos produtos de que tratam os incisos III, IV e V do § 3º do *caput* desse artigo, a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional:

- I - deve ser realizada, adicionalmente, por 100 ml do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, quando aplicável; e
- II - pode ser realizada complementarmente por 100 quilocalorias (kcal) do produto pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

§ 6º No caso dos alimentos para fins especiais não contemplados nos incisos III, IV e V do § 3º do *caput* desse artigo e que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo e dos suplementos alimentares, o %VD deve ser determinado com base nos VDR definidos no Anexo V desta Resolução, para cada um dos grupos populacionais específicos indicados no rótulo.

§ 7º No caso de café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, quando for realizada a declaração da tabela de informações nutricionais, a declaração que trata o *caput* desse artigo deve ser realizada exclusivamente por 100 ml do produto pronto para consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

§ 8º No caso de alimentos com alegações nutricionais que requerem reconstituição com outros ingredientes, exceto água, a declaração de que trata o *caput* desse artigo deve ser realizada adicionalmente por porção, medida caseira e %VD correspondente do alimento pronto para o consumo, preparado conforme as instruções do fabricante.

§ 9º No caso dos demais alimentos que requerem preparo com adição outros ingredientes, a declaração de que trata o *caput* desse artigo pode ser realizada complementarmente por porção, medida caseira e %VD correspondente do alimento pronto para o consumo, preparado de acordo com as instruções do fabricante.

§ 10. Nos casos de que trata os §§ 7º, 8º e 9º do *caput* desse artigo, a declaração das quantidades na tabela de informação nutricional do produto pronto para o consumo deve considerar:

I - o aporte nutricional dos ingredientes adicionados;

II - o impacto nutricional do método indicado para preparo do alimento; e

III - a forma de preparo que forneça o maior valor energético, quando o fabricante declarar no rótulo mais de uma forma de preparo do alimento.

Seção IV

Requisitos complementares para declaração das porções

Art. 9º Sem prejuízo do disposto no Anexo IV desta Resolução, para a declaração das porções de alimentos na tabela de informação nutricional devem ser observados os seguintes requisitos:

I - no caso de embalagens individuais, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade total do produto contido na embalagem;

II - no caso de produtos que requerem drenagem antes do seu consumo, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade drenada do produto;

III - no caso de alimentos apresentados em embalagens contendo unidades distintas, em natureza ou valor nutricional, embaladas individualmente ou não, que não requerem consumo conjunto, devem ser declaradas as porções correspondentes a cada unidade distinta;

IV - no caso de alimentos apresentados em embalagens contendo unidades distintas, em natureza ou valor nutricional, embaladas individualmente ou não, que requerem consumo conjunto, o tamanho da porção declarada deve corresponder à soma das porções das unidades distintas;

V - no caso de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia, o tamanho da porção declarada deve ser definido pelo fabricante do alimento, conforme instruções de uso indicadas pelo fabricante no rótulo;

VI - no caso de suplementos alimentares, o tamanho da porção declarada deve corresponder à quantidade diária recomendada pelo fabricante para cada um dos grupos populacionais específicos cujo consumo do produto é indicado no rótulo;

VII - no caso de alimentos para fins especiais não contemplados no art. 8º, *caput*, §3º, incisos III, IV e V, desta Resolução, o tamanho da porção declarada deve ser definido pelo fabricante do alimento, considerando a finalidade e forma de uso do produto e as características dos grupos populacionais para os quais o produto é indicado;

VIII - no caso de alimentos que não têm porções definidas no Anexo IV desta Resolução, o tamanho da porção declarada deve corresponder à porção daquele alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar; e

IX - no caso de alimentos que não têm porções definidas no Anexo IV desta Resolução e que não possuem um alimento que por sua característica nutricional seja comparável ou similar, o tamanho da porção declarada deve ser definido com base no valor energético médio do grupo ao qual o alimento pertence.

Seção V

Declaração do número de porções contidas na embalagem

Art. 10. O número de porções contidas na embalagem do alimento deve ser declarado na tabela de informação nutricional seguindo as regras para arredondamento e para expressão dos valores definidas no Anexo VI desta Resolução.

Parágrafo único. O disposto no *caput* desse artigo não se aplica:

- I - aos alimentos em embalagens individuais;
- II - aos alimentos com peso variável que sejam pesados no ponto de venda a pedido do consumidor;
- III - aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;
- IV - aos produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
- V - às fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição;
- VI - às fórmulas infantis;
- VII - às fórmulas para nutrição enteral;
- VIII - às bebidas alcoólicas com declaração da tabela de informação nutricional apenas por 100 ml; e
- IX - às declarações da tabela de informação nutricional dos alimentos prontos para o consumo.

Seção VI **Declaração das medidas caseiras**

Art. 11. As medidas caseiras declaradas devem ser as mais apropriadas para as características do produto, observando os seguintes requisitos:

- I - no caso de embalagens individuais, a medida caseira é a embalagem;
- II - quando forem empregados utensílios, devem ser utilizados:
 - a) os utensílios dosadores disponibilizados no alimento, quando houver; ou
 - b) os utensílios domésticos e suas capacidades definidos no Anexo VII desta Resolução;
- III - nos demais casos, devem ser empregadas unidades, fatias, pedaços, frações, rodela ou outras formas similares.

Parágrafo único. As quantidades de medida caseira devem ser expressas em números inteiros ou frações com base nos parâmetros estabelecidos no Anexo VIII desta Resolução.

Seção VII **Declaração da tabela de informação nutricional em alimentos apresentados em embalagens com várias unidades**

Art. 12. No caso de alimentos apresentados em embalagens contendo várias unidades, embaladas individualmente ou não, a declaração da tabela de informação nutricional deve constar no rótulo da embalagem que as contém, observando os seguintes requisitos:

- I - quando as unidades de alimentos forem de natureza e valor nutricional idênticos ou similares, devem ser declaradas as quantidades médias de valor energético e de nutrientes;
- II - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e não requeiram consumo conjunto, devem ser declaradas as quantidades de valor energético e de nutrientes de cada unidade, de forma distinta; ou
- III - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e apresentadas para consumo conjunto, devem ser declaradas as quantidades de valor energético e de nutrientes correspondentes à soma das unidades.

§1º A declaração prevista no *caput* desse artigo não será obrigatória quando, cumulativamente:

- I - todas as unidades estiverem embaladas individualmente;
- II - a tabela de informação nutricional constar no rótulo de cada unidade; e
- III - seja possível a leitura da tabela de informação nutricional no rótulo das unidades, sem necessidade de abertura da embalagem que as contém.

§2º Quando as unidades contidas na embalagem puderem ser oferecidas separadamente ao consumidor, a tabela de informação nutricional deve constar no rótulo de cada unidade.

Seção VIII **Declaração da tabela de informação nutricional em alimentos constituídos por unidades embaladas individualmente apresentados de maneira conjunta não contidos em outra embalagem**

Art. 13. No caso de alimentos constituídos por unidades embaladas individualmente, apresentadas de maneira conjunta e não contidas em outra embalagem, a declaração da tabela de informação nutricional deve constar no rótulo da apresentação conjunta, observando os seguintes requisitos:

I - quando as unidades de alimentos forem de natureza e valor nutricional idênticos ou similares, devem ser declaradas as quantidades médias de valor energético e de nutrientes;

II - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e não requeiram consumo conjunto, devem ser declaradas as quantidades de valor energético e de nutrientes de cada unidade, de forma distinta; ou

III - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e apresentadas para consumo conjunto, devem ser declaradas as quantidades de valor energético e de nutrientes correspondentes à soma das unidades.

Parágrafo único. Quando as unidades de que trata o *caput* desse artigo puderem ser oferecidas separadamente ao consumidor, a tabela de informação nutricional deve constar no rótulo de cada unidade.

Seção IX

Apresentação da tabela de informação nutricional

Art. 14. A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes.

§ 1º Quando não for possível aplicar o disposto no ponto *caput* desse artigo, devem ser observados os seguintes requisitos de localização e apresentação, nesta ordem:

I - declaração da tabela de informação nutricional com formato padrão e declaração da lista de ingredientes em painéis adjacentes;

II - declaração da tabela de informação nutricional com os recursos de compactação e declaração da lista de ingredientes no mesmo painel;

III - declaração da tabela de informação nutricional com os recursos de compactação e declaração da lista de ingredientes em painéis adjacentes;

IV - declaração da tabela de informação nutricional no modelo linear e declaração da lista de ingredientes no mesmo painel; e

V - declaração da tabela de informação nutricional no modelo linear e declaração da lista de ingredientes em painéis adjacentes.

§ 2º A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras.

§ 3º No caso de embalagens com múltiplos painéis com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis podem ser considerados superfícies contínuas.

Art. 15. A declaração da tabela de informação nutricional deve seguir um dos modelos definidos no Anexo IX desta Resolução.

§ 1º Os modelos de que trata o *caput* desse artigo devem ser adaptados para:

I - exclusão da coluna de porção e de %VD e da declaração do tamanho da porção, medida caseira e número de porções por embalagem, no caso dos seguintes alimentos:

a) produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;

b) produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação;

c) fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo nas formas líquidas e em pó para reconstituição;

d) fórmulas infantis;

e) fórmulas para nutrição enteral;

f) café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás; e

g) bebidas alcoólicas cuja declaração da tabela de informação nutricional seja realizada apenas por 100 ml.

II - exclusão da coluna de 100 g ou 100 ml, no caso dos seguintes alimentos:

a) suplementos alimentares;

b) fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo que não estejam nas formas líquidas ou em pó para reconstituição; e

c) bebidas alcoólicas cuja declaração da tabela de informação nutricional seja realizada apenas por porção;

III - exclusão da coluna de %VD para as bebidas alcoólicas cuja declaração das quantidades na tabela de informação nutricional seja realizada apenas por porção; e

IV - exclusão do número de porções por embalagem das declarações da tabela de informação nutricional dos alimentos prontos para o consumo.

§ 2º Sem prejuízo de aplicação em outras situações, o modelo do item 5 do Anexo IX desta Resolução pode ser usado para a declaração da tabela de informação nutricional:

I - nos alimentos de que tratam o art. 12, *caput*, inciso II, e art. 13, *caput*, inciso II, desta Resolução; e

II - nos alimentos indicados para mais de um grupo populacional, no caso dos seguintes alimentos:

a) suplementos alimentares; e

b) alimentos para fins especiais não contemplados nos incisos III, IV e V do § 3º do *caput* desse artigo e que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo.

§ 3º O modelo do item 6 do Anexo IX desta Resolução deve ser usada para os alimentos cuja declaração das quantidades na tabela de informação nutricional seja realizada por porção do alimento pronto para o consumo, preparado conforme as instruções do fabricante.

§ 4º Os modelos bilíngue do item 8 do Anexo IX desta Resolução devem ser usados para os alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional sejam realizadas em português e espanhol.

§ 5º Quando um ou mais nutrientes ou valor energético estiverem presentes em quantidades não significativas, conforme Anexo III desta Resolução, a declaração pode ser declarada de forma simplificada seguindo os requisitos específicos para formatação definidos no Anexo X desta Resolução.

§ 6º O disposto no *caput* desse artigo não se aplica aos seguintes produtos:

I - bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético;

II - alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial cuja informação seja fornecida por um meio alternativo ao rótulo; e

III - alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação cuja informação seja fornecida por um meio alternativo ao rótulo.

Art. 16. A formatação da tabela de informação nutricional deve:

I - utilizar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco;

II - utilizar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida definidos no Anexo XI desta Resolução;

III - utilizar espaçamento entre linhas de maneira a impedir que os caracteres toquem a barra, linhas ou símbolos de separação, quando existirem;

IV - utilizar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado; e

V - seguir os requisitos específicos para formatação padrão definidos no Anexo XII desta Resolução, utilizando para os parâmetros de tipografia e alinhamento os requisitos estabelecidos para o formato padrão.

§ 1º Os requisitos de formatação de que trata o inciso V do *caput* desse artigo representam limites mínimos, sendo permitido o uso de dimensões maiores, desde que os demais elementos da tabela de informação nutricional sejam aumentados proporcionalmente, de forma a manter a identidade visual da tabela e sua adequada legibilidade.

§ 2º O disposto no *caput* desse artigo não se aplica aos seguintes produtos:

I - alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial cuja informação seja fornecida por um meio alternativo ao rótulo; e

II - alimentos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação cuja informação seja fornecida por um meio alternativo ao rótulo.

§ 3º No caso de bebidas alcoólicas com declaração apenas do valor energético, devem ser observados:

I - o disposto no inciso I do *caput* desse artigo; e

II - a tipografia e o tamanho da fonte estabelecidos para a formatação padrão do Anexo XII desta Resolução.

§ 4º Caso não exista espaço suficiente para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua da embalagem, excluindo o painel principal, é permitido o uso dos seguintes recursos de compactação:

- I - declaração simplificada de vitaminas e minerais, conforme modelo constante no item 7 do Anexo IX desta Resolução, observando os requisitos específicos de formatação estabelecidos no Anexo X desta Resolução;
- II - abreviação dos nomes dos nutrientes, conforme estabelecido no Anexo XI desta Resolução;
- III - modificação do tamanho da fonte tipográfica para os limites para formatação reduzida, conforme estabelecido no Anexo XII desta Resolução; e
- IV - utilização das fontes condensadas definidas para o formato reduzido conforme o estabelecido no Anexo XII desta Resolução.

Art. 17. Caso os recursos de compactação de que trata o art. 16, *caput*, § 3º, desta Resolução não sejam suficientes para a declaração da tabela de informação nutricional em uma única superfície contínua, a informação nutricional deve ser declarada:

- I - utilizando o modelo linear previsto no Anexo XIII desta Resolução; e
- II - seguindo os requisitos específicos para formatação definidos no Anexo XIV desta Resolução.

§ 1º A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional do modelo linear deve ser realizada:

- I - por porção e %VD, no caso de alimentos em embalagens individuais; ou
- II - por 100 g ou 100 ml, para os demais alimentos.

§ 2º O modelo linear não pode ser utilizado para os alimentos cuja declaração das quantidades na tabela de informação nutricional seja realizada para o alimento pronto para o consumo, preparado conforme as instruções do fabricante.

§ 3º Para as embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm², a tabela de informação nutricional pode ser declarada em superfície coberta, desde que acessível.

CAPÍTULO III

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

Art. 18. A declaração da rotulagem nutricional frontal é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução.

§ 1º A declaração de que trata o *caput* desse artigo é proibida para os seguintes alimentos:

- I - frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos;
- II - farinhas;
- III - carnes, miúdos e pescados embalados, refrigerados ou congelados;
- IV - ovos com casca e derivados de ovos;
- V - leites fermentados;
- VI - queijos;
- VII - leites de todas as espécies de animais mamíferos;
- VIII - leite em pó;
- IX - azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados;
- X - sal destinado ao consumo humano;
- XI - fórmulas infantis;
- XII - fórmulas para nutrição enteral;
- XIII - fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo;
- XIV - alimentos para controle de peso;
- XV - suplementos alimentares;
- XVI - bebidas alcoólicas;
- XVII - produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial;
- XVIII - produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação;
- XIX - aditivos alimentares; e
- XX - coadjuvantes de tecnologia.

§ 2º A proibição de declaração da rotulagem nutricional frontal para os alimentos listados nos incisos I a IV do § 1º do *caput* desse artigo só se aplica caso estes alimentos não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo III desta Resolução.

§ 3º A proibição de declaração da rotulagem nutricional frontal para os alimentos listados nos incisos V e V do § 1º do *caput* desse artigo só se aplica caso estes alimentos não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo III desta Resolução.

§ 4º Caso os requisitos estabelecidos nos §§ 2º e 3º do *caput* desse artigo não sejam atendidas, a declaração da rotulagem nutricional frontal nesses alimentos deve ser realizada somente para os nutrientes que tiveram seu valor original alterado pela adição de ingredientes.

§ 5º A declaração de que trata o *caput* desse artigo é opcional para os alimentos em embalagens com área de painel principal inferior a 35 cm².

Art. 19. Os limites estabelecidos no Anexo XV desta Resolução devem ser aplicados no alimento tal como exposto à venda.

Parágrafo único. No caso dos alimentos de que trata o art. 8º, *caput*, §§ 7º e 8º, desta Resolução, os limites de que trata o *caput* desse artigo devem ser aplicados com base no alimento pronto para o consumo, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo, considerando:

I - o aporte nutricional dos ingredientes adicionados;

II - o impacto nutricional do método indicado para preparo do alimento; e

III - a forma de preparo que forneça o maior valor energético, quando o fabricante declarar no rótulo mais de uma forma de preparo do alimento.

Art. 20. Sem prejuízo do disposto no art. 18, *caput*, §§ 1º e 5º, desta Resolução, no caso de alimentos apresentados em embalagens contendo várias unidades, embaladas individualmente ou não, a declaração da rotulagem nutricional frontal deve constar no rótulo da embalagem que as contém, observando os seguintes requisitos:

I - quando as unidades de alimentos forem de natureza e valor nutricional idênticos ou similares, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal com base nas quantidades médias de nutrientes;

II - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta com a identificação do alimento correspondente; ou

III - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional com base na soma das quantidades de nutrientes das unidades.

§ 1º Nos casos de que trata o inciso II do *caput* desse artigo, é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal.

§ 2º A declaração de que trata o *caput* desse artigo não é obrigatória quando, cumulativamente:

I - todas as unidades estiverem embaladas individualmente;

II - a rotulagem nutricional frontal constar no rótulo de cada unidade; e

III - seja possível a leitura da rotulagem nutricional frontal no rótulo das unidades, sem necessidade de abertura da embalagem que as contém.

§ 3º Quando as unidades contidas na embalagem puderem ser oferecidas separadamente ao consumidor, a rotulagem nutricional frontal deve constar no rótulo de cada unidade.

Art. 21. Sem prejuízo do disposto no art. 18, *caput*, §§ 1º e 5º, desta Resolução, no caso de alimentos constituídos por unidades embaladas individualmente, apresentadas de maneira conjunta e não contidas em outra embalagem, a declaração da rotulagem nutricional frontal deve constar no rótulo da apresentação conjunta, observando os seguintes requisitos:

I - quando as unidades de alimentos forem de natureza e valor nutricional idênticos ou similares, deve ser declarada apenas uma rotulagem nutricional frontal com base nas quantidades médias de nutrientes;

II - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e não requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional frontal para cada unidade distinta com a identificação do alimento correspondente; ou

III - quando as unidades de alimentos forem de naturezas ou valores nutricionais diferentes e requeiram consumo conjunto, deve ser declarada uma rotulagem nutricional com base na soma das quantidades de nutrientes das unidades.

§ 1º Nos casos de que trata o inciso II do *caput* desse artigo, é permitida a identificação agrupada das unidades distintas que possuam a mesma rotulagem nutricional frontal.

§ 2º Quando as unidades de que trata o *caput* desse artigo puderem ser oferecidas separadamente ao consumidor, a rotulagem nutricional frontal deve constar no rótulo de cada unidade.

Art. 22. A declaração da rotulagem nutricional frontal deve:

- I - ser realizada empregando-se impressão em cor 100% preta num fundo branco;
 - II - estar localizada na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;
 - III - ter a mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;
 - IV - seguir um dos modelos definidos no Anexo XVI desta Resolução, conforme o caso;
 - V - observar os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVII desta Resolução;
- Parágrafo único. A rotulagem nutricional frontal não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção.

Art. 23. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVII desta Resolução.

Parágrafo único. Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

Art. 24. Outros modelos de rotulagem nutricional frontal diferentes daquele definido nesta Resolução não podem estar visíveis no rótulo.

CAPÍTULO IV ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Art. 25. A declaração de alegações nutricionais nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam:

- I - utilizados os termos autorizados para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XVIII desta Resolução;
- II - atendidos os critérios de composição e de rotulagem para declaração das alegações nutricionais estabelecidos nesta Resolução e nos Anexos XIX e XX desta Resolução; e
- III - mantidas as propriedades nutricionais alegadas até o final do prazo de validade do produto, considerando a forma de preparo do alimento indicada pelo fabricante no rótulo.

§ 1º Os critérios de composição de que tratam o inciso II do *caput* desse artigo devem ser atendidos no alimento pronto para o consumo, quando for o caso, de acordo com as instruções de preparo indicadas pelo fabricante, considerando os seguintes requisitos:

- I - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "baixo", "muito baixo", "não contém" ou "sem adição de", deve ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo; e
- II - no caso das alegações nutricionais de conteúdo absoluto para os atributos nutricionais "fonte" ou "alto teor", não pode ser considerado o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.

§ 2º As marcas que façam referência a atributos nutricionais ou termos autorizados para uso de alegações nutricionais podem ser usadas, desde que sejam atendidos os requisitos estabelecidos no *caput* desse artigo.

§ 3º As alegações nutricionais são proibidas nos seguintes alimentos:

- I - bebidas alcoólicas; e

- II - fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo.

§ 4º No caso de alegações nutricionais relativas ao conteúdo de lactose em alimentos para dietas com restrição de lactose, os requisitos de que tratam os incisos I e II do *caput* desse artigo devem seguir o disposto na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 715, de 1º de julho de 2022.

§ 5º No caso dos suplementos alimentares, os requisitos de que tratam os incisos I e II do *caput* desse artigo devem seguir o disposto na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, e na Instrução Normativa - IN nº 28, de 26 de julho de 2018.

§ 6º No caso de fórmulas infantis e fórmulas para nutrição enteral, os requisitos de que tratam os incisos I e II do *caput* desse artigo devem seguir o disposto na Resolução de Diretoria Colegiada Anvisa nº 976, de 5 de junho de 2025, e da Instrução Normativa Anvisa nº 367, de 5 de junho de 2025.

Art. 26. Com exceção do disposto no § 1º do art. 5º desta Resolução, somente podem ser realizadas declarações das quantidades de valor energético ou de nutrientes fora da tabela de informação nutricional, quando a quantidade declarada atender a, pelo menos, um dos critérios de composição de que trata o art. 25 dessa Resolução.

Art. 27. As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.
§ 1º Textos em outros idiomas relacionados às alegações nutricionais que não cumpram com os critérios definidos nesta Resolução não podem estar visíveis no rótulo.
§ 2º O termo *light* autorizado para veiculação dos atributos nutricionais estabelecidos no Anexo XVIII desta Resolução não precisa ser traduzido.

Art. 28. Os critérios de composição para declaração das alegações nutricionais comparativas definidos no Anexo XIX desta Resolução devem ser atendidos em relação ao alimento de referência do mesmo fabricante.
§ 1º Quando não existir um alimento de referência do mesmo fabricante, deve ser utilizado o valor médio do conteúdo de três alimentos de referência comercializados no país.
§ 2º Quando não existir um alimento de referência, não pode ser declarada uma alegação nutricional comparativa.
§ 3º O rótulo dos alimentos com alegação nutricional comparativa devem indicar se este alimento foi comparado com o alimento de referência do mesmo fabricante ou com uma média dos alimentos de referência do mercado.
§ 4º Os tamanhos das porções comparadas devem ser iguais considerando o alimento pronto para o consumo.

Art. 29. Quando as alegações nutricionais forem baseadas em características inerentes a todos os alimentos do mesmo tipo ou forem realizadas em alimentos para os quais há obrigação legal de modificar sua composição em função de situações nutricionais específicas, deve ser incluído um esclarecimento de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características.

Parágrafo único. A declaração de que trata o *caput* desse artigo deve:
I - ser seguida à alegação nutricional;
II - empregar o mesmo tipo de letra utilizada na alegação nutricional;
III - possuir, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e
IV - ter cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

Art. 30. Nos casos em que haja declaração da rotulagem nutricional frontal, as alegações nutricionais e as expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não podem estar localizadas na metade superior do painel principal, nem utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal.

CAPÍTULO V

DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE CONSTITUINTES DA ROTULAGEM NUTRICIONAL

Art. 31. Os valores nutricionais declarados devem ser aqueles que melhor representem suas quantidades no alimento, considerando:
I - as propriedades intrínsecas das substâncias;
II - sua presença natural ou adicionada;
III - a variabilidade sazonal no teor nutricional do alimento ou de seus ingredientes;
IV - as características do processo de produção do alimento;
V - a precisão dos métodos utilizados para quantificação nutricional;
VI - o prazo de validade do alimento; e
VII - os valores de tolerância para fins de fiscalização estabelecidos no art. 33 desta Resolução.

Art. 32. A determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias:

I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados;
II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou
III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados.

§ 1º No caso de alimentos com partes não comestíveis, a determinação de que trata o *caput* desse artigo deve ser realizada apenas para a parte comestível.

§ 2º No caso do valor energético, a determinação de que trata o *caput* desse artigo deve ser realizada por cálculo indireto a partir dos fatores de conversão definidos no Anexo XXI desta Resolução, utilizando os valores arredondados dos nutrientes declarados na tabela de informação nutricional.

§ 3º Para a determinação de que trata o *caput* desse artigo, devem ser aplicados os fatores de conversão dos nutrientes definidos no Anexo XXII desta Resolução.

Art. 33. Para fins de fiscalização das quantidades de nutrientes declaradas na tabela de informação nutricional, aplicam-se as seguintes tolerâncias:

I - as quantidades de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, sódio e colesterol do alimento não podem ser superiores a 120% do valor declarado no rótulo; e

II - as quantidades de proteínas, aminoácidos, fibras alimentares, gorduras monoinsaturadas, gorduras poli-insaturadas, vitaminas, minerais e substâncias bioativas do alimento não podem ser inferiores a 80% do valor declarado.

§ 1º Quantidades inferiores ao valor de tolerância estabelecido no inciso I do *caput* desse artigo devem ser tecnologicamente justificadas e serão aceitáveis observando as Boas Práticas de Fabricação, desde que não representem risco para a saúde ou não induzam o consumidor ao engano.

§ 2º Quantidades superiores ao valor de tolerância estabelecido no inciso II do *caput* desse artigo devem ser tecnologicamente justificadas e serão aceitáveis observando as Boas Práticas de Fabricação, desde que não representem risco para a saúde ou não induzam o consumidor ao engano.

§ 3º As tolerâncias de que tratam o *caput* desse artigo não se aplicam aos limites de composição e de rotulagem estabelecidos em normas específicas.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 34. A documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos nesta Resolução deve ser disponibilizada à autoridade sanitária, quando requerida.

Art. 35. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 36. Revogam-se as seguintes disposições:

I - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020; e

II - Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020;

III - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 729, de 1º de julho de 2022;

IV - Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 819, de 9 de outubro de 2023.

Art. 37. Fica estabelecido o prazo de 36 (trinta e seis) meses para adequação dos produtos ao disposto nesta Resolução.

§ 1º O prazo de que trata o *caput* desse artigo será de 12 (doze) meses para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.

§ 2º O prazo de que trata o *caput* desse artigo será de 48 (quarente e oito) meses, para os seguintes produtos:

I - alimentos produzidos por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, conforme definido pelo art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, observada receita bruta em cada

ano-calendário de até o limite definido pelo inciso I, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

II - alimentos produzidos por empreendimento econômico solidário, conforme definido pelo art. 2º, inciso II, do Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, observada receita bruta em cada ano-calendário de até o limite definido pelo inciso II, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

III - alimentos produzidos por microempreendedor individual, conforme definido pelos §§ 1º e 2º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

IV - alimentos produzidos por agroindústria de pequeno porte, conforme definido pelos arts. 143-A e 144-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006;

V - alimentos produzidos por agroindústria artesanal, conforme previsto no art. 7º-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006; e

VI - alimentos produzidos de forma artesanal, conforme art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.

§ 3º No caso de bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, a adequação dos produtos deve observar o processo gradual de substituição dos rótulos, o qual não pode exceder a 60 (sessenta) meses após a entrada em vigor desta Resolução.

§ 4º Os produtos fabricados até o final dos prazos de adequação estabelecidos no *caput* desse artigo poderão ser comercializados até o fim do seu prazo de validade, caso sua data de fabricação esteja declarada na rotulagem.

Art. 38. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRETOR-PRESIDENTE

ANEXO I
VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) PARA FINS DE
ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.

Valor energético	2000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	75 g
Gorduras totais	55 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras insaturadas	35 g
Gorduras monoinsaturadas	15 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ômega 6	18 g
Ômega 3	3500 mg
Colesterol	300 mg
Fibras alimentares	25 g
Sódio	2000 mg
Vitamina A	800 µg RAE
Vitamina D	15 µg
Vitamina E	15 mg
Vitamina K	60 µg

Vitamina C	100 mg
Vitamina B1	1,2 mg
Vitamina B2	1,2 mg
Vitamina B3	15 mg de NE
Vitamina B5	5 mg
Vitamina B6	1,3 mg
Vitamina B7	30 µg
Vitamina B9	400 µg de DFE
Vitamina B12	2,4 µg
Cálcio	1000 mg
Cloreto	800 mg
Cobre	900 µg
Cromo	35 µg
Ferro	18 mg
Flúor	4 mg
Fósforo	700 mg
Iodo	150 µg
Magnésio	310 mg
Manganês	2,3 mg
Molibdênio	45 µg
Potássio	3500 mg
Selênio	60 µg
Zinco	11 mg
Colina	550 mg

ANEXO II

REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES DE VALOR ENERGÉTICO, NUTRIENTES E PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS (%VD) NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Quantidades de valor energético e de %VD	Regras para arredondamento das quantidades	Forma de expressão das quantidades
Qualquer quantidade de valor energético e de %VD	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.	Declarar os valores em números inteiros.
	Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	

Quantidades de nutrientes	Regras para arredondamento das quantidades	Forma de expressão das quantidades
Valores maiores ou iguais a 10	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.	Declarar os valores em números inteiros.
	Quando a primeira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal sem alterações.	Declarar os valores com uma casa decimal.
	Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	
Valores menores que 1 e unidades de medida em gramas (g)	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal sem alterações.	Declarar os valores com uma casa decimal.
	Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com uma casa decimal.
	Quando a primeira casa decimal for 0 e a segunda casa decimal for menor que 5, arredondar a segunda casa decimal para 0.	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 1 e unidades de medida em miligramas (mg) ou microgramas (µg)	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal sem alterações.	Declarar os valores com duas casas decimais.
	Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com duas casas decimais.
	Quando a primeira e a segunda casas decimais forem 0 e a terceira casa decimal for menor que 5, arredondar a terceira casa decimal para 0.	Declarar os valores em números inteiros.

ANEXO III
REGRAS PARA QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições para considerar quantidades como não significativas	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor	Menor ou igual a	Alimentos com quantidades não	0

energético	4 kcal	significativas por 100 g ou 100 ml e por porção	
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. 2. Alimentos com quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou 100 ml e por porção, expressas como zero; e 3. Alimentos sem outros carboidratos declarados com um valor diferente de zero por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g	1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. 2. Alimentos sem açúcares adicionados; e 3. Alimentos sem outro açúcar declarado com um valor diferente de zero por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Açúcares adicionados	Sem adição de açúcares	1. O alimento não contém açúcares adicionados; 2. O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; 3. O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e 4. Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcar no produto final.	0
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e 2. Quando for declarado como 0 g o valor das proteínas, não poderá ser declarado o conteúdo de aminoácidos fornecido por elas.	0
Gorduras totais	Menor ou igual a 0,5 g	1. Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; 2. Alimentos com quantidades não significativas de gordura saturada por 100 g ou 100 ml e por porção expressadas como zero; 3. Alimentos com quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou 100 ml e por porção expressadas como zero; e 4. Alimentos com outras gorduras,	0

		incluindo o colesterol, sem valores declarados diferentes de zero.	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g, exceto para leite desnatado e leite fermentado desnatado Menor ou igual a 0,2 g, para leite desnatado ou leite fermentado desnatado	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Colesterol	Menor ou igual a 5 mg	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Fibras alimentares	Menor ou igual a 0,5 g	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0
Sódio	Menor ou igual a 5 mg	Alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção.	0

ANEXO IV
TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Amidos e féculas	20 g	Colheres de sopa
Arroz cru	50 g	Xícaras
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30 g	Colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30 g	Unidades
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	150 g	Unidades ou xícara
Batata e mandioca pré-frita congelada	85 g	Unidades ou xícaras
Produtos à base de tubérculos e cereais pré-fritos ou congelados	85 g	Unidades
Biscoito salgados, integrais e grissines	30 g	Unidades

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Bolos, todos os tipos sem recheio	60 g	Fatia ou fração
Canjica (grão cru)	50 g	Xícaras
Cereal matinal pesando até 45 g por xícara	30 g	Xícaras
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40 g	Xícaras
Cereais integrais crus	45 g	Xícaras
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50 g	Xícaras
Farelo de cereais e germe de trigo	10 g	Colheres de sopa
Farinha láctea	30 g	Colheres de sopa
Farofa pronta	35 g	Colheres de sopa
Massa alimentícia seca	80 g	Pratos ou xícaras
Massa desidratada com recheio	70 g	Pratos ou xícaras
Massas frescas com e sem recheios	100 g	Pratos ou xícaras
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50 g	Unidades ou fatias
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50 g	Unidades
Pão doce sem frutas	40 g	Unidades
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40 g	Unidades
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40 g	Unidades ou fatias
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	50 g	Unidades ou fatias
Pipoca	25 g	Xícaras
Torradas	30 g	Unidades
Tofu	40 g	Fatias
Trigo para quibe e proteína texturizada de soja	50 g	Xícaras
Leguminosas secas, todas	60 g	Xícaras
Pós para preparar flans e sobremesas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sagu	30 g	Colheres de sopa
Massas para pasteis e panquecas	30 g	Unidades
Massa para tortas salgadas	30 g	Frações

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Massa para pizza	40 g	Fatias
Farinha de rosca	30 g	Colheres de sopa
Preparações à base de soja tipo: milanesa, almondegas e hambúrguer	80 g	Unidades
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Fatias
Pré-mistura para preparar bori-bori	Quantidade suficiente para preparar 80 g	Colheres de sopa
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Preparado desidratados para purês de tubérculos	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa ou xícaras
Pós para preparar bolos e tortas	Quantidade suficiente para preparar 60 g	Colheres de sopa
Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	30 g	Colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15 g	Colheres de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60 g	Colheres de sopa
Molho de tomate ou à base de tomate e outros vegetais	60 g	Colheres de sopa
Picles e alcaparras	15 g	Colheres de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200 ml	Copos
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40 g	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para sopa	40 g	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para purê	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50 g	Unidades ou xícaras

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130 g	Xícaras
Vegetais empanados	80 g	Unidades
Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Polpa de frutas para sobremesas	50 g	Colheres de sopa
Suco, néctar e bebidas de frutas	200 ml	Copos
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50 g	Unidades ou colheres de sopa
Uva passa	30 g	Colheres de sopa
Fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140 g	Unidades ou colheres de sopa
Grupo IV: Leites e derivados (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Bebida láctea	200 ml	Copos
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos	200 g	Copos
Leite fluido, todos os tipos	200 ml	Copos
Leite evaporado	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Queijo ralado	10 g	Colheres de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50 g	Colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30 g	Colheres de sopa ou fatias
Leite em pó	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Sobremesas lácteas	120 g	Unidades

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
		ou xícaras
Pós para preparar sobremesas lácteas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Pós para preparar sorvetes	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Grupo V: Carnes e ovos (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Almôndegas à base de carnes	80 g	Unidades
Anchovas em conserva	15 g	Colheres de sopa
Apresuntado e corned beef	30 g	Fatias
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60 g	Unidades ou colheres de sopa
Caviar	10 g	Colheres de chá
Charque	30 g	Frações ou pratos
Hambúrguer à base de carnes	80 g	Unidades
Linguiça, salsicha, todos os tipos	50 g	Unidades ou frações
Kani-kama	20 g	Unidades ou colheres de sopa
Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não	100 g	Unidades
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130 g	Unidades
Embutidos, fiambre e presunto	40 g	Unidades ou fatias
Peito de peru, blanquet	60 g	Unidades ou fatias
Patês (presunto, fígado e bacon etc.)	10 g	Colheres de chá
Ovo	Quantidade que corresponda a 1 unidade	Unidades
Grupo VI: Óleos, gorduras e sementes oleaginosas (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das	Medidas

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
	porções	caseiras sugeridas
Óleos vegetais, todos os tipos	13 ml	Colheres de sopa
Azeitona	20 g	Unidades
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10 g	Fatias
Banha e gorduras animais	10 g	Colheres de sopa
Gordura vegetal	10 g	Colheres de sopa
Maionese e molhos à base de maionese	12 g	Colheres de sopa
Manteiga, margarina e similares	10 g	Colheres de sopa
Molhos para saladas à base de óleo (todos os tipos)	13 ml	Colheres de sopa
Chantilly	20 g	Colheres de sopa
Creme de leite	15 g	Colheres de sopa
Leite de coco	15 g	Colheres de sopa
Coco ralado	12 g	Colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	15 g	Colheres de sopa
Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Açúcar, todos os tipos	5 g	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20 g	Colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc.)	40 g	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó)	20 g	Colheres de sopa
Geleias diversas	20 g	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc.)	20 g	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade	Colheres

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
	suficiente para preparar 120 g	de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120 g	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20 g	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20 g	Unidades
Goma de mascar	3 g	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25 g	Unidades ou frações
Confeitos de chocolate e drageados em geral	25 g	Unidades ou colheres de sopa
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	Bolas ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	Unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	20 g	Unidades ou frações
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes)	200 ml	Xícaras ou copos
Pós para preparo de refresco	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30 g	Unidades
Brownies e alfajores	40 g	Unidades
Frutas cristalizadas	30 g	Unidades ou colheres de sopa
Panetone	80 g	Unidades ou fatias
Bolo com frutas	60 g	Unidades ou fatias
Bolos e similares com recheio ou cobertura	60 g	Unidades ou fatias
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura	40 g	Unidades
Snacks à base de cereais e farinhas para petisco	25 g	Xícaras
Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc.	20 g	Colheres de sopa
Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
		sugeridas
Caldo (carne, galinha, legumes etc.) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo)	Quantidade suficiente para preparar 250 ml	Unidades, colheres de sopa ou frações
Catchup e mostarda	12 g	Colheres de sopa
Molhos à base de soja ou vinagre	Quantidade que corresponda a 1 colher de sopa em gramas	Colheres de sopa
Molhos à base de produtos lácteos ou caldos	Quantidade que corresponda a 2 colheres de sopa em gramas	Colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Misso	20 g	Colheres de sopa
Missoshiro	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Extrato de soja	30 g	Colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens desta Anexo	100 g	Unidades ou frações
Tempero completos	5 g	Colheres de chá
Bebidas alcoólicas	Quantidade equivalente a 10 g de etanol	Unidades ou copos
Sal	1 g	Unidades ou colheres de chá

ANEXO V

VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES E DOS ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS NÃO CONTEMPLADOS NO ART. 8º, CAPUT, § 3º, INCISOS III, IV E V, DESTA RESOLUÇÃO, QUE TENHAM INDICAÇÃO PARA GRUPOS POPULACIONAIS ESPECÍFICOS NO SEU RÓTULO.

Constituintes	Unidad es	0 a 6 mes es	7 a 11 mes es	1 a 3 ano s	4 a 8 ano s	9 a 18 ano s	≥ 19 ano s	Gestant es	Lactant es
Valor energético	kcal	550	700	1.000	1.500	2.500	2.000	2.300	2.600
Carboidratos	g	60	95	150	225	375	300	345	360
Açúcares adicionados	g	-	-	25	35	60	50	55	65
Proteínas	g	9	11	25	35	60	50	55	65
Gorduras totais	g	30	27	33	50	80	65	75	85
Gorduras saturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras monoinsaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras poli-insaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Ômega 6	g	-	-	9	13	22	18	20	23
Ômega 3	mg	-	-	2.000	3.000	5.000	4.000	5.000	5.000
Colesterol	mg	-	-	300	300	300	300	300	300
Fibras alimentares	g	-	-	19	25	38	25	28	29
Sódio	mg	120	370	1.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
Vitamina A	µg de RAE	400	500	300	400	900	800	770	1.300
Vitamina D	µg	10	10	15	15	15	15	15	15
Vitamina E	mg	4	5	6	7	15	15	15	15
Vitamina K	µg	2	2,5	30	55	75	120	90	90
Vitamina C	mg	40	50	15	25	75	100	85	120
Vitamina B1	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	1,2	1,2	1,4	1,4
Vitamina B2	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	1,3	1,2	1,4	1,6
Vitamina B3	mg de NE	2	4	6	8	16	15	18	17
Vitamina B5	mg	1,7	1,8	2	3	5	5	6	7
Vitamina B6	mg	0,1	0,3	0,5	0,6	1,3	1,3	1,9	2
Vitamina B7	µg	5	6	8	12	25	30	30	35
Vitamina B9	µg de DFE	65	80	150	200	400	400	600	500
Vitamina B12	µg	0,4	0,5	0,9	1,2	2,4	2,4	2,6	2,8
Cálcio	mg	200	260	700	1.00	1.30	1.00	1.300	1.300

Constituintes	Unidades	0 a 6 meses	7 a 11 meses	1 a 3 anos	4 a 8 anos	9 a 18 anos	≥ 19 anos	Gestantes	Lactantes
					0	0	0		
Cloreto	mg	180	570	1.500	1.900	2.300	2.300	2.300	2.300
Cobre	µg	200	220	340	440	890	900	1.000	1.300
Cromo	µg	0,2	5,5	11	15	35	35	30	45
Ferro	mg	0,27	11	7	10	15	14	27	10
Flúor	mg	0,01	0,5	0,7	1	3	4	3	3
Fósforo	mg	100	275	460	500	1.250	700	1.250	1.250
Iodo	µg	110	130	90	90	150	150	220	290
Magnésio	mg	30	75	80	130	410	420	400	360
Manganês	mg	0,003	0,6	1,2	1,5	2,2	3	2	2,6
Molibdênio	µg	2	3	17	22	43	45	50	50
Potássio	mg	400	700	3.000	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Selênio	µg	15	20	20	30	55	60	60	70
Zinco	mg	2	3	3	5	11	11	12	13
Colina	mg	125	150	200	250	550	550	450	550

ANEXO VI
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES
NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Números de porções na embalagem	Regras para arredondamento das porções
Embalagens com 3 ou mais porções inteiras.	Não se aplica.
Embalagens com mais de 2 porções não inteiras.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro.
	Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.

ANEXO VII
TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA
MEDIDA CASEIRA DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL.

Tipos de utensílios domésticos	Capacidades
Xícara de chá	200 cm ³ ou ml
Copo	200 cm ³ ou ml

Tipos de utensílios domésticos	Capacidades
Colher de sopa	10 cm ³ ou ml
Colher de chá	5 cm ³ ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm ³ ou ml

ANEXO VIII
REGRAS PARA EXPRESSÃO DAS MEDIDAS CASEIRAS DAS PORÇÕES DOS
ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Percentual da medida caseira ocupada pela porção	Forma de expressão da medida caseira
Até 30%	1/4 de (medida caseira)
De 31% ao 70%	1/2 de (medida caseira)
De 71% ao 130%	1 (medida caseira)
De 131% ao 170%	1 1/2 de (medida caseira)
De 171% ao 230%	2 (medida caseira)

ANEXO IX
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 00 g (00 medida caseira)			
Porções por embalagem: 00			
	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%
* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.			

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 g	Porção	%VD*
Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00	Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
	Carboidratos	0 g	0 g	0%
	Açúcares totais	0 g	0 g	—
	Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%
	Proteínas	0 g	0 g	0%
	Gorduras totais	0 g	0 g	0%
	Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
	Gorduras trans	0 g	0 g	—
	Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
	Sódio	0 mg	0 mg	0%
* Percentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.				

3. Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porção: 00 g (00 medida caseira) • Porções por embalagem: 00							
	100 g	Porção	%VD*		100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—	Gorduras trans	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	Sódio	0 mg	0 mg	0%
* Percentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.							

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 g	Porção	%VD*		100 g	Porção	%VD*
Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00	Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais	0 g	0 g	0%
	Carboidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
	Açúcares totais	0 g	0 g	—	Gorduras trans	0 g	0 g	—
	Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
	Proteínas	0 g	0 g	0%	Sódio	0 mg	0 mg	0%
	* Percentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.							

5. Modelo agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1 Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			Produto 2 Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			Produto 3 Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00		
	100 g	Porção	%VD*	100 g	Porção	%VD*	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0 mg	0%

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

6. Modelo para alimento preparado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Porção: 00 g (00 medida caseira) Porções por emb.: 00			Alimento preparado Porção: 00 g (00 medida caseira)	
	100 g	Porção	%VD*	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%	0 mg	0%

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.

7. Modelo para declaração simplificada de minerais e vitaminas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 00 g (00 medida caseira)			
Porções por embalagem: 00			
	100 g	Porção	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%
MINERAIS. Por porção (%VD*): Cálcio 0 mg (0%) • cloreto 0 mg (0%) • cobre 0 µg (0%) • cromo 0 µg (0%) • ferro 0 mg (0%) • flúor 0 mg (0%) • fósforo 0 mg (0%) • iodo 0 µg (0%) • magnésio 0 mg (0%) • manganês 0 mg (0%) • molibdênio 0 µg (0%) • potássio 0 mg (0%) • selênio 0 µg (0%) • zinco 0 mg (0%).			
VITAMINAS. Por porção (%VD*): Vitamina A 0 µg (0%) • vitamina D 0 µg (0%) • vitamina E 0 mg (0%) • vitamina K 0 µg (0%) • vitamina C 0 mg (0%) • vitamina B1 0 mg (0%) • vitamina B2 0 mg (0%) • vitamina B3 0 mg (0%) • vitamina B5 0 mg (0%) • vitamina B6 0 mg (0%) • vitamina B7 0 µg (0%) • vitamina B9 0 µg (0%) • vitamina B12 µg (0%).			
* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.			

8. Modelos bilíngues

8.1 Modelo vertical

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera)			
Porções por embalagem / Porciones por envase: 00			
	100 g	Porção Porción	%VD*
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%
Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—
Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%
Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%
<p>* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.</p>			

8.2 Modelo horizontal

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL		100 g	Porção Porción	%VD*
	Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
	Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%
	Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—
	Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%
	Proteínas	0 g	0 g	0%
	Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%
	Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%
	Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—
	Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%
	Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%
<p>* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.</p>				

8.3 Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL								
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) • Porções por embalagem / Porciones por envase: 00								
	100 g	Porção Porción	%VD*		100 g	Porção Porción	%VD*	
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%	
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%	
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%	
Proteínas	0 g	0 g	0%	Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%	

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.

8.4 Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL								
Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) • Porções por emb. / Porciones por env.: 00								
	100 g	Porção Porción	%VD*		100 g	Porção Porción	%VD*	
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%	
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%	
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—	
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%	
Proteínas	0 g	0 g	0%	Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%	

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.

8.5 Modelo agregado

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRICIONAL								
Produto / Producto 1 Porção / Porción: 00 g (00 medida caseira / casera) Porções por emb. / Porciones por env.: 00								
	100 g	Porção Porción	%VD*		100 g	Porção Porción	%VD*	
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%	Produto / Producto 2	0 kcal	0 kcal	0%	Produto / Producto 3
Carboidratos / Carbohidratos	0 g	0 g	0%	Porção / Porción: 00 g	0 g	0 g	0%	Porção / Porción: 00 g
Açúcares totais / Azúcares totales	0 g	0 g	—	(00 medida caseira / casera)	0 g	0 g	—	(00 medida caseira / casera)
Açúcares adicionados / Azúcares añadidos	0 g	0 g	0%	Porções por emb. /	0 g	0 g	0%	Porções por emb. /
Proteínas	0 g	0 g	0%	Porciones por env.: 00	0 g	0 g	0%	Porciones por env.: 00
Gorduras totais / Grasas totales	0 g	0 g	0%		0 g	0 g	0%	
Gorduras / Grasas saturadas	0 g	0 g	0%		0 g	0 g	0%	
Gorduras / Grasas trans	0 g	0 g	—		0 g	0 g	—	
Fibras alimentares / alimentarias	0 g	0 g	0%		0 g	0 g	0%	
Sódio / Sodio	0 mg	0 mg	0%		0 mg	0 mg	0%	

* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas / Porcentaje de valores diarios aportados por porción, con base a una dieta de 2000 kcal. Sus valores pueden ser diferentes dependiendo de sus necesidades energéticas.

ANEXO X REQUISITOS PARA FORMATAÇÃO DA DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

1. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DO VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES, EXCETO MINERAIS E VITAMINAS	
Parâmetro	Requisito para formatação
Modelo de referência	Aplicável a todos os modelos definidos no Anexo IX desta Resolução.
Localização das informações	Abaixo da última linha de declaração de nutrientes da tabela de informação nutricional.

Linha de separação	Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada do texto imediatamente abaixo.
Texto para declaração simplificada	Não contém quantidades significativas de (seguido dos nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).
Tipografia do texto para declaração simplificada	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declarar outra informação da tabela. Estilo: regular. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
2. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE MINERAIS E VITAMINAS	
Parâmetro	Requisito para formatação
Modelo de referência	Aplicável a todos os modelos definidos no Anexo IX desta Resolução.
Localização das informações	Abaixo da última linha de declaração de nutrientes da tabela de informação nutricional ou da declaração simplificada do valor energético e nutricional, quando presente.
Linha de separação	Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada de minerais da declaração simplificada de vitaminas. Inclusão de uma linha que separa a declaração simplificada de vitaminas da nota de rodapé da tabela.
Forma de declaração de minerais	MINERAIS. Por Porção (%VD): Cálcio 0 mg (0%) • cloreto 0 mg (0%) • cobre 0 µg (0%) • cromo 0 µg (0%) • ferro 0 mg (0%) • flúor 0 mg (0%) • fósforo 0 mg (0%) • iodo 0 µg (0%) • magnésio 0 mg (0%) • manganês 0 mg (0%) • molibdênio 0 µg (0%) • potássio 0 mg (0%) • selênio 0 µg (0%) • zinco 0 mg (0%).
Forma de declaração de Vitaminas	VITAMINAS. Por Porção (%VD): Vitamina A 0 µg (0%) • vitamina D 0 µg (0%) • vitamina E 0 mg (0%) • vitamina K 0 µg (0%) • vitamina C 0 mg (0%) • vitamina B1 0 mg (X%) • vitamina B2 0 mg (0%) • vitamina B3 0 mg (0%) • vitamina B5 0 mg (0%) • vitamina B6 0 mg (0%) • vitamina B7 0 µg (0%) • vitamina B9 0 µg (0%) • vitamina B12 0 µg (0%).
Símbolo de separação	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: <i>Black circle</i> (círculo preto).
Tipografia das palavras "MINERAIS." e "VITAMINAS."	Tipo de fonte: o mesmo tipo utilizado para a declaração de demais informações da tabela. Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia da base de declaração: "Por porção (%VD*)", dos nomes e valores de minerais e vitaminas	Tipo de fonte: o mesmo tipo utilizado para a declaração das demais informações da tabela. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt no formato padrão e 6 pt no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.

ANEXO XI

NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS ABREVIACOES, ORDEM, INDENTAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Nome e ordem dos constituintes	Nomes alternativos	Nomes abreviados	Tabulao	Unidades de medida
Valor energético			Não se aplica	kcal
Carboidratos			Não se aplica	g
Aares totais			Primeiro nível	g
Aares adicionados		A. adicionado	Segundo nível	g
Nomes de dissacarídeos específicos			Segundo nível	g
Nomes de monossacarídeos específicos			Segundo nível	g
Polióis			Primeiro nível	g
Nomes de polióis específicos			Segundo nível	g
Nomes de outros carboidratos específicos			Primeiro nível	g
Proteínas			Não se aplica	g
Nomes de aminoácidos específicos			Primeiro nível	mg
Gorduras totais			Não se aplica	g
Gorduras saturadas		G. saturadas	Primeiro nível	g
Gorduras trans		G. trans	Primeiro nível	g
Gorduras monoinsaturadas		G. monoinsaturadas	Primeiro nível	g
mega 9			Segundo nível	g
cido oleico			Terceiro nível	g
Gorduras poli-insaturadas		G. poli-insaturadas	Primeiro nível	g
mega 6			Segundo	g

			nível	
Ácido linoleico		Ac. linoleico	Terceiro nível	g
Ácido araquidônico	ARA	Ac. araquidônico	Terceiro nível	g
Ômega 3			Segundo nível	mg
Ácido linolênico		Ac. linolênico	Terceiro nível	mg
Ácido eicosapentaenóico	EPA	Ac. eicosapentaenóico	Terceiro nível	mg
Ácido docosahexaenóico	DHA	Ac. docosahexaenóico	Terceiro nível	mg
Colesterol			Primeiro nível	mg
Fibras alimentares		Fibras	Não se aplica	g
Nomes de fibras alimentares específicas			Primeiro nível	g
Sódio			Não se aplica	mg
Vitamina A		Vit. A	Não se aplica	µg
Vitamina D		Vit. D	Não se aplica	µg
Vitamina E		Vit. E	Não se aplica	mg
Vitamina K		Vit. K	Não se aplica	µg
Vitamina C		Vit. C	Não se aplica	mg
Vitamina B1	Tiamina	Vit. B1	Não se aplica	mg
Vitamina B2	Riboflavina	Vit. B2	Não se aplica	mg
Vitamina B3	Niacina	Vit. B3	Não se aplica	mg
Vitamina B5	Ácido pantotênico	Vit. B5 ou Ac. pantotênico	Não se aplica	mg
Vitamina B6	Piridoxina	Vit. B6	Não se aplica	mg
Vitamina B7	Biotina	Vit. B7	Não se aplica	µg
Vitamina B9	Ácido fólico	Vit. B9 ou Ac. Fólico	Não se aplica	µg

Vitamina B12	Cianocobalamina	Vit. B12	Não se aplica	µg
Cálcio			Não se aplica	mg
Cloreto			Não se aplica	mg
Cobre			Não se aplica	µg
Cromo			Não se aplica	µg
Ferro			Não se aplica	mg
Flúor			Não se aplica	mg
Fósforo			Não se aplica	mg
Iodo			Não se aplica	µg
Magnésio			Não se aplica	mg
Manganês			Não se aplica	mg
Molibdênio			Não se aplica	µg
Potássio			Não se aplica	mg
Selênio			Não se aplica	µg
Zinco			Não se aplica	mg
Colina			Não se aplica	mg
Taurina			Não se aplica	mg
Inositol			Não se aplica	mg
Nucleotídeos			Não se aplica	mg
Nomes das substâncias bioativas específicas			Não se aplica	g, mg ou µg

ANEXO XII
REQUISITOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	Requisitos de formatação
Altura das linhas na grade interna.	Todas as linhas devem ter a mesma altura.
Indentação	Referência: letra "n", em caixa baixa, com o mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico utilizado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual a "n". Segundo nível: recuo igual a "nn". Terceiro nível: recuo igual a "nnn".
Tipos de fonte	Formato padrão: Arial ou Helvética; e Formato reduzido: Arial, Helvética, Arial Narrow ou Helvética Condensed.
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 10 pontos no formato padrão e 8 pontos no formato reduzido. Alinhamentos horizontal: centralizado. Alinhamento vertical: - centralizado para os modelos vertical e vertical quebrado; - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado; e - inferior para o modelo agregado.
Tipografia do subtítulo: "Porção: X g ou ml (X medida caseira)"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: - centralizado; e - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado.
Tipografia do subtítulo: "Porções por embalagem: X"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt no formato padrão e 6 pt no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: - centralizado e - superior para os modelos horizontal e horizontal quebrado.
Símbolo separador dos subtítulos para o modelo vertical quebrado	Fonte: texto normal. Subconjunto: formas geométricas. Nome: <i>Black circle</i> (círculo preto).
Tipografia dos títulos das colunas: "100 g ou ml", "Porção" e "%VD"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: centralizado. Alinhamento vertical: - centralizado; e - inferior para os títulos das colunas "100 g ou ml" e "%VD" nos modelos bilíngue.
Tipografia dos nomes dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos

	no formato reduzido. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, caixa baixa. Corpo: 8 pontos no formato padrão e 6 pontos no formato reduzido. Alinhamento horizontal: centralizado. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "Porcentagem dos valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.

ANEXO XIII

MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

1. Modelo linear para alimentos em geral

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<p>Por 100 g: Valor energético 0 kcal • carboidratos 0 g, dos quais: açúcares totais 0 g, açúcares adicionados 0 g • proteínas 0 g • gorduras totais 0 g, das quais: gorduras saturadas 0 g, gorduras trans 0 g • fibras alimentares 0 g • sódio 0 mg.</p>

2. Modelo linear para embalagens individuais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
<p>Porção: 00 g (uma embalagem)</p>
<p>Por porção (%VD*): Valor energético 0 kcal (0%) • carboidratos 0 g (0%), dos quais: açúcares totais 0 g, açúcares adicionados 0 g (0%) • proteínas 0 g (0%) • gorduras totais 0 g (0%), das quais: gorduras saturadas 0 g (0%), gorduras trans 0 g • fibras alimentares 0 g (0%) • sódio 0 mg (0%).</p>
<p>* Porcentagem de valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas.</p>

ANEXO XIV

REQUISITOS PARA A FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	Requisitos de formatação
Tipos de fonte	Arial; Helvetica; Arial Narrow; ou Helvética Condensed.
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito, caixa alta. Corpo: 8 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Fonte dos subtítulos: "Porção: X g ou ml (uma embalagem)"	Estilo: negrito, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Símbolo que separa os constituintes	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: <i>Black circle</i> (círculo preto)
Tipografia da base de declaração: "Por porção (%VD*)" e "Por 100 g ou ml", dos nomes dos constituintes, dos valores nutricionais e do %VD e da nota de rodapé: "**Porcentagem dos valores diários fornecidos por porção, com base em uma dieta de 2000 kcal. Seus valores podem ser diferentes dependendo de suas necessidades energéticas."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pontos. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.

ANEXO XV

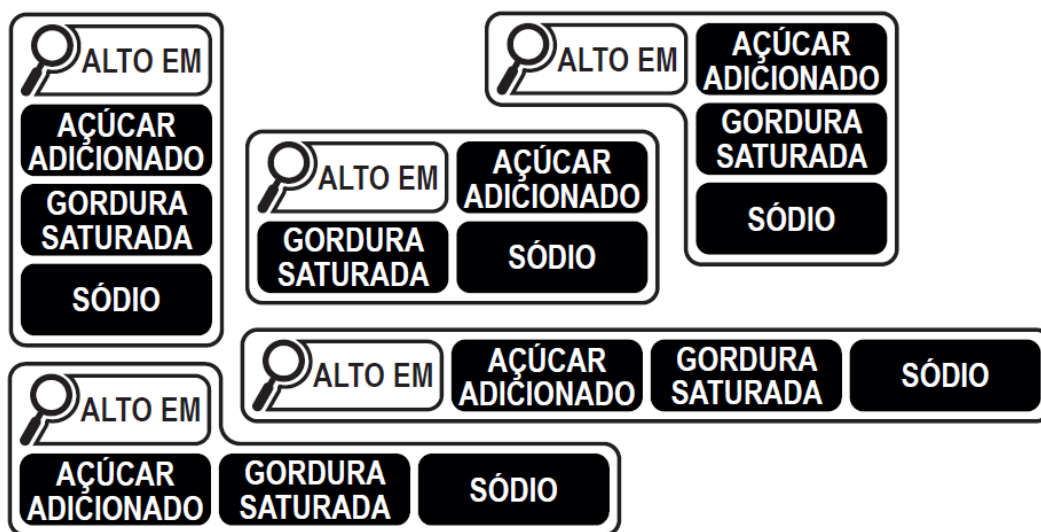
LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

ANEXO XVI

MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

1. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



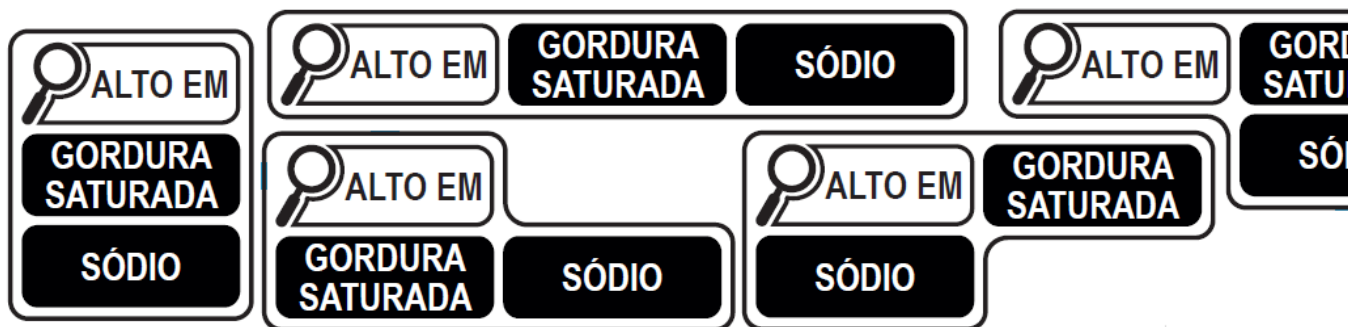
2. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



3. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



4. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



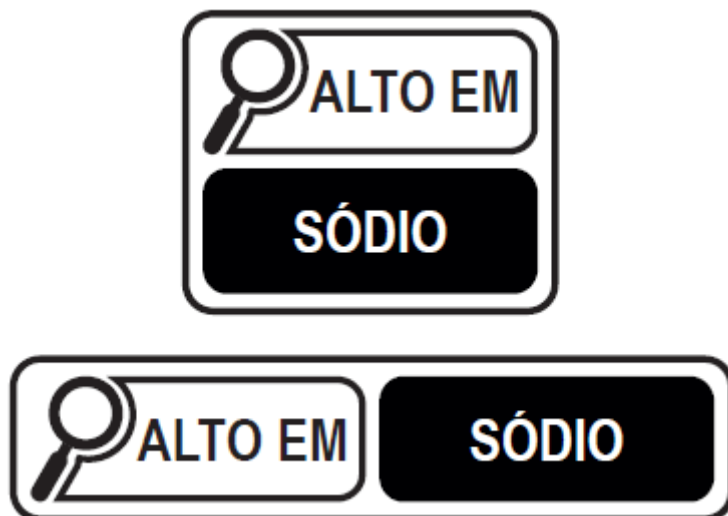
5. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



6. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



7. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.



ANEXO XVII
REQUISITOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância	
Medidas de referência	Y: equivale a altura da letra “A”, no texto “ALTO EM”. Z: equivale a largura da letra “I” no texto “SÓDIO”.
Borda externa	Espessura: 1Z. Dotada de cantos arredondados.
Margem interna	2Z.
Distanciamento entre os blocos informativos	2Z.
Módulo do título e dos nutrientes	Altura: 3Y. Largura: 8Y. Dotados de cantos arredondados.
Posicionamento da lupa	Posição: Lateral esquerda do bloco informativo “ALTO EM”. Distância da borda do bloco informativo “ALTO EM”: 1Z. Inclinação: 30 graus. Altura: 3Y.
Tamanho do cabo da lupa	Comprimento: 1,3Y. Espessura: 2,6Z. Dotado de bordas arredondadas.
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y. Espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z.
Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.
2. Tipografia e alinhamento	

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância			
Tipos de fonte		Arial Narrow	
Tipografia do bloco informativo “ALTO EM”		Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto finalizado a uma distância 2Z da lateral direita do bloco informativo.	
Tipografia do bloco informativo “AÇÚCAR ADICIONADO”, “GORDURA SATURADA” e “SÓDIO”		Cor da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical e horizontal: centralizado.	
3. Tamanho da fonte			
3.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm ² até 100 cm ²			
Tamanho da fonte	Mínimo		Máximo
	Não se aplica.		9 pontos.
3.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm ²			
Tamanho da fonte	Mínimo		Máximo
	9 pontos.		15 pontos.
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal			
4.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm ² até 100 cm ²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,25%	7%
4.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm ²			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

ANEXO XVIII
TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	Fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumentado em..., mais...

ANEXO XIX

**CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA
DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.**

1. Valor energético		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 4 kcal por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
Baixo	<p>Máximo de 40 kcal por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 40 kcal por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.</p>	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.

Reduzido	<p>Redução mínima de 25%; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em valor energético.</p>	<p>Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.</p> <p>A diferença na quantidade de valor energético em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
2. Açúcares		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem

<p>Não contém</p>	<p>Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.</p>	<p>Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de açúcares"; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
-------------------	---	--

Baixo	<p>O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e</p> <p>Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
-------	---	---

Sem adição de	<p>O alimento não contém açúcares adicionados; e</p> <p>O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; e</p> <p>O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e</p> <p>Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém açúcares, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
------------------	---	---

Reduzido	<p>O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Redução mínima de 25%; e</p> <p>A diferença absoluta em relação ao alimento de referência deve ser no mínimo 5 g de açúcares por porção de referência.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> <p>A diferença na quantidade de açúcares em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
3. Lactose		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,1 g por 100 g ou ml do produto tal como exposto à venda.	A quantidade de galactose deve ser declarada na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução.
4. Gorduras totais		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem

<p>Não contém</p>	<p>Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumprir com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e</p> <p>Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.</p>	<p>Caso o alimento tenha adição de gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
-------------------	--	---

Baixo	<p>O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Máximo de 3 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 3 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
-------	---	---

Sem adição de	<p>O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e</p> <p>O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e</p> <p>O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e</p> <p>O alimento não contém ingredientes que contenham os ingredientes anteriores adicionados.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "contém gordura própria dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
------------------	---	---

Reduzido	<p>O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras totais.</p>	<p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p> <p>A diferença na quantidade de gorduras totais em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
5. Gorduras saturadas		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem

<p>Não contém</p>	<p>Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>No caso de leites desnatados e leites fermentados desnatados, máximo de 0,2 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumpre com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans.</p>	
-------------------	--	--

Baixo	<p>O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumprir com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans; e</p> <p>Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas.</p>	
-------	---	--

Reduzido	<p>O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Redução mínima de 25%; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.</p> <p>A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e</p> <p>A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.</p>	<p>A diferença na quantidade de gorduras saturadas em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
6. Gorduras trans		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	<p>Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.</p>	
7. Colesterol		

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	<p>Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.</p>	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução.
Baixo	<p>Máximo de 20 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 20 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e</p> <p>Cumprir com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.</p>	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução.

Reduzido	<p>Redução mínima de 25%; e</p> <p>O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em colesterol.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução.</p> <p>A diferença na quantidade de colesterol em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
8. Sódio		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	

Muito baixo	<p>O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Máximo de 40 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 40 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.</p>	
-------------	--	--

Baixo	<p>O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou</p> <p>Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.</p>	
Reduzido	<p>O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Resolução, exceto quando se tratar de categoria excetuada no art. 18, caput, §§ 1º, 2º e 3º, desta Resolução; e</p> <p>Redução mínima de 25%; e</p> <p>O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em sódio.</p>	<p>A diferença na quantidade de colesterol em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
9. Sal		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem

Sem adição de	<p>O alimento não contém sal (cloreto de sódio) adicionado; e</p> <p>O alimento não contém outros sais de sódio adicionados; e</p> <p>O alimento não contém ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; e</p> <p>O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado.</p>	<p>O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio.</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém sódio, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém sódio próprio dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
10. Ácidos graxos ômega 3		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	<p>Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou</p> <p>Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3 e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>

Alto conteúdo	<p>Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou</p> <p>Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3 e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
11. Ácidos graxos ômega 6		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	<p>Mínimo de 1,5 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6 e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>

Alto conteúdo	<p>Mínimo de 3 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6 e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
12. Ácidos graxos ômega 9		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	<p>Mínimo de 2 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>

Alto conteúdo	<p>Mínimo de 4 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e</p> <p>Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.</p>	<p>As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Resolução; e</p> <p>Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.</p>
13. Proteínas		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	<p>Mínimo de 5 gramas de proteínas por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XX desta Resolução.</p>	

Alto conteúdo	<p>Mínimo de 10 gramas proteínas por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e</p> <p>As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XX desta Resolução.</p>	
Aumentado	<p>Aumento mínimo de 25%; e</p> <p>O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de proteína; e</p> <p>As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XX desta Resolução.</p>	<p>A diferença na quantidade de proteínas em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
14. Fibras alimentares		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 10% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo I desta Resolução por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.

Alto conteúdo	Mínimo de 20% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo I desta Resolução por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
Aumentado	<p>Aumento mínimo de 25%; e</p> <p>O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares.</p>	<p>Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.</p> <p>A diferença na quantidade de fibras alimentares em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>
15. Vitaminas e minerais		
Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Fonte	Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo I desta Resolução por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	

Alto conteúdo	Mínimo de 30% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo I desta Resolução por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	
Aumentado	<p>Aumento mínimo de 25%; e</p> <p>O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte da vitamina ou mineral objeto da alegação.</p>	<p>A diferença na quantidade da respectiva vitamina ou mineral em relação ao alimento de referência deve ser expressa de forma quantitativa no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada:</p> <p>a) junto à alegação nutricional;</p> <p>b) com mesmo tipo de letra da alegação nutricional;</p> <p>c) com, pelo menos, 50% do tamanho da alegação nutricional; e</p> <p>d) com cor contrastante ao fundo do rótulo que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.</p>

ANEXO XX
PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE PROTEÍNA.

Aminoácidos	Composição de Referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína).
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina e cisteína	22
Fenilalanina e tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6

Aminoácidos	Composição de Referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína).
Valina	39

ANEXO XXI
FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fator de conversão (kcal/g)
Carboidratos, exceto polióis	4
Proteínas	4
Gorduras	9
Álcool (etanol)	7
Ácidos orgânicos	3
Lactitol	2
Xilitol	2,4
Maltitol	2,1
Sorbitol	2,6
Manitol	1,6
Eritritol	0
Isomalte	2
Fibras alimentares solúveis, exceto fibras com fatores específicos	2
Polidextrose	1
Inulina	1,5
Celulose	0

ANEXO XXII
FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fatores de conversão
Vitamina A	1 µg de equivalente de atividade de retinol (RAE) = 3,33 UI de vitamina A = 1 µg de retinol = 12 µg de betacaroteno = 24 µg de outros carotenoides provitamina A.
Vitamina D	1 µg de colecalciferol = 40 UI de vitamina D.
Vitamina E	1 mg de alfa-tocoferol = 1 mg de d-alfa tocoferol (natural) = 2 mg de alfa tocoferol sintético = 1,49 UI
Niacina	1 mg de niacina equivalente (NE) = 1 mg de niacina = 60 mg de triptofano.
Ácido fólico	1 µg de folato dietético equivalente (DFE) = 1 µg de folato naturalmente presente no alimento = 0,6 µg de ácido fólico = 0,6 µg de L-metilfolato de suplemento.

Nutrientes	Fatores de conversão
Proteínas	<p>Quando determinado pelo método Kjeldahl, aplicar a fórmula “Proteína = conteúdo total de nitrogênio x fator”, utilizando os seguintes fatores:</p> <p>a) 6,25, para proteínas de soja e de milho;</p> <p>b) 5,75, para outras proteínas vegetais;</p> <p>c) 6,38, para proteínas lácteas; e</p> <p>d) 6,25, para proteínas da carne ou misturas de proteínas.</p>