

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

### Decreto-Lei n.º 363/98

de 19 de Novembro

O Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, transpõe para a ordem jurídica nacional as Directivas n.ºs 95/2/CE e 96/85/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, respectivamente de 20 de Fevereiro de 1995 e de 19 de Dezembro de 1996, que vieram estabelecer as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

Aquele decreto-lei, porém, por lapso de composição da impressão, saiu com algumas inexactidões nos seus anexos IV e V, que podem originar dificuldades na sua interpretação, pelo que urge rectificá-las mediante a publicação de novo de todo o diploma.

Assim:

Nos termos do n.º 9 do artigo 112.º e da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º, ambos da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

#### Artigo único

O Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, passa a ter a seguinte redacção:

#### «Artigo 1.º

##### Objecto

1 — O presente decreto-lei aplica-se aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes, dos edulcorantes e dos agentes de tratamento da farinha.

2 — O disposto no presente diploma é igualmente aplicável aos géneros alimentícios correspondentes destinados a uma alimentação especial.

3 — Apenas poderão ser utilizados nos géneros alimentícios os aditivos que satisfaçam as especificações adoptadas pelo Comité Científico da Alimentação Humana da União Europeia.

#### Artigo 2.º

##### Definições

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Conservantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos;
- b) «Antioxidantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor;
- c) «Agentes de transporte», incluindo os solventes de transporte, as substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica e sem que eles próprios exerçam quaisquer efeitos tecnológicos, a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;
- d) «Acidificantes» as substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e ou lhes conferem um sabor acre;

- e) «Reguladores de acidez» as substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios;
- f) «Antiaglomerantes» as substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras;
- g) «Agentes antiespuma» as substâncias que impedem ou reduzem a formação de espumas;
- h) «Agentes de volume» as substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível;
- i) «Emulsionantes» as substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura homogénea de duas ou mais fases imiscíveis, como óleo e água, nos géneros alimentícios;
- j) «Sais de fusão» as substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes;
- l) «Agentes de endurecimento» as substâncias que tornam ou mantêm firmes ou estaladiços os tecidos dos frutos ou dos produtos hortícolas, ou actuam em conjunto com gelificantes para produzir ou reforçar um gel;
- m) «Intensificadores de sabor» as substâncias que intensificam o sabor e ou o cheiro dos géneros alimentícios;
- n) «Espumantes» as substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios, líquidos ou sólidos;
- o) «Gelificantes» as substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel;
- p) «Agentes de revestimento» as substâncias, incluindo os lubrificantes, que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou formam um revestimento protector;
- q) «Humidificantes» as substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou que promovem a dissolução de um pó num meio aquoso;
- r) «Amidos modificados» as substâncias obtidas através de um ou mais tratamentos químicos de amidos comestíveis, que podem ter sofrido um tratamento físico ou enzimático e podem ser fluidificadas por via ácida ou alcalina ou branqueadas;
- s) «Gases de embalagem» os gases, com excepção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes;
- t) «Gases propulsores» os gases, com excepção do ar, que expelem os géneros alimentícios dos recipientes;
- u) «Levedantes químicos» as substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou polmes de farinha;
- v) «Sequestrantes» as substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos;
- x) «Estabilizadores» as substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios e dos quais fazem parte as substâncias que permitem a manutenção de

uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis num género alimentício, bem como as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios;

- z) «Espessantes» as substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.

2 — Entendem-se por agentes de tratamento da farinha, com excepção dos emulsionantes, as substâncias adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.

3 — A expressão «*quantum satis*», constante nos anexos ao presente diploma, significa que não é especificado qualquer teor máximo, sendo, no entanto, os aditivos utilizados de acordo com as boas práticas de fabrico, em quantidade não superior à necessária para a obtenção do resultado pretendido e desde que não induzam em erro o consumidor.

4 — Na aceção do presente diploma, a expressão «não preparados» significa que não foram submetidos a tratamento de que resulte uma alteração substancial do estado original dos géneros alimentícios, que podem, no entanto, ter sido, por exemplo, divididos, separados, cortados em fatias, desossados, picados, pelados, desbastados, descascados, triturados, cortados, limpos, aparados, ultracongelados ou congelados, refrigerados, moídos ou descorticados, e embalados ou não.

### Artigo 3.º

#### Substâncias não consideradas aditivos alimentares

Para efeitos do presente diploma, não são considerados aditivos alimentares:

- a) As substâncias utilizadas no tratamento da água potável, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;
- b) Os produtos que contêm pectina obtidos a partir de polpa de maçã seca, de cascas de citrinos ou de uma mistura de ambas, por acção de um ácido diluído seguida de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio («pectina líquida»);
- c) As bases das gomas de mascar;
- d) A dextrina, branca ou amarela, o amido, torrado ou dextrinado, o amido modificado por tratamento, ácido ou alcalino, o amido branqueado, o amido modificado por processos físicos e o amido tratado por enzimas amilolíticas;
- e) O cloreto de amónio;
- f) O plasma sanguíneo, a gelatina de qualidade alimentar e os hidrolisados proteicos e respectivos sais, as proteínas do leite e o glúten;
- g) Os aminoácidos e respectivos sais, com excepção do ácido glutâmico, da glicínia, da cisteína e da cistina e respectivos sais, desde que não tenham função de aditivos;
- h) Os caseinatos e a caseína;
- i) A inulina.

### Artigo 4.º

#### Aditivos alimentares utilizados nos géneros alimentícios

1 — Apenas podem ser utilizadas nos géneros alimentícios, para os fins referidos no artigo 2.º, as substâncias constantes dos anexos I, III, IV e V ao presente diploma, do qual constituem parte integrante.

2 — Os aditivos alimentares constantes do anexo I são autorizados nos géneros alimentícios para os fins referidos no artigo 2.º, salvo nos géneros alimentícios previstos no anexo II ao presente diploma, do qual constitui parte integrante, de acordo com o princípio *quantum satis*.

3 — Excepto nos casos especificamente previstos, o disposto no número anterior não se aplica aos seguintes géneros alimentícios:

- a) Géneros alimentícios não preparados;
- b) Mel;
- c) Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não emulsionados;
- d) Manteiga;
- e) Leite pasteurizado e esterilizado, incluindo a esterilização UHT, e às natas, sejam magras, gordas ou meio gordas;
- f) Produtos lácteos não aromatizados, fermentados com fermentos vivos;
- g) Águas minerais naturais e águas de nascente;
- h) Café, salvo o café aromatizado de preparação instantânea e extractos de café;
- i) Chá em folhas não aromatizado;
- j) Açúcares;
- l) Massas alimentícias secas;
- m) Leite natural não aromatizado (com excepção do leite esterilizado);
- n) Alimentos para lactentes e crianças de tenra idade, incluindo os alimentos para lactentes e crianças doentes, ficando estes géneros alimentícios sujeitos às disposições do anexo VI;
- o) Géneros alimentícios enumerados no anexo II, que apenas podem conter os aditivos indicados nesse anexo e nos anexos III e IV e nas condições neles especificadas.

4 — Os aditivos enumerados nos anexos III e IV apenas podem ser utilizados nos géneros alimentícios indicados nesses anexos e nas condições aí especificadas.

### Artigo 5.º

#### Agentes de transporte ou solventes de transporte

Apenas podem ser utilizados como agentes de transporte ou solventes de transporte de aditivos alimentares os aditivos enumerados no anexo V, devendo ser utilizados nas condições aí especificadas.

### Artigo 6.º

#### Indicação dos teores máximos

Os teores máximos indicados nos anexos dizem respeito aos géneros alimentícios comercializados, salvo indicação em contrário.

### Artigo 7.º

#### Presença autorizada de aditivos alimentares nos géneros alimentícios

1 — Salvo disposição em contrário, a presença de aditivos alimentares nos géneros alimentícios é autorizada nos seguintes casos:

- a) Nos géneros alimentícios compostos, com excepção dos referidos no n.º 3 do artigo 4.º, na medida em que o aditivo alimentar seja autorizado num dos ingredientes que constituem esse género alimentício;

b) Nos géneros alimentícios destinados apenas a serem utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos e na medida em que estes estejam em conformidade com o disposto no presente diploma.

2 — O número anterior não se aplica aos preparados para lactentes, aos alimentos de transição e aos alimentos para desmame, excepto quando expressamente previsto.

### Artigo 8.º

#### Legislação específica sobre aditivos

O presente diploma aplica-se sem prejuízo das legislações específicas que autorizam a utilização dos aditivos enumerados nos anexos como edulcorantes ou corantes.

### Artigo 9.º

#### Norma revogatória

São revogados as Portarias n.ºs 646/93, de 6 de Julho, e 747/94, de 13 de Agosto, e os n.ºs 1.º, 2.º, 3.º, 5.º e 6.º da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 1 de Outubro de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Luís Manuel Capoulas Santos* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina* — *Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira*.

Promulgado em 29 de Outubro de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 9 de Novembro de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

#### ANEXO I

##### ADITIVOS ALIMENTARES GERICAMENTE AUTORIZADOS PARA USO EM GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO REFERIDOS NO N.º 3 DO ART.º 4.º

1. As substâncias enumeradas na presente lista podem ser adicionadas a todos os géneros alimentícios, com excepção dos referidos no n.º 3 do art.º 4.º, de acordo com o princípio *quantum satis*.
2. As substâncias que figuram na lista com os números E 407 e E 440 poderão ser padronizadas com açúcares, desde que tal seja declarado juntamente com o seu número e designação.
3. Para efeitos do presente anexo, os símbolos (\*) e (#) significam que:
- a) (\*) as substâncias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 e E 948 podem também ser utilizadas nos géneros alimentícios referidos no n.º 3.º do art.º 4.º;
- b) (#) as substâncias E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizadas para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser rehidratados após ingeridos.

N.º E	Designação
E 170	Carbonatos de cálcio i) Carbonato de cálcio ii) Hidrogenocarbonato de cálcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato de potássio
E 262	Acetatos de sódio i) Acetato de sódio ii) Hidrogenoacetato de sódio (diacetato de sódio)
E 263	Acetato de cálcio
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono *
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato de sódio
E 302	Ascorbato de cálcio
E 304	Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo

N.º E	Designação
E 306	Extracto rico em tocoferóis
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gama-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecitinas
E 325	Lactato de sódio
E 326	Lactato de potássio
E 327	Lactato de cálcio
E 330	Ácido cítrico
E 331	Citratos de sódio i) Citrato monossódico ii) Citrato dissódico iii) Citrato trissódico
E 332	Citratos de potássio i) Citrato monopotássico ii) Citrato tripotássico
E 333	Citratos de cálcio i) Citrato monocálcico ii) Citrato dicálcico iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido L (+) - tartárico
E 335	Tartaratos de sódio i) Tartarato monossódico ii) Tartarato dissódico
E 336	Tartaratos de potássio i) Tartarato monopotássico ii) Tartarato dipotássico
E 337	Tartarato duplo de sódio e potássio
E 350	Malatos de sódio i) Malato de sódio ii) Hidrogenomalato de sódio
E 351	Malato de potássio
E 352	Malatos de cálcio i) Malato de cálcio ii) Hidrogenomalato de cálcio
E 354	Tartarato de cálcio
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato de sódio
E 402	Alginato de potássio
E 403	Alginato de amónio
E 404	Alginato de cálcio
E 406	Ágar-ágar
E 407	Carragenina
E 407 a	Algas <i>Eucheuma</i> transformadas
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) #
E 412	Goma de guar #
E 413	Goma adragante
E 414	Goma arábica
E 415	Goma xantana #
E 417	Goma de tara #
E 418	Goma gelana
E 422	Glicerol
E 440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada
E 460	Celulose i) Celulose microcristalina ii) Celulose em pó
E 461	Metilcelulose
E 463	Hidroxipropilcelulose
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose
E 465	Etilmetilcelulose
E 466	Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos

N.º E	Designação
E 472e	Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 500	Carbonatos de sódio i) Carbonato de sódio ii) Hidrogenocarbonato de sódio iii) Sesquicarbonato de sódio
E 501	Carbonatos de potássio i) Carbonato de potássio ii) Hidrogenocarbonato de potássio
E 503	Carbonatos de amónio i) Carbonato de amónio ii) Hidrogenocarbonato de amónio
E 504	Carbonatos de magnésio i) Carbonato de magnésio ii) Hidrogenocarbonato de magnésio (sinónimo: hidroxicarbonato de magnésio)
E 507	Ácido clorídrico
E 508	Cloreto de potássio
E 509	Cloreto de cálcio
E 511	Cloreto de magnésio
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sódio i) Sulfato de sódio ii) Hidrogenossulfato de sódio
E 515	Sulfatos de potássio i) Sulfato de potássio ii) Hidrogenossulfato de potássio
E 516	Sulfato de cálcio
E 524	Hidróxido de sódio
E 525	Hidróxido de potássio
E 526	Hidróxido de cálcio
E 527	Hidróxido de amónio
E 528	Hidróxido de magnésio
E 529	Óxido de cálcio
E 530	Óxido de magnésio
E 570	Ácidos gordos
E 574	Ácido glucónico
E 575	Glucono-delta-lactona
E 576	Gluconato de sódio
E 577	Gluconato de potássio
E 578	Gluconato de cálcio
E 640	Glicina e respectivo sal de sódio
E 938	Árgon *
E 939	Hélio *
E 941	Azoto *
E 942	Óxido nítrico *
E 948	Oxigénio *
E 1200	Polidextrose
E 1404	Amido oxidado
E 1410	Fosfato de monoamido
E 1412	Fosfato de diamido
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado
E 1414	Fosfato de diamido acetilado
E 1420	Amido acetilado
E 1422	Adipato de diamido acetilado
E 1440	Hidroxipropilamido
E 1442	Fosfato de diamido hidroxipropilado
E 1450	Sal de sódio de octenilsuccinato de amido

## ANEXO II

## GÉNEROS ALIMENTÍCIOS EM QUE É PERMITIDO UTILIZAR UM NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DO ANEXO I

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo	
Produtos de cacau e chocolate, referidos nos Dec.º Lei 227/93, de 22 de Junho e Portaria 871/93, de 17 de Julho.	E 330	Ácido cítrico	0,5 %
	E 322	Lecitinas	Quantum satis
	E 334	Ácido tartárico	0,5 %
	E 422	Glicerol	Quantum satis
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo		
Sumos e néctares de frutos, referidos na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 170	Carbonatos de cálcio	7% em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda, expresso em carbonatos de potássio	
	E 500	Carbonatos de sódio		
	E 501	Carbonatos de potássio		
	E 503	Carbonatos de amónio		
	E 504	Carbonatos de magnésio		
	E 524	Hidróxido de sódio		
	E 525	Hidróxido de potássio		
	E 526	Hidróxido de cálcio		
	E 527	Hidróxido de amónio		
	E 528	Hidróxido de magnésio		
	E 530	Óxido de magnésio		
	E 414	Goma arábica		Apenas como agentes de revestimento quantum satis
	E 440	Pectinas		
Sumo de ananás, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 296	Ácido málico	3 g/l	
Néctares, referidos na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 330	Ácido cítrico	5 g/l	
	E 270	Ácido láctico	5 g/l	
Sumo de uva, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 170	Carbonatos de cálcio	Quantum satis	
	E 336	Tartaratos de potássio	Quantum satis	
Sumo de frutos, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 330	Ácido cítrico	3 g/l	
Doces e geleias de qualidade "extra", referidos nos Dec. Lei 81/92, de 7 de Maio e Portaria 497/92, de 17 de Junho	E 440	Pectinas	Quantum satis	
	E 270	Ácido láctico	Quantum satis	
	E 296	Ácido málico		
	E 300	Ácido ascórbico		
	E 327	Lactato de cálcio		
	E 330	Ácido cítrico		
	E 331	Citratos de sódio		
	E 333	Citratos de cálcio		
	E 334	Ácido tartárico		
	E 335	Tartaratos de sódio		
	E 350	Malatos de sódio		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis	
	Doces, geleias, marmeladas e citrinadas referidos no Dec. Lei nº. 81/92, de 7 de Maio e na Portaria nº. 497/92, de 17 de Junho e outros preparados de frutos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico	E 440	Pectinas	Quantum satis
E 270		Ácido láctico	Quantum satis	
E 296		Ácido málico		
E 300		Ácido ascórbico		
E 330		Ácido cítrico		
E 327		Lactato de cálcio		
E 331		Citratos de sódio		
E 333		Citratos de cálcio		
E 334		Ácido tartárico		
E 335		Tartaratos de sódio		
E 350		Malatos de sódio		
E 400		Ácido algínico	10 g/kg (estremes ou em combinação)	
E 401		Alginato de sódio		
E 402	Alginato de potássio			
E 403	Alginato de amónio			
E 404	Alginato de cálcio			
E 406	Ágar-ágar			
E 407	Carragenina			
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)			
E 412	Goma de guar			
E 415	Goma xantana			
E 418	Goma gelana			
E 509	Cloreto de cálcio	Quantum satis		
E 524	Hidróxido de sódio	Quantum satis		
Leites, parcial ou totalmente desidratados, referidos no Dec. Lei nº. 281/86, de 1 de Setembro	E 300	Ácido ascórbico	Quantum satis	
	E 301	Ascorbato de sódio		
	E 304	Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico		
	E 322	Lecitinas		
	E 331	Citratos de sódio		
	E 332	Citratos de potássio		
	E 407	Carragenina		
	E 500	ii) Bicarbonato de sódio		
	E 501	ii) Bicarbonato de potássio		
	E 509	Cloreto de cálcio		
Natas esterilizadas, pasteurizadas e ultrapasteurizadas (UHT), natas de baixo índice calórico e natas pasteurizadas com baixo teor de matérias gordas	E 270	Ácido láctico	Quantum satis	
	E 322	Lecitinas		
	E 325	Lactato de sódio		
	E 326	Lactato de potássio		
	E 327	Lactato de cálcio		
	E 330	Ácido cítrico		
	E 331	Citratos de sódio		
	E 332	Citratos de potássio		
	E 333	Citratos de cálcio		
	E 400	Ácido algínico		
	E 401	Alginato de sódio		
	E 402	Alginato de potássio		
	E 403	Alginato de amónio		
	E 404	Alginato de cálcio		
	E 406	Ágar-ágar		
	E 407	Carragenina		
	E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)		
E 415	Goma xantana			
E 440	Pectinas			
E 460	Celulose			
E 461	Metilcelulose			
E 463	Hidroxipropilcelulose			
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose			
E 465	Etilmetilcelulose			
E 466	Carboximetilcelulose			
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos			
E 508	Cloreto de potássio			
E 509	Cloreto de cálcio			
E 1404	Amido oxidado			
E 1410	Fosfato de monoamido			

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 1412 Fosfato de diâmido E 1413 Fosfato de diâmido fosfatado E 1414 Fosfato de diâmido acetilado E 1420 Amido acetilado E 1422 Adipato de diâmido acetilado E 1440 Hidroxipropilamido E 1442 Fosfato de diâmido hidroxipropilado E 1450 Sal de sódio de octenilsuccinato de amido	
Frutos e produtos hortícolas não transformados, congelados e ultracongelados	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 330 Ácido cítrico	Quantum satis
Compotas de frutos:	E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	Quantum satis
Peixe, crustáceos e moluscos não transformados, incluindo os mesmos produtos congelados e ultracongelados		
Arroz de cozedura rápida	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis
Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto óleos virgens e azeites virgens)	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico de tocoferóis E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	Quantum satis
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	10 g/l
	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	Quantum satis
Azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l
Queijos curados	E 170 Carbonatos de cálcio E 504 Carbonatos de magnésio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Mozzarella e requeijão	E 270 Ácido láctico E 330 Ácido cítrico E 575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Frutos e produtos hortícolas em lata ou em frasco	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio E 334 Ácido tartárico E 335 Tartaratos de sódio E 336 Tartaratos de potássio E 337 Tartarato duplo de sódio e potássio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Gehakt	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	Quantum satis
Preparados pré-embalados de carne fresca picada	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	Quantum satis
Pão preparado somente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou levedura, sal	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472d Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472e Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472f Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	Quantum satis
Pain courant français	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio	Quantum satis

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
Massas alimentícias frescas	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 322 Lecitinas E 330 Ácido cítrico E 334 Ácido tartárico E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis
Vinhos e vinhos gasificados e mosto de uvas parcialmente fermentado	Aditivos autorizados:  em conformidade com os Regulamentos (CEE) nº. 822/87, (CEE) nº. 4252/88, (CEE) nº. 2332/92 e (CEE) nº. 1873/84 e com os respectivos regulamentos de execução  em conformidade com o Regulamento (CEE) nº. 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) nº. 337/79	Pro memoria
Cerveja	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 330 Ácido cítrico E 414 Goma arábica	Quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio	Quantum satis

ANEXO III  
CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS SOB DETERMINADAS CONDIÇÕES

PARTE A

Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos

N.º E	Designação	Abreviaturas
E 200 E 202 E 203	Ácido sórbico Sorbato de potássio Sorbato de cálcio	As
E 210 E 211 E 212 E 213	Ácido benzóico Benzoato de sódio Benzoato de potássio Benzoato de cálcio	Ab (1)
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	p-Hidroxibenzoato de etilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de etilo p-Hidroxibenzoato de propilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de propilo p-Hidroxibenzoato de metilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de metilo	PHB

(1) O ácido benzóico pode estar presente em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico.

- Os teores de todas as substâncias acima referidas são expressos em termos dos respectivos ácidos livres.
- As abreviaturas utilizadas na tabela têm o seguinte significado:  
As + Ab: As e Ab utilizados estremes ou em combinação  
As + PHB: As e PHB utilizados estremes ou em combinação  
As + Ab + PHB: As, Ab e PHB utilizados estremes ou em combinação.
- Os teores máximos de utilização indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l) consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Bebidas aromatizadas a base de vinho, incluindo os produtos abrangidos pelo Regulamento(CEE) n.º 1601/91	200					
Bebidas aromatizadas não alcoólicas (1)	300	150		250 As+150 Ab		
Concentrados de chá líquido e de infusões de frutos e plantas				600		
Sumo de uvas não fermentado para fins religiosos				2000		
Vinhos referidos no Regulamento (CEE) nº. 822/87; vinho sem álcool; vinho de frutos (incluindo o vinho sem álcool; Made wine; sidra e perada (incluindo sem álcool)	200					
Sod ...Saft ou Sodat ... Saft	500	200				

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l) consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Cerveja sem álcool em barril		200				
Hidromel	200					
Bebidas alcoólicas com teor alcoólico inferior a 15%	200	200		400		
Recheios para ravioli e produtos similares	1000					
Doces, compotas, geleias, citrinadas e marmeladas com baixo teor de açúcar e produtos similares de baixo índice calórico ou não açucarados e outros preparados para barrar à base de frutos <b>Marmeladas</b>		500		1000		
Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados				1000		
Frutos desidratados	1000					
Frugtragød e Rote Grütze	1000	500				
Produtos preparados à base de frutos e de produtos hortícolas, incluindo molhos à base de frutos e excluindo purés, "mousses", compotas, saladas e produtos similares em lata ou em frasco	1000					
Produtos hortícolas em vinagre, salmoura ou óleo (excluindo as azeitonas)				2000		
Massa de batata e pedaços de batata pré-fritos	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Azeitonas e produtos preparados à base de azeitona	1000					
Revestimentos gelatinosos de produtos cárneos (cozinhados, curados ou secos), Pâté					1000	
Tratamento da superfície de produtos cárneos secos						Quantum salis
Semiconservas à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas				2000		
Pescado salgado seco				200		
Camarões cozidos				2000		
Crangon crangon e Crangon vulgaris cozidos				6000		
Queijo pré-embalado, em fatias	1000					
Queijos não curados	1000					
Queijo fundido	2000					
Queijo em camadas e queijo com adição de géneros alimentícios	1000					
Sobremesas à base de produtos lácteos, incluindo os produtos lácteos aromatizados, fermentados com fermentos vivos, não submetidos a tratamento térmico				300		
Coalhada	1000					
Ovo líquido (clara, gema ou ovo inteiro)				5000		
Ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados	1000					
Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	2000					
Produtos de pastelaria e panificação parcialmente cozidos e pré-embalados destinados à venda a retalho	2000					
Produtos de pastelaria e padaria fina com uma actividade da água superior a 0,65	2000					
Aperitivos à base de cereais ou de batata e frutos secos revestidos					1000 (dos quais 300, no máximo, de PHB)	
Polmes de farinhas	2000					
Produtos de confeitaria (excepto chocolate)						1500 (dos quais 300 no máximo, de PHB)
Gomas de mascar				1500		
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	1000					
Emulsões gordas (excepto manteiga) com 60% ou mais de matéria gorda	1000					

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l) consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Emulsões gordas com menos de 60% de matérias gordas	2000					
Géneros alimentícios	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Molhos emulsionados com 60% ou mais de matéria gorda	1000					
Molhos emulsionados com menos de 60% de matéria gorda	2000					
Molhos não emulsionados				1000		
Saladas confeccionadas				1500		
Mostarda				1000		
Temperos e condimentos				1000		
Sopas líquidas e caldos (não enlatados)				500		
Aspic	1000	500				
Suplementos alimentares dietéticos líquidos						2000
Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos com excepção dos alimentos para lactentes e crianças de tenra idade referidos no Decreto-Lei 227/91- preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição				1500		

(<sup>1</sup>) Esta posição não inclui as bebidas à base de produtos lácteos

## PARTE B

### Dióxido de enxofre e sulfitos

N.º E	Designação
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio (bissulfito de sódio)
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio (bissulfito de cálcio)
E 228	Hidrogenossulfito de potássio (bissulfito de potássio)

1. Os teores máximos são expressos em SO<sub>2</sub> em mg/kg ou mg/l, consoante os casos, e referem-se às quantidades totais, de todas as origens.

2. Um teor de SO<sub>2</sub> não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l) consoante os casos) expresso em SO <sub>2</sub>
Burger meat com um teor mínimo de 4% de cereais e ou outros produtos vegetais	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca e Butifarra fresca	450
Pescado salgado seco da espécie Gadidae	200
Crustáceos e cefalópodes:	
- frescos, congelados e ultracongelados	150 ( <sup>1</sup> )
Crustáceos, família <i>penaeidae solanoceridae, aristeidae</i> :	
- até 80 unidades	150 ( <sup>1</sup> )
- entre 80 e 120 unidades	200 ( <sup>1</sup> )
- mais de 120 unidades	300 ( <sup>1</sup> )
- cozidos	50 ( <sup>1</sup> )
Biscoitos secos	50
Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame)	50
Sago	30
Cevada esferulada	30
Batata granulada desidratada	400
Aperitivos à base de batata ou de cereais	50
Batata descascada	50
Batata transformada (incluindo as batatas congeladas e ultracongeladas)	100
Massa de batata	100
Produtos hortícolas de cor branca desidratados	400
Produtos hortícolas de cor branca transformados (incluindo produtos hortícolas de cor branca congelados e ultracongelados)	50
Gengibre seco	150
Tomate desidratado	200
Polpa de rábano	800
Polpa de chalotas, cebolas e alhos	300

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO <sub>2</sub>
Frutos e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura (excepto azeitonas e pimentos amarelos em salmoura)	100
Pimentos amarelos em salmoura	500
Cogumelos transformados (incluindo cogumelos congelados)	50
Cogumelos desidratados	100
Frutos desidratados	
- alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos	2 000
- bananas	1 000
- maçãs e peras	600
- outros (incluindo frutos secos de casca rijá)	500
Coco desidratado	50
Frutos e produtos hortícolas, escorridos e cristalizados, angélicas e cascas de citrinos cristalizados	100
Doces, geleias, compotas, marmeladas e citrinadas referidos nos Dec-Lei nº 81/92 e Portaria nº 497/92 (com excepção do doce e da geleia de qualidade extra) e outros preparados similares à base de frutos, incluindo produtos de baixo índice calórico	50
Jams, jellies e marmelades produzidas com frutos tratados com sulfitos	100
Recheios de tarte à base de frutos	100
Temperos à base de sumos de citrinos	200
Sumo de uva concentrado para produção artesanal de vinho	2 000
<b>Mostarda di fruta</b>	100
Extracto gelificante de frutos, pectina líquida para venda ao consumidor final	800
Cerejas de polpa branca, frutos secos re-hidratados e lichias, em frasco	100
Rodelas de limão em frasco	250
Açúcares, na acepção da Directiva 73/437/CEE com excepção dos xaropes de glucose, desidratados ou não	15
Xaropes de glucose, desidratados ou não	20
Melaços	70
Outros açúcares	40
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados, produtos similares)	40
Sumos de laranja, toranja, maçã e ananás para fornecimento em grandes quantidades a estabelecimentos de restauração	50
Sumos de lima e de limão	350
Concentrados à base de sumos de frutos que contenham, no mínimo, 2,5% de cevada (barley water)	350
Outros concentrados à base de sumos de frutos ou de frutos moídos: capilé, groselha e produtos similares	250
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham sumos de frutos	20 (exclusivamente proveniente de concentrados)
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham pelo menos 235g/l de xarope de glucose	50
Sumo de uva não fermentado para fins religiosos	70
Confeitaria à base de xarope de glucose	50 (exclusivamente proveniente de xarope de glucose)
Cerveja, incluindo a cerveja sem álcool e de baixo teor alcoólico	20
Cerveja com segunda fermentação no barril	50
Vinho	Em conformidade com os Regulamentos (CEE) nº. 822/77, (CEE) nº. 4252/88, (CEE) nº. 2332/92 e (CEE) nº. 1873/84 e respectivos regulamentos de execução; ( <i>pro memoria</i> ) em conformidade com o Regulamento (CEE) nº. 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) nº. 337/79
Bebida fermentada de uvas, sem álcool	200
Made wine	260
Sidras, peradas, bebidas fermentadas de outros frutos, espumosas ou não (incluindo os produtos sem álcool)	200
Hidromel	200
Vinagres de fermentação	170
Mostarda, com excepção da mostarda de Dijon	250

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO <sub>2</sub>
Mostarda de Dijon	500
Gelatinas	50
Sucedâneos de carne, peixe ou crustáceos à base de proteínas de cereais ou de outros produtos hortícolas	200

(<sup>1</sup>) Nas partes comestíveis

PARTE C

Outros conservantes

Nº. E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 230	Bifenilo, difenilo	Tratamento da superfície dos citrinos	70 mg/kg
E 231	Ortofenilfenol	Tratamento da superfície dos citrinos	12 mg/kg
E 232	Ortofenilfenol de sódio		estremes ou em combinação, expresso em ortofenilfenol
E 233	Tiabendazolo	Tratamento da superfície de - citrinos - bananas	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisina ( <sup>1</sup> )	Pudins de semolina e tapioca e produtos similares Queijos curados e queijos fundidos Clotted cream	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicina	Tratamento de superfície de - queijo de pasta dura, semi-dura e semi-mole - enchidos secos ou curados	1 mg/dm <sup>2</sup> de superfície (ausente a 5mm de profundidade)
E 239	Hexametilenotetramina	Queijo Provolone	25 mg/kg quantidade residual, expressa em formaldeído
E 242	Dicarbonato dimetílico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Bebidas fermentadas de uvas, sem álcool Concentrado de chá líquido	250 mg/l quantidade adicionada, resíduo não detectável
E 284	Ácido bórico	Ovas de esturjão (caviar)	4 g/kg expressos em ácido bórico
E 285	Tetraborato de sódio (borax)		

(<sup>1</sup>) Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns queijos como resultado dos processos de fermentação.

Nº. E	Designação	Géneros alimentícios	Quantidade adicionada	Quantidade residual
			mg/kg	
E 249	Nitrito de potássio ( <sup>1</sup> )	Produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos não submetidos a tratamento térmico, curados e secos	150 ( <sup>2</sup> )	50 ( <sup>3</sup> )
E 250	Nitrito de sódio ( <sup>1</sup> )	Outros produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos Produtos à base de carne em conserva Fole gras, fole gras entier, blocs de fole gras Toucinho fumado (bacon)	150 ( <sup>2</sup> )	100 ( <sup>3</sup> ) 175 ( <sup>3</sup> )
E 251	Nitrato de sódio	Produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos Produtos à base de carne em conserva	300	250 ( <sup>4</sup> )
E 252	Nitrato de potássio	Queijo de pasta dura, semi-dura e semi-mole Sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos Conservas de arenque e espadilha em vinagre		50 ( <sup>4</sup> ) 200 ( <sup>4</sup> )

(<sup>1</sup>) Quando forem rotulados " para utilização em géneros alimentícios ", os nitritos só poderão ser comercializados em mistura com sal ou substitutos do sal

(<sup>2</sup>) Expressa em Na NO<sub>2</sub>

(<sup>3</sup>) Quantidade residual no ponto de venda ao consumidor final expressa em Na NO<sub>2</sub>

(<sup>4</sup>) Expressa em Na NO<sub>3</sub>

(<sup>5</sup>) Quantidade residual expressa em Na NO<sub>2</sub>, incluindo o nitrito formado a partir de nitrato

Nº. E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 280	Ácido propiónico	Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	3 000 mg/kg expresso em ácido propiónico
E 281	Propionato de sódio		
E 282	Propionato de cálcio	Pão de valor energético reduzido Pão parcialmente cozido pré-embalado	

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 283	Propionato de potássio	Produtos de pastelaria e padaria fina pré-embalados (incluindo a confeitaria à base de farinha) com uma actividade de água superior a 0,65 <b>Rolls, bans e pitta pré-embalados</b>	2 000 mg/kg expresso em ácido propiónico
	(1)	<b>Christmas pudding</b> Pão pré-embalado	1 000 mg/kg expresso em ácido propiónico
E 1105	Lisozima	Queijos curados	quantum satis

(1) O ácido propiónico e os seus sais podem estar presentes em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico

## PARTE D

### Outros antioxidantes

O sinal \* que figura na tabela refere-se à regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos BHA e BHT, os teores de cada uma destas substâncias deverão ser reduzidos proporcionalmente.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg)
E 310	Galato de propilo	Gorduras e óleos utilizados na produção ou preparação de géneros alimentícios submetidos a tratamentos térmicos	200* (galatos e BHA estremes ou em combinação) 100* (BHT)
E 311	Galato de octilo		
E 312	Galato de dodecilo		
E 320	Butil-hidroxianisolo (BHA)	Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona	ambos os valores expressos em relação à matéria gorda
E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)		
		Banha, óleo de peixe e gordura de bovinos, de aves e de ovinos	
		Misturas para bolos Aperitivos à base de cereais Leite em pó para máquinas de distribuição automática Sopas e caldos desidratados Molhos Produtos cárneos desidratados Frutos secos transformados Temperos e condimentos Cereais pré-cozidos	200 (galatos e BHA, estremes ou em combinação) expresso em relação à matéria gorda
		Batata granulada desidratada	25 (galatos e BHA, estremes ou em combinação)
		Gomas de mascar Suplementos dietéticos	400 (galatos, BHT e BHA, estremes ou em combinação)
E 315	Ácido eritórbito	Conservas e semiconservas de produtos cárneos	500 expresso em ácido eritórbito
E 316	Eritorbato de sódio	Conservas e semiconservas de produtos de pesca Peixe vermelho congelado e ultracongelado	1 500 expresso em ácido eritórbito

## ANEXO IV

### OUTROS ADITIVOS AUTORIZADOS

Os níveis máximos de utilização indicados dizem respeito aos géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 297	Ácido fumárico	( <i>Pro memoria</i> ) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		Recheios e coberturas para pastelaria e padaria fina	2,5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
		Sobremesas tipo gelatina Sobremesas com aromas de frutos Misturas em pó para sobremesas	4 g/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Pós instantâneos para bebidas à base de frutos	1 g/l
		Chá em pó instantâneo	1 g/l
		Gomas de mascar	2 g/kg
		Nas aplicações seguintes, o teor máximo indicado (expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) de ácido fosfórico e dos fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 e E 452 poderá ser adicionado, estreme ou em combinação	
E 338	Ácido fosfórico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Leite, esterilizado e ultrapasteurizado (UHT)	700 mg/l (1) 1 g/l
E 339	Fosfatos de sódio	Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco inferior a 28% Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco superior a 28% Leite em pó e leite em pó magro	1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 340	Fosfatos de potássio	Natas pasteurizadas esterilizadas e ultrapasteurizadas (UHT) Nata batida e sucedâneos à base de gorduras vegetais Queijo não curado (excepto mozzarella) Queijo fundido e seus sucedâneos Produtos cárneos Bebidas para desportistas e águas de mesa preparadas	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l
E 341	Fosfatos de cálcio	Suplementos dietéticos Sal e seus substitutos Bebidas à base de proteína vegetal Misturas de cor branca para bebidas Misturas de cor branca para bebidas destinadas a máquinas de distribuição automática	Quantum satis 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg
E 450	Difosfatos	Gelados Sobremesas Misturas em pó para sobremesas Pastelaria e padaria fina Farinha Farinha autolevedante Soda bread Ovo líquido (clara, gema ou ovo inteiro) Molhos Sopas e caldos	1 g/kg 3 g/kg 7 g/kg 20 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg
E 451	Trifosfatos	Chá e infusões de plantas Sidra e perada Gomas de mascar	2 g/l 2 g/l Quantum satis(2)
E 452	Polifosfatos	Géneros alimentícios desidratados em pó Bebidas à base de produtos lácteos com chocolate e malte Bebidas alcoólicas, excepto vinho e cerveja Cereais de pequeno almoço Aperitivos Surimi Pasta de peixe e de crustáceos Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares) Preparados especiais para fins dietéticos específicos Revestimentos para produtos cárneos e produtos hortícolas Confeitaria à base de açúcar Açúcar em pó (icing sugar) "Noodles" (massas de tipo chinês) Polmes Filetes de peixe não transformado, congelados e ultracongelados Produtos à base de crustáceos congelados e ultracongelados Preparados de batata (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados)	10 g/kg (3) 2 g/l 1 g/l 5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 431	Estearato de polioxietileno (40)	( <i>Pro memoria</i> ) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
E 353	Ácido metatartrático	Vinho em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/87, (CEE) n.º 4252/88, (CEE) n.º 2332/92 e (CEE) n.º 1873/84 e respectivos regulamentos de execução	
		Made wine	100 mg/l
E 355	Ácido adípico	Recheios e coberturas para pastelaria e padaria fina	2 g/kg
E 356	Adipato de sódio	Misturas em pó para sobremesas	1 g/kg
E 357	Adipato de potássio	Sobremesas tipo gelatina Sobremesas com aromas de frutos Produtos em pó para preparação caseira de bebidas	6 g/kg 1 g/kg 10 g/l
			expresso em ácido adípico
E 363	Ácido succínico	Sobremesas Sopas e caldos Produtos em pó para preparação caseira de bebidas	6 g/kg 5 g/kg 3 g/l
E 385	Etilenodiaminatetracetato de cálcio dissódico (EDTA de sódio e cálcio)	Molhos emulsionados Produtos hortícolas e de leguminosas, de cogumelos e de alcachofras em lata ou em frasco Crustáceos e moluscos em lata ou em frasco Produtos da pesca, em lata ou em frasco Minarina Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	Alginato de 1,2 propanodiol	Emulsões gordas Pastelaria e padaria fina	3 g/kg 2 g/kg



N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Recheios, coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina e sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1,5 g/kg
		Gelados à base de água	3 g/kg
		Aperitivos à base de cereais ou de batata	3 g/kg
		Molhos	8 g/kg
		Cerveja	100 mg/l
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Preparados à base de frutos e de produtos hortícolas	5 g/kg
		Bebidas aromatizadas não alcoólicas	300 mg/l
		Licores emulsionados	10 g/l
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1,2 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	1 g/kg
E 416	Goma karaia	Aperitivos à base de cereais ou de batata	5 g/kg
		Revestimentos de frutos secos	10 g/kg
		Recheios, coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina	5 g/kg
		Sobremesas	6 g/kg
		Molhos emulsionados	10 g/kg
		Licores à base de ovos	10 g/l
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Gomas de mascar	5 g/kg
E 420	Sorbitol	Géneros alimentícios em geral (excepto as bebidas e aqueles géneros alimentícios que sejam referidos no n.º 3 do art. 4.º)	Quantum satis
	i) Sorbitol		
	ii) Xarope de sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Isomalte		
E 965	Maltitol	Produtos da pesca, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultra-congelados	(para fins que não os de edulcorante)
	i) Maltitol		
	ii) Xarope de maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol	Licores	
E 432	Monolaurato de sorbitano polioxietileno (polissorbitato 20)	Pastelaria e padaria fina	3 g/kg
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
E 433	Monoleato de sorbitano polioxietileno (polissorbitato 80)	Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Gelados	1 g/kg
		Sobremesas	3 g/kg
E 434	Monopalmitato de sorbitano polioxietileno (polissorbitato 40)	Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
E 435	Monoestearato de sorbitano polioxietileno (polissorbitato 60)	Molhos emulsionados	5 g/kg
		Sopas	1 g/kg
E 436	Triestearato de sorbitano polioxietileno (polissorbitato 65)	Gomas de mascar	5 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	(Estremes ou em combinação)
E 442	Fosfatidatos de amónio	Produtos de cacau e chocolate	10 g/kg
		Confeitaria à base de cacau	10 g/kg
E 444	Isobutirato de acetato de sacarose	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	300 mg/l
E 445	Ésteres de glicerol de cotofónia	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	100 mg/l
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	Café líquido, em lata	1 g/l
		Produtos cárneos submetidos a tratamento térmico	5 g/kg
E 474	Sacaridoglicéridos	(em relação à matéria gorda)	
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
		Pastelaria ou padaria fina	10 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	20 g/kg
		Gelados	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Molhos	10 g/kg
		Sopas e caldos	2 g/kg
		Tratamento da superfície de frutos frescos	Quantum satis
		Bebidas à base de anis não alcoólicas	5 g/l
		Bebidas de coco e amêndoas não alcoólicas	5 g/l
		Bebidas alcoólicas (excepto vinho e cerveja)	5 g/l
		Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes	10 g/l
		Bebidas de base láctea	5 g/l
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg
		Gomas de mascar	10 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	Pastelaria e padaria fina	10 g/kg
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovoprodutos	1 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	0,5 g/kg
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Emulsões gordas	5 g/kg
		Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	2 g/kg
		Sobremesas	2 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg
		Cereais de pequeno almoço tipo Granola	10 g/kg
E 476	Poliirricinoleato de poliglicerol	Produtos para barrar e guarnições com baixo ou muito baixo teor de matéria gorda	4 g/kg
		Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate	5 g/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 477	Ésteres de 1,2 propanodiol de ácidos gordos	Pastelaria e padaria fina	5 g/kg
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
		Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	1 g/kg
		Gelados	3 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Produtos de cobertura batidos para sobremesas, com excepção das natas	30 g/kg
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1 g/kg
E 479b	Produto da reacção de óleo de soja oxidado por via térmica com mono e digliceridos de ácidos gordos	Emulsões gordas para frituras	5 g/kg
E 481	Estearoil-2-lactilato de sódio	Pastelaria e padaria fina	5 g/kg
		Arroz de cozedura rápida	4 g/kg
E 482	Estearoil-2-lactilato de cálcio	Cereais de pequeno almoço	5 g/kg
		Licores emulsionados	8 g/l
		Bebidas alcoólicas com teor alcoólico inferior a 15%, em volume	8 g/l
		Aperitivos à base de cereais	2 g/kg
		Gomas de mascar	2 g/kg
		Emulsões gordas	10 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	3 g/kg
		Aperitivos à base de cereais e de batata	5 g/kg
		Produtos cárneos picados e em cubos, em lata	4 g/kg
		Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes	2 g/l
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	2 g/kg
		Pão (excepto o referido no anexo II)	3 g/kg
		Mostarda de fruta	2 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 483	Tartarato de estearilo	Produtos de panificação (excepto o pão referido no anexo II)	4 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
E 491	Monoestearato de sorbitano	Pastelaria e padaria fina	10 g/kg
E 492	Triestearato de sorbitano	Coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina	5 g/kg
E 493	Monolaurato de sorbitano	Geleia de citrinada	25 mg/kg (4)
E 494	Monoleato de sorbitano	Emulsões gordas	10 g/kg
E 495	Monopalmitato de sorbitano	Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	5 g/kg
		Concentrados de chá líquido e de infusões de frutos e de outras plantas	0,5 g/kg
		Gelados	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate	10 g/kg (5)
		Molhos emulsionados	5 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Leveduras para panificação	Quantum satis
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição (Pro memoria)	(Estremes ou em combinação)
		Apenas em relação ao E 491, vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta e o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
E 512	Cloroetano estanhoso	Espargos de cor branca em lata ou em frasco	25 mg/kg (expresso em estanho)
E 520	Sulfato de alumínio	Clara de ovo	30 mg/kg
E 521	Sulfato de alumínio e sódio	Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados	200 mg/kg
E 522	Sulfato de alumínio e potássio		expresso em alumínio
E 523	Sulfato de alumínio e amónio		(Estremes ou em combinação)
E 541	Fosfato ácido de alumínio e sódio	Pastelaria e padaria fina (apenas os scones e bolos similares de massa esponjosa)	1 g/kg expresso em alumínio
E 535	Ferrocianeto de sódio		20 mg/kg
E 536	Ferrocianeto de potássio	Sal e seus substitutos	expresso em ferrocianeto de potássio anidro
E 538	Ferrocianeto de cálcio		(Estremes ou em combinação)
E 551	Silica (dióxido de silício)	Géneros alimentícios desidratados em pó (incluindo os açúcares)	10 g/kg
E 552	Silicato de cálcio		Quantum satis
E 553a	i) Silicato de magnésio	Sal e seus substitutos	10 g/kg
	ii) Trissilicato de magnésio(6)	Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
E 553b	Talco (6)	Géneros alimentícios sob forma de pastilhas com e sem revestimento	Quantum satis
E 554	Silicato de alumínio e sódio		
E 555	Silicato de alumínio e potássio	Queijo duro e queijo fundido em fatias	10 g/kg
E 556	Silicato de alumínio e cálcio		(Estremes ou em combinação)
E 559	Silicato de alumínio (caulino)		

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Gomas de mascar Arroz Salsichas (apenas tratamento da superfície) Gomas de gelatina moldadas (apenas tratamento da superfície)	<i>Quantum satis</i> (7)
E 579	Gluconato ferroso	Azeitonas escurecidas por oxidação	150 mg/kg
E 585	Lactato ferroso		expresso em ferro
E 620	Ácido glutâmico	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do art.º 4.º)	10 g/kg
E 621	Glutamato monossódico		Estremes ou em combinação
E 622	Glutamato monopotássico		
E 623	Diglutamato de cálcio		
E 624	Glutamato monoamónico		
E 625	Diglutamato de magnésio	Condimentos e temperos	
E 626	Ácido guanílico		500 mg/kg
E 627	Guanilato dissódico		expresso em
E 628	Guanilato dipotássico	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do art.º 4.º)	ácido guanílico
E 629	Guanilato de cálcio		(Estremes
			combinação)
E 630	Ácido inosínico		<i>Quantum satis</i>
E 631	Inosinato dissódico	Temperos e condimentos	
E 632	Inosinato dipotássico		
E 633	Inosinato de cálcio		
E 634	5' Ribonucleótidos de cálcio		
E 635	5' Ribonucleótidos dissódico		
E 900	Dimetilpolisiloxano		Doces, compotas, geleias e citrinadas e outros produtos para barrar à base de frutos e produtos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico Sopas e caldos Óleos e gorduras para frituras Confeitaria (excepto chocolate) Bebidas aromatizadas não alcoólicas Sumo de ananás Frutos e produtos hortícolas em lata e em frasco Gomas de mascar ( <i>Pro memoria</i> )  Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79 Sod ..... Saft Polmes
E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	Apenas como agentes de revestimento para: - confeitaria (incluindo o chocolate) - pequenos produtos de pastelaria e de padaria fina revestidos de chocolate	<i>Quantum satis</i>
E 902	Cera candelilha	- aperitivos	
E 903	Cera de carnaúba	- frutos secos	
E 904	Goma laca	- café em grão Suplementos alimentares dietéticos Citrinos, melões, maçãs e peras frescos (apenas tratamento de superfície)	
E 912	Ésteres do ácido montânico	Citrinos frescos (apenas tratamento da superfície)	
E 914	Cera de polietileno oxidada		<i>Quantum satis</i>
E 927b	Ureia (carbamida)	Gomas de mascar sem adição de açúcares	30 g/kg
E 950	Acessulfame-K	Gomas de mascar com adição de açúcares	800 mg/kg
E 951	Aspartamo		2 500 mg/kg
E 957	Taumatina		10 mg/kg (apenas como intensificador de sabor) (8)
E 959	Neo-hesperidina DC	Gomas de mascar com adição de açúcares  Margarina Minarina Produtos cárneos Geleias de frutos Proteínas vegetais	150 mg/kg (8)  5 mg/kg (apenas como intensificador de sabor)
E 999	Extracto de quilaia	Bebidas aromatizadas à base de água, não alcoólicas	200 mg/l calculados como extracto anidro
E 1201	Polivinilpirrolidona	Suplementos alimentares dietéticos sob a forma de pastilhas com e sem revestimento	<i>Quantum satis</i>
E 1202	Polivinilpolipirrolidona		
E 1505	Citrato trielílico	Clara de ovo desidratada	<i>Quantum satis</i>

- (1) Apenas o E 338  
(2) Apenas o E 341 ii)  
(3) Apenas o E 341 iii)  
(4) Apenas o E 493  
(5) Apenas o E 492  
(6) Sem amianto  
(7) Apenas o E 553b  
(8) Se os E 950, E 951, E 957 e E 959 forem utilizados em combinação nas gomas de mascar, os respectivos teores máximos serão reduzidos proporcionalmente

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
<b>ANEXO V</b>			
<b>AGENTES DE TRANSPORTE E SOLVENTES DE TRANSPORTE AUTORIZADOS</b>			
Esta lista não inclui:			
a) Substâncias geralmente consideradas géneros alimentícios;			
b) As substâncias a que se refere o art.º 3.º;			
c) Substâncias fundamentalmente com a função de acidificante ou de regulador de acidez, tais como o ácido cítrico e o hidróxido de amónio			
N.º E	Designação	Condições de utilização	
	1,2-Propanodiol (propilenoglicol)	Corantes, emulsionantes, antioxidantes e enzimas (máximo 1g/kg no género alimentício)	
E 422	Glicerol		
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Isomalte		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol		
E 400-404	Ácido algínico e respectivos sais de sódio, potássio, cálcio e amónio		
E 405	Alginato de 1,2 propanodiol		
E 406	Agar-agar		
E 407	Carragenina		
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)		
E 412	Goma de guar		
E 413	Goma adragante		
E 414	Goma arábica		
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		
E 432	Monolaurato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 20)		
E 433	Monooleato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 80)		
E 434	Monopalmitato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 40)		Agentes antiespuma
E 435	Monoestearato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 60)		
E 436	Triestearato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 65)		
E 442	Fosfatidatos de amónio		Antioxidantes
E 460	Celulose (microcristalina ou em pó)		
E 461	Metilcelulose		
E 463	Hidroxipropilcelulose		
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose		
E 465	Etilmetilcelulose		
E 466	Carboximetilcelulose		
	Sal de sódio da carboximetilcelulose		
E 322	Lecitinas		
E 432-436	Polissorbatos 20, 40, 60, 65 e 80		
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos		
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		Corantes e antioxidantes lipossolúveis
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472e	Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos		
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos		
E 491	Monoestearato de sorbitano		
E 492	Triestearato de sorbitano		
E 493	Monolaurato de sorbitano		Corantes e agentes antiespuma
E 494	Monooleato de sorbitano		
E 495	Monopalmitato de sorbitano		
E 1404	Amido oxidado		
E 1410	Fosfato de monoamido		
E 1412	Fosfato de diamido		
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado		
E 1414	Fosfato de diamido acetilado		
E 1420	Amido acetilado		
E 1422	Adipato de diamido acetilado		
E 1440	Hidroxipropilamido		
E 1442	Fosfato de diamido hidroxipropilado		
E 1450	Sal de sódio e octenilsuccinato de amido		
E 170	Carbonatos de cálcio		
E 263	Acetato de cálcio		
E 331	Citratos de sódio		
E 332	Citratos de potássio		
E 341	Fosfatos de cálcio		
E 501	Carbonatos de potássio		
E 504	Carbonatos de magnésio		
E 508	Cloreto de potássio		
E 509	Cloreto de cálcio		
E 511	Cloreto de magnésio		
E 514	Sulfato de sódio		
E 515	Sulfato de potássio		
E 516	Sulfato de cálcio		
E 517	Sulfato de amónio		
E 577	Gluconato de potássio		
E 640	Glicina e respectivo sal de sódio		
E 1505	Citrato trielílico		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		

N.º E	Designação	Condições de utilização
E 551	Dióxido de silício (sílica)	Emulsionantes e corante, Máximo de 5%
E 552	Silicato de cálcio	
E 553b	Talco	Corantes Máximo de 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicato de alumínio (caulino)	
E 901	Cera de abelhas	Corante
E 1200	Polidextrose	
E 1201	Polivinilpirrolidona	Edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona	

## ANEXO VI

## ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS

Os preparados e alimentos para desmame de lactentes e para crianças de tenra idade poderão conter goma arábica (E 414) e sílica (E 551), resultantes da incorporação de misturas de nutrientes que contenham, no máximo, 10 g/kg de cada uma dessas substâncias, e ainda manitol (E 421), quando este for utilizado como agente de transporte da vitamina B12 (nunca menos de uma parte de vitamina B12 para 1 000 partes de manitol).

Os teores máximos de utilização que são indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

## PARTE 1

## Aditivos alimentares autorizados nos preparados para lactentes saudáveis

- No fabrico dos leites acidificados, poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L (+) -láctico.
- Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E 471, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género alimentício.

N.º E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L (+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 338	Ácido fósfórico	Em conformidade com os limites que constam da legislação específica
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l (Estremes ou em combinação)
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gama-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 g/l

## PARTE 2

## Aditivos alimentares autorizados em preparados de transição para lactentes saudáveis

- No fabrico de leites acidificados poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L (+) - láctico.
- Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E 471, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género.
- Se foram incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 407, E 410 e E 412, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes.

N.º E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L (+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l (Estremes ou em combinação)
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gama-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 338	Ácido fósfórico	Em conformidade com os limites que constam da legislação específica
E 440	Pectinas	5 g/l apenas nos preparados de transição acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 g/l

N.º E	Designação	Teor máximo
E 407	Carragenina	0,3 g/l
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	1 g/l
E 412	Goma de guar	1 g/l

## PARTE 3

## Aditivos alimentares autorizados em alimentos para desmame de lactentes e crianças saudáveis

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 170	Carbonatos de cálcio	Alimentos para desmame	<i>Quantum satis</i> (apenas para ajustamento do pH)
E 260	Ácido acético		
E 261	Acetato de potássio		
E 262	Acetato de sódio		
E 263	Acetato de cálcio		
E 270	Ácido láctico (*)		
E 296	Ácido málico (*)		
E 325	Lactato de sódio (*)		
E 326	Lactato de potássio (*)		
E 327	Lactato de cálcio (*)		
E 330	Ácido cítrico		
E 331	Citratos de sódio		
E 332	Citratos de potássio		
E 333	Citratos de cálcio		
E 507	Ácido clorídrico	Alimentos para desmame	<i>Quantum satis</i> (apenas como levedantes químicos)
E 524	Hidróxido de sódio		
E 525	Hidróxido de potássio		
E 526	Hidróxido de cálcio		
E 500	Carbonatos de sódio	Alimentos para desmame	<i>Quantum satis</i> (apenas como levedantes químicos)
E 501	Carbonatos de potássio		
E 503	Carbonatos de amónio		
E 300	Ácido L-ascórbico	Bebidas, sumos e alimentos para bebés, à base de frutos e produtos hortícolas	0,3 g/kg
E 301	L-ascorbato de sódio		
E 302	L-ascorbato de cálcio	Alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas e biscoitos	0,2 g/kg
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	Cereais, bolachas, biscoitos e alimentos para bebés, contendo gorduras	0,1 g/kg estremes ou em combinação
E 306	Extracto rico em tocoferóis		
E 307	Alfa-tocoferol		
E 308	Gama-tocoferol		
E 309	Delta-tocoferol		
E 338	Ácido fósfórico	Alimentos para desmame	1 g/kg expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (apenas para ajustamento do pH)
E 339	Fosfatos de sódio	Cereais	1 g/kg expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (Estremes ou em combinação)
E 340	Fosfatos de potássio		
E 341	Fosfatos de cálcio		
E 322	Lecitinas	Bolachas, biscoitos Alimentos à base de cereais Alimentos para bebés	10 g/kg
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Bolachas, biscoitos Alimentos à base de cereais Alimentos para bebés	5 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 400	Ácido algínico	Sobremesas Pudins	0,5 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 401	Alginato de sódio		
E 402	Alginato de potássio		
E 404	Alginato de cálcio		
E 410	Farinha da semente de alfarroba (goma de alfarroba)	Alimentos para desmame	10 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 412	Goma de guar		
E 414	Goma arábica	Alimentos à base de cereais, isentos de glúten	20 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		
E 551	Sílica (dióxido de silício)	Cereais desidratados	2 g/kg
E 334	Ácido tartárico (*)	Bolachas, biscoitos	5 g/kg (sob a forma residual)
E 335	Tartarato de sódio (*)		
E 336	Tartarato de potássio (*)		
E 354	Tartarato de cálcio (*)		
E 450a	Difosfato dissódico		
E 575	Glucono-delta-lactona		
E 1404	Amido oxidado	Alimentos para desmame	50 g/kg
E 1410	Fosfato de monoamido		
E 1412	Fosfato de diamido		
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado		
E 1414	Fosfato de diamido acetilado		
E 1420	Amido acetilado		
E 1422	Adipato de diamido acetilado		
E 1450	Sal de sódio do octenil-succinato de amido		

(\*) Apenas a forma L (+)

## PARTE 4

Aditivos alimentares autorizados em alimentos para lactentes e crianças,  
com fins médicos específicos

São aplicáveis as tabelas das partes 1 a 3 do anexo VI.



## DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

## AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

Os prazos para reclamação de faltas do *Diário da República* são, respectivamente, de 30 dias para o continente e de 60 dias para as Regiões Autónomas e estrangeiro, contados da data da sua publicação.

**PREÇO DESTE NÚMERO 285\$00 (IVA INCLUIDO 5%)**



## IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

LOCAIS DE INSCRIÇÃO DE NOVOS ASSINANTES,  
VENDA DE PUBLICAÇÕES,  
IMPRESSOS E ESPÉCIMES NUMISMÁTICOS

- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099 Lisboa Codex  
Telef. (01)387 30 02 Fax (01)384 01 32
- Rua da Escola Politécnica, 135 — 1250 Lisboa  
Telef. (01)397 30 35/(01)397 47 68 Fax (01)396 94 33 Metro — Rato
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16-A e 16-B — 1050 Lisboa  
Telef. (01)353 03 99 Fax (01)353 02 94 Metro — S. Sebastião
- Rua de D. Filipa de Vilhena, 12 — 1000 Lisboa  
Telef. (01)796 55 44 Fax (01)797 68 72 Metro — Saldanha
- Avenida do Engenheiro Duarte Pacheco — 1070 Lisboa  
(Centro Comercial das Amoreiras, loja 2112)  
Telef. (01)387 71 07 Fax (01)353 02 94
- Avenida Lusíada — 1500 Lisboa  
(Centro Colombo, loja 0.503)  
Telefs. (01)711 11 19/23/24 Fax (01)711 11 21 Metro — C. Militar
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 — 4050 Porto  
Telef. (02)205 92 06/(02)205 91 66 Fax (02)200 85 79
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 — 3000 Coimbra  
Telef. (039)82 69 02 Fax (039)83 26 30

*Diário da República Electrónico:* Endereço Internet: <http://www.incm.pt> • Correio electrónico: [dre@incm.pt](mailto:dre@incm.pt) • Linha azul: 0808 200 110