

bro, com as alterações introduzidas pelo Decreto Regulamentar n.º 43/90, de 19 de Dezembro, um lugar de assessor principal da carreira de engenheiro, a extinguir quando vagar.

2 — A criação do lugar referido no número anterior produz efeitos desde 13 de Outubro de 1992.

Ministérios das Finanças e da Agricultura, 4 de Junho de 1993. — Pelo Ministro das Finanças, *Maria Manuela Dias Ferreira Leite*, Secretária de Estado Adjunta e do Orçamento. — Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura.

### Despacho Normativo n.º 139/93

Considerando que em 12 de Outubro de 1992 cessou a comissão de serviço Adelino António Alves da Silva, à data chefe de zona agrária da Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste;

Considerando o disposto na alínea a) do n.º 2 e nos n.ºs 4 e 5 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 323/89, de 26 de Setembro:

Determina-se o seguinte:

1 — É criado no quadro de pessoal da Direcção Regional de Agricultura do Ribatejo e Oeste, aprovado pelo Decreto Regulamentar n.º 55/86, de 8 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Decreto Regulamentar n.º 43/90, de 19 de Dezembro, um lugar de assessor principal da carreira de engenheiro, a extinguir quando vagar.

2 — A criação do lugar referido no número anterior produz efeitos desde 13 de Outubro de 1992.

Ministérios das Finanças e da Agricultura, 4 de Junho de 1993. — Pelo Ministro das Finanças, *Maria Manuela Dias Ferreira Leite*, Secretária de Estado Adjunta e do Orçamento. — Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura.

## MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

### Portaria n.º 645/93

de 6 de Julho

Manda o Governo, pelo Ministro dos Negócios Estrangeiros, nos termos do § 1.º do artigo 158.º do Regulamento do Ministério dos Negócios Estrangeiros, com a nova redacção dada pelo Decreto n.º 433/72, de 3 de Novembro, que o mapa do pessoal assalariado da Embaixada de Portugal em Islamabad seja aumentado de um lugar de chanceler, de um lugar de secretário de 2.ª classe e de um lugar de contínuo e sejam extintos, quando vagarem, um lugar de vice-cônsul, um lugar de guarda e um lugar de auxiliar de serviço.

Ministério dos Negócios Estrangeiros.

Assinada em 4 de Junho de 1993.

Pelo Ministro dos Negócios Estrangeiros, *Domingos Manuel Martins Jerónimo*, Subsecretário de Estado Adjunto do Ministro dos Negócios Estrangeiros.

## MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DA SAÚDE, DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS E DO MAR

### Portaria n.º 646/93

de 6 de Julho

Pelo Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, foram estabelecidos os princípios orientadores da aplicação de aditivos nos géneros alimentícios e definidas regras relativas à sua utilização.

A Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, que veio regulamentar o citado decreto-lei, para além de ter fixado quais os aditivos admissíveis nos géneros alimentícios e as respectivas condições de utilização, instituiu um procedimento administrativo com vista a alterar essas condições de utilização a requerimento dos agentes económicos interessados, mediante a satisfação de determinadas condições.

Com a publicação da presente portaria, pretende-se proceder à alteração das condições de utilização dos aditivos alimentares previstos na citada Portaria n.º 833/89, nos casos em que ficou demonstrado que essas alterações obedecem aos princípios gerais definidos por lei e se justificam por razões tencológicas, de modo a tornar extensíveis a todos os agentes económicos as alterações que foram objecto de autorizações provisórias.

Por outro lado e no sentido de evitar uma dispersão legislativa, concentram-se num único diploma as alterações introduzidas àquela portaria, revogando, conseqüentemente, as Portarias n.ºs 82/91, de 29 de Janeiro, e 882/91, de 28 de Agosto, que tiveram igualmente em vista acolher anteriores autorizações provisórias, e aproveita-se para proceder a algumas rectificações ao anexo I da Portaria n.º 833/89, procedendo à sua integral publicação.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, e no n.º 3.º da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Saúde, do Ambiente e Recursos Naturais e do Mar, o seguinte:

1.º O anexo a que se refere o n.º 2.º, n.º 1, da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, é substituído pelo anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

2.º São revogados os seguintes diplomas:

- a) Portaria n.º 82/91, de 29 de Janeiro;
- b) Portaria n.º 882/91, de 28 de Agosto.

Ministérios da Agricultura, da Saúde, do Ambiente e Recursos Naturais e do Mar.

Assinada em 30 de Abril de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. — O Ministro da Saúde, *Arlindo Gomes de Carvalho*. — O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Carlos Alberto Diogo Soares Borrego*. — O Ministro do Mar, *Eduardo Eugénio Castro de Azevedo Soares*.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
<b>1-AÇÚCAR</b>			
	ANTIAGLOMERANTES	E 341 iii-Fosfato tricálcico E 504-Carbonato de magnésio E 551-Sílica E 552-Silicato de cálcio E 553 a i-Silicato de magnésio E 554-Aluminossilicato de sódio E 556-Aluminossilicato de cálcio E 572-Estearato de magnésio	Máx. 15g/kg, estreme ou em mistura, apenas no açúcar em pó, sendo interdita a sua utilização juntamente com o amido
	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 15mg/kg, nos açúcares semi-branco, branco, branco extra, líquido, líquido invertido, xarope de açúcar invertido, dextrose mono-hidratada, dextrose anidra, açúcar em pó e Demerara Máx. 20mg/kg, no xarope de glucose e no xarope de glucose desidratado Máx. 40mg/kg, nos açúcares areado, branco e macio Máx. 70mg/kg, no açúcar areado amarelo
<b>2-APERITIVOS (SEMENTES, CEREAIS EXPANDIDOS, BOLACHAS E PALITOS SALGADOS)</b>			
	AGENTES DE ENDURECIMENTO	E 170-Carbonato de cálcio	q.s. (*)
	ANTIOXIDANTES	E 223-Metabissulfito de sódio	Máx. 200mg/kg, expresso em SO <sub>2</sub> , na massa das bolachas e palitos salgados
		E 306-Extractos naturais ricos em tocoferóis	q.s.
	CONSERVANTES	E 227-Bissulfito de cálcio	Máx. 200mg/kg, expresso em SO <sub>2</sub> , na massa das bolachas e palitos salgados
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais, excepto a cantaxantina	q.s.
	EMULSIONANTES	E 322-Lecitinas	q.s.
		E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s.
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico E 635-Ribonucleato dissódico	q.s.
	LEVEDANTES QUÍMICOS	E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 503 ii-Bicarbonato de amónio	q.s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 297-Ácido fumárico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio E 334-Ácido L-tartárico E 341-Ortofosfatos de cálcio E 524-Hidróxido de sódio	q.s.

(\*) quantum satis - quantidade estritamente necessária para o efeito.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
3-BEBIDAS ALCOÓLICAS			
3.1-BEBIDAS ESPIRITUOSAS			
3.1.1-RUM, WHISKY, AGUARDENTE VÍNICA VELHA E PREPARADA, BRANDY, AGUARDENTE BAGACEIRA (BAGAÇO) VELHA E PREPARADA	CORANTES	E 150-Caramelo	q.s.
3.1.2-LICORES	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s.
		E 175-Curo (em palhetas)	
3.2-APERITIVOS LICOROSOS SECCOS, AMARGOS, ANIZADO E SIMILARES	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s.
3.3-CERVEJA	ANTIOXIDANTES	E 220-Dióxido de enxofre E 221-Sulfito de sódio E 222-Bissulfito de sódio E 223-Metabissulfito de sódio E 224-Metabissulfito de potássio	Máx. 30mg/dm <sup>3</sup> , estremes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub>
		E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
	CORANTES	E 150-Caramelo	q.s.
	ESTABILIZADORES	E 405-Alginato de propileno glicol	Máx. 100mg/dm <sup>3</sup>
		E 414-Goma arábica	q.s.
3.4-SIDRA E PERADA	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 100mg/dm <sup>3</sup>
	CORANTES	E 150-Caramelo	q.s.
	GÁS DE EMBALAGEM	E 290-Dióxido de carbono	q.s., na sidra e na perada gaseificadas
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 330-Ácido cítrico E 334-Ácido L-tartárico	q.s.
3.5-VINHOS INCLUINDO O VINHO QUEINADO	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 202-Sorbato de potássio	Máx. 200mg/dm <sup>3</sup> , estremes ou em mistura, expresso em ácido
		E 220-Dióxido de enxofre E 224-Metabissulfito de potássio	Máx., estremes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> : -150mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos espumantes naturais -160mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos tintos e palhetes e nos vinhos verdes tintos -200mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos espumosos gaseificados -210mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos brancos e rosados, nos vinhos verdes brancos, nos vinhos verdes tintos doces, nos vinhos tintos e palhetes doces -260mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos brancos e rosados doces -300mg/dm <sup>3</sup> , nos vinhos verdes brancos doces

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	GÁS DE EMBALAGEM	E 290-Dióxido de carbono	q.s., apenas nos vinhos espumosos gaseificados
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 330-Ácido cítrico	q.s., excepto nos vinhos em que o máximo é de 1g/dm <sup>3</sup>
		E 334-Ácido L-tartárico E 503 I-Carbonato de amónio	q.s.
		E 353-Ácido metatartárico	Máx. 100mg/dm <sup>3</sup> , apenas nos vinhos engarrafados
		E 516-Sulfato de cálcio	Máx. 2g/dm <sup>3</sup> , expresso em sulfato de potássio
3.6-VINHOS AROMATIZADOS, BEBIDAS AROMATIZADAS À BASE DE VINHO E COCKTAILS AROMATIZADOS DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS	CORANTES	E 150-Caramelo	q.s., apenas nos vinhos aromatizados e nos cocktails
4-BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS			
4.1-REFRIGERANTES, BEBIDAS À BASE DE SUMO, PRODUTOS PARA PREPARAÇÃO DE BEBIDAS(*), INCLUINDO XAROPES DE FRUTOS, DE EXTRACTOS OU DE ESSÊNCIAS E MISTURAS SECAS	ANTIOXIDANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 30mg/dm <sup>3</sup> , nos refrigerantes
			Máx. 125g/kg, nos xaropes e nas misturas secas para preparar refrigerantes
		E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 203-Sorbato de cálcio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio E 213-Benzoato de cálcio	Máx. 300mg/dm <sup>3</sup> , estemes ou em mistura, expresso no respectivo ácido, desde que o teor de ácido benzóico e de benzoatos não exceda os 160mg/dm <sup>3</sup> . Apenas nos refrigerantes
CORANTES	Corantes orgânicos naturais, excepto a cantaxantina	q.s.	
	Corantes orgânicos sintéticos, excepto a eritrosina e o pigmento rubi	q.s., excepto nos refrigerantes de sumos e nos de polas	
	E 150-Caramelo	q.s., nos refrigerantes de cola e nos que contenham até 1% de álcool em volume	
ESPESANTES/ GELIFICANTES	E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 440-Pectinas	q.s., excepto nas bebidas à base de sumo	
	E 466-Carboximetilcelulose	q.s., apenas nas misturas secas para preparar refrigerantes	

(\* Nos produtos concentrados, é admissível uma quantidade de aditivos proporcional ao factor de diluição indicado pelo fabricante no rótulo.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	GÁS DE EMBALAGEM	E 290-Dióxido de carbono	q.s., apenas nos refrigerantes gaseificados
			Mín. 5g/dm <sup>3</sup> , nos refrigerantes de soda
	REGULADORES DE ACIDEZ/ANTI-AGLOMERANTES	E 270-Ácido láctico	q.s.
		E 296-Ácido málico	
		E 330-Ácido cítrico	
		E 331-Citratos de sódio	
		E 332-Citratos de potássio	
		E 333-Citratos de cálcio	
		E 334-Ácido L-tartárico	
		E 338-Ácido ortofosfórico	Máx. 600mg/dm <sup>3</sup> , apenas nos refrigerantes de cola
E 297-Ácido fumárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341 i-Fosfato monocalcico E 341 iii-Fosfato tricálcico E 450 i-Difosfato dissódico E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 451 i-Trifosfato pentassódico E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 501 i-Carbonato de potássio		Máx. 2g/kg, esteves ou em mistura, apenas nas misturas secas para preparar refrigerantes, expresso em P205, quando se trate de fosfatos	
E 500 ii-Bicarbonato de sódio	Mín. 0,3g/dm <sup>3</sup> , apenas nos refrigerantes de soda e misturas para a sua preparação		
E 551-Sílica	Apenas nas misturas secas para preparar refrigerantes. Máx. 80mg/dm <sup>3</sup> de produto pronto para consumo		
4.2-SUMOS E NÉCTARES DE FRUTOS OU DE PRODUTOS HORTÍCOLAS E RESPECTIVOS CONCENTRADOS OU DESIDRATADOS			
4.2.1-SUMO, SUMO CONCENTRADO E SUMO DESIDRATADO DE FRUTOS OU DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/dm <sup>3</sup> , apenas no sumo de ananás
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s.
	CONSERVANTES	E 290-Dióxido de carbono	q.s., nos sumos e nos sumos concentrados
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 296-Ácido málico	Máx. 3g/dm <sup>3</sup> , no sumo de ananás
		E 330-Ácido cítrico	Máx 3g/dm <sup>3</sup> , no sumo e no sumo concentrado de ananás, sumo de uva e sumo de maçã
4.2.2-NÉCTAR (SUMO E POLPA) DE FRUTOS OU DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s.
	CONSERVANTES	E 290-Dióxido de carbono	q.s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico	Máx. 5g/dm <sup>3</sup> , apenas nos néctares de pêra e de maçã ou na sua mistura
		E 296-Ácido málico	Máx. 3g/dm <sup>3</sup> , apenas nos néctares de pêra ou de pêsego
		E 330-Ácido cítrico	Máx. 5g/dm <sup>3</sup> , apenas nos néctares de pêra, de pêsego e de maçã ou na sua mistura

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
<b>5-CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS</b>			
5.1-CARNES PICADAS FRESCAS OU CONGELADAS PRÉ-EMBALADAS E SALSICHAS FRESCAS	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
	CORANTES	E 100-Curcumina E 120-Cochonilha E 160 b-Bixina E 162-Vermeio de beterraba	q.s., apenas nas salsichas frescas
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio	Máx. 1,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em ácido
	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDIZ	E 270-Ácido láctico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio	q.s.
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 6,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q.s.
		E 626-Ácido guanílico E 627-Guanilato dissódico E 628-Guanilato dipotássico E 629-Guanilato de cálcio E 630-Ácido inosínico E 631-Inosinato dissódico E 632-Inosinato dipotássico E 633-Inosinato de cálcio	Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
5.2-CARNE SALGADA	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
	CONSERVANTES	E 249-Nitrito de potássio E 250-Nitrito de sódio	Máx. 75mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrito de sódio, desde que veiculados com sal
		E 251-Nitrato de sódio E 252-Nitrato de potássio	Máx. 150mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrato de potássio

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q.s.
		E 626-Acido guanílico	Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
		E 627-Guanilato dissódico	
		E 628-Guanilato dipotássico	
		E 629-Guanilato de cálcio	
		E 630-Acido inosínico	
		E 631-Inosinato dissódico	
E 632-Inosinato dipotássico			
E 633-Inosinato de cálcio			
5.3-ENCHIDOS CURADOS (CHOURIÇO DE CARNE, LINGUIÇA, SALPICÃO, SALSICHAO, PAINHO, CHOURIÇÃO, FARINHEIRA, ALHEIRA, SALAME, PATO)	ANTIOXIDANTES	E 300-Acido L-ascórbico	q.s.
		E 301-L-ascorbato de sódio	
		E 302-L-ascorbato de cálcio	
		E 330-Acido cítrico	
		E 331-Citratos de sódio	
		E 332-Citratos de potássio	
	E 333-Citratos de cálcio		
	CONSERVANTES	E 200-Acido sórbico	q.s., apenas para tratamento de superfície
		E 202-Sorbato de potássio	
		E 249-Nitrito de potássio(*)	Máx. 75mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrito de sódio, desde que veiculados com sal
		E 250-Nitrito de sódio(*)	
		E 251-Nitrato de sódio(*)	Máx. 150mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
	E 252-Nitrato de potássio(*)		
	E 235-Natacina	Máx. 1,2mg/dm <sup>2</sup> de superfície dos invólucros	
	EMULSIONANTES/ ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDEZ(*)	E 270-Acido láctico	q.s.
		E 325-Lactato de sódio	
		E 326-Lactato de potássio	
		E 327-Lactato de cálcio	
		E 575-Glucono-delta-lactona	
E 339-Ortofosfatos de sódio		Máx. 6,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205	
E 340-Ortofosfatos de potássio			
E 450 i-Difosfato dissódico			
E 450 ii-Difosfato trissódico			
E 450 v-Difosfato tetrapotássico			
E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio			
E 452 i-Polifosfato de sódio			
E 452 ii-Polifosfato de potássio			
INTENSIFICADORES DE SABOR(*)	E 621-Glutamato monossódico	q.s.	
	E 626-Acido guanílico	Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido	
	E 627-Guanilato dissódico		
	E 628-Guanilato dipotássico		
	E 629-Guanilato de cálcio		
	E 630-Acido inosínico		
	E 631-Inosinato dissódico		
E 632-Inosinato dipotássico			
E 633-Inosinato de cálcio			

(\*) Excepto na farinha e na alheira.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
5.4-PRODUTOS EM PEÇA CURADOS (TCCCINHO FUMADO, PRESUNTO, CARNE FUMADA, CARNE SECA)	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 202-Sorbato de potássio	q.s., apenas para tratamento de superfície
		E 249-Nitrito de potássio E 250-Nitrito de sódio	Máx. 75mg/kg, estemes ou em mistura, expresso em nitrito de sódio, desde que veiculados com sal
		E 251-Nitrato de sódio E 252-Nitrato de potássio	Máx. 150mg/kg, estemes ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
		E 235-Natamicina	Máx. 1,2mg/dm <sup>2</sup> de superfície dos invólucros
	EMULSIONANTES/ ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio E 575-Glucono-delta-lactona	q.s.
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 6,5g/kg, estemes ou em mistura, expresso em P205
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q.s.
		E 626-Ácido guanílico E 627-Guanilato dissódico E 628-Guanilato dipotássico E 629-Guanilato de cálcio E 630-Ácido inosínico E 631-Inosinato dissódico E 632-Inosinato dipotássico E 633-Inosinato de cálcio	Máx. 500mg/kg, estemes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
	5.5-ENCHIDOS DE SANGUE (MORCELA, CHOURIÇO DE SANGUE, CHOURIÇO NOURO, CACHOLEIRA)	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio
INTENSIFICADORES DE SABOR		E 621-Glutamato monossódico	q.s.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 626-Ácido guanílico E 627-Guanilato dissódico E 628-Guanilato dipotássico E 629-Guanilato de cálcio E 630-Ácido inosínico E 631-Inosinato dissódico E 632-Inosinato dipotássico E 633-Inosinato de cálcio	Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio	q.s.
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 6,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205
5.6-PRODUTOS COZIDOS (FIAMBRÉS, AFIAMBRADOS, NOR-TADDELA, PASTA DE FÍGADO, SALSICHAS "FRANKFORT" E OUTRAS, PASTA DE CARNE, CORNED BEEF, GULASH, MERREDA DE CARNE, GALANTINES)	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 202-Sorbato de potássio	q.s., apenas nas geleias de cobertura
		E 202-Sorbato de potássio E 217-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de propilo	Máx. 600mg/kg, apenas nos produtos comercializados em embalagens de grande capacidade
		E 249-Nitrito de potássio E 250-Nitrito de sódio	Máx. 125mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrito de sódio, desde que veiculados com sal
		E 251-Nitrato de sódio E 252-Nitrato de potássio	Máx. 250mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
	EMULSIONANTES/ ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio E 575-Glucono-delta-lactona	q.s.
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 6,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205
		E 422-Glicerol	Máx. 3g/kg, apenas nas geleias de cobertura

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO	
	ESPESANTES/ GELIFICANTES	E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 415-Goma xantana E 466-Carboximetilcelulose	q. s.	
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q. s.	
E 626-Ácido guanílico E 627-Guanilato dissódico E 628-Guanilato dipotássico E 629-Guanilato de cálcio E 630-Ácido inosínico E 631-Inosinato dissódico E 632-Inosinato dipotássico E 633-Inosinato de cálcio		Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido		
5.7-TORRESMOS, BANHA, GORDURA DE PORCO FUNDIDA E SEBOS	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 302-L-ascorbato de cálcio	q. s.	
		E 304-Palmitato de ascorbilo E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol	q. s., excepto nos torresmos	
		E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 100mg/kg, estremes ou em mistura, excepto nos torresmos	
		E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q. s.	
		E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis	q. s., excepto nos torresmos	
		6-CEREAIS, OUTROS PRODUTOS AMILÁCEOS, LEGUMINOSAS E RESPECTIVOS DERIVADOS		
		6.1-PRODUTOS TRANSFORMA- DOS DE BATATA E DE BATATA DOCE	ANTIAGLOMERANTES	E 552-Silicato de cálcio E 553 a i-Silicato de magnésio
ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 304-Palmitato de ascorbilo E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citrato de potássio		q. s.	
	E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)		Máx. 25mg/kg, estremes ou em mistura, apenas na batata frita, na batata pré-frita ultracongelada e na batata desidratada ou liofilizada	

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	CONSERVANTES	E 222-Bissulfito de sódio E 223-Metabissulfito de sódio E 224-Metabissulfito de potássio	Máx. 100mg/kg, estromes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> , apenas na batata descascada pré-embalada ultracongelada e na batata desidratada ou liofilizada
	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES	E 322-Lecitinas E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s., apenas na batata desidratada ou liofilizada, frita e pré-frita ultracongelada
		E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 iii-Difosfato tetrassódico	Máx. 100mg/kg, estromes ou em mistura, expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , apenas na batata pré-frita ultracongelada
		INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico
	REGULADORES DE ACIDIZ	E 327-Lactato de cálcio E 334-Ácido L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio	q.s.
6.2-BOLACHAS(*), BISCOITOS E PRODUTOS SIMILARES	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol E 330-Ácido cítrico	q.s.
		E 223-Metabissulfito de sódio E 224-Metabissulfito de potássio	Máx. 200mg/kg, estromes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> , apenas na massa das bolachas de massa dura
	CORANTES	E 150-Caramelo	q.s.
	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 420-Sorbitol e xarope de sorbitol E 422-Glicerol E 440-Pectinas E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis	q.s.

(\*] Nas bolachas, terá ainda de se ter em conta os aditivos permitidos nos respectivos ingredientes, e poderão conter recheios, guarnições e enfeites.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 472 e-Ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis	
	LEVANTANTES QUÍMICOS	E 336-Bitartarato de potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501 ii-Bicarbonato de potássio E 503-Carbonatos de amónio	q.s.
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 iv-Difosfato dipotássico	Máx. 20g/kg de farinha, estemes ou em mistura, expresso em P205
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 297-Ácido fumárico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 327-Lactato de cálcio E 334-Ácido L-tartárico	q.s.
6.3-PARINHA DE CASTANHA, DE MANDIOCA E DE ARARUTA	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 200mg/kg
6.4-CERBAIS	AGENTES DE REVESTIMENTO	E 553 b-Talco	q.s., apenas para o polimento do arroz
6.5-PARINHAS E SÊMOLAS DE CERBAIS	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s., apenas na farinha autolevedante
	LEVANTANTES QUÍMICOS	E 330-Ácido cítrico E 334-Ácido L-tartárico E 336-Bitartarato de potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501 ii-Bicarbonato de potássio E 503 ii-Bicarbonato de amónio	q.s., apenas na farinha autolevedante
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 iv-Difosfato dipotássico	Máx. 20g/kg, estemes ou em mistura, expresso em P205, apenas na farinha autolevedante
6.6-CERBAIS DE PEQUENO ALMOÇO	ANTIAGLOMERANTES	E 553 a i-Silicato de magnésio	q.s.
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
	CORANTES	E 160 a ii- $\rho$ -caroteno	q.s.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	EMULSIONANTES/ ESPESANTES/ GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 400-Ácido alginico E 401-Alginato de sódio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 412-Goma de guar E 415-Goma xantana E 466-Carboximetilcelulose E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s.
	LEVEDANTES QUÍMICOS	E 339-Ortofosfatos de sódio	Máx. 10g/kg, expresso em P205
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 260-Ácido acético E 262 ii-Diacetato de sódio E 296-Ácido málico E 500 ii-Bicarbonato de sódio	q.s.
		E 341-Ortofosfatos de cálcio	Máx. 10g/kg, expresso em P205
6.7-MASSAS ALIMENTÍCIAS	ANTI-OXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
6.8-PÃO E PRODUTOS AFINS DO PÃO	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
	ANTIAGLOMERANTES	E 341-Ortofosfatos de cálcio	Provenientes das misturas de aditivos pré-embaladas
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 281-Propionato de sódio E 282-Propionato de cálcio E 283-Propionato de potássio	Máx. 2,5g/kg de farinha, estrenes ou em mistura, expresso no respectivo ácido apenas no pão e nos afins do pão pré-embalados
		EMULSIONANTES	E 322-Lecitinas
	E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-Ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis		Máx. 10g/kg de farinha, estrenes ou em mistura. Em conjunto com as lecitinas, o teor máximo da mistura não deverá exceder 10g/kg de farinha
	E 481-Estearoil-2-lactilato de sódio E 482-Estearoil-2-lactilato de cálcio		Máx. 3g/kg de farinha, estrenes ou em mistura
	ENZIMAS	Amilases	q.s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 263-Acetato de cálcio E 270-Ácido láctico E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	Máx. 3g/kg de farinha, estrenes ou em mistura, expresso no respectivo ácido

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
<b>7-CONDIMENTOS E PREPARADOS CONDIMENTARES</b>			
7.1-PREPARADOS CONDIMENTARES EM MOLHO OU EM PASTA E BASES PARA A SUA PREPARAÇÃO	AMIDOS	Amidos modificados	q.s.
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol	q.s.
		E 385-Etilenodiaminotetracetato de cálcio e sódio (EDTA CaNa <sub>2</sub> )	Máx. 75mg/kg, apenas nos molhos emulsionados, como a maionese
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio E 261-Acetato de potássio	Máx. 1,5g/kg, estemes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
		E 220-Dióxido de enxofre E 223-Metabissulfito de sódio E 224-Metabissulfito de potássio	Máx. 100mg/kg, estemes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> , apenas nos preparados condimentares de mostarda, excepto nos preparados condimentares de mostarda de Dijon, em que o limite do dióxido de enxofre é de 500mg/kg
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s., apenas nos preparados condimentares, excepto no "ketchup"
EMULSIONANTES/ ESPESSENTES/ GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 400-Ácido alginico E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 403-Alginato de amónio E 404-Alginato de cálcio E 405-Alginato de propileno glicol E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 421-Manitol E 422-Glicerol E 440-Pectinas E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio E 460-Celuloses E 461-Metilcelulose E 463-Hidroxipropilcelulose E 464-Hidroxipropilmetilcelulose E 465-Metiletilcelulose E 466-Carboximetilcelulose	Máx. 10g/kg, estemes ou em mistura, não podendo o teor de fosfatos, expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , ultrapassar 5g/kg	

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 470-Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis E 473-ésteres de sacarose e ácidos gordos E 474-Sacaridoacilgliceróis E 475-Polímeros de acilgliceróis E 477-ésteres de propilenoglicol e ácidos gordos E 481-Estearoil-2-lactilato de sódio E 482-Estearoil-2-lactilato de cálcio E 483-Tartarato de estearilo	
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q.s.
	REGULADORES DE ACIDIZ/ACIDIFICANTES	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 296-Ácido málico E 330-Ácido cítrico E 334-Ácido L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 524-Hidróxido de sódio	q.s.
7.2-PREPARADOS CONDIMENTARES EM PÓ	ANTIAGLOMERANTES	E 341-Ortofosfatos de cálcio E 551-Sílica E 554-Aluminossilicato de sódio E 556-Aluminossilicato de cálcio	Máx. 10mg/kg, estreates ou em mistura
	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolissiloxano	Máx. 10g/kg
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 304-Palmitato de ascorbilo E 307- -tocoferol	q.s.
	CONSERVANTES	Todos os permitidos nos ingredientes respectivos	Máximo proporcional ao teor de incorporação dos ingredientes, não podendo, contudo, o dióxido de enxofre ultrapassar 20mg/kg
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	EMULSIONANTES/ ESPESANTES/ GELIFICANTES	E 322-Lecitinas	Máx. 2g/kg
		E 400-Ácido alginico E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 440-Pectinas	Máx. 20g/kg, estemes ou em mistura
		E 450 i-Difosfato dissódico E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 451 i-Trifosfato pentassódico	Máx. 1g/kg, estemes ou em mistura, expresso em P205
		E 470-Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-Ésteres mono e diacetil- tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis	Máx. 5g/kg, estemes ou em mistura
		INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico E 627-Guanilato dissódico E 631-Inosinato dissódico
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 250-Ácido acético E 263-Acetato de sódio E 270-Ácido láctico 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 L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501-Carbonatos de potássio	q. s.
7.3-SAL	ANTIAGLOMERANTES	E 341 iii-Fosfato tricálcico E 504-Carbonato de magnésio E 552-Silicato de cálcio E 554-Aluminossilicato de sódio	Máx. 10mg/kg, estemes ou em mistura, apenas no sal de mesa

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
7.4-VINAGRES	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s.
		E 220-Ácido cítrico	Máx. 1g/dm <sup>3</sup>
	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 100mg/dm <sup>3</sup>
	CCRANTES	E 150-Caramelo	q.s.
8-CACAU, CAFÉ, CHÁ, DERIVADOS E SUCEDÂNEOS			
8.1-PRODUTOS DE CACAU, CHOCOLATE E SUCEDÂNEOS	EMULSIONANTES	E 322-Lecitinas E 442-Fosfatidatos de anónio	Máx. 50g/kg, estemes ou em mistura, nos diversos tipos de cacau em pó destinados ao fabrico de preparações instantâneas
			Máx. 10g/kg, estemes ou em mistura, em: cacau em pó, cacau magro em pó, cacau em pó com açúcar, cacau em pó com açúcar para culinária, bem como no chocolate de leite para culinária e chocolate em grânulos (vermicelli) ou chocolate em flocos e respectivos sucedâneos
			Máx. 5g/kg, estemes ou em mistura, para os restantes produtos
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501-Carbonatos de potássio E 503-Carbonatos de anónio E 504-Carbonato de magnésio E 524-Hidróxido de sódio E 525-Hidróxido de potássio E 527-Hidróxido de anónio E 530-Óxido de magnésio	Máx. 50g/kg, estemes ou em mistura, em relação à matéria seca desengordurada, apenas no cacau em pó e no cacau magro em pó
		E 330-Ácido cítrico E 334-Ácido L-tartárico	Máx. 5g/kg, estemes ou em mistura, em relação à massa total dos produtos que tenham sido previamente alcalinizados
8.2-CAPÉ SOLÚVEL, SEUS SUCEDÂNEOS E MISTURAS SOLÚVEIS	ANTIAGLOMERANTES	E 551-Sílica E 554-Aluminossilicato de sódio E 556-Aluminossilicato de cálcio E 572-Estearato de magnésio	Máx. 5g/kg, estemes ou em mistura, apenas no extracto de café em pó e no extracto de sucedâneos de café em pó, destinados a distribuidores automáticos
8.3-CHÁ E OUTRAS INFUSÕES SOLÚVEIS	ANTIAGLOMERANTES	E 341 iii-Fosfato tricálcico E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 504-Carbonato de magnésio E 551-Sílica E 552-Silicato de cálcio E 553 a i-Silicato de magnésio E 554-Aluminossilicato de sódio	Máx. 2g/kg, estemes ou em mistura, apenas nos produtos destinados a distribuidores automáticos, expresso em P205, quando se trate de fosfatos
9-FRUTOS, PRODUTOS HORTÍCOLAS E DERIVADOS			
9.1-AZEITONAS DE MESA	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio	Máx. 500mg/kg, estemes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nas azeitonas não escurecidas por oxidação e acondicionadas em recipientes não herméticos ou pré-embaladas em recipientes que não possam ser submetidos a tratamento térmico

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio	Máx. 1g/kg, estremes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nas azeitonas não escurecidas por oxidação e acondicionadas em recipientes não herméticos ou pré-embaladas em recipientes que não possam ser submetidos a tratamento térmico
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 330-Ácido cítrico	Máx. 15g/kg, estremes ou em mistura
		E 327-Lactato de cálcio E 509-Cloreto de cálcio	Máx. 500mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em íões cálcio
	SEQUESTRANTES	E 579-Gluconato ferroso E 585-Lactato ferroso	Máx. 150mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em ferro total, nas azeitonas escurecidas por oxidação
9.2-CONSERVAS DOCES, COMPOTAS, DOCES E GELEIAS DE FRUTOS, MARMEлада, CITRINADA E CREMES DOCES DE SEMENTES COMESTÍVEIS	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q.s.
	CONSERVANTES(*)	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 203-Sorbato de cálcio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio E 213-Benzoato de cálcio E 214-Para-hidroxibenzoato de etilo E 215-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de etilo E 216-Para-hidroxibenzoato de propilo E 217-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de propilo E 218-Para-hidroxibenzoato de metilo E 219-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de metilo	Máx. 1,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso nos respectivos ácidos, não podendo os para-hidroxibenzoatos exceder 0,8g/kg, nos géneros alimentícios cujo resíduo seco solúvel seja inferior a 65% e não submetidos a tratamento térmico
	CORANTES	E 127-Eritrosina	Máx. 200mg/kg, apenas nas conservas de cereja ou de ginja, inteiras
	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 410-Goma de alfaroba E 440-Pectinas(**)	Máx. 10g/kg, estremes ou em mistura, excepto nas conservas, compotas, marmelada e geleia de uvelo
		E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s., excepto nas conservas e compotas
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 296-Ácido málico E 325-Lactato de sódio E 327-Lactato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 333-Citratos de cálcio	q.s.

(\*) Nos frutos e nos produtos hortícolas destinados a ser utilizados como ingredientes de produtos lácteos, só são permitidos o ácido sórbico e os sorbatos, no máximo de 0,5g/kg, expresso em ácido.

(\*\*) A pectina líquida, obtida a partir do resíduo de maçã ou de cascas de citrinos, não é considerada aditivo.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 334-Ácido L-tartárico E 335-L-tartarato de sódio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio	
		E 509-Cloreto de cálcio	Máx. 200mg/kg, expresso em cálcio
9.2-CONSERVAS E SEMI-CONSERVAS DE PRODUTOS HORTÍCOLAS EM VINAGRE, SALMOURA (INCLUINDO O TREMOÇO), ÁGUA, MOLHO DE TOMATE, Gordura Alimentar ou OUTROS MOLHOS	AGENTES DE ENDURECIMENTO	E 170-Carbonato de cálcio	q. s.
		E 516-Sulfato de cálcio	
		E 578-Gluconato de cálcio	
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico	q. s.
		E 301-L-ascorbato de sódio	
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 203-Sorbato de cálcio	Máx. 0,5 g/kg, estemes ou em mistura, expresso em ácido, apenas no líquido de cobertura das semi-conservas em vinagre ou em salmoura
E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio		Máx. 1,25g/kg, estemes ou em mistura, expresso em ácido, apenas no líquido de cobertura das conservas em vinagre ou em salmoura	
INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q. s.	
REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 296-Ácido málico E 325-Lactato de sódio E 327-Lactato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 333-Citratos de cálcio E 334-Ácido L-tartárico E 336-L-tartarato de potássio E 500 i-carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 509-Cloreto de cálcio	q. s.	
9.4-FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS ESCORRIDOS E CRISTALIZADOS	AGENTES DE ENDURECIMENTO	E 509-Cloreto de cálcio	q. s.
		E 522-Sulfato de alumínio e potássio	Máx. 30mg/kg, expresso em alumínio
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 203-Sorbato de cálcio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio E 213-Benzoato de cálcio E 214-Para-hidroxibenzoato de etilo E 215-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de etilo E 216-Para-hidroxibenzoato de propilo E 217-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de propilo E 218-Para-hidroxibenzoato de metilo E 219-Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de metilo	Máx. 1,5g/kg, estemes ou em mistura, expresso no respectivo ácido, não podendo os para-hidroxibenzoatos exceder 0,8g/kg

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO	
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina e o pigmento rubi	q.s.	
		E 127-Britosina	Máx. 200mg/kg, apenas nas cerejas e nas ginjas	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 296-Ácido málico E 325-Lactato de sódio E 327-Lactato de cálcio E 330-Ácido cítrico E 334-Ácido L-tartárico E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio	q.s.	
9.5-FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS EM NATUREZA, ULTRACONGELADOS, SECOS, DESIDRATADOS (INCLUINDO OS LIOFILIZADOS) E SEMENTES COMESTÍVEIS	AGENTES DE REVESTIMENTO	E 420-Sorbitol e xarope de sorbitol E 901-Cera de abelhas E 903-Cera de carnaúba	q.s., apenas nos produtos em natureza e nos secos. Nas passas de uva, apenas é permitido o sorbitol	
		ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s., apenas nos produtos ultracongelados e nos secos
	E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio		q.s., apenas nos produtos ultracongelados	
	CONSERVANTES		E 200-Ácido sórbico	Máx. 300mg/kg, apenas nos frutos secos
			E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 20g/kg, apenas nos produtos secos e nas batatas em natureza
		E 230-Bifenilo E 231-Ortofenilfenol E 232-Ortofenilfenato de sódio	Apenas na superfície dos citrinos. O teor residual, por kg de frutos inteiros, não deve exceder: - 70mg, para o bifenilo; - 12mg, para o ortofenilfenol e para o ortofenilfenato de sódio, estemes ou em mistura, expresso em ortofenilfenol	
	E 233-Tiabendazolo	Máx. 6mg/kg, na superfície dos citrinos, e 3mg/kg, na superfície das bananas		
	GÁS DE EMBALAGEM	E 290-Dióxido de carbono E 941-Azoto	q.s., nos produtos em natureza, pré-embalados	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 296-Ácido málico	q.s., apenas na couve-flor, no milho em grão e nas maçarocas ultracongelados	
	9.6-POLVRES E POLVRES CONCENTRADOS DE FRUTOS	ESPESSENTES/ /GELIFICANTES	E 440 i-Pectina	q.s.
REGULADORES DE ACIDEZ		E 330-Ácido cítrico E 500 ii-Bicarbonato de sódio	q.s.	
10-GELADOS E MISTURAS PARA A SUA PREPARAÇÃO				
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina e o pigmento rubi	q.s. A eritrosina apenas poderá estar presente nas cerejas e nas ginjas	

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES /ESPESSENTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas	Máx. 5g/kg, estemes ou em mistura
		E 400-Ácido alginico	
		E 401-Alginato de sódio	
		E 402-Alginato de potássio	
		E 404-Alginato de cálcio	
		E 405-Alginato de propilenoglicol	
		E 406-Agar-agar	
		E 407-Carragenina	
		E 410-Goma de alfarroba	
		E 412-Goma de guar	
		E 413-Goma adragante	
		E 414-Goma arábica	
		E 440-Pectinas	
		E 471-Mono e diacilgliceróis	
		E 472 a-ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis	
E 472 b-ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis			
E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis			
E 472 d-ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis			
E 472 e-ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis			
E 473-Ésteres de sacarose e ácidos gordos			
E 474-Sacaridoacilgliceróis			
		E 420-Sorbitol e xarope de sorbitol	Máx. 50g/kg, estemes ou em mistura
		E 422-Glicerol	
		E 461-Metilcelulose	Máx. 1g/kg, apenas no gelado de nata
		E 466-Carboximetilcelulose	Máx. 4g/kg, excepto no gelado de nata
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico	Máx. 0,5g/kg, estemes ou em mistura
		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 L-tartárico	
		E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio	
		E 339-Ortofosfatos de sódio	Máx. 0,7g/kg, estemes ou em mistura, expresso em P205
		E 340-Ortofosfatos de potássio	
		E 341-Ortofosfatos de cálcio	
<b>11-GORDURAS E ÓLEOS COMESTÍVEIS</b>			
11.1-AZEITE REFINADO	ANTIOXIDANTES	E 307- $\alpha$ -Tocoferol	Máx. 200mg/dm <sup>3</sup>
11.2-ÓLEOS COMESTÍVEIS REFINADOS	ANTIOXIDANTES	E 304-Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/dm <sup>3</sup> , expresso em ácido ascórbico, excepto no óleo de bagaço de azeitona

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol	q.s. No óleo de bagaço de azeitona, apenas é permitido o $\alpha$ -tocoferol, até ao máximo de 200mg/dm <sup>3</sup>
		E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 200mg/dm <sup>3</sup> , estremes ou em mistura, desde que o teor de galatos não exceda 100mg/dm <sup>3</sup> . No óleo de bagaço de azeitona é proibida a sua utilização
		E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio	q.s.
		ESTABILIZADORES E 475-Polímeros de acilgliceróis	Máx. 400mg/dm <sup>3</sup>
11.3-SHORTENINGS	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolissiloxano	Máx. 10mg/kg
	ANTIOXIDANTES	E 304-Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg, expresso em ácido ascórbico
		E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.
		E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 200mg/kg, estremes ou em mistura, desde que o teor de galatos não exceda 100mg/kg
		CORANTES	E 160 a ii- $\beta$ -caroteno E 160 b-Bixina E 160 c-8'-apo- $\phi$ -carotenal
	EMULSIONANTES	E 322-Lecitinas E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s.
		E 472 a-ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Misturas de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis	Máx. 10g/kg, estremes ou em mistura
11.4-MARGARINAS E OUTRAS EMULSÕES GORDAS, EM CREME OU EM PASTA (DO TIPO DOS CREMES PARA BARRAR)	ANTIOXIDANTES	E 304-Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg, expresso em ácido ascórbico
		E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol	q.s.
		E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 200mg/kg, estremes ou em mistura, desde que o teor de galatos não exceda 100mg/kg

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO	
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 202-Sorbato de potássio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio	Máx. 2g/kg, estemes ou em mistura, apenas nas emulsões gordas com um teor de gordura inferior a 80%	
	CORANTES	E 160 a ii- $\beta$ -caroteno E 160 b-Bixina E 160 c-8'-apo- $\beta$ -carotenal	q.s.	
	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s.	
		E 472 a-ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Misturas de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis	Máx. 10g/kg, estemes ou em mistura	
		E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 403-Alginato de amónio E 404-Alginato de cálcio E 405-Alginato de propilenoglicol E 406-Agar-agar E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 440-Pectinas	Máx. 10g/kg, estemes ou em mistura, apenas nos cremes e nas pastas gordas	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 334-Ácido L-tartárico E 335-L-tartarato de sódio E 336-L-tartarato de potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 524-Hidróxido de sódio	q.s.	
	1.5-CUTRAS GORDURAS CONSISTÍVEIS	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg
		ANTIOXIDANTES	E 304-Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg, expresso em ácido ascórbico
			E 307- $\alpha$ -tocoferol E 308- $\gamma$ -tocoferol E 309- $\delta$ -tocoferol E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	q.s.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 310-Galato de propilo E 311-Galato de octilo E 312-Galato de dodecilo E 320-Butil-hidroxianisol (BHA) E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 200mg/kg, estemes ou em mistura, desde que o teor de galatos não exceda 100mg/kg
<b>12-LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS</b>			
<b>12.1-LEITES COMPOSTOS E GELIFICADOS</b>			
12.1.1-LEITES COMPOSTOS, BEBIDAS DE LACTOSSORO E LEITELHO AROMATIZADAS	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas	Máx. 3g/kg, apenas nos leites compostos com cacau em pó
		E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 440-Pectinas	q.s.
		E 471-Mono e diacilgliceróis	Máx. 3g/kg
		E 473-Ésteres de sacarose e ácidos gordos	Máx. 1 g/kg
12.1.2-LEITES GELIFICADOS E OUTRAS SOBREMESAS LÁCTEAS	AMIDOS	Amidos modificados	q.s., excepto nos leites gelificados
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s. Os corantes não poderão conferir cor anarela ou imitar a cor do cacau ou do chocolate, respectivamente, nas sobremesas contendo ovos, ou cacau ou chocolate
	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 440-Pectinas E 466-Carboximetilcelulose E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis	q.s.
		REGULADORES DE ACIDEZ	E 270-Ácido láctico E 330-Ácido cítrico
<b>12.2-LEITES PARCIAL OU TOTALMENTE DESIDRATADOS</b>			
12.2.1-LEITES CONCENTRADOS OU PARCIALMENTE DESIDRATADOS	ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDEZ	E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450-Difosfatos de sódio e de potássio	Nos leites evaporados em que o resíduo seco seja <28% e em todos os condensados: máx. 2g/kg, estemes ou em mistura, não devendo o teor de fosfatos, expresso em P2O5, ultrapassar 1g/kg. Nos leites evaporados em que o resíduo seco seja

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio(*) E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501 ii-Bicarbonato de potássio E 509-Cloreto de cálcio	>28%: máx. 3g/kg, estremes ou em mistura, não devendo o teor de fosfatos, expresso em P2O5, ultrapassar 1,5g/kg
12.2.2-LEITES EM PÓ OU TOTALMENTE DESIDRATADOS	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 304-Palmitato de ascorbilo	q. s.
	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES E REGULADORES DE ACIDIZ	E 322-Lecitinas	Máx. 5g/kg, apenas nos leites em pó instantâneos não magros
		E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450-Difosfatos de sódio e de potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501 ii-Bicarbonato de potássio E 509-Cloreto de cálcio	Máx. 5g/kg para a totalidade destes aditivos, estremes ou em mistura, em que os fosfatos, expressos em P2O5, estremes ou em mistura, não ultrapassem 2,5g/kg e os bicarbonatos, estremes ou em mistura, não excedam 2g/kg
		GASES DE EMBALAGEM	E 290-Dióxido de carbono E 941-Azoto
ANTIOXIDANTES		E 300-Ácido L-ascórbico	q. s.
CORANTES		E 160 a ii- $\beta$ -caroteno E 160 b-Bixina	q. s.
12.4-NATAS MATURADAS E NÃO MATURADAS	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 2g/kg, expresso em substância anidra, quando estremes e na ausência de reguladores de acidez, ou 3g/kg, quando em mistura entre si ou com reguladores de acidez
		E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 407-Carragenina E 466-Carboximetilcelulose E 471-Mono e diacilgliceróis	Máx. 5g/kg, estremes ou em mistura
		E 410-Goma de alfarroba	q. s., apenas na nata acondicionada sob pressão
	GÁS PROPULSOR	E 941-Azoto E 942-Protóxido de azoto	q. s., apenas na nata acondicionada sob pressão
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio	Máx. 2g/kg, expresso em substância anidra, quando estremes e na ausência de emulsionantes, ou 3g/kg, quando em mistura entre si ou com emulsionantes
	12.5-QUEIJOS FRESCOS E CURADOS(**)	AGENTES DE REVESTIMENTO	E 901-Cera de abelhas

(\*) Permitida a sua adição apenas nos leites evaporados submetidos a tratamento UHT, no teor que não exceda 1g/kg, expresso em P2O5, estremes ou em mistura.

(\*\*) O coalho e o cardo não são considerados aditivos.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO	
	CONSERVANTES	E 251-Nitrato de sódio E 252-Nitrato de potássio	Máx. 50mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em NO <sub>3</sub> -, nos queijos fabricados com leite cru, excepto nos queijos com denominação de origem cuja legislação o proíba	
		E 235-Natamicina	Máx. 1mg/dm <sup>2</sup> de superfície da crosta e até 5mm de profundidade	
	CORANTES	E 160 a i-Mistura de carotenos E 160 b-Bixina	q.s.	
		E 190-Pigmento rubi	q.s., apenas na crosta de queijos	
	ENZIMAS	E 1105-Lisozima	Máx. 400mg/kg, nos queijos de pasta prensada; máx. 300mg/kg, nos queijos de pasta mole. Excepto nos queijos com denominação de origem	
		Proteases ácidas(*)	q.s.	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio	Máx. 30mg/kg, estremes ou em mistura, na coalhada ácida	
		E 509-Cloreto de cálcio	Máx. 200mg/dm <sup>3</sup> de leite utilizado	
		E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 330-Ácido cítrico	q.s., no queijo fresco	
	12.6-QUEIJSOS FUNDIDOS	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 280-Ácido propiónico E 281-Propionato de sódio E 282-Propionato de cálcio E 283-Propionato de potássio	Máx. 2g/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
			E 234-Nisina	Máx. 12,5mg/kg
CORANTES			E 160 a i-Mistura de carotenos E 160 b-Bixina	q.s.
			EMULSIONANTES E SAIS DE FUSÃO	E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trofosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio

(\*) Provenientes, exclusivamente, de Endothia parasitica, do Mucor pusillus Lindt e do Mucor miehei.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico E 330-Ácido cítrico E 500 ii-Bicarbonato de sódio	
13-OVOS E OVOPRODUTOS			
13.1-OVOS EM NATUREZA	AGENTES DE REVESTIMENTO	E 529-Óxido de cálcio	q.s., em solução de 5g/100 cm <sup>3</sup> (leite de cal)
13.2-OVOS COZIDOS	CORANTES	Corantes orgânicos naturais, excepto a cantaxantina	q.s., apenas na coloração da casca
13.3-OVOPRODUTOS LÍQUIDOS, CONCENTRADOS, CONGELADOS E DESIDRATADOS	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s.
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 212-Benzoato de potássio	Máx. 1g/kg, estemes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
	EMULSIONANTES/ /ESTABILIZADORES /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 406-Agar-agar E 412-Goma de guar E 440-Pectinas E 471-Mono e diacilgliceróis	q.s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 261-Acetato de potássio E 262-Diacetato de sódio E 330-Ácido cítrico	Máx. 5mg/kg, estemes ou em mistura, em relação à matéria seca
		E 500 i-Carbonato de sódio	q.s.
14-PESCADO E DERIVADOS			
14.1-PESCADO CONGELADO, EM SALGUEIRA, SALGADO, SALGADO SECO, SECO, FUMADO, LIOFILIZADO, SEMI-CONSERVAS, CONSERVAS E OUTROS PREPARADOS	AMIDOS	Amidos modificados	q.s., em pescado picado congelado e nos molhos de cobertura das conservas, excepto quando constituídos apenas por azeite
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	q.s., nas semi-conservas e nos crustáceos, filetes e pescado picado, congelados
		E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio	q.s., apenas nos filetes e pescado picado, congelados
		CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio
		E 210-Ácido benzóico E 211-Benzoato de sódio E 218-Para-hidroxibenzoato de metilo	Máx. 1g/kg, estemes ou em mistura, expresso em ácido, nos crustáceos congelados

SISTEMA ALIMENTAR	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 221-Sulfito de sódio(*) E 222-Bissulfito de sódio(*) E 223-Metabissulfito de sódio(*) E 224-Metabissulfito de potássio(*)	Máx. 100mg/kg, estreme ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> , na parte comestível dos crustáceos crus congelados e 30mg/kg na parte comestível dos crustáceos cozidos congelados. No pescado salgado seco, é permitido o E 223, no máx. de 100mg/kg, expresso em SO <sub>2</sub>
		E 239-Hexametilenotetramina	Máx. 1g/kg, apenas no caviar
	CORANTES	E 100-Curcumina E 120-Cochonilha E 160 a i-Mistura de carotenos E 160 b-Bixina	q.s., na superfície do pescado picado cozido congelado
		E 102-Tartarazina E 123-Amarante E 160 a i-Mistura de carotenos	q.s., nas conservas de camarão
		E 102-Tartarazina E 123-Amarante E 150-Carazelo	q.s., nos sucedâneos do caviar
	ESTABILIZADORES/ ESPESANTES	E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio	Máx. 5g/kg, estreme ou em mistura, expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , apenas no pescado congelado
		E 400-Ácido algínico E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 404-Alginato de cálcio E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 415-Goma xantana E 440-Pectinas	q.s., em filetes, pescado picado congelado, semi-conservas e nos molhos de cobertura das conservas, excepto quando constituídos apenas por azeite
		E 420 i-Sorbitel	q.s., apenas no pescado picado cozido congelado
		E 461-Metilcelulose	q.s., apenas nos filetes e pescado picado, congelados
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621-Glutamato monossódico	q.s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Ácido acético E 270-Ácido láctico	q.s., apenas nas semi-conservas e conservas
		E 330-Ácido cítrico	q.s., nos crustáceos congelados, semi-conservas e conservas
		E 450 iii-Difosfato tetrassódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio	Máx. 5g/kg, estreme ou em mistura, expresso em P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , apenas no camarão congelado e nas conservas de crustáceos, de atum e similares

(\*) Também actua como antioxidante.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
	SEQUESTRANTES	E 385-Etilenodiaminotetracetato de cálcio e sódio (EDTA CaNa2)	Máx. 75mg/kg, nos crustáceos congelados. Máx. 250mg/kg, nas conservas de crustáceos
14.2-PESCADO FRESCO OU REFRIGERADO	CONSERVANTES	E 210-Ácido benzóico	Máx. 1g/kg, estremes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nos crustáceos
		E 211-Benzoato de sódio	
		E 218-Para-hidroxibenzoato de metilo	
		E 221-Sulfito de sódio(*) E 222-Bissulfito de sódio(*) E 223-Metabissulfito de sódio(*) E 224-Metabissulfito de potássio(*)	Máx. 100mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em SO <sub>2</sub> , na parte comestível dos crustáceos crus, ou 30 mg/kg, na parte comestível dos crustáceos cozidos
	SEQUESTRANTES	E 385-Etilenodiaminotetracetato de cálcio e sódio (EDTA CaNa2)	Máx. 75mg/kg, apenas nos crustáceos
15-PRODUTOS DE PASTELARIA E DE CONFITARIA			
15.1-PRODUTOS DE PASTELARIA	AMIDOS	Amidos modificados	q.s.
	ANTIAGLOMERANTES	E 341-Ortofosfatos de cálcio	Provenientes das misturas de aditivos pré-embaladas
	CONSERVANTES	E 200-Ácido sórbico E 201-Sorbato de sódio E 202-Sorbato de potássio	Máx. 1,5g/kg, estremes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nos bolos pré-embalados com período de duração superior a uma semana e no massapão
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s., com excepção dos corantes amarelos em pastéis, bolos e doçaria fina(**) e dos corantes castanhos ou mistura de corantes que simulam a cor do chocolate, nos produtos que se preveja conterem este ingrediente
	EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 400-Ácido alginico E 401-Alginato de sódio E 402-Alginato de potássio E 403-Alginato de amónio E 404-Alginato de cálcio E 405-Alginato de propilenoglicol E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 420-Sorbitol e xarope de sorbitol E 421-Manitol E 422-Glicerol E 440-Pectinas E 460-Celuloses E 461-Metilcelulose E 463-Hidroxipropilcelulose E 464-Hidroxipropilmetilcelulose E 465-Metiletilcelulose E 466-Carboximetilcelulose	q.s.

(\*) Também actua como antioxidantes.

(\*\*) Por doçaria fina entende-se, designadamente, trouxas de ovos, lampreia de ovos, fios de ovos, fatias da China, pudins de ovos, ovos moles, papos de anjo e outros produtos que sejam apresentados como caseiros ou qualificados como fabricados à base de ovos.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 470-Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos(*) E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-Ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis E 473-Ésteres de sacarose e ácidos gordos E 474-Sacaridoacilgliceróis E 475-Polímeros de acilgliceróis E 477-Ésteres de propilenoglicol e ácidos gordos E 483-Tartarato de estearilo	
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 10g/kg de farinha, estemes ou em mistura, expresso em P205
		E 481-Estearoil-2-lactilato de sódio E 482-Estearoil-2-lactilato de cálcio	Máx. 3g/kg de farinha, estemes ou em mistura
	LEVEDANTES QUÍMICOS	E 336-Bitartarato de potássio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501 ii-Bicarbonato de potássio E 503-Carbonatos de amónio	q.s., excepto no bolo-rei
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 iv-Difosfato dipotássico	Máx. 20g/kg de farinha, estemes ou em mistura, expresso em P205, excepto no bolo-rei
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 260-Ácido acético E 261-Acetato de potássio E 262 ii-Diacetato de sódio E 263-Acetato de cálcio E 270-Ácido láctico E 296-Ácido málico E 297-Ácido fumárico E 325-Lactato de sódio E 326-Lactato de potássio	q.s.

(\*) Só no fabrico de biscoitos tipo "Dutch".

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		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 L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501-Carbonatos de potássio E 503-Carbonatos de amónio E 504-Carbonatos de magnésio E 509-Cloreto de cálcio 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 578-Gluconato de cálcio	
15.2-PRODUTOS DE CONFEITARIA	AGENTES DE REVESTIMENTO	E 901-Cera de abelhas	q.s., apenas nas grageias e pastilhas elásticas
		E 903-Cera de carnaúba	
		E 904-Goma laca	Máx. 350mg/kg, apenas em amêndoas cobertas e grageias
	AMIDOS	Amidos modificados	q.s.
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido ascórbico	q.s.
		E 301-L-ascorbato de sódio	
		E 320-Butil-hidroxianisol (BHA)	Máx. 400mg/kg, apenas na goma base das pastilhas elásticas
		E 321-Butil-hidroxitolueno (BHT)	
	CONSERVANTES	E 290-Dióxido de carbono	q.s.
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q.s.
Corantes minerais		q.s., apenas nas amêndoas, confeitos e drageias	
EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 322-Lecitinas 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 405-Alginato de propilenoglicol E 406-Agar-agar E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 412-Goma de guar E 413-Goma adragante E 414-Goma arábica E 415-Goma xantana E 420-Sorbitol e xarope de sorbitol	q.s.	

(\*) Actua como agente de endurecimento.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 421-Manitol E 422-Glicerol(*) E 440-Pectinas E 460-Celuloses E 461-Metilcelulose E 463-Hidroxipropilcelulose E 464-Hidroxipropilmetilcelulose E 465-Metiletilcelulose E 466-Carboximetilcelulose E 471-Mono e diacilgliceróis E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis E 472 b-Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis E 472 c-Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 e-Ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis E 473-Ésteres de sacarose e ácidos gordos E 474-Sacaridoacilgliceróis E 475-Polímeros de acilgliceróis E 483-Tartarato de estearilo	
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 340-Ortofosfatos de potássio E 341-Ortofosfatos de cálcio E 450 i-Difosfato dissódico E 450 ii-Difosfato trissódico E 450 v-Difosfato tetrapotássico E 451-Trifosfatos de sódio e de potássio E 452 i-Polifosfato de sódio E 452 ii-Polifosfato de potássio	Máx. 20g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205
		E 481-Estearoil-2-lactilato de sódio E 482-Estearoil-2-lactilato de cálcio	Máx. 3g/kg, estremes ou em mistura
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170-Carbonato de cálcio E 260-Ácido acético E 261-Acetato de potássio E 262 ii-Diacetato de sódio E 270-Ácido láctico E 295-Ácido málico E 297-Ácido fumárico 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	q.s.

(\*) Nas pastilhas elásticas, é utilizado como aglomerante e anti-aderente.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 333-Citratos de cálcio E 334-Ácido L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 503-Carbonatos de amónio E 504-Carbonatos de magnésio E 509-Cloreto de cálcio E 516-Sulfato de cálcio(*) E 524-Hidróxido de sódio E 525-Hidróxido de potássio E 526-Hidróxido de cálcio E 528-Hidróxido de magnésio E 578-Gluconato de cálcio	
16-MISTURAS PARA ADICIONAR AO LEITE			
	AMIDOS	Amidos modificados	q. s.
	ANTIAGLOMERANTES	E 341-Posfatos de cálcio	Máx. 10mg/kg, expresso em P205
	EMULSIONANTES/ ESPESSENTES/ GELIFICANTES	E 322-Lecitinas E 407-Carragenina E 410-Goma de alfarroba E 414-Goma arábica	q. s.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 500 ii-Bicarbonato de sódio	q. s.
		E 339 iii-Posfato trissódico E 341 i-Posfato monocalcico E 450 i-Difosfato dissódico	Máx. 1g/kg, estreme ou em mistura, expresso em P205
17-PRATOS PREPARADOS (PRATOS PRÉ-COZINHADOS E COZINHADOS, INCLUINDO SOPAS INSTANTÂNEAS E CALDOS CONCENTRADOS)**			
	AMIDOS	Amidos modificados	q. s.
	ANTIESPUMA	E 900-Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg
	ANTIOXIDANTES	E 300-Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio E 304-Palmitato de ascorbilo E 307- $\alpha$ -tocoferol	q. s.
	CONSERVANTES	Todos os permitidos nos ingredientes respectivos	Máx. proporcional ao teor de incorporação dos ingredientes, não podendo, contudo, o dióxido de enxofre ultrapassar 20mg/kg
		E 202-Sorbato de potássio	Máx. 1g/kg, expresso em ácido, apenas nos revestimentos
		E 211-Benzoato de sódio	Máx. 300mg/kg, expresso em ácido, apenas nos revestimentos
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi	q. s.

(\*) Actua como agente de endurecimento.

(\*\*) Produtos resultantes de preparação culinária de ingredientes de origem animal e/ou vegetal, com ou sem adição de outras substâncias, acondicionados em embalagens apropriadas, herméticas ou não, segundo o processo de conservação utilizado, e prontos a serem consumidos, com ou sem aquecimento prévio ou após tratamento culinário adicional. Os teores de aditivos referem-se ao produto depois de preparado para consumo.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
EMULSIONANTES/ /ESPESANTES/ /GELIFICANTES		E 322-Lecitinas	q. s.
		E 400-Ácido alginico	
		E 401-Alginato de sódio	
		E 402-Alginato de potássio	
		E 404-Alginato de cálcio	
		E 406-Agar-agar	
		E 407-Carragenina	
		E 410-Goma de alfarroba	
		E 412-Goma de guar	
		E 413-Goma adragante	
		E 414-Goma arábica	
		E 415-Goma xantana	
		E 440-Pectinas	
		E 461-Metilcelulose	
		E 463-Hidroxipropilcelulose	
		E 464-Hidroxipropilmetilcelulose	
		E 455-Metiletilcelulose	
		E 466-Carboximetilcelulose	
		E 470-Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos	
		E 471-Mono e diacilgliceróis	
E 472 a-Ésteres acéticos de mono e diacilgliceróis			
E 472 b-Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis			
E 472 c-Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis			
E 472 d-Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis			
E 472 e-Ésteres mono e diacetil-tartáricos de mono e diacilgliceróis			
E 472 f-Mistura de ésteres acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis			
		E 450 iii-Difosfato tetrassódico	Máx. 1g/kg, estremes ou em mistura, expresso em P205
		E 451 i-Trifosfato pentassódico	
GASES DE EMBALAGEM		E 290-Dióxido de carbono	q. s.
		E 941-Azoto	
INTENSIFICADORES DE SABOR		E 621-Glutamato monossódico	Máx. 10g/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido
		E 627-Guanilato dissódico	
		E 631-Inosinato dissódico	
LEVEDANTES QUÍMICOS		E 500 ii-Bicarbonato de sódio	q. s., apenas nos revestimentos
		E 501 ii-Bicarbonato de potássio	
		E 503- Carbonatos de amónio	
		E 341-Ortofosfatos de cálcio	
		E 450 i-Difosfato dissódico	Máx. 2g/kg, expresso em P205, apenas nos revestimentos
REGULADORES DE ACIDEZ		E 260-Ácido acético	q. s.
		E 263-Acetato de sódio	
		E 270-Ácido láctico	
		E 325-Lactato de sódio	
		E 326-Lactato de potássio	
		E 327-Lactato de cálcio	

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	FUNÇÃO	DESIGNAÇÃO	CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO
		E 330-Ácido cítrico E 331-Citratos de sódio E 332-Citratos de potássio E 333-Citratos de cálcio E 334-Ácido L-tartárico E 337-Tartarato duplo de sódio e potássio E 500 i-Carbonato de sódio E 500 ii-Bicarbonato de sódio E 501-Carbonatos de potássio	
		E 339-Ortofosfatos de sódio E 450 i-Difosfato dissódico	Máx. 3g/kg, estretes ou em mistura, expresso em P205

## MINISTÉRIO DO EMPREGO E DA SEGURANÇA SOCIAL

### Despacho Normativo n.º 140/93

No Acordo Político de Formação Profissional, de 31 de Julho de 1991, subscrito no âmbito do Conselho Permanente de Concertação Social, ficou estabelecida a adopção de medidas específicas destinadas a grupos sociais mais desfavorecidos. Prevê ainda o Acordo que as medidas a adoptar deverão revestir sobretudo a forma de ajustamento a estes grupos sociais das regras previstas para a generalidade dos formandos.

As características específicas das pessoas incluídas nestes grupos originam dificuldades acrescidas quanto à participação nas acções de formação e na inserção na vida activa, que se procuram deste modo atenuar.

Neste âmbito, o presente despacho normativo regulamenta a formação profissional especial, atribuindo-lhe características próprias, que consistem na configuração das fases de adaptação, formação e inserção na actividade profissional, bem como na adequação da formação profissional às necessidades próprias dos diferentes grupos abrangidos.

Assim, considerando o disposto no artigo 4.º do Estatuto do Instituto do Emprego e Formação Profissional, anexo ao Decreto-Lei n.º 247/85, de 12 de Julho, determino o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Noções e objectivos

1 — O presente despacho normativo regulamenta a promoção, organização e funcionamento da formação profissional especial.

2 — Entende-se por formação profissional especial, ou simplesmente formação especial, a que se destina, de maneira específica, à qualificação e integração sócio-profissional de pessoas que se encontram em situações particularmente difíceis ou pertencem a grupos sociais desfavorecidos, vulneráveis ou marginalizados.

3 — São objectivos da formação especial:

- Proporcionar o acesso à qualificação nos casos em que, de outro modo, a mesma não seja viável;
- Contribuir para a integração económica e social das pessoas abrangidas;

- Fomentar hábitos e condições de formação contínua inserida nos processos de realização pessoal e, quando necessário, de transformação do meio envolvente;
- Estimular a iniciativa e a solidariedade para a solução de problemas de índole pessoal, familiar ou social;
- Congregar, na solução dos problemas de emprego-formação, as entidades do próprio meio ou outras que, de algum modo, possam dar o seu contributo;
- Contribuir para a participação na vida económica e social.

#### Artigo 2.º

##### Princípios

A formação especial obedece aos seguintes princípios:

- O respeito pela especificidade e situação de cada pessoa ou grupo;
- A inserção no meio social a que se destina;
- A realização, no todo ou em parte, no próprio meio, sempre que necessário;
- A complementaridade em relação a outras vias de integração económica e social, com destaque para iniciativas de acção social e de emprego, incluindo iniciativas locais de emprego;
- O aproveitamento das condições materiais e dos recursos humanos do próprio meio;
- A participação, a solidariedade e o parceria;
- O acompanhamento de cada formando antes, durante e após as acções de formação.

#### Artigo 3.º

##### Características

1 — A formação especial não implica, em princípio, a existência de centros de formação próprios, mas tão-somente a realização de acções de formação especial, dirigidas a públicos específicos, que se caracterizam por uma actuação conjugada dos seguintes aspectos:

- Adaptação mútua entre o formando e a entidade formadora;