

## Licitação

---

**De:** TR Carneiro Comercio [trcarneiroc@gmail.com]  
**Enviado em:** segunda-feira, 6 de setembro de 2021 15:07  
**Para:** Pregão  
**Cc:** licita1@terra.com.br  
**Assunto:** Re: Pregão 24/21 - A/C Bruna  
**Anexos:** RDC.pdf; Recurso Nazaré Paulista.pdf

**Sinalizador de acompanhamento:**

**Status do sinalizador:** Acompanhar  
Sinalizada

**Categorias:** Categoria Vermelha

Boa tarde.

Segue anexo o recurso referente aos itens 10 e 26 - Leite em pó, do Pregão Eletrônico nº 24/2021.

Obrigada.

### **T&R CARNEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Em sex., 3 de set. de 2021 às 11:06, TR Carneiro Comercio <trcarneiroc@gmail.com> escreveu:  
Bom dia.

Obrigada pelo retorno

### **T&R CARNEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Em sex., 3 de set. de 2021 às 11:02, Pregão <pregao@nazarepaulista.sp.gov.br> escreveu:

Boa Tarde,

O Pregoeiro vai considerar até dia 08/09.

At.te.

---

**De:** TR Carneiro Comercio [mailto:trcarneiroc@gmail.com]  
**Enviada em:** quinta-feira, 2 de setembro de 2021 16:51  
**Para:** Pregão  
**Assunto:** Re: Pregão 24/21 - A/C Bruna

Boa tarde.

Obrigada pelo retorno.

Sendo assim, o prazo finda na quinta feira (09/09), considerando dia 06 facultativo para administração pública. Correto?

Atenciosamente

Grazielle

**T&R CARNEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Em qui., 2 de set. de 2021 às 16:52, Pregão <[pregao@nazarepaulista.sp.gov.br](mailto:pregao@nazarepaulista.sp.gov.br)> escreveu:

Boa tarde,

O pregoeiro ira levar em consideração o dia útil. Caso não consiga anexar ao sistema da BNC, favor encaminhar por e-mail.

At.te,

---

**De:** TR Carneiro Comercio [<mailto:trcarneiroc@gmail.com>]

**Enviada em:** quinta-feira, 2 de setembro de 2021 16:05

**Para:** Pregão

**Cc:** [licita1@terra.com.br](mailto:licita1@terra.com.br)

**Assunto:** Pregão 24/21 - A/C Bruna

Boa tarde Bruna.

Conforme contato telefônico, gostaríamos de saber a respeito do prazo da apresentação das razões do recurso, na plataforma e no edital está 72 horas. Sendo assim, são 72 horas ou corridas?

Dia 06/09 será considerado dia útil?

Aguardamos retorno para dar andamento.

Obrigada.

Atenciosamente

Grazielle

**T&R CARNEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**Prefeitura Municipal de Nazaré Paulista**  
**Ilustríssima Senhora Pregoeiro (a)**

**Pregão Eletrônico n. 024/2021**  
**Processo n. 683/2021**

**Ref.: Recurso Administrativo**

**T&R CARNEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.37.041.642/0001-49, sediada no município de Ibirá, na Av. Benedito Reinaldo Bernardi, n. 132, Bairro São Benedito, vem, mui respeitosa e tempestivamente à elevada presença de V.Sa., por seu representante legal infra-assinado, interpor **Recurso Administrativo** face a **Desclassificação** de sua Proposta, pelos fatos e motivos de direito alinhados.



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

### I - Da síntese dos fatos

A **Recorrente** interessada em participar do pregão supra, preparou sua proposta, documentação de habilitação e técnica, tudo em total conformidade com as exigências do edital, no escopo de fornecer o objeto licitado para o itens 10,26, ao qual foi **REPROVADO** na análise da documentação técnica, conforme consignado em ata, inclusive a sua manifestação de intenção de recurso.

Acerca da exigência da documentação técnica, reza o edital:

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO EMBALAGEM DE 1 KG. Leite em pó integral instantâneo enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais, Ferro, Iodo e Zinco pacote de 1 kg. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: Produto desidratado constituído por leite em pó integral instantâneo e no mínimo 10 vitaminas e minerais. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja, e conter no máximo 1% de soro de leite. Informação Nutricional na porção de 100g: Valor energético máximo 525 kcal, Proteína entre 24 e 30g, Gorduras Totais máximo de 28g, Gorduras Saturadas máximo de 17g, Sódio máximo 354mg, no mínimo 10 vitaminas e minerais, rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 37 a 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: Deverá ser embalado em saco de 1 kg em polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalados em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg. Validade mínima: 11 meses a partir da data de entrega. Deverá ter ficha técnica do produto, registro do produto e registro no estabelecimento no SIF/MAPA e croqui do rótulo aprovado no Ministério da Agricultura conforme legislação vigente (03-01-1072)



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

A Recorrente em pleno atendimento a exigência supra, apresentou sua **documentação técnica** em estrita conformidade com as respectivas descrições esculpidas no Edital.

Com a devida *vênia*, a reprovação espelha o puro subjetivismo no método aplicado na avaliação da documentação técnica, observe o que acontece para os itens 10,26; é desclassificado pelo motivo, “... *produto não atende especificação do edital conforme valor nutricional (sódio)*.”

### Preliminarmente

#### Do efeito suspensivo do recurso administrativo

Conforme disposição da Lei Federal n. 10.520/2002<sup>1</sup>, **Requer**, a atribuição de **efeito suspensivo ao recurso ora interposto**, conforme dispõe o artigo 109, *alínea “b” e parágrafo 2º*, da Lei Federal n° 8.666/93:

**artigo 109 - Dos atos da administração decorrentes da aplicação desta lei cabem:**

**I - recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:**

**b) julgamento das propostas;**

**§ 2º - O recurso previsto nas alíneas a e b do inciso I deste artigo terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.**

---

<sup>1</sup> Art. 9º Aplicam-se subsidiariamente, para a modalidade de pregão, as normas da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS  
II - DO MÉRITO

## 1. Dos robustos indícios de violação à Objetividade na análise da documentação técnica da Recorrente

Mister se faz ressaltar, que a Lei Federal n.º 8.666/93, materializa, entre outros, determinados princípios, de forma expressa e imperativa, não podendo o administrador furtar-se a observá-los integralmente, sob pena de responsabilidade nos termos da legislação em vigor. Com efeito, assim dispõe o referido Diploma Legal, *verbis*:

**“art. 3.º - A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório (desde que observados os pré-requisitos formais e materiais exigidos em lei), do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.**

**§ 1.º - É vedado aos agentes públicos: I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo e estabeleçam preferências ou distinções”**

A – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003  
ANVISA ROTULAGEM, RETIFICADA 26 JULHO DE 2013 (ANEXO)

### *3.5 Tolerância*

*3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (Retificação republicada pelo DOU nº 143, de 26 de julho de 2013)*

O termo de referência do Edital diz para uma porção de 100 gramas, *sódio Máximo 354mg.*



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

A documentação apresentada para 100 gramas do produto pronto contem 357mg de sódio, ou seja 4mg a mais porem dentro da margem de tolerância que rege a RDC 360 que é de 20% para mais ou para menos.

Não obstante, em anexo segue laudo bromatológico de laboratório externo certificado e creditado pelo ANVISA INMETRO REBLAS com analises físico químico comprovando a quantidade de sódio é 348mg dentro do quantitativo Maximo do termo de referencia do edital e da RDC 360 que tem margem de 20% (para mais ou para menos) de variação declarado no rotulo, OU SEJA PRODUTO ESTA DE ACORDO COM EDITAL

Vale ressaltar que o sódio vem do leite e pode ter variação de acordo com alimentação, pasto e tipo do gado, variando de região para região, em momento nenhum é adicionado sódio na formulação, o valor declarado no rotulo é apenas valores aproximados dentro da legislação.

Cabe, ainda, transcrever o *artigo 44 da lei 8.666/93, verbis:*

**Art. 44 - "No julgamento das propostas, a Comissão levará em consideração os critérios objetivos definidos no Edital ou convite, os quais não devem contrariar as normas e princípios estabelecidos por esta lei."**

O edital em questão apresenta-se, justamente, na contramão da lei, ferindo os princípios constitucionais da legalidade, da objetividade, da segurança jurídica, da razoabilidade e da ponderação, vértices do sistema constitucional em vigor, porquanto, se mantido em sua redação original, dará tratamento igualitários às pessoas juridicamente desiguais.



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Para amparar tecnicamente o que se pretende clarear no entendimento subjetivo da Administração Municipal de Nazaré Paulista "... **produto não atende especificação edital conforme valor nutricional sódio**", "

Pedimos *vênia* para citar um trecho do artigo intitulado "documentação técnica nas modalidades tradicionais (concorrência, tomada de preços, convite) e no pregão", da lavra do saudoso Marcello Rodrigues Palmieri citado por <http://jus.com.br/revista/texto/14671/a-exigencia-de-amostras-nos-editais-licitatorios>:

*"...se a Administração Pública promotora da licitação optar por exigir documentos técnicos dos produtos licitados, deverá estar preparada para avaliar tecnicamente e de modo objetivo as características inerentes a tais produtos. Não raras as vezes em que a Administração, num dado momento do certame, solicita que as licitantes entreguem seus documentos e a própria Comissão de Licitação ou o pregoeiro com sua equipe de apoio passam a analisá-las durante a sessão pública em que a licitação se desenvolve.*

Ressaltamos, que anexo ao recurso administrativo estão cópia fiel da **ficha técnica, RDC 360** bem como, **Laudo Bromatológico** dos documentos apresentado anteriormente no certame, com o fim de contestar o malicioso parecer técnico e comprovar que o produto contempla todas as especificações mínimas exigidas no Edital.

**Como é possível um agente realizar análise da documentação do produto e alegar que o mesmo não atende o Edital no mineral sódio, sendo que laudo**



**promatológico comprova a quantidade do sódio que realmente contem no produto, e valor declarado no rotulo esta dentro da margem de tolerância da RDC 360. Conduta reprovável que se opõe a imparcialidade e objetividade.**

### **III - DOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS**

#### **2. Da violação ao Princípio do julgamento Objetivo**

Dentro do procedimento licitatório é fundamental que se mantenha a transparência, a probidade, a moralidade e os princípios éticos, do julgamento igualitário ofertado a todos os licitantes que participam do certame e tal instrumento convocatório em exame, não traz regras acerca do procedimento de análise da documentação técnica.

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em sessão de Plenário, ante as razões expostas pelo Relator, em:

**9.2. nos termos dos art. 10, § 1º, e 12, inciso III, da Lei 8.443, 16 de julho de 1992 c/c o art. 202, inciso III, do Regimento Interno do TCU, realizar a audiência dos seguintes responsáveis:**

**9.2.1. (...), não estabelecem critérios técnicos e objetivos de avaliação, permitindo desclassificações indevidas de licitantes e manipulação do resultado da licitação (itens 6.2.8.6 a 6.2.8.15), em afronta aos arts. 45 e 46 da Lei 8.666/1993, Acórdãos TCU 346/2002, 526/2005 e 1113/2008-Plenário, Decisões TCU 197/2000 e 1237/2002-Plenário, princípios da publicidade, da transparência, do contraditório e da ampla defesa;**

### **III - DO PEDIDO**

Destarte, evidenciados o "*fumus boni iuris*" e o "*periculum in mora*" - pois o prosseguimento da licitação ou da execução do



T&R CARNEIRO COMÉRCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS


contrato pela licitante vencedora colocaria em risco a eficácia do provimento pretendido pela **Recorrente** que **TEVE SUA DOCUMENTAÇÃO REPROVADA NUMA ANÁLISE REVESTIDA DE INDÍCIOS DE SUBJETIVIDADE E DE VIOLAÇÃO A IMPARCIALIDADE** - impõe-se:

- a) O efeito suspensivo do remédio administrativo;
- b) que liminarmente sejam aprovada a documentação dos itens 10 e 26 por não proceder o resultado do parecer técnico;

Outrossim, na hipótese não esperada disso não ocorrer, faça estes autos subir à autoridade superior competente em consonância com o previsto no *parágrafo 4º, do art. 109, da Lei nº 8666/93*, bem como, se mantida a decisão, será passível de anulação do certame frente as diversas irregularidades que viciam o procedimento, por revisão do Poder Judiciário.

Nestes Termos  
P. e Aguarda Deferimento.

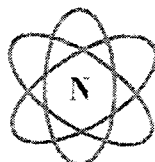
Nazaré Paulista (SP), 06 de setembro de 2021.

  
T&R CARNEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

Grazielle C Tanaca Pagliotto

RG 47.778.915-8

T & R Carneiro Com. de Prod. Alimentícios Ltda  
CNPJ 37.041.642/0001-49



# INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS LTDA – EPP

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região nº 14854-F – CRBM 1º Região nº 2009-2257-0 – CRBIO Nº 001174/01 - CREA SP Nº 1780099)

## CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº MFQ 17130/21

**Solicitante:** Milk Vitta Comércio e Indústria LTDA.

**Endereço:** Rua Olinda, 1229 – Centro – Catanduva/SP. **CNPJ:** 04.252.652/0001-74

**Produto:** Leite em Pó Integral Instantâneo Enriquecido com 12 Vitaminas, Ferro, Cobre, Iodo e Zinco.

**Marca:** Romano **Fabricação:** 16/04/2021. **Validade:** 16/04/2022. **Lote:** D208.

**Fabricante:** Milk Vitta Comércio e Indústria LTDA.– Catanduva/SP. **CNPJ:** 04.252.652/0001-74.

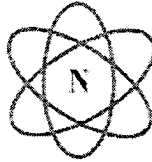
**Data da entrada da amostra:** 21/04/2021 – Amostra entregue pelo solicitante.

### Exame Físico-Químico

Teste	Resultado em 100g	Teste	Resultado em 100g
Valor Calórico Total	495,10 Kcal	Ácido Fólico	277,03 mcg
Carboidratos	38,01 g	Pantotenato de Cálcio	5,60 mg
Proteínas	26,05 g	Resíduo Mineral Fixo	0,98%
Gorduras Totais	26,54 g	Cinzas Insolúveis em Ácido	0,59g
Gorduras Saturadas	15,35 g	Cinzas Totais	1,10 g
Gorduras Trans	0,00 g	Umidade	2,16 %
Colesterol	97,04 mg	Lecitina	0,201 g
Fibra Alimentar	0,00 g	Caseína	22,03%
Sódio	348,09 mg	Lactose	38,14 g
Cálcio	960,80 mg	Amido	Ausência
Ferro	16,08 mg	Maltodextrina	Ausência
Cobre	1038,49 mcg	Sacarose	Ausência
Iodo	148,18 mcg	CMP	Ausência
Zinco	7,97 mg	Partículas Queimadas	< Disco B
Fósforo	1241,76 mg	Índice de Insolubilidade	0,92 ml
Vitamina A	691,02 mcg	Solubilidade	0,80 ml
Vitamina D	5,69 mcg	Dispersibilidade	96,03 %
Vitamina C	51,76 mg	Umectabilidade	45 s
Vitamina E	11,55 mg	Formol	Ausência
Vitamina B1	1,40 mg	Aflatoxinas	Ausência
Vitamina B2	1,52 mg	BHA + BHT	Ausência
Vitamina B6	1,40 mg	Peso Líquido Total	1,024 kg
Vitamina H	34,49 mcg	Acidez Total (em Ácido Láctico)	0,90 g
Vitamina PP	18,39 mg	Acidez Titulável em Sólidos não Gordurosos	15,92 mL/10g
Vitamina B12	2,80 mcg	Teor de Proteínas no Extrato Seco Desengordurado	34,02%

### Exame Microbiológico

Teste	Resultado
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> U.F.C./g Est.
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1,0 x 10 <sup>2</sup> U.F.C./g Est.
Bactérias Heterotróficas	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> U.F.C./g Est.
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência em 25 g



# INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS LTDA – EPP

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região nº 14854-F – CRBM 1º Região nº 2009-2257-0 – CRBIO Nº 001174/01 - CREA SP Nº 1780099)

## Exame Microscópico e Macroscópico

Revelou presença de elementos histológicos de leite em pó e lecitina de soja.  
Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto.

### Ensaio

### Resultado

Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas práticas	
Matérias estranhas microscópicas	Ausência em 225 g
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 225 g
Fragmentos de insetos	Ausência em 225 g
Insetos inteiros mortos	Ausência em 225 g
Bárbulas	Ausência em 225 g
Ácaros mortos	Ausência em 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas	Ausência em 225 g
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde	
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 225 g
Fragmentos de pelo de roedor	Ausência em 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos	Ausência em 225 g
Filmes plásticos	Ausência em 225 g
Fragmentos de vidros	Ausência em 225 g
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência em 225 g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência em 225 g
Outras matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 225 g

### Propriedades Organolépticas

Aspecto: pó uniforme, sem grumos. Cor: branco levemente amarelado.  
Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.  
Consistência/Textura: própria.

### Propriedades Toxicológicas

Ausência de corantes artificiais

### Conclusão:

Produto de acordo com os padrões legais vigentes. Resultado restrito à amostra recebida

**Metodologia:** Oficial.

Data: 06 de maio de 2021.

**“Documento válido somente em original, pelo prazo de 1 ano”**



FICHA TÉCNICA

a) Identificação do produto:

Nome: Leite em pó Integral INSTANTÂNEO enriquecido com 12 vitaminas, Ferro, Cobre, Iodo e Zinco.

Marca: Romano.

Número do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°. 0156/3269

b) Identificação da empresa fabricante:

Nome: MILK VITTA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA. CNPJ nº. 04.252.652/0001-74

Endereço: RUA OLINDA, 1229 – CENTRO – CEP: 15801-200 - CATANDUVA- SP

Telefone: (17) 3524.6030 Fax: (17) 3524.6030

E – mail: [milkvita@terra.com.br](mailto:milkvita@terra.com.br)

c) Prazo de validade: 1 ano da data de fabricação.

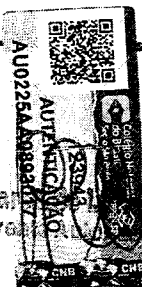
d) Lista de ingredientes: Leite em pó integral, vitaminas [vitamina C, vitamina PP, vitamina E, vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, vitamina B9 (ácido fólico), vitamina H, vitamina D e vitamina B12], minerais (ferro, zinco, cobre e iodo) e emulsificante lecitina de soja.

e) Informação nutricional:

TABELA NUTRICIONAL

	Porção de 26 g (2 colheres de sopa)	%VD(*)
Valor Calórico	130kcal=546kJ	7%
Carboidratos	10g	3%
Proteínas	7,0g	9%
Gorduras totais	7,0g	13%
Gorduras saturadas	4,0g	18%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Cálcio	250mg	25%
Sódio	93mg	4%
Vitamina A	180mcg	30%
Vitamina D	1,5mcg	30%
Vitamina C	13,5mg	30%
Vitamina E	3,0mg	30%
Vitamina B1	0,36mg	30%
Vitamina B2	0,39mg	30%
Vitamina B6	0,39mg	30%
Vitamina B12	0,72mcg	30%
Vitamina H	9mcg	30%
Vitamina PP	4,8mg	30%

Tel.: (17) 3524 6030 | 3524 8064  
Rua Olinda, 1229 | Jd Com. João Amêndola  
Catanduva/SP | CEP: 15801-200



2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos  
Comarca de Catanduva - SP  
Rua Sergipe nº 705 Centro CEP: 15800-100 Catanduva/SP  
Vanderlaci Carlos Facchin - Tabelião

Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda.  
I.E.: 260.139.007.114  
CNPJ: 04.252.652/0001-74

Catanduva, 16 ABR. 2021

AUTENTICO a presente cópia reprográfica, a qual confere com o original a mim apresentado, do que sou lo. Valido somente com o selo de autenticidade - Emisso. 000

CÓPIA REDUZIDA



<b>Ácido Fólico</b>	72mcg	30%
<b>Pantotenato de Cálcio</b>	1,5mg	30%
<b>Ferro</b>	4,2mg	30%
<b>Cobre</b>	270mcg	30%
<b>Iodo</b>	39mcg	30%
<b>Zinco</b>	2,1mg	30%
<b>Fósforo</b>	323mg	46%

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) % VD não estabelecido.

**ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.  
CONTÉM LACTOSE  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**f) Condições de armazenamento:**

Em depósito com boa ventilação e protegido contra os raios solares.

**g) Condições de Conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:**

Após aberta a embalagem, este produto conserva-se bom até o prazo de 30 dias desde que bem dobrada e guardada em recipiente fechado, seco e protegido do calor, luz solar e umidade.

**h) Empilhamento Máximo:**

Para armazenamento: 10 Fardos.  
Para armazenamento: 8 caixas.

**i) Embalagem:**

Descrição da embalagem Primária: Polipropileno aluminizado.

Peso líquido do produto na embalagem primária: 200g, 400g, 500g, 800g e 1.000g.

Tipo de Envase: Embalagem sache.

Descrição da embalagem Secundária: Fardo de Papel ou caixa de papelão ondulado, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva com capacidade para 10 Kg (dez quilos).

Peso da embalagem primária vazia: 5 a 10 gramas.

Peso da embalagem secundária (Fardo de papel Multifoliado) vazia: 11 gramas

Peso da embalagem secundária (Caixa de Papelão) vazia: 40 gramas.

Opção de vedação da embalagem secundária: Fita Polipropileno TR 3M 5899 72x100

**j) Modo de preparo culinário (para 1 litro de leite):**

1. Coloque 10 colheres das de sopa de Leite em Pó em um recipiente.
2. Acrescente um pouco de água potável previamente fervida, fria ou morna e mexa até dissolver completamente.
3. Complete o volume para 1 litro com água e misture bem.

**Modo de preparo culinário (para 1 Copo de Leite de 200 ml):**

1. Coloque duas colheres das de sopa de leite em pó integral.
2. Acrescente um pouco de água potável previamente fervida, fria ou morna.
3. Misture bem até dissolver. Complete o volume para 200 ml.

CÓPIA REDUZIDA

Tel.: (17) 3524 6030 | 3524 8064  
Rua Olinda, 1229 | Jd Com. João Amêncola  
Catanduva/SP | CEP.: 15601-200



2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda.  
Comarca de Catanduva - SP I.E.: 260.199.007.114  
Rua Sergipe nº 705 Centro CEP: 15600-100 Catanduva/SP CNPJ: 04.252.652/0001-74  
Vanderlei Carlos Fachin - Tabelião

Catanduva, 16 ABR. 2021

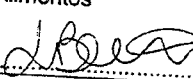
AUTENTICO a presente cópia reprográfica, a qual confere com o original a mim apresentado, do que dou fé. Válido somente com o selo de autenticidade - Emis.: 3,99



**l) Rendimento do produto:** 01 Kg do produto aproximadamente 8 Litros de Leite Integral.

**m) Informação sobre o Responsável Técnico pelo produto:**

Nome: Daniela Bitto Oliveira  
Profissão: Engenheira de Alimentos  
Conselho Regional: CREA  
Registro Nacional do Profissional: 260357501-5  
Número da Inscrição: 5061328528  
Cargo: Engenheira de Alimentos

Assinatura e Carimbo:  Daniela Bitto Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA-SP nº 5061328528

(17) 3524 6030 | 3524 8064  
Olinda, 1229 | Jd Com. João Amêndola  
Catanduva/SP | CEP.: 15801-200



Silvio Siqueira Filho  
Escritório

2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos  
Comarca de Catanduva - SP  
Rua Sergipe nº 705 - Centro - CEP: 15800-100 - Catanduva/SP  
Vanderlei Carlos Farchin - Tabelião

Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda.  
IE.: 260.199.007.114  
CNPJ.: 04.252.652/0001-74

Catanduva, 16 ABR. 2021

AUTENTICO a presente cópia reprográfica, a qual confiera com o original a mim apresentado, ao qual se refere.  
Válido somente com o selo de autenticidade - Emitido por

CÓPIA REDUZIDA



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003**

**(Publicada em DOU nº 251, de 26 de dezembro de 2003)**

*Observação: Vide a Resolução - RE nº 2.313, de 26 de julho de 2006 que determina a publicação de Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.*

*Observação: Vide a Resolução - RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 que aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados em complemento às Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.*

**Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 111, inciso I, alínea “b”, § 1º do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 17 de dezembro de 2003

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul relacionados à rotulagem nutricional de alimentos embalados – Resoluções GMC nº 44/03 e 46/03;

Considerando que a rotulagem nutricional facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para um consumo adequado dos mesmos;

Considerando que a informação que se declara na rotulagem nutricional complementa as estratégias e políticas de saúde dos países em benefício da saúde do consumidor;

Considerando que é conveniente definir claramente a rotulagem nutricional que deve ter os alimentos embalados que sejam comercializados no Mercosul, com o objetivo de facilitar a livre circulação dos mesmos, atuar em benefício do consumidor e evitar obstáculos técnicos ao comércio.

Adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, em exercício, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, conforme Anexo.

Art. 2º Na rotulagem nutricional devem ser declarados os seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio, conforme estabelecido no Anexo.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

Art. 3º As empresas têm o prazo até 31 de julho de 2006 para se adequarem à mesma. **(Prazo prorrogado até 1º de agosto de 2011 pela Resolução – RDC nº 36, de 19 de junho de 2007)**

§ 1º Para a adequação da rotulagem nutricional das bebidas não-alcóolicas comercializadas em embalagens retornáveis, as empresas têm até o dia 1º de março de 2012 para cumprir o disposto nesta Resolução. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 34, de 28 de julho de 2011) (Prazo prorrogado até 31 de dezembro de 2014 pela Resolução – RDC nº 31, de 5 de junho de 2012)**

§ 2º Até o término do prazo estabelecido no §1º deste artigo, as informações que não constarem no corpo da embalagem deverão figurar em sua tampa. **(Incluído pela Resolução – RDC nº 34, de 28 de julho de 2011)**

Art. 4º Ficam revogadas as Resoluções-RDC Nº 39 e 40, de 21 de março de 2001, Resolução – RE nº 198, de 11 de setembro de 2001 e a Resolução-RDC 207, de 1º de agosto de 2003.

Art. 5º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RICARDO OLIVA

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS**

1. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

O presente Regulamento Técnico se aplica sem prejuízo das disposições estabelecidas em Regulamentos Técnicos vigentes sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e ou em qualquer outro Regulamento Técnico específico.

O presente Regulamento Técnico não se aplica:

1. as bebidas alcoólicas;
2. aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

3. as especiarias;
4. às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano;
5. aos vinagres;
6. ao sal (cloreto de sódio);
7. café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>. Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

## 2. Definições

Para fins deste Regulamento Técnico considera-se:

2.1. Rotulagem nutricional: é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A rotulagem nutricional compreende:

- a) a declaração de valor energético e nutrientes;
- b) a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

2.2. Declaração de nutrientes: é uma relação ou enumeração padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento.

2.3. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar): é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

2.4. Nutriente: é qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que:

- a) proporciona energia; e ou
- b) é necessária ou contribua para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção da saúde e da vida; e ou



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

c) cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

2.5. Carboidratos ou hidratos de carbono ou glicídios: são todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

2.5.1. Açúcares: são todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano. Não se incluem os polióis.

2.6. Fibra alimentar: é qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

2.7. Gorduras ou lipídeos: são substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos;

2.7.1. Gorduras saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.2. Gorduras monoinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.3. Gorduras poliinsaturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

2.7.4. Gorduras trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

2.8. Proteínas: são polímeros de aminoácidos ou compostos que contém polímeros de aminoácidos.

2.9. Porção: é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

2.10. Consumidores: são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais.

2.11. Alimentos para fins especiais: são os alimentos processados especialmente para satisfazer necessidades particulares de alimentação determinadas por condições físicas ou fisiológicas particulares e ou transtornos do metabolismo e que se apresentem como tais. Inclui-se os alimentos destinados aos lactentes e crianças de primeira infância. A composição desses alimentos deverá ser essencialmente diferente da composição dos alimentos convencionais de natureza similar, caso existam.

### 3. Declaração de valor energético e nutrientes



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

3.1. Será obrigatório declarar a seguinte informação:

3.1.1. A quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;
- Sódio

3.1.2. A quantidade de qualquer outro nutriente que se considere importante para manter um bom estado nutricional, segundo exijam os Regulamentos Técnicos específicos.

3.1.3. A quantidade de qualquer outro nutriente sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes.

3.1.4. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de carboidratos deve ser indicada a quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Podem ser indicadas também as quantidades de amido e ou outro(s) carboidrato(s), em conformidade com o estipulado no item 3.4.5.

3.1.5. Quando for realizada uma declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) sobre o tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, em conformidade com o estipulado no item 3.4.6.

3.2. Optativamente podem ser declarados:

3.2.1. As vitaminas e os minerais que constam no Anexo A, sempre e quando estiverem presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

3.2.2. Outros nutrientes.

3.3. Cálculo do Valor energético e nutrientes

3.3.1. Cálculo do valor energético



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

A quantidade do valor energético a ser declarada deve ser calculada utilizando-se os seguintes fatores de conversão:

- Carboidratos (exceto polióis) 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g
- Gorduras 9 kcal/g - 37 kJ/g
- Álcool (Etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g
- Ácidos orgânicos 3 kcal/g - 13 kJ/g
- Polióis 2,4 kcal/g - 10 kJ/g
- Polidextroses 1 kcal/g - 4 kJ/g

Podem ser usados outros fatores para outros nutrientes não previstos neste item, os quais serão indicados nos Regulamentos Técnicos específicos ou em sua ausência fatores estabelecidos no Codex Alimentarius.

### 3.3.2. Cálculo de proteínas

A quantidade de proteínas a ser indicada deve ser calculada mediante a seguinte fórmula:

Proteína = conteúdo total de nitrogênio (Kjeldahl) x fator

Serão utilizados os seguintes fatores:

5,75 proteínas vegetais;

6,38 proteínas lácteas;

6,25 proteínas da carne ou misturas de proteínas;

6,25 proteínas de soja e de milho

Pode ser usado um fator diferente quando estiver indicado em um Regulamento Técnico específico ou na sua ausência o fator indicado em um método de análise específico validado e reconhecido internacionalmente.

### 3.3.3. Cálculo de carboidratos

É calculado como a diferença entre 100 e a soma do conteúdo de proteínas, gorduras, fibra alimentar, umidade e cinzas.

## 3.4. Apresentação da rotulagem nutricional

### 3.4.1. Localização e características da informação



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

3.4.1.1. A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.2. A informação nutricional deve aparecer agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelos apresentados no Anexo B.

3.4.1.3. A declaração de valor energético e dos nutrientes deve ser feita em forma numérica. Não obstante, não se exclui o uso de outras formas de apresentação complementar.

3.4.1.4. A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa.

3.4.2. Unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional:

- Valor energético: quilocalorias(kcal ) e quilojoules( kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas ( $\mu$ g), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas ( $\mu$ g), conforme expresso na Tabela de IDR do Anexo A
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico.

3.4.3. Expressões dos valores

3.4.3.1. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na seguinte tabela e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas no Anexo A:



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10:	Serão declarados em números inteiros com duas cifras
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1:	Serão declarados com uma cifra decimal
Valores menores que 1:	Para vitaminas e minerais - declarar com duas cifras decimais  Demais nutrientes – declarar com uma cifra decimal.

3.4.3.2. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a Tabela seguinte:

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g	
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras totais (*)	Menor ou igual a 0,5 g	
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,2 g	
Gorduras <i>trans</i>	Menor ou igual a 0,2 g	
Fibra alimentar	Menor ou igual a 0,5 g	



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

	<i>g</i>	
Sódio	<i>Menor ou igual a 5 mg</i>	

(\*) Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

3.4.3.3. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional.

**3.4.4. Regras para a informação nutricional**

3.4.4.1. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no Regulamento Técnico específico e em percentual de Valor Diário (%VD). Fica excluída a declaração de gordura trans em percentual de Valor Diário (%VD). Adicionalmente, a informação nutricional pode ser expressa por 100 g ou 100 ml.

3.4.4.2. Para calcular a porcentagem do Valor Diário (%VD), do valor energético e de cada nutriente que contém a porção do alimento, serão utilizados os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) e de Ingestão Diária Recomendada (IDR) que constam no Anexo A desta Resolução. Deve ser incluída como parte da informação nutricional a seguinte frase: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”.

3.4.4.3. As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. Pode-se declarar, também, informações do alimento preparado, desde que se indiquem as instruções específicas de preparação e que tais informações se refiram ao alimento pronto para o consumo.

3.4.5. Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma:

Carboidratos .....g, dos quais:

açúcares.....g

polióis .....g

amido.....g

outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo)



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.

3.4.6. quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:

Gorduras totais.....g, das quais:

gorduras saturadas.....g

gorduras trans.....g

gorduras monoinsaturadas:....g

gorduras poliinsaturadas:.....g

colesterol:.....mg

### 3.5. Tolerância

~~3.5.1. Será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo.~~

~~3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos (+) 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (Retificado pelo DOU nº 107, de 06 de junho de 2013)~~

~~3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos (+) 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (Retificação republicada pelo DOU nº 110, de 11 de junho de 2013)~~

~~3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos (+) 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (Retificação republicada pelo DOU nº 111, de 12 de junho de 2013)~~

3.5.1. Será admitida uma tolerância de mais ou menos 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. (Retificação republicada pelo DOU nº 143, de 26 de julho de 2013)

3.5.2. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida no item 3.5.1, a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação.

## 4. Declaração de Propriedades Nutricionais (Informação Nutricional Complementar)

4.1 A declaração de propriedades nutricionais nos rótulos dos alimentos é facultativa e não deve substituir, mas ser adicional à declaração de nutrientes.

## 5. Disposições Gerais

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

5.1. A rotulagem nutricional pode ser incluída no país de origem ou de destino, e neste último caso, prévia à comercialização do alimento.

5.2. Para fins de comprovação da informação nutricional, no caso de resultados divergentes, as partes atuantes acordarão utilizar métodos analíticos reconhecidos internacionalmente e validados.

5.3. Quando facultativamente for declarada a informação nutricional no rótulo dos alimentos excetuados neste presente Regulamento, ou para os alimentos não contemplados no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, a rotulagem nutricional deve cumprir com os requisitos do presente Regulamento. Além disso, para a determinação da porção desses alimentos deve-se aplicar o estabelecido no Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados, tomando como referência aquele(s) alimento(s) que por sua(s) característica(s) nutricional(is) seja(m) comparável(is) e ou similar(es). Em caso contrário deve ser utilizada a metodologia empregada para harmonização das porções descritas no Regulamento antes mencionado.

5.4. Os alimentos destinados a pessoas com transtornos metabólicos específicos e ou condições fisiológicas particulares podem, através de regulamentação, estar isentos de declarar as porções e ou percentual de valor diário estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

**ANEXO A**

**VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR) DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA (1)**

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

**VALORES DE INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR) DE DECLARAÇÃO VOLUNTÁRIA - VITAMINAS E MINERAIS**

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Vitamina A (2)	600 µg
Vitamina D (2)	5 µg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 µg
Vitamina B12 (2)	2,4 µg
Biotina (2)	30 µg
Ácido pantotênico (2)	5 mg
Cálcio (2)	1000 mg
Ferro (2) (*)	14 mg
Magnésio (2)	260 mg
Zinco (2) (**)	7 mg
Iodo (2)	130 µg
Vitamina K (2)	65 µg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 µg
Selênio (2)	34 µg

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

Molibdênio (3)	45 µg
Cromo (3)	35 µg
Manganês (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(\*) 10% de biodisponibilidade

(\*\*) Biodisponibilidade moderada

NOTAS:

(1) FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 7ª Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001.

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

**ANEXO B**

**MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL**

A ) Modelo Vertical A

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção ___ g ou ml (medida caseira)</b>		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	....kcal =....kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

Gorduras <i>trans</i>	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
“Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

B ) Modelo Vertical B

	Quantidade por porção	por % VD (*)	Quantidade por porção	por % VD (*)
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>  Porção ___ g ou ml (medida caseira)	Valor energético .... kcal = .....kJ		Gorduras saturadas.....g	
	Carboidratos .....g		Gorduras <i>trans</i> ....g	(Não declarar)
	Proteínas .....g		Fibra alimentar... g	
	Gorduras totais ....g		Sódio..... mg	
“Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

C) Modelo Linear

Informação Nutricional: Porção \_\_\_ g ou ml; (medida caseira) Valor energético.... kcal =.....kJ (...%VD); Carboidratos ...g (...%VD); Proteínas ...g(...%VD); Gorduras totais .....g (...%VD); Gorduras saturadas.....g (%VD); Gorduras *trans*...g; Fibra alimentar ...g (%VD); Sódio ..mg (%VD). “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

Este texto não substitui o(s) publicado(s) em Diário Oficial da União.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nota explicativa a todos os modelos:

A expressão “INFORMAÇÃO NUTRICIONAL” o valor e as unidades da porção e da medida caseira devem estar em maior destaque do que o resto da informação nutricional.