



Universidade Federal do Triângulo Mineiro  
Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas  
Programa de Mestrado Profissional em Inovação Tecnológica

Melina Lys Valeriano Silva

Alergênicos alimentares: o entendimento da sociedade e a compreensão da rotulagem

Uberaba – MG

2019

Melina Lys Valeriano Silva

Alergênicos alimentares: o entendimento da sociedade e a compreensão da rotulagem

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Inovação Tecnológica, área de concentração Gestão de Operações da Universidade Federal do Triângulo Mineiro como requisito parcial, para obtenção do título de mestra em Inovação Tecnológica.

Professora: Prof<sup>a</sup>. Dra. Ana Claudia Granato Malpass

Uberaba – MG

2019

**Catálogo na fonte: Biblioteca da Universidade Federal do  
Triângulo Mineiro**

S581a Silva, Melina Lys Valeriano  
Alergênicos alimentares: o entendimento da sociedade e a compreensão da rotulagem / Melina Lys Valeriano Silva. -- 2019.  
102 f. : il., fig., graf., tab.

Dissertação (Mestrado Profissional em Inovação Tecnológica) -- Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba, MG, 2019  
Orientadora: Profa. Dra. Ana Cláudia Granato Malpass

1. Alimentos - Legislação. 2. Alimentos - Rotulagem - Legislação. 3. Alergia a alimentos. 4. Alérgenos. I. Malpass, Ana Cláudia Granato. II. Universidade Federal do Triângulo Mineiro. III. Título.

CDU 641:34

MELINA LYS VALERIANO SILVA

ALERGÊNICOS ALIMENTARES: O ENTENDIMENTO DA SOCIEDADE E A  
COMPREENSÃO DA ROTULAGEM

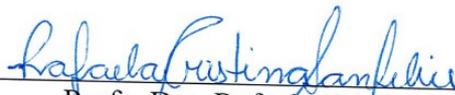
Trabalho de conclusão apresentado ao  
Programa de Mestrado Profissional em  
Inovação Tecnológica da Universidade Federal  
do Triângulo Mineiro, como requisito para  
obtenção do título de mestre.

Uberaba, 28 de fevereiro de 2019

Banca Examinadora:



Profª. Dra. Ana Claudia Granato Malpass  
Orientadora – UFTM



Profª. Dra. Rafaela Cristina Sanfelice  
Membro Titular – UFTM



Profª. Dra. Carolina Rodrigues da Fonseca  
Membro titular – IFTM

## **AGRADECIMENTO**

Agradeço a UFTM pela oportunidade de realização do mestrado, uma grande chance de aprendizado.

Ao meus pais pela educação durante toda a vida, também pelo incentivo e motivação. A toda minha família pelo carinho e segurança.

Um agradecimento especial a minha orientadora Prof<sup>a</sup>. Dra. Ana Claudia Granato Malpass, obrigada pelos aprendizados e conhecimentos trocados, por toda orientação e dedicação. Foi uma experiência gratificante.

A professora Prof<sup>a</sup>. Dra. Lúcia Scatena pelo auxílio nas análises estatística dos dados.  
Ao Ênio, sempre disposto a ajudar.

Aos companheiros de trabalho pela paciência e compreensão.

A todas as pessoas que dispuseram a responder o questionário.

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho.

Muito obrigada

*“Noventa por cento do sucesso se baseia simplesmente em insistir”*

Woody Allen

## RESUMO

A prevalência de alergias alimentares tem aumentado nos últimos anos devido a modificação dos hábitos alimentares. Alergia alimentar é uma reação adversa que ocorre quando o organismo reconhece o alimento como uma entidade agressora mediada por mecanismos imunológicos. A rotulagem é a principal ferramenta entre o consumidor e o produto. O presente trabalho teve por objetivo avaliar se a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 26 de 02/07/2018 está sendo devidamente aplicada. Comparou-se as legislações de rotulagem de advertência do Brasil, Estados Unidos e União Europeia e avaliou-se o conhecimento/entendimento da população brasileira em geral, quanto à rotulagem de alimentos principalmente quanto à presença de alérgenos. Para tanto utilizou-se uma pesquisa qualitativa e quantitativa sob o ponto de vista descritivo. Realizou-se visitas aos principais supermercados de Uberaba MG para avaliar os produtos quanto a legislação de rotulagem para alergênicos alimentares. Aplicou-se um questionário online através da plataforma *google forms*. Conclui-se que a informação no rótulo do alimento é muito importante, levando em conta que quem sofre com a alergia tem uma segurança maior quando a informação é clara, objetiva e legível, já que a prevenção é a única forma de proteção da alergia alimentar. A legislação brasileira de advertência de rotulagem de alergênicos alimentares mostrou-se semelhante a de outros países, trazendo uma linguagem mais clara e de fácil acesso aos consumidores. O resultado foi satisfatório quanto ao cumprimento das diretrizes exigidas.

Palavras-chave: Alergênicos alimentares. Legislação. Rotulagem

## ABSTRACT

*The prevalence of food allergy has increased in recent years due to changes in dietary habits. Food allergy consists of an adverse reaction that occurs when the organism recognises the food as an aggressor entity to itself mediated by immunological mechanisms. Labeling is the main tool between the consumer and the product. The objective of this work is to evaluate if the RDC n° 26 02/07/2015 is being properly applied. Warning labeling legislation in Brazil, United States and Europe were compared and also the knowledge/understanding of the Brazilian population in general about food allergens labeling and mainly in relation to the presence of allergens were evaluated. A qualitative and quantitative research from a descriptive point of view was done. Some research was done in the main supermarkets in Uberaba to check the products and the labeling legislation about food allergens. An online survey questionnaire was applied through the platform google forms. The conclusion is that a clear, objective and readable information is very important and useful to allergy sufferers since the prevention is the way for people to protect themselves from food allergy. Brazilian warning labeling legislation about food allergens was similar to the ones from other countries in the world, with clear language and easy for consumers to understand. The results were satisfactory in terms of compliance with the required guidelines.*

*Keywords: Food allergens. Legislation. Labeling.*

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Nome por extenso do corante tartrazina expresso em rótulo de suco artificial .....	23
Figura 2 - Exemplo de rótulo nutricional.....	25
Figura 3 - Exemplo de rótulos de alimentos com informações sobre alérgenos.....	28
Figura 4 - Fotografia do rótulo com advertência de alergênicos em bolacha recheada.....	34
Figura 5 - Fotografia do rótulo com advertência de alergênicos em chocolate .....	35
Figura 6 - Rótulo com advertência de alergênicos de contaminação cruzada .....	35
Figura 7 - Rótulo com advertência para crustáceos .....	35
Figura 8 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de macarrão instantâneo .....	36
Figura 9 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de chocolate .....	36
Figura 10 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de cereal matinal.....	36
Figura 11 - Exemplo de rótulo dos Estados Unidos.....	44
Figura 12 - Questões gerais – Sexo.....	45
Figura 13 - Questões gerais – Idade.....	46
Figura 14 - Questões gerais – Escolaridade .....	46
Figura 15 - Questões gerais – Região Geográfica.....	47
Figura 16 - Prevalência de Alimentos Alergênicos .....	48
Figura 17 - Diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar .....	49
Figura 18 - Porcentagem das pessoas que conhecem o termo alergênico .....	49
Figura 19 - Porcentagem das pessoas que possuem alergia alimentar.....	50
Figura 20 - Porcentagem das pessoas que possuem conhecidos com alergias alimentares ...	50
Figura 21 - Informação mais atrativa dos rótulos .....	51
Figura 22 - dificuldades encontradas na compreensão dos rótulos dos alimentos.....	52
Figura 23 - Inscrição no rótulo sobre as informações de alergênicos alimentares .....	52
Figura 24 - Rotulagem de produtos de panificadora.....	53

Figura 25 - Rotulagem cardápios de restaurantes .....	53
Figura 26 - Legislação de rotulagem no Brasil .....	54
Figura 27 - Porcentagem das pessoas que possuem o hábito de ler rótulos.....	57
Figura 28 - Porcentagem das pessoas que compreendem o conteúdo dos rótulos.....	55
Figura 29 - Plano fatorial .....	57
Quadro 1 - Composição proteica dos alimentos mais comumente responsabilizados pela alergia alimentar .....	16
Quadro 2 - Manifestações clínicas das reações alérgicas .....	18
Quadro 3 - Principais aditivos na indústria alimentícia e as suas respectivas funções .....	22
Quadro 4 - Regulamentação da lactose nos rótulos dos alimentos.....	30
Quadro 5 - Comparação rotulagem de advertência .....	40

## LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
IgE	Imunoglobulina E
IgA	Imunoglobulina A
AA	Alérgenos Alimentares
IA	Intolerância Alimentar
IDA	Ingestão Diária Aceitável
INS	<i>International Numbering System</i> (Sistema internacional de numeração de aditivo)
VD	valor diário
g	gramas
ml	mililitros
Kj	quilojoules
Kcal	quilocalorias
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b> .....	14
2.1	OBJETIVO GERAL .....	14
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
<b>3</b>	<b>FUNDAMENTAÇÃO TEORICA</b> .....	15
3.1	ALERGIA ALIMENTAR .....	15
3.2	FATORES DE RISCO .....	17
3.3	MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS .....	18
3.4	DIAGNÓSTICOS DE ALERGIA ALIMENTAR .....	19
3.5	TRATAMENTO .....	19
3.6	DIFERENÇA ENTRE ALERGIA ALIMENTAR E INTOLERÂNCIA ..... ALIMENTAR	20
3.7	ADITIVOS ALIMENTARES .....	21
3.8	ROTULAGEM .....	23
<b>3.8.1</b>	<b>Informação Nutricional Obrigatória</b> .....	24
3.9	ROTULAGEM ALÉRGENICOS ALIMENTARES .....	27
<b>3.9.1</b>	<b>Rotulagem Doença Celíaca e Lactose</b> .....	29
<b>4</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	31
4.1	DELENIAMENTO DE ESTUDO .....	31
4.2	COLETA DE DADOS .....	31
<b>5</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	33
5.1	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS UTILIZADOS NA .... ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS NO BRASIL QUANTO A PRESENÇA DE ALÉRGENOS.	33

5.2	COMPARAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	38
5.2.1	Órgão Reguladores do Brasil, Estados Unidos e Comunidade Europeia	38
5.2.2	Legislação Rotulagem de alimentos no Brasil Estados Unidos e Comunidade Europeia	39
5.3	ANÁLISES DO ENTENDIMENTO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA QUANTO A ROTULAGEM DE ALIMENTOS	45
5.3.1	Análises Estatísticas dos Dados	56
6	CONCLUSÃO .....	59
	REFERÊNCIAS .....	60
	ANEXO A .....	65
	APÊNDICE A .....	70
	APÊNDICE B .....	74

## 1 INTRODUÇÃO

Em todas as idades, a alimentação é considerada muito mais do que uma necessidade básica para a sobrevivência do indivíduo e da espécie, pois além de suprir os nutrientes necessários ao crescimento, desenvolvimento e manutenção de funções fisiológicas, envolve aspectos importantes do relacionamento psicossocial. A modificação progressiva dos hábitos alimentares com a introdução de novos alimentos e com a utilização crescente de produtos processados industrialmente criou novos problemas nesta área. Assistimos assim ao aparecimento de novas alergias alimentares e confrontamo-nos com a ocorrência de reações, muitas vezes graves, relacionadas com a ingestão inadvertida de alérgenos em alimentos industrializados. (ALMEIDA *et al.*, 1999)

A alergia alimentar (AA) é uma reação de saúde adversa que ocorre quando o sistema imunológico reconhece erradamente um alimento como uma entidade agressora ao organismo. A fração desse alimento que é responsável pela reação alérgica denomina-se alérgeno. Pelo menos 5 em cada 100 crianças sofrem de AA e acredita-se que nos adultos a prevalência seja mais baixa, entre 3 a 4% (NUNES *et al.*, 2012). Ainda segundo Nunes *et al.* (2012), as manifestações clínicas da reação alérgica podem variar de moderadas a graves podendo, em alguns casos, ser fatais. Os sintomas surgem rapidamente, entre alguns minutos até duas horas após a ingestão do alérgeno e podem incluir manifestações cutâneas, respiratórias, gastrointestinais e cardiovasculares. Os alérgenos alimentares mais comuns responsáveis por até 90% de todas as reações alérgicas são a proteína do leite de vaca, o ovo, amendoim, trigo, soja, peixes e frutos do mar, além de nozes (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008).

Podemos perceber que nos Estados Unidos e na União Europeia, a preocupação com a rotulagem é de grande importância para proteção das pessoas que sofrem de AA, sendo que o cumprimento da legislação vigora desde de 2004 e 2000, respectivamente. No Brasil, a adequação da rotulagem teve início em 2015, facilitando assim a qualidade de vida das pessoas que necessitam fazer exclusão de alimentos alergênicos.

Um movimento de mães consumidoras que tinham em comum o problema de AA com seus filhos criou a campanha “Põe no Rótulo”, que contribuiu para a Diretoria Colegiada da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) iniciar o processo de regulamentação da declaração obrigatória destas substâncias no rótulo dos produtos alimentícios alergênicos a fim de proteger a saúde do consumidor (GUEDES, 2016). Esse movimento foi de suma importância e levou a ANVISA a aprovar em junho de 2015 uma norma determinando que as indústrias de alimentos e bebidas colocassem nos rótulos de seus produtos a presença de ingredientes com

maior potencial de causar de alergias. Essa norma ainda prevê que as empresas informem a possibilidade de contaminação dos alimentos, durante a fabricação por produtos não previstos. Através dos rótulos dos alimentos o consumidor consegue definir se o produto é viável ou não para sua alimentação. E, com isso, o hábito de ler rótulos deve ser incentivado com uma linguagem clara e de fácil acesso. Essa política deve ser desenvolvida pelo governo e outras organizações.

O presente trabalho baseou-se no estudo das leis de rotulagem nos países que já apresentam uma legislação em vigor visando colaborar para a adequação da legislação no Brasil. Foi realizada uma entrevista *online* com a população em geral para avaliar o conhecimento desta sobre a importância da rotulagem dos alimentos. Assim, esse trabalho apresenta-se como uma inovação na área, pois são escassos os estudos sobre legislação de alimentos e de rotulagem de alimentos e a prevalência de doenças alérgicas tem aumentado significativamente nas últimas décadas no país, mostrando que os alérgenos merecem uma atenção especial. É importante que haja investimentos em pesquisa no sentido de reduzir os danos causados por alimentos que contêm alérgenos aos consumidores (BAZANELLA, 2010).

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GERAL

Este trabalho teve como objetivo avaliar se a RDC n°26 de 02/07/2015, para rotulagem de alimentos, vem sendo adotada corretamente pelos fabricantes de produtos alimentícios e também avaliar a conscientização da sociedade brasileira a respeito dos alérgenos, bem como, a influência da rotulagem na prevenção de reações alérgicas através de um questionário *online*.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Esse trabalho teve como objetivos específicos:

- Avaliar a rotulagem de produtos alimentícios industrializados e verificar se a RDC n° 26 de 02/07/2015 está sendo cumprida pelos fabricantes, nos produtos analisados, principalmente aqueles mais consumidos por crianças
- Comparar a rotulagem dos alimentos alergênicos do Brasil com as legislações de rotulagem dos Estados Unidos e União Europeia.
- Aplicar um questionário *online* para avaliar o conhecimento/entendimento da população brasileira em geral quanto à rotulagem de alimentos, principalmente, quanto a presença de alérgenos alimentares.

### 3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

#### 3.1 ALERGIA ALIMENTAR

A maioria da população mundial usufrui de diversos alimentos isentos de problemas. No entanto, para uma pequena porcentagem de indivíduos, determinados alimentos podem causar reações adversas. A palavra alergia deriva do grego *allan* (outro) e *ergon* (trabalho) (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008). Designa-se por AA a reação adversa de saúde que ocorre quando o sistema imunológico reconhece indevidamente um alimento como um agente agressor ao organismo (NUNES et al., 2012).

Bioquimicamente os alérgenos são majoritariamente glicoproteínas, solúveis em água e resistentes à digestão. São reconhecidos pelo sistema imunológico, levando a produção de anticorpos específicos do tipo IgE. Normalmente, apresentam pesos moleculares que podem variar entre os 3-160 kDa, mas os alérgenos mais comuns tem peso moleculares entre 20 a 40 kDa. Muitas dessas moléculas evidenciam atividade enzimática, o que lhes faculta a capacidade de atravessar a barreira da membrana mucosa intestinal. Na superfície tridimensional destas proteínas existem os chamados epitopos, que permitem a ligação destas moléculas aos centros ativos IgE. No caso de existir uma sensibilização prévia a um dado alérgeno, o sistema imunológico desenvolve anticorpos específicos para as moléculas alvos. A resposta alérgica inicia-se com a ativação dos mastócitos, levando à liberação de histamina, citocinas, prostaglandinas, entre outras. Este processo desencadeia o aparecimento dos sintomas cuja intensidade varia em função do grau de exposição ao alérgeno em questão (COSTA; OLIVEIRA; MAFRA, 2012). Segundo a forma de indução da reação alérgica ao alimento, este pode ser classificado como: alérgeno de classe I (ingestão; proteínas ingeridas) e de classe II (proteínas inaladas pelo trato respiratório, pólenes, reatividade cruzada com epitopos homólogos de alimentos derivados de plantas) (SOLE et al., 2008).

As AA mais comuns (Quadro 1) são ao leite de vaca, ovo, amendoim e frutos de casca rija, como as nozes (conhecidos por “frutos secos”), peixe, marisco, trigo e soja, sendo estes alimentos responsáveis por 90% das reações. Embora com menos frequência, alguns indivíduos são alérgicos a mais do que um alimento sofrendo, portanto, de AA múltipla. Em alguns casos, alimentos diferentes podem induzir respostas alérgicas semelhantes no mesmo indivíduo. Este fenômeno designa-se reatividade cruzada e surge devido às semelhanças estruturais moleculares entre os alérgenos. Por exemplo, a alergia ao camarão pode estar associada a reações alérgicas a outros tipos de crustáceos. Pacientes alérgicos ao amendoim podem não

tolerar soja, ervilha ou outros feijões. Existem pequenos cuidados e medidas simples na preparação e produção de alimentos e refeições que podem prevenir a contaminação cruzada como: lavar as mãos corretamente em todas etapas do processo, não usar os mesmos utensílios, não utilizar o mesmo óleo de fritura e cuidados na hora de embalar o alimento. (NUNES et al., 2012).

Quadro 1 - Composição proteica dos alimentos mais comumente responsabilizados pela alergia alimentar

<b>ALIMENTOS</b>	
<p><b>Leite de vaca</b></p> <p><b>Caseínas</b></p> <p><math>\alpha</math>s-caseínas: <math>\alpha</math>s1, <math>\alpha</math>s2</p> <p><math>\beta</math>-caseínas</p> <p><math>\kappa</math>-caseínas</p> <p><math>\gamma</math>-caseínas</p> <p><b>Proteínas do soro</b></p> <p><math>\beta</math>-lactoglobulina <math>\alpha</math>-lactoalbumina Proteases e peptonas</p> <p>Proteínas do sangue</p> <p>Albumina</p> <p>Imunoglobulinas</p>	<p><b>Ovo de galinha</b></p> <p><b>Clara</b></p> <p>Albumina</p> <p>Ovalbumina</p> <p>Ovomucóide</p> <p>Ovotransferrina</p> <p>Ovomucina Lisozima</p> <p><b>Gema</b></p> <p>Grânulo: Lipovitelina</p> <p>Fosvitina</p> <p>Lipoproteína de baixa densidade</p> <p><b>Plasma</b></p> <p>Lipoproteína de baixa densidade</p> <p>Livetina</p>
<p><b>Peixe</b></p> <p>Parvalbuminas (alérgeno M)</p>	<p><b>Crustáceos</b></p> <p>Tropomiosinas</p>
<p><b>Leguminosas</b></p> <p>Leguminas</p> <p>Vicilinas</p>	<p><b>Trigo</b></p> <p>Albumina hidrossolúvel</p> <p>Globullinas solúveis</p> <p>Prolaminas</p> <p>Gliadinas<math>\alpha</math>,</p> <p><math>\beta</math>,<math>\gamma</math>, <math>\omega</math></p> <p>Glutelinas</p> <p>Gluteninas</p>
<p><b>Soja</b></p> <p>Globulinas</p> <p>7S: <math>\beta</math>-conglucina</p> <p><math>\beta</math>-amilase</p> <p>Lipoxigenase</p> <p>11S: glicinina</p> <p>Proteínas do soro</p> <p>Hemaglutinina</p> <p>Inibidor de tripsina Urease</p>	<p><b>Amendoim</b></p> <p>Albuminas</p> <p>Agglutininas</p> <p>Glicoproteínas lecitino reativas</p> <p>Inibidores de protease</p> <p>Inibidores de <math>\alpha</math>-amilase</p> <p>Fosfolipases</p> <p>Globulinas</p> <p>Araquina</p> <p>Conaraquina</p>

Fonte: Sole et al., 2008

### 3.2 FATORES DE RISCO

Dentre os fatores de risco envolvidos nas reações alérgicas destacam-se:

- A) **Idade:** A maioria das reações alérgicas aos alimentos manifesta-se em crianças de baixa idade. A alergia ao leite de vaca, geralmente, afeta crianças com menos de três anos e o diagnóstico geralmente é feito antes dos dois anos. A imaturidade da mucosa intestinal e a deficiência fisiológica de IgA, que ocorre no primeiro ano de vida, parecem ser os principais fatores associados a maior incidência de manifestações em lactantes jovens.
- B) **Hereditariedade:** A tendência a se tornar alérgico é herdada e a maioria dos atópicos têm parentes de primeiro grau com sintomas semelhantes, mas as reações alérgicas não são limitadas aos indivíduos atópicos.
- C) **Precocidade do contato com antígenos:** Certos alimentos (como leite, ovos, trigo) na presença de imaturidade da mucosa gastrointestinal, são mais alergênicos, pois suas frações antigênicas são mais absorvidas.
- D) **Potencial alergênico dos alimentos:** Os alimentos diferem em seu potencial alergênico de acordo com diversos fatores, dentre os quais salientam-se o peso molecular, a resistência ao calor e enzimas proteolíticas. Em geral, os alérgenos de origem animal são termoestáveis.
- E) **Estado imunológico da criança:** Infecções e processos envolvendo o sistema imunológico, tanto em nível local como sistêmico, costumam elevar a frequência de sensibilizações secundárias, provavelmente, pela perda de integridade da mucosa intestinal, que facilita a absorção de proteínas ou por interferência na resposta imune da mucosa. Crianças com diarreia crônica de qualquer etiologia são mais propensas a desenvolver alergia a mais de um alimento.
- F) **Deficiência de IgA:** A IgA secretora é quantitativamente o anticorpo mais importante do trato gastrointestinal e tem importante papel na redução da penetração da mucosa do material antigênico ingerido.
- G) **Variação individual:** Certamente, além dos fatores, acima citados, existem outros fatores envolvidos na origem da AA, pois muitos indivíduos possuem anticorpos IgE específicos contra determinados alimentos e não desenvolvem sintomas após contatos (BRICKS, 1994).

### 3.3 MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS

As manifestações clínicas da AA (Quadro 2) mediada por IgE decorrem da sensibilização a alérgenos alimentares com formação de anticorpos específicos da classe IgE. Podem envolver um ou mais órgãos-alvo, tais como: pele, trato respiratório, trato gastrointestinal e sistema cardiovascular. Tipicamente, os sintomas aparecem após a ingestão do alimento, dentro de poucos minutos a algumas horas (FERREIRA; PINTO, 2012). As reações mediadas por IgE são as mais comuns e de fácil diagnóstico.

As reações não mediadas por IgE não são reações imediatas, apresentam-se de forma tardia compreendem em reações citotóxicas, mediadas por células T (um grupo de glóbulos brancos). Essas reações apresentam as seguintes manifestações clínicas: Coloproctite a qual ocorre a presença de muco e sangue nas fezes e Enterocolite induzida por proteína e podem provocar vômitos e diarreia.

As reações mistas estão incluídas nas manifestações decorrentes de mecanismos mediados por IgE com participação de células T. São também reações raras, tardias e de difícil diagnóstico. Apresentam as seguintes reações, Dermatite atópica que é um processo inflamatório da pele e Esofagite eosinofílica a qual é uma inflamação no estômago, na qual ocorrem vômitos e dores abdominais.

Quadro 2 - Manifestações clínicas das reações alérgicas.

<b>Manifestações muco-cutâneas</b>	Erupções cutâneas Eczema Urticária Edema da glote e da língua Sensação de formiguelo na boca
<b>Manifestações gastrointestinais</b>	Vômito Dores abdominais Diarreia
<b>Manifestações respiratórias</b>	Pieira Dificuldades respiratórias
<b>Manifestações cardiovasculares</b>	Diminuição da pressão arterial Perda de consciência

Fonte: Nunes *et al.*, 2012.

### 3.4 DIAGNÓSTICOS DE ALERGIA ALIMENTAR

Um diagnóstico preciso é essencial para o manejo correto da AA. O diagnóstico da AA baseado na história obtida dos pais é impreciso na maioria dos casos. Uma história precisa é importante para determinar o *timing* da ingestão e o aparecimento dos sintomas, o tipo de sintomas, os alérgenos alimentares que possam estar causando o problema e o risco de tendência hereditária. (FERREIRA; SEIDMAN, 2007).

A eliminação de um antígeno fortemente suspeito durante algumas semanas é, geralmente, usada na prática clínica para auxiliar no diagnóstico de AA. Entretanto, uma resposta clínica favorável a uma dieta de eliminação normalmente não é confiável e pode ser apenas uma coincidência. Portanto, há a necessidade de testes diagnósticos confiáveis para a AA (FERREIRA; SEIDMAN, 2007).

O teste alérgico é um método de diagnóstico seguro e geralmente indolor. Deve ser realizado pelo médico especialista que após a história clínica e exame físico, determinará quais substâncias podem ter importância no quadro clínico e, portanto, deverão ser avaliadas. O desconforto pode ocorrer pelo prurido localizado na área do teste, no caso da reação positiva. O resultado é obtido em 15 a 20 minutos e a reação positiva consiste na formação de pápula vermelha, semelhante à uma picada de mosquito. Esta reação indica presença de IgE específica ao alimento testado. Algumas vezes torna-se necessário realizar o teste com o próprio alimento *in natura* (ASBAI, 2007).

### 3.5 TRATAMENTO

Até o momento, não existe um medicamento específico para prevenir a AA. O tratamento consiste, principalmente, na exclusão do alérgeno da alimentação do indivíduo. E para isso se faz necessário verificar atentamente os rótulos dos alimentos industrializados buscando identificar a presença de alérgenos alimentares. É recomendado o acompanhamento de um nutricionista, para evitar o possível desenvolvimento de deficiências de nutrientes que possam acarretar outros problemas ao organismo. O reparo da microbiota intestinal, a qual requer a diminuição ou a eliminação do agente agressor, desempenha um papel importante no controle das AA. Isso requer o repovoamento das bactérias probióticas com alimentos que são fontes de probióticos. A intervenção nutricional em casos de AA deve levar em conta a inclusão de nutrientes reparadores, como os ácidos graxos da série ômega-3, potentes anti-inflamatórios encontrados em peixes de águas profundas e sardinha (na sua forma ativa), na chia e na linhaça

(de forma não ativa, devendo ser metabolizados). Também devem ser ofertados nutrientes, como as vitaminas do complexo B (principalmente a vitamina B12, mas também a B9, B6, B3), as vitaminas A, D e K2, assim como zinco e magnésio, na forma de alimentos ou, se necessário, de suplementos (REVISTA CRN2-CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, 2014-2015).

A exclusão de um determinado alimento não é tarefa fácil e a exposição acidental ocorre com certa frequência. Os indivíduos com AA grave (reação anafilática) devem portar braceletes ou cartões que os identifiquem, para que cuidados médicos sejam imediatamente tomados quando necessário. O paciente ou seus responsáveis devem estar sempre atentos e verificar o rótulo dos alimentos industrializados buscando identificar nomes relacionados ao alimento que lhe desencadeou a alergia.

### 3.6 DIFERENÇA ENTRE INTOLERÂNCIA ALIMENTAR E ALERGIA ALIMENTAR

A principal diferença entre AA e intolerância alimentar (IA) é o tipo de resposta que o organismo tem quando está em contato com o alimento. Na alergia há uma resposta imunológica imediata, isto é, o organismo cria anticorpos como se o alimento fosse um agente agressor e, por isso, os sintomas são generalizados. Já na IA o alimento não é digerido corretamente, sendo a causa, a carência de uma enzima que metabolizaria certo nutriente. Dessa forma, os sintomas surgem, principalmente, no sistema gastrointestinal. Um exemplo, no caso deficiência da lactase, faz com que a lactose não seja digerida, atraindo água ao intestino e causando diarreia. (OLIVEIRA, 2013)

Diferente da AA, o aparecimento dos sintomas da IA normalmente é dependente da quantidade do alimento ingerido e, geralmente, não é necessária a exclusão total do alimento em questão. Muitos indivíduos toleram inclusive a ingestão de derivados (laticínios, iogurtes etc) que contêm menos lactose que o leite em si. Diferenciar a AA da IA é fundamental para que pacientes e seus familiares não sejam expostos a dietas restritivas sem necessidade, que muitas vezes implicam também em restrições socioeconômicas e de qualidade de vida. Na presença de sintomas relacionados à ingestão de alimentos, uma consulta médica é muito importante para o diagnóstico correto e tratamento adequado (GASPARIN; TELES; ARAÚJO, 2010).

### 3.7 ADITIVOS ALIMENTARES

Aditivo alimentar é definido como qualquer substância ou ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem valor nutricional com a finalidade de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais em sua fase de fabricação, processamento, tratamento, embalagem, armazenamento ou transporte e, com isso, melhorar a aparência, aroma, sabor, cor, textura e conservação (POLONIO; PERES, 2009). A mudança de hábitos alimentares da população, substituindo cada vez mais alimentos *in natura* por alimentos processados vem contribuindo para o maior uso de aditivos nos alimentos. Com isso, a preocupação dos órgãos reguladores e da comunidade científica quanto à segurança do emprego desses aditivos alimentares vem aumentando. Desta forma, o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando proteger a saúde da população se faz necessário. A avaliação dos aditivos alimentares no âmbito mundial é baseada no controle da IDA (Ingestão Diária Aceitável), desenvolvida pelo Comitê de Experts em Aditivos Alimentares da Organização Mundial da Saúde (OMS)/Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO).

A legislação brasileira que dispõe sobre o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia tem sido atualizada pela Anvisa de acordo com avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos. De acordo com a Portaria nº 540, 27 de outubro de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde, estas substâncias devem ser usadas em condições específicas e no menor nível necessário para alcançar o efeito desejado e cada ingrediente envolvido deverá ser submetido a testes toxicológicos sempre que necessário. Esta portaria dispõe ainda, que seu emprego não deve resultar em exposição que exceda o valor da sua ingestão diária. (BRASIL, 1997)

O Quadro 3 ilustra a utilização dos principais aditivos na indústria alimentícia e as suas respectivas funções. Vale ressaltar que cada aditivo possui um código internacional de identificação, conhecido como *International Numbering System* (INS) e foi elaborado pelo Comitê do *Codex Alimentarius*, porém não indica que o aditivo foi aprovado quanto a toxicidade. Este sistema numérico é uma alternativa de declaração na rotulagem sobre a utilização de determinado aditivo, sendo assim possível citar o número ou o nome do composto inserido na formulação do produto (AUN, *et. al*, 2011).

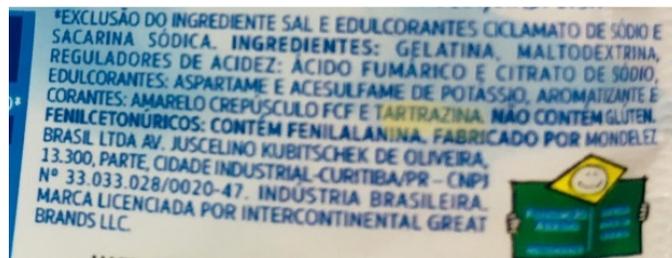
Quadro 3 - Principais aditivos na indústria alimentícia e as suas respectivas funções

<b>Classificação aditivo</b>	<b>Função</b>	<b>Nome do aditivo</b>	<b>INS</b>
<b>Agente de massa</b>	Favorece o aumento no volume e ou da massa sem interferir na quantidade calórica.	Polidextrose	1200
<b>Antiespumante</b>	Evita a formação de espumas.	Alginato de cálcio	404
<b>Antiumectante</b>	Reduz os fatores higroscópicos das moléculas e a adesão entre partículas.	Carbonato de cálcio	170
<b>Antioxidante</b>	Evita a degradação do alimento por meio de reações de oxidação.	Ácido ascórbico	300
<b>Corante</b>	Confere ou ressalta a coloração dos alimentos.	Tartrazina	102
<b>Conservante</b>	Substância que ao ser inserida no alimento é capaz de inibir ou retardar as reações microbiológicas e físico-químicas que podem degradar o alimento.	Ácido acético	260
<b>Edulcorante</b>	Agente capaz de conceder o sabor doce aos alimentos.	Aspartame	951
<b>Espessante</b>	Tem característica de aumentar a viscosidade do alimento.	Goma arábica	414
<b>Geleificante</b>	Capacidade de formação de gel e alteração da textura.	Alginato de cálcio	404
<b>Estabilizante</b>	Favorece a interação entre produtos imiscíveis e evita a separação de duas fases.	Citratodissódico	331
<b>Aromatizante</b>	Confere e reforça o aroma e sabor dos produtos.	Aromatizantes artificiais	
<b>Umectante</b>	Evita a perda de umidade.	Glicerina	422
<b>Regulador de acidez</b>	Controla a acidez e os níveis de alcalinidade do produto.	Bicarbonato de sódio	500
<b>Acidulante</b>	O uso desta substância está relacionado com a estabilidade do produto e confere o sabor ácido ao alimento.	Ácido cítrico	330
<b>Emulsificante</b>	Contribui para a mistura e uniformidade de substâncias com características imiscíveis.	Sorbitol	420

Fonte:Rodrigues, 2016

Uma grande parcela da população mundial apresenta alguma reação adversa à tartrazina, principalmente, se ingerida por crianças com menos de um ano. Em alguns países da Europa, a tartrazina foi proibida devido as suas reações adversas sérias. Entretanto, esse é um dos corantes mais usados sendo permitido nos Estados Unidos e no Brasil. A RDC nº 340 de 13 de dezembro de 2002 da ANVISA autoriza o uso da tartrazina mediante declaração no rótulo do nome por extenso desse aditivo (BRASIL,2002). A Figura 1 mostra o nome por extenso tartrazina declarado na lista de ingredientes.

Figura 1- Nome por extenso do corante tartrazina expresso em rótulo de suco artificial



Fonte: da autora, 2019

Ultimamente tem-se discutido de forma bastante relevante o uso do corante carmim de cochonilha, utilizado em larga escala pela indústria alimentícia. Considerado um corante natural, é obtido a partir de corpos dessecados de insetos e da hemoglobina do sangue animal (ANTUNES; ARAUJO, 2000). Ele não é tóxico ou cancerígeno como muitos corantes vermelhos artificiais, porém, pode provocar algumas reações alérgicas e, em longo prazo, pode causar danos digestivos. Nos rótulos não se tem descrito qual a matéria-prima desse corante. No Brasil não se produz o corante carmim, pois não existem condições ideais para a produção da matéria-prima que gera o pigmento, mas esse é amplamente utilizado.

### 3.8 ROTULAGEM

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regularização da rotulagem de alimentos industrializados, com o objetivo de garantir produtos de qualidade e com as informações importantes para os consumidores (VECINA NETO et al., 2001). O rótulo é a identidade do produto, é a maneira utilizada para indicar a composição do alimento (ARAUJO, 2015). A rotulagem nutricional tem a função de transmitir informações importantes sobre os alimentos para os consumidores. Conforme a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA, a rotulagem é definida como toda inscrição, legenda,

imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento (BRASIL, 2002).

Os consumidores estão cada vez mais preocupados com os alimentos que consomem e a melhor fonte para obter tais informações são os rótulos dos alimentos. De acordo com a ANVISA os rótulos devem conter:

- Lista de ingredientes: informa os ingredientes que compõem o produto e deve estar em ordem decrescente isto é o primeiro ingrediente é aquele que está em maior quantidade no produto.
- Origem: são as informações que identifiquem o fabricante e onde ele foi fabricado. É importante o consumidor ter a ciência sobre a procedência do produto.
- Prazo de validade: identificar quando o produto foi fabricado e até quando está dentro do prazo para consumo.
- Conteúdo líquido: indica a quantidade total de produto consumido na embalagem. O valor deve ser expresso em unidade de massa (kg) ou volume (L).
- Lote: é um número que faz parte do controle na produção

Os rótulos dos alimentos não devem:

- Apresentar palavras que possam tornar a informação falsa ou que possa induzir o consumidor ao erro.
- Demonstrar propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.
- Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza.
- Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhantes.
- Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticos ou aconselhar o seu consumo como estimulantes, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

### **3.8.1 Informação Nutricional Obrigatória**

A importância da rotulagem dos alimentos para a contribuição de uma alimentação saudável é pertinente em vários estudos e pesquisas que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para redução do risco de doenças crônicas. O uso das informações

nutricionais obrigatória nos rótulos dos alimentos e bebidas embaladas está regulamentado no Brasil desde 2001. Essa regulamentação sobre Rotulagem Nutricional tem como objetivo orientar o setor produtivo quanto às informações relevantes, possibilitar a revisão das formulações e informar o consumidor sobre a composição dos alimentos favorecendo escolhas que promovam o consumo de uma dieta mais equilibrada e saudável. (ANVISA, 2005)

Ainda de acordo com a Anvisa (2005), as indústrias fabricantes de alimentos e bebidas embalados prontos para oferta ao consumidor estão se adequando à nova legislação que determina a declaração de informação nutricional obrigatória do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, nos rótulos de alimentos e bebidas embalados. As informações nutricionais referem-se ao produto na forma como está exposto à venda e devem ser apresentadas em porções, e medidas caseiras correspondentes, devendo conter ainda o percentual de valores diários para cada nutriente declarado, exceto no caso dos ácidos graxos trans, cujo valor percentual do valor diário não precisa ser declarado. Na figura 2 podemos verificar o exemplo de um modelo vertical do rótulo das informações nutricionais.

Figura 2 - Exemplo de um rótulo com informação nutricional vertical

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 30g (1 xícara)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	112kcal=470kJ	6
Carboidratos	22g	7
Proteínas	3,1g	4
Gorduras Totais	1,4g	3
Gorduras Saturadas	0,5g	2
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4
Sódio	115mg	5

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

**Ingredientes:**  
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, xarope de glicose, gordura de palma, sal com teor reduzido de sódio, fermento biológico seco, emulsificante lecitina de soja, conservante propionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico.  
**CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE.**

Fonte: ANVISA,2005.

Observando a Figura 2 destacam-se as informações nutricionais do rotulo:

- Porção: é a quantidade média do alimento, em gramas (g) ou mililitros (ml), que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis e com bom estado nutricional.
- %Valores Diários (%VD): é um valor em percentual, que indica o quanto um produto apresenta de energia e nutrientes em relação a uma dieta de 2000 calorias. Cada nutriente apresenta um valor diferente para se calcular o VD.
- Medida caseira: quantidade da porção de um alimento informada em medidas caseiras (xícara, fatia, colher de sopa, entre outras).
- Lista de ingredientes: é a lista de todos ingredientes que compõem a receita, apresentada em ordem decrescente.
- Valor energético: é a energia contida no alimento que está disponível à digestão, proteínas e gorduras totais. Na rotulagem nutricional o valor energético dos alimentos é expresso em quilocalorias (kcal) e quilojoules (kJ).
- Carboidratos: são todos os monos, di e polissacarídeos presentes em um alimento cuja principal função é fornecer a energia para as células do corpo. São encontrados em maior quantidade em massas, arroz, açúcar, pães, farinhas e tubérculos.
- Proteínas: são polímeros de aminoácidos, responsáveis pela manutenção e construção dos nossos órgãos, tecidos e células. São, geralmente, encontrados nas carnes, ovos, leites e derivados e nas leguminosas.
- Gorduras Totais: são substâncias de origem animal ou vegetal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos. São fontes de energia do corpo e ajudam na absorção das vitaminas A, D, E e K.
- Gorduras Saturadas: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres. Presentes em alimentos de origem animal. Deve ser consumido moderadamente, pois se consumidos em excesso podem aumentar o risco de desenvolvimento de doenças do coração. Alguns exemplos de alimentos que contém grande quantidade de gorduras saturadas são carnes, toucinho, pele de frango, queijo, leite integral, manteiga, requeijão.
- Gorduras Trans: são os triglicerídeos que contém ácidos graxos insaturados com uma ou mais duplas ligações *trans*, expressos em ácidos graxos livres. São formados quando se adiciona hidrogênio ao óleo vegetal, pelo processo conhecido como hidrogenação. São encontradas nas margarinas, cremes vegetais, biscoitos, produtos de panificação e

alimentos fritos. Nosso organismo não necessita desse tipo de alimento, portanto, o seu consumo deve ser o mais reduzido possível.

- Fibra alimentar: está presente em diversos tipos de alimentos de origem vegetal, como frutas, hortaliças, feijões e alimentos integrais. São muito importantes pois atuam no bom funcionamento intestinal.
- Sódio: é um mineral sendo um dos componentes do sal. Seu uso deve ser restrito.

Além de entender o significado de cada nutriente da Informação nutricional obrigatória, é importante saber utilizar todas essas informações e, também, escolher alimentos mais saudáveis a partir da comparação de alimentos similares, como por exemplo, escolher o iogurte, queijo, pão mais adequado para saúde. Vale ressaltar que uma alta %VD indica que o produto apresenta um alto teor de determinado nutriente.

Para uma alimentação mais saudável é aconselhado o consumo:

- Produtos com baixo %VD para gorduras saturadas, gorduras trans e sódio;
- Produtos com alto % VD para fibras alimentares.

### 3.9 ROTULAGEM ALERGÊNICOS ALIMENTARES

A falta de regularização de rotulagem, principalmente, para alergênicos alimentares, levou consumidores a se mobilizarem e criarem a campanha “Põe no Rótulo”. Essa campanha foi criada por famílias brasileiras de alérgicos alimentares que se uniram pela internet para reivindicar o direito à informação e criaram uma cartilha com informações. O propósito dessa cartilha é conscientizar a população sobre a AA, auxiliando alérgicos e aqueles que zelam por eles a identificar nos rótulos dos produtos os ingredientes que possam acarretar problemas à saúde. Essa pressão levou a ANVISA a aprovar em Julho de 2015 a resolução RDC nº26, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam AA.

As dificuldades de compreensão na leitura dos rótulos resultam de alguns fatores: a lista de ingredientes é apresentada em letras muito pequenas, são usadas nomenclaturas diferentes das que estamos acostumados para indicar um item potencialmente alergênico, além da falta de informações sobre o risco de traços de alérgenos que surgem da contaminação cruzada, em alguma fase do processo de produção. Em outras palavras, nem sempre é fácil identificar na lista de ingredientes dos produtos itens como ovo, leite, amendoim, soja, trigo, oleaginosas e crustáceos. Em se tratando de alimentos industrializados e altamente processados, é importante

que o consumidor consiga identificar, por exemplo, que caseinato de sódio e fosfato de lactalbumina são proteínas do leite de vaca, podendo afetar pessoas alérgicas ao leite de vaca. (SOUZA et al., 2014).

O objetivo da RDC nº26 é garantir que os consumidores tenham acesso a informações corretas, compreensíveis e visíveis sobre a presença dos principais alimentos que causam alergias alimentares na rotulagem dos alimentos embalados. Na elaboração da resolução foram adotados diversos procedimentos para garantir o tratamento técnico e transparente da matéria e permitir a ampla participação da sociedade.

A principal mudança que a RDC nº 26 da ANVISA traz é que no rótulo deverá estar escrito de modo destacado as expressões como mostra a Figura 3:

- “ALÉRGICOS CONTÉM” (nomes comuns para fácil identificação dos alimentos que causam AA)
- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (nomes comuns dos alimentos que causam AA)
- ALÉRGICOS: CONTÉM (nomes comuns dos alimentos que causam AA) E DERIVADOS”.

E quando não for possível garantir a ausência da contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia de constar “ALÉRGICOS PODE CONTER”(nomes comuns dos alimentos que causam AA).

Figura 3 – Exemplo de rótulos de alimentos com informações sobre alérgenos



Fonte: Blog foodsafetybrazil,2015

As advertências exigidas devem estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis descritos em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Essas declarações não podem estar em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. Nos casos de embalagens consideradas pequenas (área de painel principal igual ou inferior a 100cm<sup>2</sup>) a altura mínima nas advertências é de 1 mm. (BRASIL,2015)

A resolução se aplica aos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. Porém, os seguintes alimentos estão isentos de atender ao disposto na referida resolução:

- Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados em serviços de alimentação e comercializados no próprio estabelecimento.
- Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
- Alimentos comercializados sem embalagens.

Para definir a lista dos principais alimentos que causam as AA a Anvisa utilizou referências técnico-científicas e regulatórias internacionais. A literatura internacional indica que cerca de 90% dos casos de AA são causados pelos seguintes alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. E também foi incluído o látex natural, pois estudos demonstram que essa substância ou derivados podem ser utilizados em alimentos e desencadear alergias alimentares. Esses alimentos foram reconhecidos pelo padrão geral para rotulagem de alimentos embalados do *Codex Alimentarius* como os principais alergênicos alimentares.

### **3.9.1 Rotulagem em Relação ao glúten Celíaca e Lactose**

A doença celíaca é um processo inflamatório autoimune que se manifesta em indivíduos susceptíveis geneticamente em decorrência da ingestão de glúten, que é uma fração proteica encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia. Essa doença apresenta uma ampla variedade de manifestações clínicas como diarreia, vômitos, perda de peso entre outros (ANVISA,2002).

E para auxiliar os portadores da doença celíaca foi aprovado pelo Congresso Nacional em 16/05/2003 a lei 10.674, que regula a rotulagem de alimentos quem contém glúten em sua composição. Essa lei prevê que deverá conter nos rótulos dos alimentos, a informação destacada

nas embalagens “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” de forma legível e visível. (BRASIL,2003)

Recentemente, também foi aprovada pela ANVISA a RDC 136 de 08/02/2017, resolução que estabelece requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos, sendo definido como lactose o principal açúcar presente no leite de mamíferos (BRASIL,2017). Dessa forma esta resolução prevê que deverá constar nos rótulos as declarações a seguir (Quadro 4) conforme a quantidade de lactose presente no alimento:

Quadro 4 - Regulamentação da lactose nos rótulos dos alimentos

<b>Quantidade de lactose no alimento</b>	<b>Frase no rótulo</b>
Abaixo de 100mg/1000g ou ml	Zero Lactose, Isento de Lactose, Sem lactose ou Não Contém Lactose
De 100mg até 1g/100g ou ml	Baixo Teor de Lactose ou Baixo em Lactose
Igual ou acima de 100mg/100g ou ml	Contém Lactose

Fonte: Adaptado da Anvisa, 2017.

O limite de 100mg de lactose por produto foi definido seguindo exemplos de outros países como Alemanha, que já adotam esta regulação há bastante tempo e com base nessa experiência esse limite mostra-se seguro para pessoas com intolerância à lactose.

Essas declarações devem seguir o mesmo padrão de legibilidade das advertências da RDC nº26 dos alergênicos alimentares. Não foi estabelecida uma ordem de declaração para advertências, portanto as empresas podem optar por aquela que entenderem mais adequada para as características do seu produto. E os rótulos devem estar adequados quanto a declaração da lactose até fevereiro de 2019. Esse prazo foi estabelecido para que as indústrias e seus fornecedores se adequem às normas e esgotem os estoques atualmente existentes. (BRASIL, 2017)

## 4 METODOLOGIA

### 4.1 DELINEAMENTO DO ESTUDO

Para a realização deste trabalho utilizou-se uma pesquisa qualitativa e quantitativa sob o ponto de vista descritivo.

### 4.2 COLETA DE DADOS

O trabalho foi desenvolvido por meio de um levantamento bibliográfico com artigos científicos a fim de encontrar informações referentes aos principais assuntos ligados aos alergênicos alimentares incluindo ocorrências, causas, sintomas e tratamento. Avaliou-se as legislações referentes a rotulagem de alimentos no Brasil, Estados Unidos e União Europeia.

Para verificar se os produtos alimentícios industrializados estão de acordo com as normas estabelecidas pela RDC nº26, foram realizadas visitas aos principais supermercados da cidade de Uberaba MG entre Julho de 2018 e Janeiro de 2019 para fazer a análise dos rótulos de diversos alimentos buscando identificar se há a descrição correta dos alérgenos conforme determina a RDC nº 26. Selecionou-se um grupo de diversos alimentos mais consumidos especificamente por crianças como: macarrão, macarrão instantâneo, bolachas recheadas, pão-de-forma, bolinhos prontos, iogurte, mistura para bolo, achocolatado em pó, leite em pó, pão de queijo congelado, chocolate, cereal matinal e alimentos prontos congelados e efetuou-se uma análise do rótulo desses produtos. Os critérios utilizados para análise foram estabelecidos de acordo com o previsto na RDC nº26/15 sendo eles:

- Contém rotulagem para alergênicos? ALÉRGICOS: CONTÉM/ ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE/ ALÉRGICOS: PODE CONTER;
- Declaração com letra em caixa alta;
- Declaração em negrito;
- Declaração com letra em tamanho superior a lista de ingredientes;
- Declaração em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção;

Além disso, foi aplicado um questionário *online* (Apêndice A) com pesquisa de campo para fazer levantamento de dados sobre o conhecimento/entendimento da sociedade a respeito da rotulagem e sua importância no dia-a-dia e na rotina de uma pessoa alérgica. Essa pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFTM com o parecer número 2.703.183 (CAAE:

90072518.6.0000.5154). Efetuou-se um recrutamento por meio de divulgação em rede social, onde foi vinculado o *link* para o questionário da pesquisa. O questionário foi desenvolvido utilizando-se da plataforma *Google Drive*, por meio da ferramenta *Google Forms*. O questionário contou com 4 questões gerais e 13 questões específicas. As questões gerais foram focadas em descrever de forma geral a população pesquisada e as questões específicas possuem caráter técnico a respeito do conhecimento e leitura de embalagens e hábitos de consumo de produtos.

O questionário teve sua abertura no *Google Forms*, vinculada a aceitação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que é a página de abertura do questionário. Utilizou-se esse formato para evitar que os participantes tivessem acesso as perguntas do questionário, e respondessem-no, sem que tivessem lido e aceito o TCLE. A pesquisa ficou disponível por 30 dias. Ao final do tempo de disponibilidade a plataforma fornece os dados estatísticos do questionário realizado.

A Análise Estatística dos dados foi feita em colaboração com a Profa. Dra. Lúcia Marina Scatena da UFTM. Os dados foram analisados por técnicas descritivas, análise bivariada e análise fatorial de correspondência múltipla (AFCM). Os testes foram realizados entre a variável de interesse (Você compreende o que está escrito nos rótulos dos alimentos?) e as demais variáveis do questionário. Na segunda etapa, realizou-se a AFCM, onde o critério de seleção das variáveis para participar da análise foi apresentar  $p < 0,05$  no teste qui-quadrado.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 5.1 AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS NO BRASIL QUANTO A PRESENÇA DE ALÉRGENOS.

O processo que resultou na aprovação da regulamentação da rotulagem de alergênicos no Brasil foi bastante democrático e transparente. O debate começou em 2014 e contou com reunião presencial, Consulta e Audiência Pública e chegou ao fim em 24 de junho de 2015, quando a Diretoria Colegiada da Anvisa aprovou, por unanimidade, a RDC nº 26/15, cujo texto foi publicado no Diário Oficial em 3 de julho de 2015. A importância dessa resolução foi propor uma melhor qualidade de vida e proteção da saúde dos indivíduos com alergias alimentares e pela constatação de diversos problemas na transmissão de informações nos rótulos.

O prazo para os fabricantes se adequarem após a publicação da resolução foi de um ano. Portanto, todos os produtos disponíveis para comercialização atualmente devem estar de acordo com a RDC nº 26/2015. O não cumprimento das disposições da resolução, geram penalidades aos fabricantes incluindo advertência, inutilização, interdição e/ou multa.

Para avaliar o cumprimento da RDC nº26/2015, foram analisados diversos produtos para crianças nas prateleiras de supermercados em Uberaba, descritos na Tabela 1. Alguns produtos foram analisados em maior quantidade devido a maior variedade.

Os resultados foram muito satisfatórios quanto a rotulagem para alergênicos, as expressões de advertência foram encontradas em todas as embalagens pesquisadas, ou seja, em 100% das embalagens pesquisadas. O mesmo foi observado para a declaração em caixa alta, declaração em negrito e declaração com letra superior à lista de ingredientes. Trazendo assim uma segurança para aquelas pessoas que realmente necessitam fazer a exclusão de algum alimento da dieta.

Conseguiu-se identificar de maneira clara e objetiva as substâncias que lhes é prejudicial. Na Figura 4 identificamos um exemplo da advertência “ALÉRGICOS CONTEM” seguido do nome comum do ingrediente.

Tabela1- Produtos analisados nos supermercados

<b>Categorias</b>	<b>Quantidade/ marcas variadas</b>
Macarrão	46
Macarrão instantâneo	35
Bolachas recheadas	89
Pão de forma	33
Bolinhos prontos	29
Iogurte	33
Mistura para bolo	20
Achocolatado em pó	12
Leite em pó	5
Pão de queijo congelado	8
Chocolate	54
Cereal matinal	18
Alimentos prontos congelados	39
<b>TOTAL</b>	<b>421</b>

Fonte: Da autora, 2019

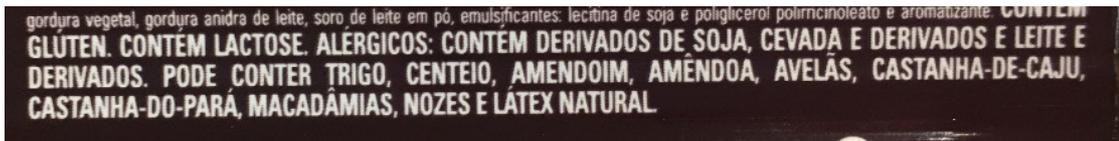
Figura 4- Fotografia do rótulo com advertência de alergênicos em embalagem de bolacha recheada



Fonte: Da autora, 2019

Outra forma de advertência seguindo padrão da RDC nº26/2015 “ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE” é apresentado na Figura 5.

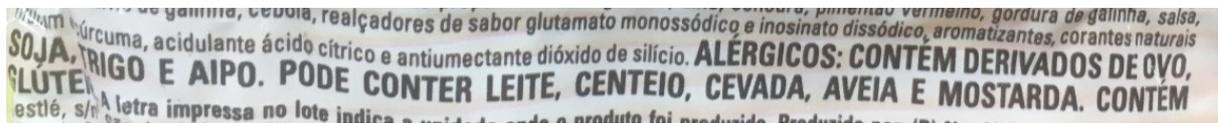
Figura 5 - Rótulo com advertência de alergênicos em embalagem de chocolate



Fonte: Da autora, 2019.

E para identificar a contaminação cruzada em qualquer parte da produção do alimento, deve-se usar a expressão de advertência “ALÉRGICOS: PODE CONTER” como apresentado na Figura 6.

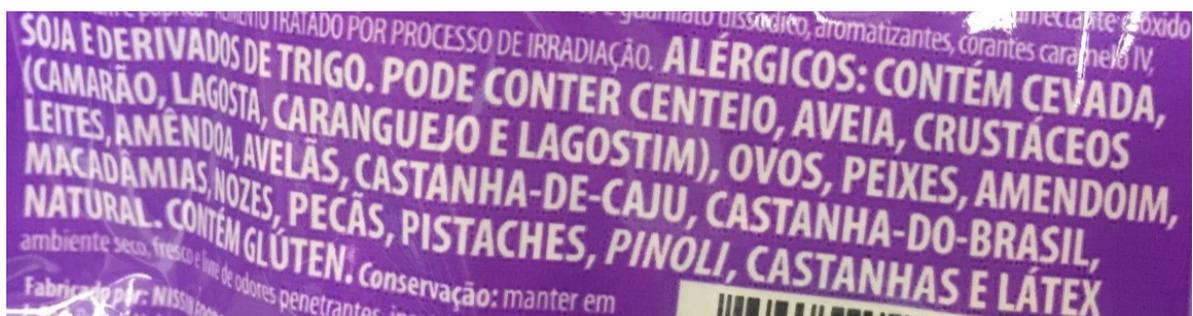
Figura 6 - Rótulo com advertência de alergênicos contaminação cruzada



Fonte: Da autora, 2019

O termo “crustáceos” deve ser declarado seguido do nome comum das espécies entre parênteses, por exemplo ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (LAGOSTA). Essa regra foi adotada, pois o termo “crustáceos” é técnico e genérico, o que poderia dificultar o entendimento do consumidor, como mostra a Figura 7.

Figura 7 - Rótulo com advertência para crustáceos

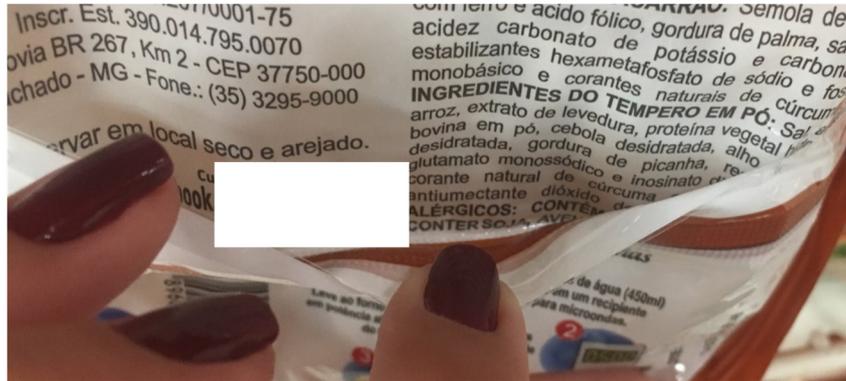


Fonte: Da autora, 2019.

A declaração em local encoberto, de difícil visualização e/ou laque/torção foi a não conformidade encontrada nos rótulos que estão em desacordo com a RDC nº 26/2015. Essa não conformidade foi encontrada em 3 embalagens de macarrão instantâneo, 6 embalagens de bolachas recheadas, 4 embalagens de chocolates e 2 embalagens de cereais matinais. Alguns exemplos mostrados nas figuras 8, 9 e 10. Para a embalagem exercer seu papel de informar

sendo um canal de comunicação entre indústria e consumidor, deve permitir ao consumidor fazer uso de suas informações. Declarações nas embalagens de alimentos, de difícil acesso oferecem riscos aos consumidores.

Figura 8 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de macarrão instantâneo



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 9 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de chocolate



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 10 - Não conformidade “em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção” na embalagem de cereal matinal



Fonte: Da autora, 2019.

O acesso à informação é de suma importância para garantir a saúde do consumidor por isso é importante que o alerta para alérgenos esteja em local de fácil visualização, não encoberto e distante do local de selagem, conforme estabelece a legislação. Desta forma, busca-se evitar mais problemas na compreensão dos rótulos pelos consumidores, uma vez que boa parte destes consumidores considera os rótulos de difícil entendimento.

Segundo Marins, Jacob e Peres (2008) a rotulagem de alimentos tem a função de informação, a prática da leitura deve ser exercida pelo consumidor no momento da aquisição do produto. Na maioria dos casos, a dificuldade de adquirir o hábito da leitura é constada em relação à compreensão das informações dos rótulos pela população, esta dificuldade está relacionada à utilização de uma linguagem técnica e científica.

A utilização de uma linguagem de pouca acessibilidade a maioria dos consumidores pode gerar o desinteresse pela leitura dos rótulos. Estas situações podem implicar num descrédito por parte dos consumidores em mudanças que ocorram visando solucionar estes problemas. Qualquer iniciativa visando a auxiliar os consumidores, torna-se inviabilizada se na rotulagem existem falhas pois a informação deve ser suficientemente clara para atingir a todas as classes de consumidores. Ainda segundo Marins, Jacob e Peres (2008) isso pode ser observado nos relatos abaixo:

“As coisas mais relevantes a ser destacadas, não misturar com propagandas e ser mais claro, mas propagandas à parte.”

“Não sei explicar o que, pois não tenho hábito de ler, é tanto nome complicado que a gente não entende.”

“Traduzir o científico para o popular, para as pessoas entenderem.”

“Eles usam certos termos que não exemplificam ou explicitam, por exemplo, amido; amido de que; pois para mim é importantíssimo, pois tenho doença celíaca, eu não posso com amido de trigo, aveia e cevada. ”

“Tem uns nomes malucos, os nomes químicos eu não sei o que é em que quantidade desse elemento e se essa dosagem influencia ou não para uma alergia.”

Assim conclui-se a importância da criação da RDC nº26/2015 e sua efetiva implementação para sanar os diversos problemas criados com as dificuldades na interpretação dos rótulos. Os fabricantes de produtos alimentícios para crianças estão de maneira geral, cumprindo as diretrizes exigidas na RDC nº 26/2015. Isso é extremamente importante para o país, pois traz credibilidade aos produtos trazendo mais confiança aos consumidores e ainda viabiliza a exportação desses produtos a países que tenham o mesmo nível ou maior, de exigência e preocupação com os alérgicos e intolerantes.

## 5.2 COMPARAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Os consumidores do mundo inteiro buscam cada vez mais informações sobre os alimentos que consomem e, como já citado anteriormente, uma fonte importante para obter-se esse tipo de informação são os rótulos dos alimentos. Os rótulos devem conter adequada disponibilização de informações sobre o conteúdo nutricional e riscos quanto a presença de substâncias que podem acarretar algum problema à saúde dos consumidores. O não atendimento das exigências legais aplicadas à rotulagem de um alimento pode acarretar barreiras comerciais para exportação e comercialização de alimentos e, conseqüentemente, impacto na economia dos países envolvidos. Além disso, também pode acarretar problemas de saúde quando acontecer a declaração inadequada de algum ingrediente com reações alérgicas comprovadas.

Uma referência mundial para harmonização dos padrões de qualidade e identidade de alimentos é o *Codex Alimentarius*, cujo objetivo é proteger a saúde do consumidor, orientando e promovendo a criação de definições e exigências para os alimentos. As regras adotadas pelo *Codex Alimentarius* apesar de não serem vinculativas do ponto de vista jurídico, possuem um elevado peso e tem uma base científica reconhecida.

### 5.2.1 Órgãos Reguladores do Brasil, Estados Unidos e União Europeia

No Brasil, o órgão responsável pela fiscalização de alimentos é Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esta é uma autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde. Foi criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro 1999, tem sede e foro no Distrito Federal e está presente em todo o território nacional por meio das coordenações de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados. Além de sua competência regulatória, a ANVISA também deve se responsabilizar pela organização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária com a responsabilidade da integração de órgãos públicos que estejam ligados direta ou indiretamente ao setor de saúde.

Sua principal finalidade é assegurar a saúde da população através do controle sanitário da produção e consumo de alimentos. E também é responsável pela aprovação dos produtos e

serviços submetidos à vigilância sanitária, para posterior comercialização, implementação e produção no país e elaboração de regulamentos técnicos com características de identidade e qualidade de produtos. Todas as informações presentes nos rótulos de alimentos são regulamentadas pela ANVISA por meio de publicações de Resoluções e Portarias.

Nos Estados Unidos, é de responsabilidade da FDA (*Food and Drug Administration*) regulamentar o que se diz respeito aos alimentos além de outros setores como: medicamentos, cosméticos, produtos veterinários, produtos que emitem radiação, vacinas e demais produtos biológicos. É uma agência federal do Departamento de Saúde e Serviços Humanos, foi fundada em 30 de junho de 1906 com a aprovação da Lei Federal de Alimentos e Medicamentos. É a agência responsável por monitorar e inspecionar o consumo seguro de alimentos no país desde a produção até a comercialização, inclusive fiscalizar produtos importados que chegam à fronteira do país.

A autoridade Europeia para segurança alimentar é a EFSA (*European Food Safety Authority*), foi criada em 2002 após uma série de crises alimentares no final dos anos 90. É uma fonte de aconselhamento científico independente e comunicação sobre os riscos relacionados a cadeia alimentar. É gerida por um conselho de Administração com 15 membros os quais elaboram seu orçamento e aprova seu programa anual de trabalho. É responsável pela saúde pública e pela autorização dos produtos destinados à alimentação humana e animal. Os consumidores europeus estão entre os mais bem protegidos e informados do mundo no que se diz respeito aos riscos da cadeia alimentar.

### **5.2.2 Legislação Rotulagem de Alimentos no Brasil, Estados Unidos e Europa**

De maneira geral Brasil, Estados Unidos e União Europeia se assemelham no que se diz respeito aos requisitos a serem descritos nos rótulos dos alimentos. Através do Quadro 5 foram descritas a legislação, aplicação, lista de alimentos alergênicos, rotulagem para contaminação cruzada e regras para declaração de cada país.

Quadro 5 - Comparação Rotulagem de Advertência.

<b>Crítérios</b>	<b>Brasil</b>	<b>Estados Unidos</b>	<b>União Europeia</b>
<b>Legislação</b>	RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015	Lei de Rotulagem para Alimentos Alergênicos e Proteção dos Consumidores ( <i>Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of FALCPA, 2004</i> ). Glutén: CFR 21, parte 101. Sulfitos: CFR 21, 130, seção 130.9	Diretiva 2000/13/EC, Diretiva 2003/89/EC, Diretiva 2007/68/EC. Regulamento (UE) n. 1169/2011. Regulamento Delegado (EU) n. 78/2014.
<b>Aplicação</b>	Alimentos, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação.	FALCPA: Alimentos pré- embalados do FDA. Sem glúten: alimentos pré embalados. Sulfitos: alimentos pré embalados padronizados, incluindo bebidas alcoólicas.	Rotulagem de alimentos pré-embalados e não embalados, para venda direta, fornecidos por estabelecimentos de catering ou destinados a esses estabelecimentos.

Critérios	Brasil	Estados Unidos	União Europeia
<b>Lista de alimentos alergênicos</b>	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja. Leite de todas as espécies de animais mamíferos. Amendôa (Prunusdulcissin: Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.), Avelã (Corylus spp.), Castanha-de-caju (Anacardiumoccidentale), Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa), Macadâmias (Macadamia spp.), Nozes (Juglans spp.), Pecãs (Carya spp.), Pistaches (Pistacia spp.), Pinoli (Pinus spp.), Castanhas (Castanea spp.), Látex natural.	Trigo, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoim, Soja, Leite, Castanhas. Sulfitos em concentrações $\geq 10$ ppm. Este regulamento também se aplica aos ingredientes que contêm proteínas derivadas desses alimentos.	Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada, aveia ou híbridos, e produtos derivados). Crustáceos e derivados. Ovos e derivados. Peixes e derivados. Amendoim e derivados. Soja e derivados. Leite e derivados, incluindo lactose. Castanhas e derivados. SO <sub>2</sub> e sulfitos em concentrações > 10 ppm. Aipo e derivados. Mostarda derivados. Gergelim e derivados. Tremoço e derivados. Moluscos e derivados.
<b>Rotulagem para contaminação cruzada</b>	"Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".	Informação facultativa.	Informação facultativa.

Critérios	Brasil	Estados Unidos	União Europeia
<b>Regras para declaração</b>	São válidas para alimentos que contenham alergênicos e possíveis casos de contaminação cruzada: Os caracteres devem estar em negrito, caixa alta, cor contrastante com o fundo do rótulo, altura mínima de 2mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.	De acordo com o FALCPA, na lista de ingredientes deve ser mencionando o nome comum do alergênico. Além disso, pode ser apresentada a declaração de “Contém: nome comum do alergênico”, após ou próxima a lista de ingredientes. No caso do glúten, a rotulagem, quando o componente não está presente no alimento é facultativa.	Para os alimentos pré-embalados, a informação deve ser declarada na lista de ingredientes, sendo que o nome do ingrediente alergênico deve estar destacado das demais informações. Considerando os alimentos sem lista de ingredientes, a indicação deve declarada juntamente com o Contém adicionado do nome do alergênico. Quando a denominação de venda do alimento fizer referência ao alimento alergênico, não é exigida a declaração

Fonte: Adaptado do Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC).

Dentre os locais comparados no Quadro 5, verifica-se que a União Europeia foi pioneira na implementação da legislação de rotulagem para alergênicos alimentares, discussões a cerca do tema acontecem desde de 2000, sendo baseada nas legislações: Diretiva 2000/13/EC, Diretiva2003/89/EC, Diretiva2007/68/EC, Regulamento (UE) n. 1169/2011 e Regulamento Delegado (EU) n. 78/2014. Os Estado Unidos, seguem a Europa no que diz respeito a implementação da legislação de rotulagem, pois acordos visando alinhar as diretrizes para Rotulagem de Alergênicos e Proteção dos Consumidores é base para o cumprimento das leis de rotulagem de advertência no país e vigoram desde 2004. E por fim foi implantado no Brasil a RDC 26 de 02 de Julho de 2015, porém em meados de 2014 deu início ao processo de construção da regulamentação da rotulagem de alergênicos em alimentos e, entre junho e agosto, disponibilizou-se a sua proposta de regulamentação em uma consulta pública. A aplicação da legislação de rotulagem na Europa abrange além dos alimentos embalados, os não pré-embalados de venda direta como os varejistas, restaurantes e padarias. Estes devem fornecer informações sobre ingredientes alergênicos, podendo ser de forma escrita ou via oral.

Apesar de não ser exigido no Brasil, alguns estabelecimentos optaram por veicular informações de advertências em algumas padarias.

De acordo com o *Codex Alimentarius*, 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por oito alimentos: ovo, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. A lista dos principais alimentos alergênicos dos 3 países é relativamente parecida, os Estados Unidos seguem a lista padrão apresentada pelo *Codex Alimentarius*. O Brasil acrescenta o látex natural diferente dos demais. A Europa acrescenta a mostarda, aipo, gergelim, tremoço, molusco e dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO<sub>2</sub>.

A contaminação cruzada, como dito anteriormente, refere-se aos casos que o produto não tem adição intencional de determinado alimento alergênico ou seus derivados, porém podem possuir traços desses alimentos adquiridos em alguma etapa do processo até a embalagem final. No Brasil, a contaminação cruzada de qualquer alimento alergênico deve ser declarada no rótulo do produto trazendo a advertência “Alérgicos: pode conter e o nome comum da substância”. Nos Estados Unidos e na Europa essa informação é facultativa. Assim, o Brasil tem um avanço em relação aos demais locais avaliados. As regras para declaração de advertência de alergênicos alimentares no Brasil são mais específicas, visto que é exigido que a informação destacada possua caracteres em negrito, caixa alta, cor contrastante com o fundo do rótulo, altura mínima de 2mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. É obrigatório quando houver a

presença de qualquer substância alergênica indicadas na lista pela Anvisa, a declaração da presença intencional destes como mostrado na Quadro 5.

Nos Estados Unidos as informações sobre a presença de alergênicos alimentares podem ser veiculadas de duas maneiras. A primeira opção para os fabricantes é incluir o nome comum do alimento entre parêntese na lista de ingredientes como mostrado na Figura 11. Por exemplo, lecitina (soja), farinha de trigo enriquecida (trigo), soro (leite). A segunda opção é colocar a palavra “Contém” seguida do nome da fonte de alimento a partir da qual o principal alergênico é derivado, logo após a lista de ingredientes com letra maior. Por exemplo: Contém Trigo, Leite e Ovo.

Figura 11 - Rótulo com advertência de alergênicos dos Estados Unidos

**Nutrition Facts**  
Serving Size ½ cup as pkgd (27g)  
2/3 cup prepared  
Servings Per Container about 9

Amount Per Serving	As pkgd	Prepared
<b>Calories</b>	90	150
Calories from Fat	0	50
<b>% Daily Value**</b>		
<b>Total Fat</b> 0g*	<b>0%</b>	<b>9%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>	<b>18%</b>
Trans Fat 0g		
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>	<b>6%</b>
<b>Sodium</b> 440mg	<b>18%</b>	<b>20%</b>
<b>Potassium</b> 410mg	<b>12%</b>	<b>13%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 21g	<b>7%</b>	<b>8%</b>
Dietary Fiber 1g	<b>5%</b>	<b>5%</b>
Sugars less than 1g		
<b>Protein</b> 2g		
Vitamin A	0%	4%
Calcium	0%	4%
Iron	2%	2%

Not a significant source of vitamin C.  
\* Amount as packaged. As prepared, one serving provides 6g total fat (3.5g saturated fat), 15mg cholesterol, 490mg sodium, 460mg potassium, 23g total carbohydrate (2g sugars), and 3g protein.  
\*\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Potassium	3,500mg	3,500mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

**Ingredients:** Potatoes\*, Corn Starch, Maltodextrin, Enriched Flour (wheat flour, niacin, iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), Salt, Onion\*, Potassium Phosphate, Ricotta Cheese\* (whey, milkfat, lactic acid, salt), Potassium Chloride, Cheddar Cheese\* (milk, cheese cultures, salt, enzymes). **Contains less than 0.5% of:** Garlic\*, Vegetable Oil (canola, soybean and/or sunflower oil), Monosodium Glutamate, Whey Protein Concentrate, Sodium Citrate, Lactic Acid, Calcium Lactate, Mono and Diglycerides, Nonfat Milk, Yeast Extract, Sodium Phosphate, Whey, Natural Flavor, Color (yellow lakes 5 & 6), Blue Cheese\* (milk, salt, cheese cultures, enzymes), Silicon Dioxide (anticaking agent), Enzyme Modified Blue Cheese (milk, cheese cultures, salt, enzymes), Spice, Enzyme Modified Cheddar Cheese (milk, cheese cultures, salt, enzymes). Freshness Preserved by Sodium Bisulfite.  
\*Dried

**CONTAINS WHEAT AND MILK; MAY CONTAIN SOY INGREDIENTS.**

DISTRIBUTED BY GENERAL MILLS SALES, INC.,  
MINNEAPOLIS, MN 55440 USA  
© General Mills  
3668963452  
Carbohydrate Choices: 1½

**Partially Produced with Genetic Engineering**  
Learn more at Ask.GeneralMills.com

Fonte: Da autora, 2019.

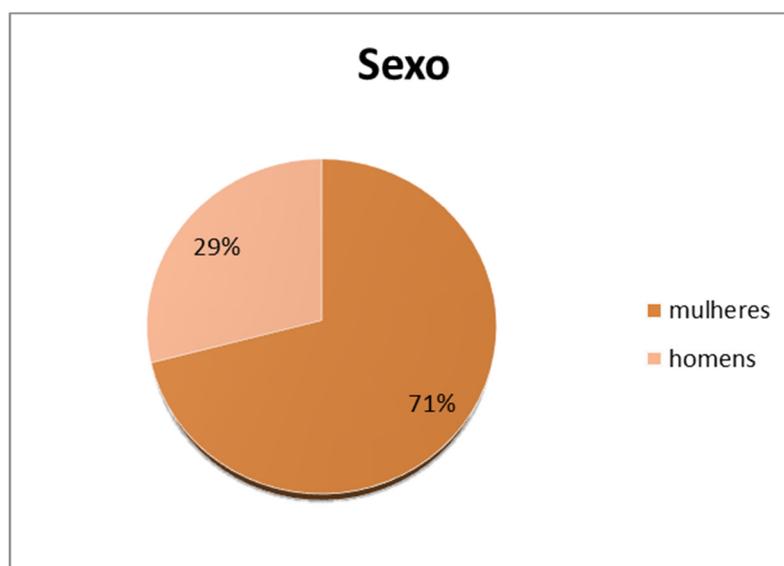
Na Europa, as advertências quanto a presença de alérgicos alimentares deve ser indicada na lista de ingredientes, com uma referência clara ao nome do produto indicados no Quadro 5. Deve ter uma grafia que distinga claramente do restante da lista de ingredientes, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. Na ausência de lista de ingredientes, deverá usar o termo “Contém” seguido do nome comum do alérgico.

Desta forma, pode-se dizer que as legislações para produtos alimentícios com relação a adição de alérgicos alimentares é muito parecida no Brasil, Europa e Estados Unidos. Um ponto importante para se enfatizar é que no Brasil essa legislação só foi implantada em 2015. Entretanto pelos resultados obtidos neste trabalho, observa-se que os fabricantes já se adequaram para cumprir as exigências da RDC nº 26/2015, que regulamenta a rotulagem de advertência para alérgicos alimentares. Isso demonstra o grande envolvimento do setor produtivo não só na adequação em seus produtos, mas também com a atuação à saúde dos consumidores desses produtos.

### 5.3 ANÁLISES DO ENTENDIMENTO DA POPULAÇÃO BRASILEIRA QUANTO A ROTULAGEM DE ALIMENTOS

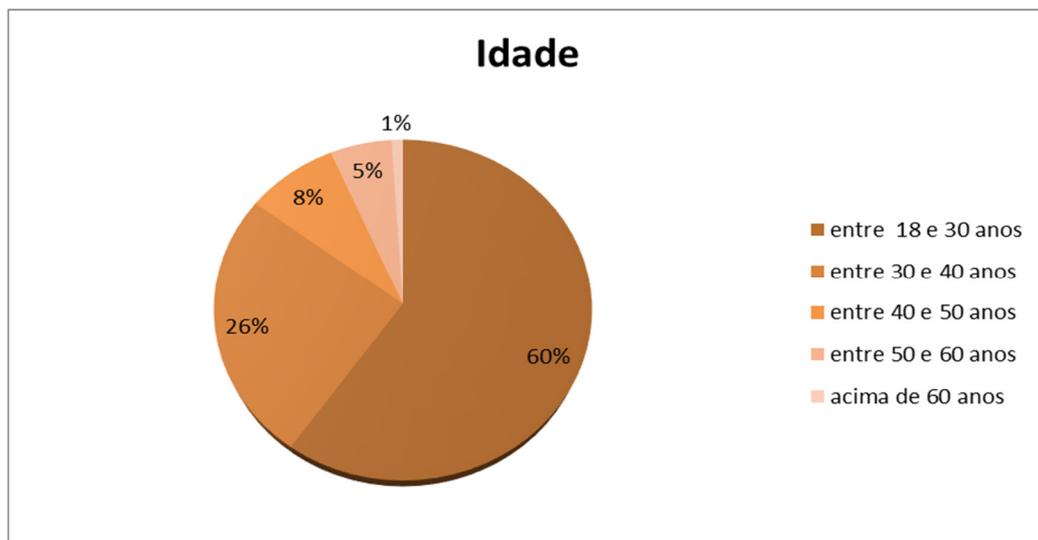
Através do questionário *online* disponibilizado pela plataforma *Google Forms* (Apêndice A) foram obtidas 403 respostas. De acordo com os gráficos apresentados pelas Figuras 12 a 15, referente às questões gerais, dentre as pessoas que responderam o questionário, a maioria é do sexo feminino, tem idade entre 18 e 30 anos, 3º grau completo e reside na região sudeste do país.

Figura 12 - Questões gerais - Sexo



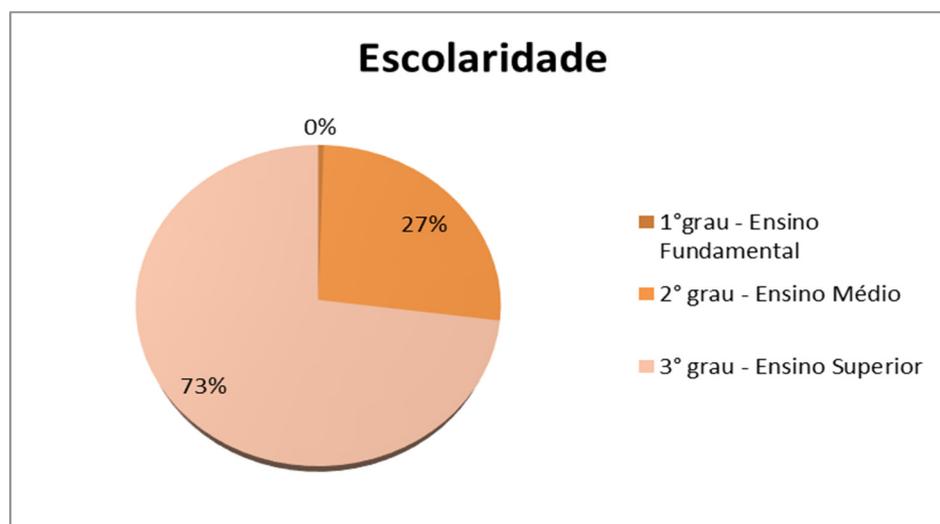
Fonte: Da autora, 2019.

Figura 13 – Questões gerais - Idade



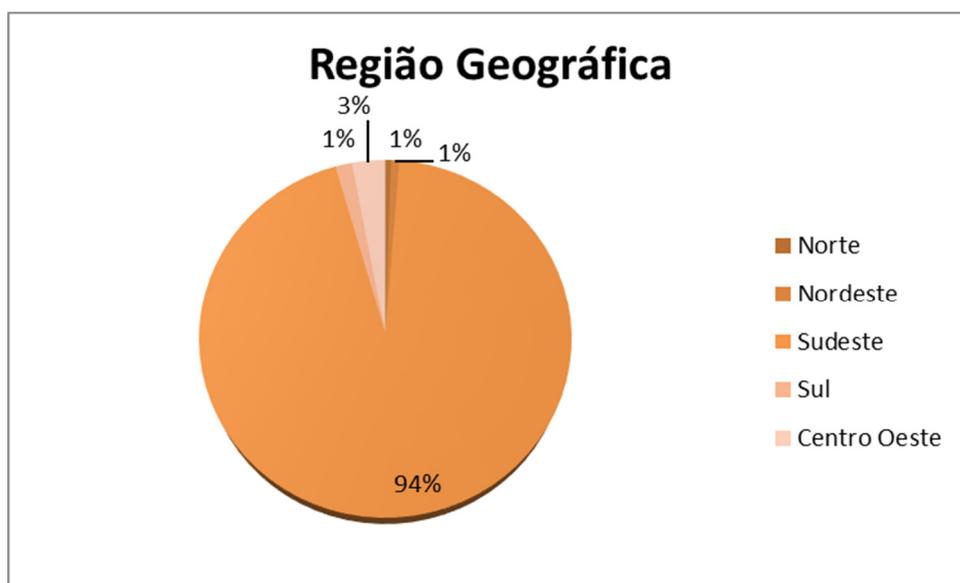
Fonte: Da autora, 2019.

Figura 14 – Questões Gerais - Escolaridade



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 15 – Questões Gerais - Região Geográfica

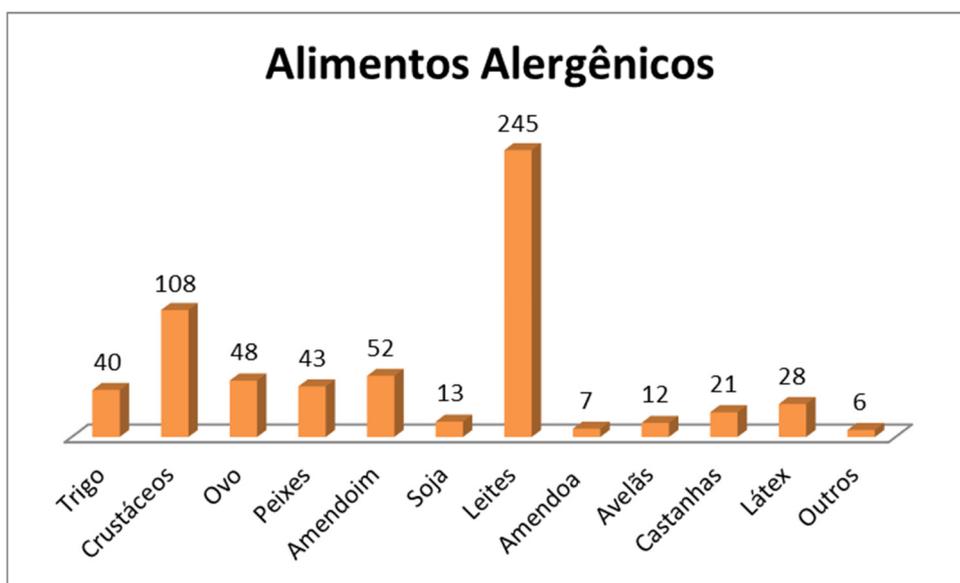


Fonte: Da autora, 2019.

Devido ao grande número de alimentos que podem acarretar alergias alimentares, a ANVISA identificou aqueles que apresentam maior relevância para a saúde. Os alimentos citados no questionário são os descritos na RDC nº 26/2015 e devem ser obrigatoriamente declarados nos rótulos. Conforme apresentado na Figura 16 dentre os alergênicos alimentares a maioria dos alérgicos apresentam alergia a leites (245 pessoas), seguidos de crustáceos (108 pessoas) e amendoim (52 pessoas). Além dos alimentos relacionados, outros alimentos foram apontados como causadores de alergias alimentares como: carne de porco (6 pessoas), corante (7 pessoas), manga (2 pessoas), uva (2 pessoas), abacaxi (3 pessoas), canela (2 pessoas), pimenta (2 pessoas), alho (1 pessoa), kiwi (1 pessoa), mostarda (1 pessoa), milho (1 pessoa), carne de cordeiro (1 pessoa), champignon (1 pessoa) e amora (1 pessoa).

Mais de 170 alimentos já foram descritos como sendo alergênicos, durante a elaboração da resolução foram recebidas diversas contribuições para inclusão de muitos alimentos e substâncias causadores de alergias, esses pedidos não foram aceitos devido à ausência de dados sobre prevalência e severidade dessas alergias na população brasileira e pela falta de consenso internacional sobre sua importância.

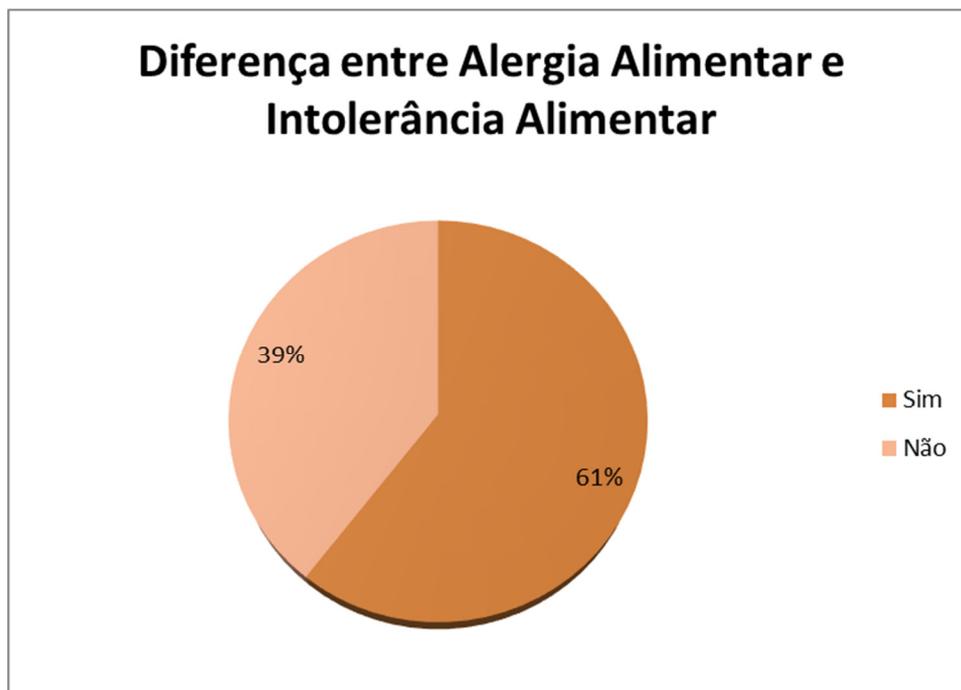
Figura 16 – Prevalência de Alimentos Alergênicos



Fonte: Da autora, 2019.

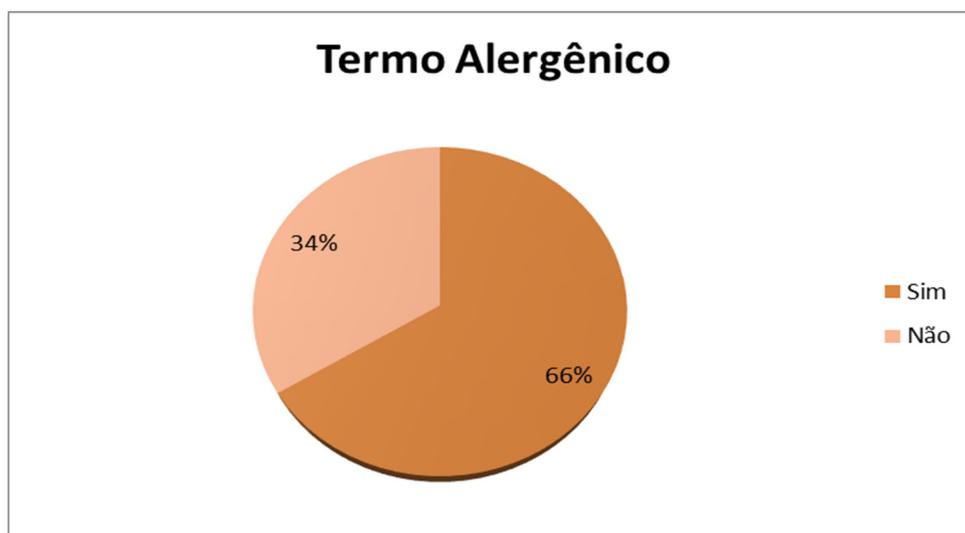
De acordo com as respostas obtidas das perguntas específicas de 1 a 4 (Apêndice A) apresentadas nas figuras de 17 a 20, observa-se que a maioria dos entrevistados (61%) conhecem a diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar, sabem o significado do termo alergênico (66%), não são alérgicos (76%), mas conhecem alguém alérgico (89%). Com esses dados podemos verificar que o número de pessoas alérgicas é relevante e, com isso, qualquer medida para melhorar a qualidade de vida dessas pessoas é de suma importância.

Figura 17 - Diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar



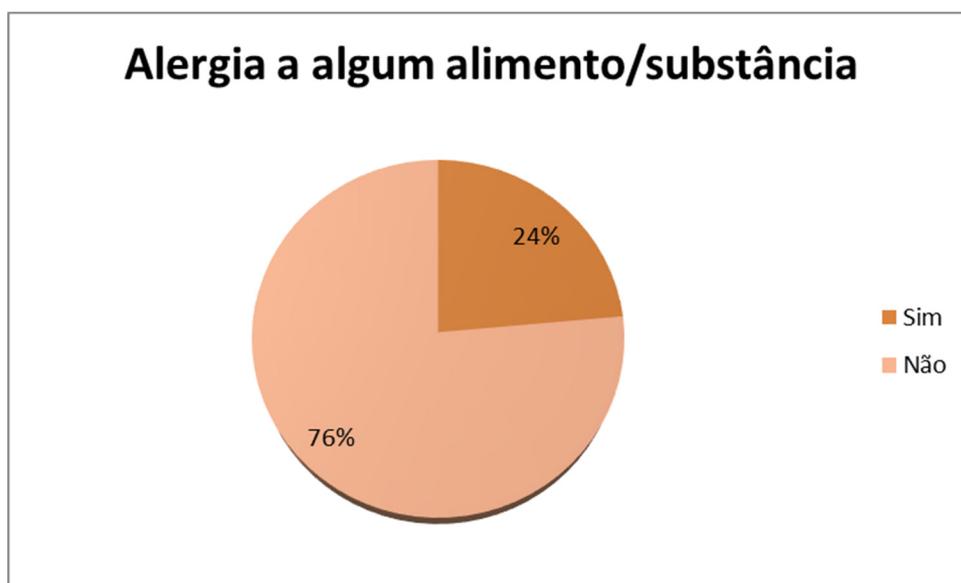
Fonte: Da autora, 2019.

Figura 18 – Porcentagem das pessoas que conhecem o termo alergênico



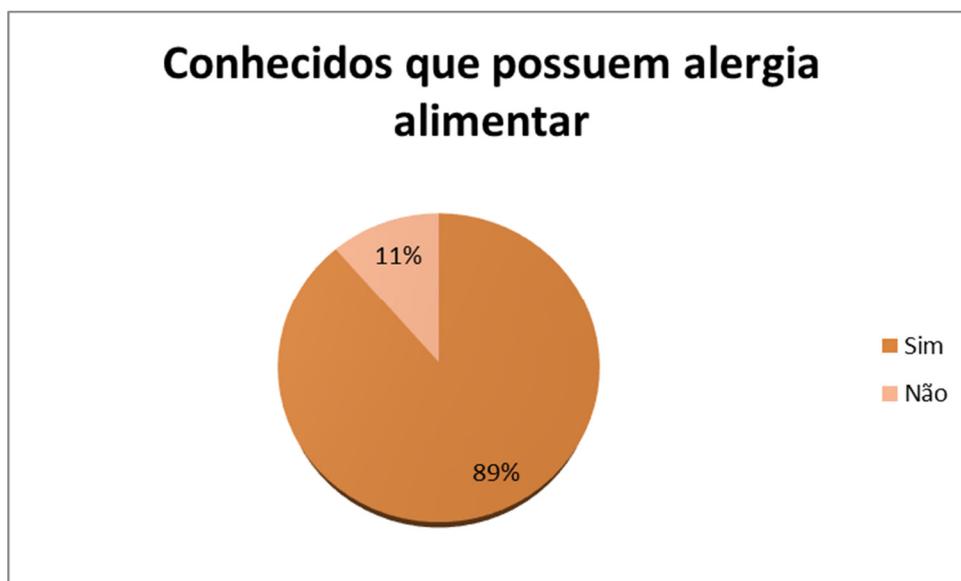
Fonte: Da autora, 2019.

Figura 19 – Porcentagem das pessoas que possuem alergia a algum alimento/substância



Fonte: Da autora, 2019.

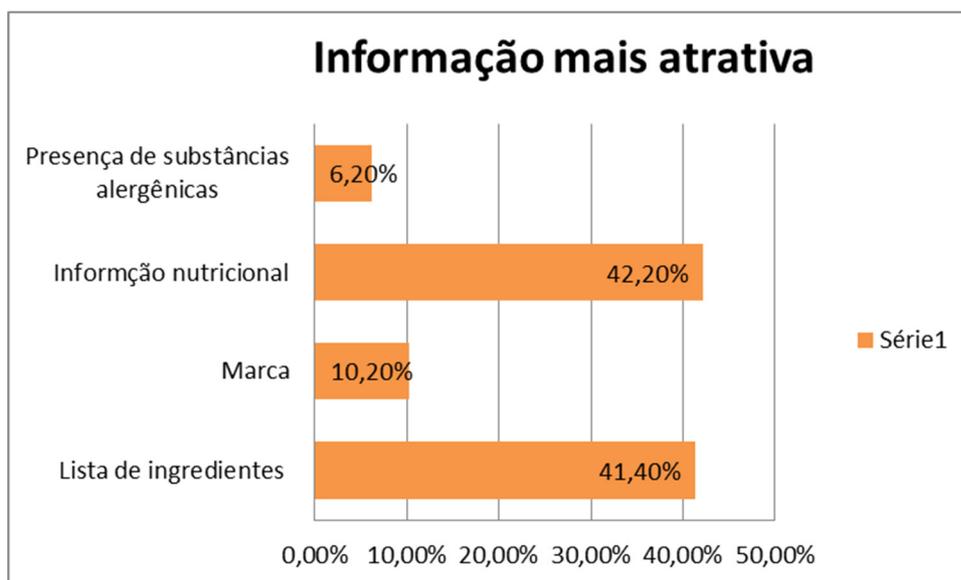
Figura 20 – Porcentagem das pessoas que possuem conhecidos com alergia alimentar



Fonte: Da autora, 2019.

A informação que mais chama atenção (Figura 21), nos rótulos é a informação nutricional (42,2%) seguido da lista de ingredientes (41,40%). A informação menos atrativa é a presença de substâncias alergênicas (6,2%), possivelmente essa informação é mais atrativa apenas para as pessoas que possuem algum tipo de alergia.

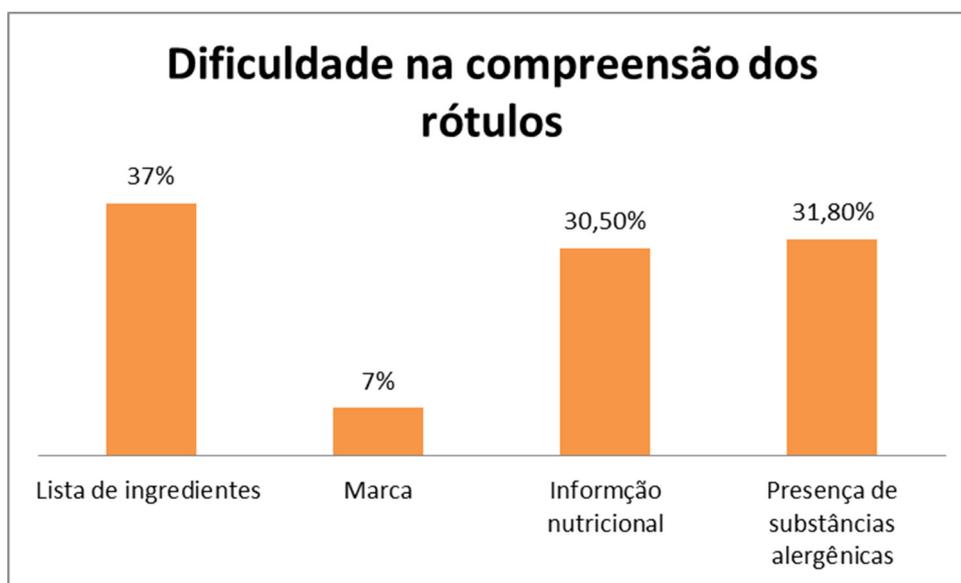
Figura 21 – Informação mais atrativa dos rótulos



Fonte: Da autora, 2019.

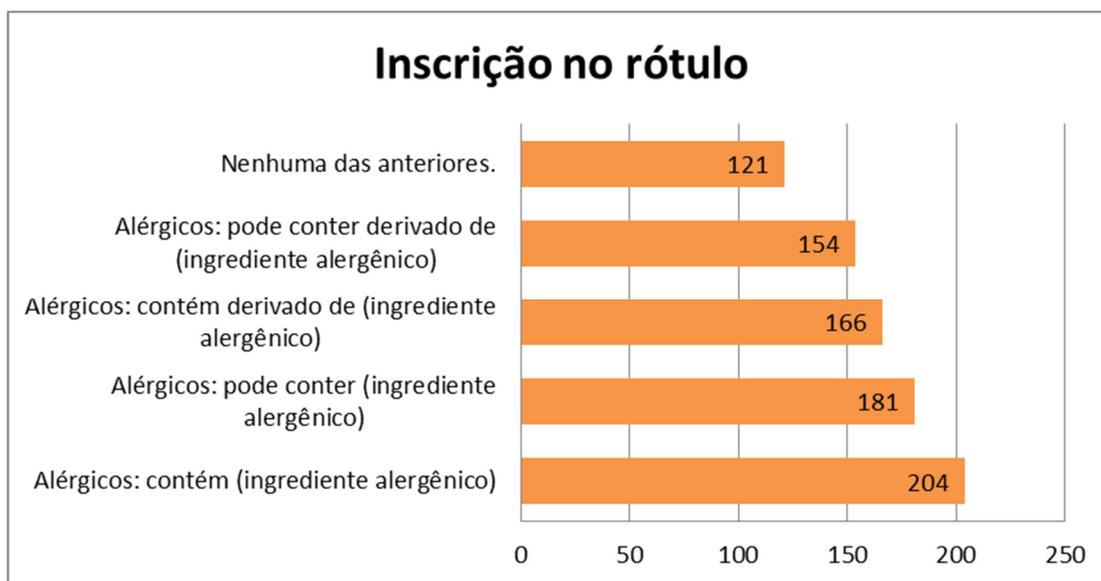
A maior dificuldade (Figura 22) encontrada pelos entrevistados quanto a leitura dos rótulos, foi a compreensão da lista de ingredientes (37%), seguido da presença de substâncias alergênicas (31,80). De acordo com a Figura 23, 121 pessoas não notaram as declarações nos rótulos informando a presença de alergênicos alimentares. Com isso notamos que provavelmente as 121 pessoas que não viram a rotulagem de advertência estão entre os que não possuem o hábito de ler os rótulos. Constata-se que possivelmente as advertências de rotulagem foram mais notadas por aqueles que possuem alguma alergia ou intolerância. E realmente precisam fazer a exclusão de algum alimento da dieta, tornando assim obrigatória a leitura dos rótulos.

Figura 22- Dificuldades encontradas pelo consumidor na compreensão dos rótulos de alimentos



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 23 – Inscrição no rótulo sobre as informações de alergênicos alimentares



Fonte: Da autora, 2019.

Pelas perguntas específicas observadas nas figuras 24 e 25 “Você acha útil que produtos de panificação fabricados em padarias tenham rotulagem de alergênicos?” e “Você acha útil que cardápios de restaurantes tenham aviso de alergênicos?”, os entrevistados demonstram que gostariam que padarias (94%) e restaurantes(97%) informassem a presença ou possível contaminação cruzada de alergênicos em seus produtos. Demonstrando assim a importância do

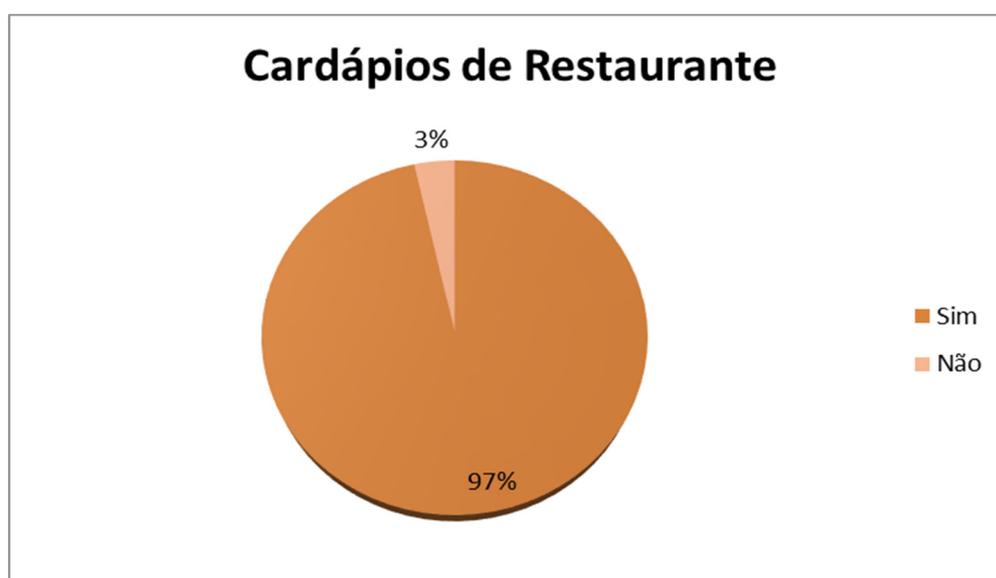
tema e a preocupação com as pessoas que possuem algum tipo de restrição alimentar como as pessoas alérgicas e intolerantes a algum tipo de alimento e/ou substâncias.

Figura 24 – Rotulagem de produtos de panificadora



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 25 - Rotulagem cardápios de restaurantes

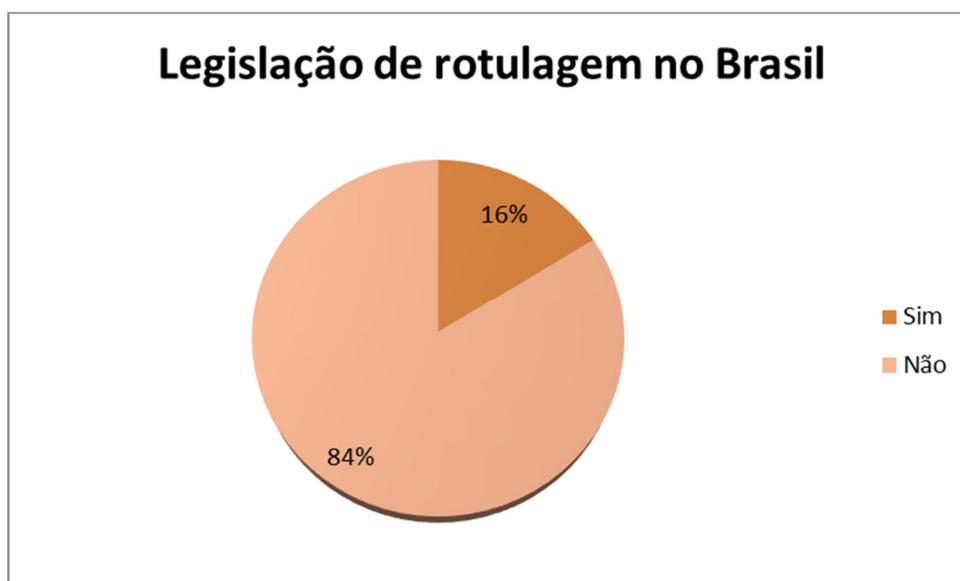


Fonte: Da autora, 2019

A maioria dos entrevistados (84%), desconhecem o órgão ou a lei que regulamenta a legislação de rotulagem no Brasil como mostrado na Figura 26. Isso retrata também a necessidade das autoridades competentes em divulgar de forma mais efetiva suas resoluções e incentivar

campanhas educativas para estimular a atenção da população para assuntos tão importantes como a rotulagem de alimentos.

Figura 26 - Legislação de rotulagem no Brasil



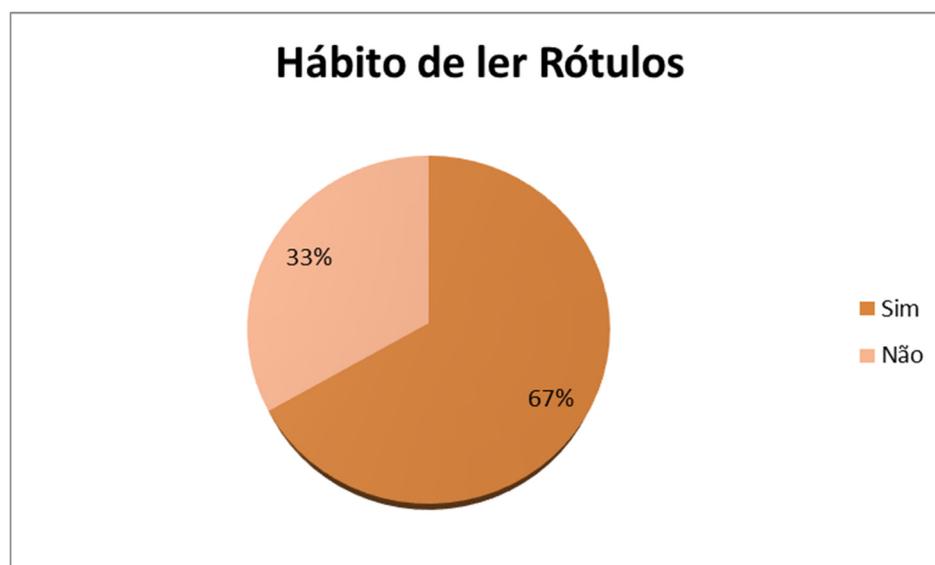
Fonte: Da autora, 2019

O desinteresse de ler rótulos por 33,3% (Figura 27) dos entrevistados ainda é um número grande visto que o rótulo é o principal instrumento de informação acerca do que se está consumindo. Uma provável explicação pode ser o hábito de realizar a consulta dos rótulos mais frequentemente quando o produto é comprado pela primeira vez. Porém, os consumidores precisam atentar-se às constantes atualizações e alterações sofridas nos rótulos, na alteração da composição dos ingredientes, na informação nutricional, no conteúdo líquido, no nome do fabricante e etc. Isso mostra que a leitura dos rótulos é indispensável sempre.

Um exemplo são as 121 pessoas dos entrevistadas que não notaram as inscrições sobre os alérgenos alimentares, regularizada pela RDC nº 26 de 2015 que está sendo exigida desde 2016.

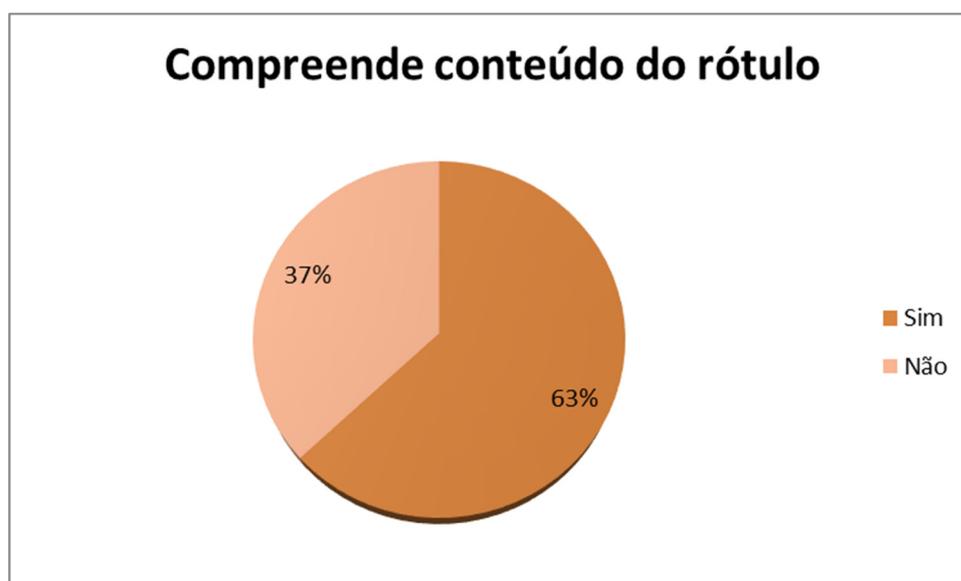
A maioria dos entrevistados (63%) alegam compreender o que está descrito nos rótulos dos alimentos, porém evidenciamos que, possivelmente haja uma “falsa” impressão de conhecimento e compreensão dos rótulos dos alimentos no Brasil (Figura 28), visto que a maioria dos entrevistados ainda possuem dificuldades em identificar as declarações de alergênicos, que após a RDC nº 26/2015 se tornou simples e claro identificar substâncias alergênicas e também desconhecem o órgão e as legislações referentes a rotulagem.

Figura 27 – Percentagem das pessoas que possuem o hábito de ler rótulos



Fonte: Da autora, 2019.

Figura 28 – Percentagem das pessoas que compreendem o conteúdo dos rótulos



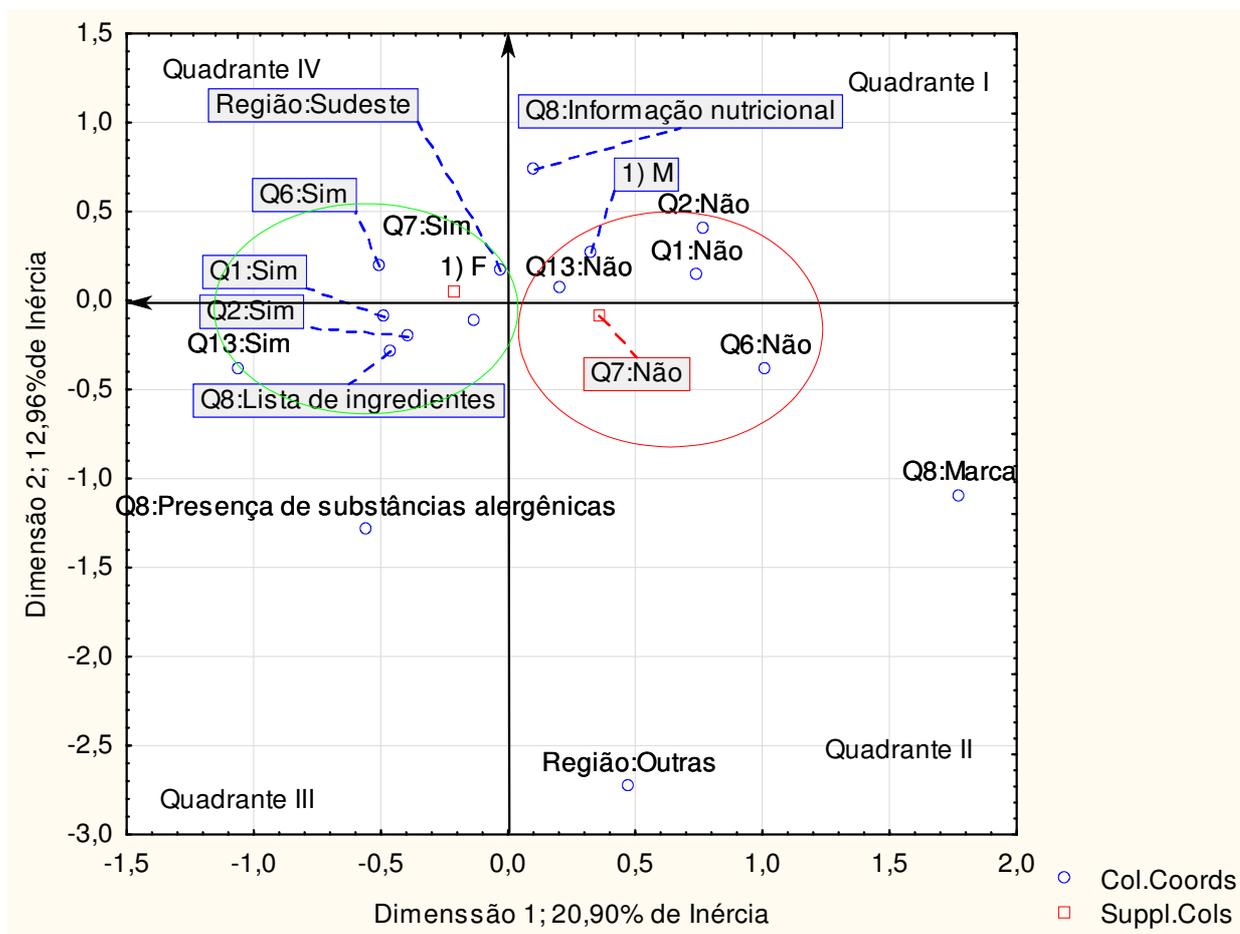
Fonte: Da autora, 2019.

### 5.3.1 Análises Estatísticas dos Dados

No banco de dados disponibilizados pela plataforma *Google Forms*, foi realizada uma análise estatística dos dados obtidos com as respostas do questionário, analisando assim as questões de uma forma interligada. O teste qui-quadrado para ver quem tem diferença estatística com a variável suplementar (Você compreende o que está escrito nos rótulos dos alimentos?), apresentou significância estatística  $p < 0,05$  as variáveis sexo, região, diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar, significado do termo alergênico, hábito de ler rótulos, informação do rótulo que mais chama atenção e conhecimento do órgão e da lei que regulamenta a legislação de rotulagem no Brasil em relação à compreensão do que está descrito nos rótulos dos alimentos foram utilizadas na análise fatorial de correspondência múltipla.

Di Giacomo (1993) recomenda a utilização de duas dimensões, contando que ambas juntas representem pelo menos 15% da variabilidade total dos dados. As duas dimensões selecionadas neste trabalho, representam 33,86 da Inercia Total, valor esse superior ao recomendado por Di Giacomo (1993). Desta forma, o plano fatorial obtido nesse estudo pode ser considerado satisfatório. O plano fatorial obtido nesse estudo pode ser visto na Figura 29. A variável suplementar (Questão 7 - Você compreende o que está descrito nos rótulos de alimentos?) encontra-se no plano fatorial para visualização de suas associações com as demais variáveis.

Figura 29 - Plano Fatorial obtido com os dados em estudo



Fonte: Da autora, 2019.

Legenda:

Sexo (Feminino; Masculino) – (F; M)

Q1: Você sabe a diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar?

Q2: Você sabe o que significa o termo alergênico?

Q6: Você tem o hábito de ler rótulos?

Q7: Você compreende o que está descrito nos rótulos de alimentos?

Q8: Qual informação descrita nos rótulos mais lhe chama a atenção?

Q13: Você conhece o órgão ou a lei que que regulamenta a legislação de rotulagem no Brasil?

A partir da observação do plano fatorial da figura 29, nota-se que no quadrantes I e II estão os indivíduos que não compreendem o que está descrito nos rótulos dos alimentos e estão associados ao sexo masculino, não sabem a diferença entre a alergia alimentar e intolerância alimentar, não sabem o que significa o termo alergênico, não tem o hábito de ler rótulos, não conhecem a legislação a respeito da rotulagem de alimentos e a informação que mais chama atenção no rótulos é a informação nutricional. Já nos quadrantes III e IV estão os indivíduos do sexo feminino, pertencentes a região sudeste, que sabem a diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar, sabem o significado do termo alergênico, tem o hábito de ler rótulos, conhecem a legislação e o que mais chama atenção é a lista de ingredientes.

## 6 CONCLUSÃO

A partir desse trabalho foi possível concluir que:

Pela avaliação dos produtos alimentares industrializados a maioria dos produtos avaliados estão em conformidade com as exigências da RDC nº26/2015. Apesar de apresentar uma não conformidade encontrada, a advertência de rotulagem em local encoberto, de difícil visualização e/ou lacre/torção. O acesso a informação clara e objetiva nos rótulos contribui de forma direta na saúde das pessoas que possuem algum de tipo de alergia alimentar ou intolerância, visto que o rótulo é a ferramenta necessária para identificar algum tipo de substância que podem trazer risco e se necessário excluir da dieta tal produto.

Percebemos que as legislações referentes a rotulagem de alergênicos alimentares no Brasil, Estados Unidos e Europa são semelhantes e o principal objetivo é trazer uma linguagem clara de fácil acesso para as pessoas poderem identificar as substâncias contidas nos ingredientes. No Brasil são especificadas como devem ser a grafia dessas advertências, a exigência nos outros países é que elas sejam apenas escritas de forma clara e simples. Com isso o Brasil nada deixa a desejar quanto a sua legislação e aplicação da RDC nº 26/2015.

De acordo com questionário notamos que o número de pessoas que possuem algum tipo de alergia é relevante, sendo um tema importante a ser discutido. Apesar da maioria das pessoas dizerem que compreendem o que está descrito nos rótulos podemos perceber que é uma falsa impressão de conhecimento. Pois a legislação sobre a rotulagem de alimentos alergênicos já está em vigor e pode ser vista nas embalagens dos produtos e várias pessoas não notaram a presença de advertência e também desconhecem o termo alergênico. Isso se reforça com o fato dos consumidores desconhecerem o órgão e a legislação de rotulagem no Brasil. Um ponto relevante seria estimular a atenção da população para assuntos tão importantes como a rotulagem de alimentos, promovendo cada vez mais campanhas educativas e cartilhas contendo informações.

Estaticamente, a partir do plano fatorial percebemos que indivíduos do sexo feminino, pertencentes a região sudeste, sabem a diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar, sabem o significado do termo alergênico, tem o hábito de ler rótulos, conhecem a legislação e o que mais chama atenção é a lista de ingredientes.

## REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, M. M. *et al.* Alergia Alimentar em Crianças numa Consulta de Imunologia. **Revista Portuguesa Imunoalergologia**, Portugal, v.7, n.3, p. 167-171, 1999.
- ANTUNES, L. M. G.; ARAUJO, M. C. P. Mutagenicidade e eantimutagenicidade dos principais corantes para alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.13, n.2, p. 81-88, 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v13n2/7910>. Acesso em: 11 nov. 2017.
- ANVISA. **Rotulagem Nutricional Obrigatória**. Brasília.2005 Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Rotulagem+Nutricional+Obrigat%C3%B3ria+Manual+de+Orienta%C3%A7%C3%A3o+%C3%A0s+Ind%C3%BAstrias+de+Alimentos/ae72b30a-07af-42e2-8b76-10ff96b64ca4>. Acesso em: 05 abr. 2018
- ANVISA. **Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos**. Brasília. 2015. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alerg%C3%AAnicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>. Acesso em: 01 dez. 2017.
- ARAUJO, E. *et al.* **rotulagem de alimentos: avanços e desafios**. 2015. Disponível em: [http://www.mobilizadores.org.br/wpcontent/uploads/2015/12/Cartilha-Rotulagem-de-Alimentos\\_Avancos-e-Desafios\\_final.pdf](http://www.mobilizadores.org.br/wpcontent/uploads/2015/12/Cartilha-Rotulagem-de-Alimentos_Avancos-e-Desafios_final.pdf). Acesso em: 04 abr. 2017.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA – ASBAI. Métodos Diagnósticos. Disponível em: [http://www.asbai.org.br/eca0\\_detalhes.asp?s=81&id=860](http://www.asbai.org.br/eca0_detalhes.asp?s=81&id=860) . Acesso em: 1 abr. 2017.
- AUN, M.V; MAFRA, C.; PHILIPPI, J.C., KALIL, J.; AGONDI,R.C.; MOTTA, A.A. Aditivos em Alimentos. **Revista Brasileira Alergia Imunopatologia**, v. 34, n.5, p. 177-186, 2011. Disponível em: <http://www.sbai.org.br/revistas/vol345/V34N5-ar-01.pdf>. Acesso em: 16 out. 2017.
- BAZANELLA, C. *et al.* **Inovação e Propriedade Intelectual na Indústria**. Curitiba: Coleção Inova. 2010. v.4 151 p. Disponível em: [http://www.senaipr.org.br/para-empresas/uploadAddress/volumequatro\[36099\].pdf](http://www.senaipr.org.br/para-empresas/uploadAddress/volumequatro[36099].pdf). Acesso em: 31 mar. 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº540, de 27 de outubro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/391619/PORTARIA\\_540\\_1997.pdf/3c55fd22-d503-4570-a98b-30e63d85bdad](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/391619/PORTARIA_540_1997.pdf/3c55fd22-d503-4570-a98b-30e63d85bdad). Acesso em: 10 jun. 2018.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 40, de 08 de fevereiro de 2002**. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/6d1e01804ac01f8195e0bfa337abae9d/Resolu%C3%A7ao\\_RDC\\_n\\_40\\_de\\_08\\_de\\_fevereiro\\_de\\_2002.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/6d1e01804ac01f8195e0bfa337abae9d/Resolu%C3%A7ao_RDC_n_40_de_08_de_fevereiro_de_2002.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 20 maio 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº340 de 13 de dezembro de 2002**. As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/c711288047458fc598e2dc3fbc4c6735/RDC\\_340.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/c711288047458fc598e2dc3fbc4c6735/RDC_340.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 17 jul. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC\\_259.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC_259.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 01 jun.2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 18, de 24 de março 2008**. Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos. Disponível em: <http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=30216&word>. Acesso em: 10 jun.2018.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n. 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. D.O.U., Brasília, DF, 19 maio 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.674.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm). Acesso: 20 maio 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 26 de 02 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=286510>. Acesso em: 02 abr. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017**. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2955920/RDC\\_136\\_2017\\_.pdf](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2955920/RDC_136_2017_.pdf) Acesso em: 15 dez. 2018.

BRICKS, L. F. Reações adversas aos alimentos na infância: intolerância e alergia alimentar: atualização. **Pediatria**, São Paulo, v.16, n.4, p. 176-185, 1994. Disponível em:<http://www.luzimarteixeira.com.br/wp-content/uploads/2009/11/atualizacao-em-intolerancia-alimentar.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2017.

COSTA, J.; OLIVEIRA, M.B.P.P.; MAFRA, I. Alergênicos Alimentares: o que são, o que provocam e como detetá-los? **Química**, Portugal, n.127, p. 33-38, out./dez. 2012. Disponível em:<http://www.spq.pt/files/magazines/articles/pdfs/30001806.pdf> Acesso em: 02 abr. 2017.

DI GIACOMO, J. Techniques d´analyse de données nominales. Apontamentos para métodos de investigação. Lisboa: ISCTE, 1993.

EFSA. About EFSA. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa>. Acesso em: 05 jun.017.

EUFIC. Food allergy and food intolerance. Disponível em: <http://www.eufic.org/article/en/expid/basics-food-allergy-intolerance/>. Acesso em: 24 março 2018.

EUROPE. EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL DIRECTIVE n° 94/EC of 30 June 1994 on colours for use in foodstuffs. Official Journal of the European Union, L.237/13. Disponível em: [http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit\\_flavor/flav10\\_pt.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav10_pt.pdf). Acesso em: 25 fev. 2018.

EUROPE. REGULAMENTO (CE) N° 1107/96 DA COMISSÃO de 12 de Junho de 1996 relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17° do Regulamento (CEE) n° 2081/92 do Conselho. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/legalcontent/PT/TXT/?uri=CELEX%3A31996R1107>. Acesso em: 25 fev. 2018.

EUROPE. DIRECTIVE 2000/13/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs. Official Journal of the European Union, L 109, p 29. Disponível em: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:EN:PDF>. Acesso em: 02 mar. 2018.

EUROPE. COMMISSION REGULATION (EU) Directive 2003/115/CE du Parlement européen et du Conseil, du 22 décembre 2003, modifiant la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Disponível em: <http://www.legilux.public.lu/leg/directives/archives/2003/2003D0115.html>. Acesso em: 02 mar. 2017.

EUROPE. COMMISSION REGULATION (EU) n°1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/legalcontent/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1129>. Acesso em: 09 mar.. 2017.

EUROPE. COMMISSION REGULATION (EU) n° 1169/2011 of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004. Official Journal of the European Union, L 304/18. Disponível em: <http://eurlex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>. Acesso em: 16 mar. 2018.

FERREIRA, C. T.; SEIDMAN, E. Alergia alimentar: atualização prática do ponto de vista gastroenterológico. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v.83, n.1, p. 7-20, 2007. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0021-75572007000100004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0021-75572007000100004). Acesso em: 05 abr. 2017.

FERREIRA, J. M. S.; PINTO, F. C. H. Alergia alimentar: definições, epidemiologia e imunopatogênese. **Revista Brasileira de Nutrição Química**, Divinópolis v.27, n.3, p 193-198,

2012. Disponível em: [http://www.sbnpe.com.br/wp-content/uploads/2016/12/\\_Artigo-9-3-2012.pdf](http://www.sbnpe.com.br/wp-content/uploads/2016/12/_Artigo-9-3-2012.pdf). Acesso em: 05 abr. 2017.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act** of 2004 (Public Law 108-282, Title II). Disponível em: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Allergens/ucm106187.htm>. Acesso em 15 de abril de 2018.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Code of Federal Regulations – **Food and Drugs, Food dressings and flavorings**. Disponível em: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=169>. Acesso em: 10 nov. 2017

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Code of Federal Regulations – **Food and Drugs, Food additives permitted for direct addition to food for human consumption**. Disponível em: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=172>. Acesso em: 10 nov. 2017.

FOOD SAFETY. Alergênicos de alimentos. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.wordpress.com/2013/12/02/alergenicos-de-alimentos/>. Acesso em 20 de maio de 2018.

GASPARIN, F. S.R.; TELES, J. S.; ARAÚJO, S.C. Alergia à proteína do leite de vaca versus intolerância à lactose: as diferenças e semelhanças. **Revista Saúde e Pesquisa**. Maringá, v.3, n.1, p.107-114, 2010. Disponível em: <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/1069/1045>. Acesso em: 10 dez. 2017.

GUEDES, A. Dados em rótulo podem salvar vida de alérgico. **Jornal do Senado**. Especial Cidadania, Brasília Ed. 556. maio 2016. Disponível em: <http://www12.senado.leg.br/cidadania/edicoes/556/dados-em-rotulo-podem-salvar-vida-de-alergico>. Acesso em: 10 dez. 2017.

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Tabela comparativa. Disponível em: [http://www.idec.org.br/uploads/audiencias\\_documentos/anexos/Tabelacomparativa.pdf](http://www.idec.org.br/uploads/audiencias_documentos/anexos/Tabelacomparativa.pdf). Acesso em: 08 nov. 2017

MARINS, B.R.; JACOB, S.C.; PERES, F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. **Ciência e Tecnologia Alimentos**. Campinas, v.28, n.3, p.579-585, jul./set. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v28n3/a12v28n3.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2017

NUNES, M. et al. **Alergia alimentar**. Portugal. Ministério da Educação e Ciência e Ministério da saúde. 2012.

OLIVEIRA, V. C. D. **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose**: abordagem nutricional e percepções dos profissionais da área da saúde. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Leite e derivados). Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2013.

PEREIRA, A. C. S.; MOURA, S. M.; CONSTANT, P. B. L. Alergia alimentar: sistema imunológico e principais alimentos envolvidos. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v.29, n.2, p.189-200, jul./dez.2008. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/seminabio/article/view/3466/2821>. Acesso em: 30 out. 2017.

POLÔNIO, M.L.T; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.25, n.8, p.1653-1666, ago 2009.

REVISTA CRN2-CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS -2ª REGIÃO. Porto Alegre: Editora 34, jul./2014-jan./2015. p. 9.

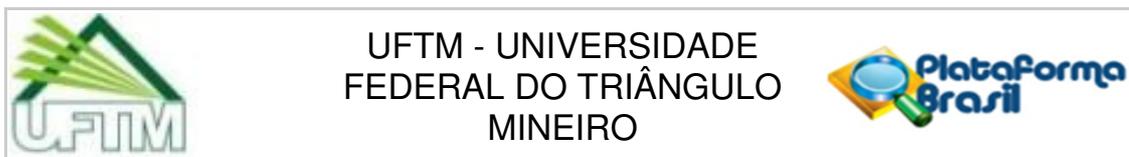
RODRIGUES, M. C. G. **Estudo comparativo da legislação vigente para produtos lácteos no Brasil, Europa e Estados Unidos**.2016, 137 f.Tese (Mestrado do Programa de Mestrado Profissional em Inovação Tecnológica). Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba, 2016.

SOLE, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2007. **Revista Brasileira de Alergia e Imunopatologia**, São Paulo, v.31, n.2, p.64-89,2008. Disponível em: <http://www.funcionali.com/php/admin/uploaddeartigos/Consenso%20Brasileiro%20sobre%20Alergia%20Alimentar.pdf> . Acesso em: 15 abr. 2017.

VECINA NETO, G. et al. **Rotulagem Nutricional Obrigatória Manual de Orientação aos Consumidores Educação para o Consumo Saudável**.Brasília. 2001. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual\\_rotulagem.PDF](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_rotulagem.PDF). Acesso em: 14 abr. 2017.

SOUZA, C. et al.Põe no Rótulo. **Cartilha de Alergia Alimentar**, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: [http://poenorotulo.com.br/CartilhaAlergiaAlimentar\\_29AGO.pdf](http://poenorotulo.com.br/CartilhaAlergiaAlimentar_29AGO.pdf). Acesso em: 01 abr. 2017.

## ANEXO A



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** ALERGÊNICOS ALIMENTARES: O ENTENDIMENTO DA SOCIEDADE E A COMPREENSÃO DE ROTULAGEM

**Pesquisador:** Ana Claudia Granato Malpass

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 90072518.6.0000.5154

**Instituição Proponente:** Universidade Federal do Triângulo Mineiro

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 2.703.183

#### Apresentação do Projeto:

De acordo com os pesquisadores:

"este trabalho tem como objetivo analisar a ocorrência de alergia alimentares incluindo as causas, sintomas e tratamento. Avaliar a fundo a legislação da rotulagem como forma de evitar a ingestão de algum alimento de forma indevida trazendo assim grande prejuízo para as pessoas alérgicas. Será feita uma ampla divulgação da pesquisa, nas redes sócias mais utilizadas pela população brasileira.

Para divulgação do instrumento serão postados links dos questionários em diversos ambientes virtuais como: facebook, whatsApp, instagram e email. Esse questionário on-line será elaborado no Google Drive Formulário (Google Forms), as questões serão de múltipla escolha para facilitar as respostas. A coleta de dados utilizando um questionário virtual foi escolhida principalmente por proporcionar a participação de indivíduos oriundos de todo território brasileiro. Para posteriormente avaliar como a população compreende a rotulagem e sua importância no dia a dia e também o nível de conhecimento sobre alergênico alimentares. Existem poucos estudos sobre como a população compreende a importância da rotulagem para prevenção do contato com alguma substância/ingrediente que possa causar alguma reação alérgica. Além disso, como existe uma legislação sobre a rotulagem de alimentos no Brasil, a RDC nº26 de 02/07/2015, será importante analisar se as empresas fabricantes de produtos alimentícios para crianças, os que

**Endereço:** Rua Madre Maria José, 122

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

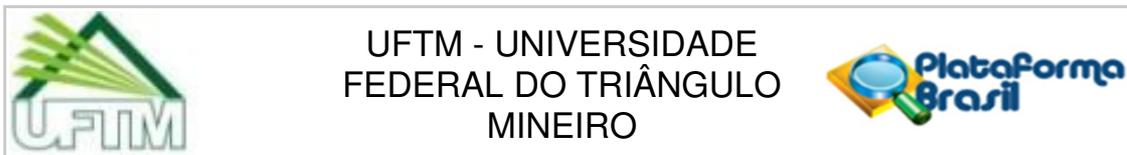
**UF:** MG **Município:** UBERABA

**Telefone:** (34)3700-6776

**CEP:** 38.025-100

**E-mail:** cep@uftm.edu.br

## ANEXO A



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** ALERGÊNICOS ALIMENTARES: O ENTENDIMENTO DA SOCIEDADE E A COMPREENSÃO DE ROTULAGEM

**Pesquisador:** Ana Claudia Granato Malpass

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 90072518.6.0000.5154

**Instituição Proponente:** Universidade Federal do Triângulo Mineiro

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 2.703.183

#### Apresentação do Projeto:

De acordo com os pesquisadores:

"este trabalho tem como objetivo analisar a ocorrência de alergia alimentares incluindo as causas, sintomas e tratamento. Avaliar a fundo a legislação da rotulagem como forma de evitar a ingestão de algum alimento de forma indevida trazendo assim grande prejuízo para as pessoas alérgicas. Será feita uma ampla divulgação da pesquisa, nas redes sócias mais utilizadas pela população brasileira.

Para divulgação do instrumento serão postados links dos questionários em diversos ambientes virtuais como: facebook, whatsapp, instagram e email. Esse questionário on-line será elaborado no Google Drive Formulário (Google Forms), as questões serão de múltipla escolha para facilitar as respostas. A coleta de dados utilizando um questionário virtual foi escolhida principalmente por proporcionar a participação de indivíduos oriundos de todo território brasileiro. Para posteriormente avaliar como a população compreende a rotulagem e sua importância no dia a dia e também o nível de conhecimento sobre alergênico alimentares. Existem poucos estudos sobre como a população compreende a importância da rotulagem para prevenção do contato com alguma substância/ingrediente que possa causar alguma reação alérgica. Além disso, como existe uma legislação sobre a rotulagem de alimentos no Brasil, a RDC nº26 de 02/07/2015, será importante analisar se as empresas fabricantes de produtos alimentícios para crianças, os que

**Endereço:** Rua Madre Maria José, 122

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

**UF:** MG **Município:** UBERABA

**Telefone:** (34)3700-6776

**CEP:** 38.025-100

**E-mail:** cep@uftm.edu.br



UFTM - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO TRIÂNGULO  
MINEIRO



Continuação do Parecer: 2.703.183

mais sofrem com alergia alimentar, está realmente sendo cumprida, facilitando assim a leitura dos rótulos dos

alimentos pelos consumidores, cumprindo a legislação e prevenindo episódios de alergia alimentar". As perguntas de pesquisa são: "1 - A população lê os rótulos dos alimentos?

2 - A população entende os termos utilizados nos rótulos dos alimentos (nomes dos ingredientes)?

3 - A população entende o que são alérgenos?"

#### **Objetivo da Pesquisa:**

Consta: "De forma geral este trabalho tem como objetivo avaliar se a RDC nº26 para rotulagem de alimentos vem sendo adotada corretamente pelos fabricantes de produtos alimentícios e também será avaliada a conscientização da sociedade brasileira a respeito dos alérgenos, bem como, a influência da rotulagem na prevenção de reações alérgicas através de um questionário online".

#### **Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

O preenchimento do questionário não trará nenhum desconforto ou risco à saúde dos participantes. A participação será confidencial e o nome não constará na análise dos dados para os resultados finais. Existe o risco de perda de confidencialidade, entretanto, esse risco será minimizado pela utilização de códigos no lugar do nome, visto que os participantes não serão identificados em nenhuma etapa da pesquisa. O único dado pessoal dos participantes que possa de alguma forma levar a sua identificação será o e-mail que será solicitado no aceite do TCLE para validação probatória que o respondente do questionário realmente existe, contudo esse e-mail não aparecerá em nenhuma etapa da pesquisa.

Não há previsão de benefícios diretos aos participantes. Entretanto, acredita-se que indiretamente a investigação a respeito do conhecimento da população sobre rótulos, realizada por meio do questionário poderá favorecer na ampliação do esclarecimento dos participantes a respeito do tema e fazer com que a população perceba a importância da leitura de rótulos e a buscar cada vez mais a facilidade das informações para melhor compreensão. Colaborar para a mudança na rotulagem de advertência com relação a utilização de aditivos em alimentos, sendo que esses compostos podem causar efeitos colaterais em pessoas alérgicas".

#### **Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

O estudo será realizado por meio de uma pesquisa qualitativa, sob o ponto de vista descritivo e contara com as seguintes etapas:

(a) Realizar pesquisa bibliográfica dos conteúdos teóricos relativos a alergênicos alimentares e a

**Endereço:** Rua Madre Maria José, 122

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

**CEP:** 38.025-100

**UF:** MG **Município:** UBERABA

**Telefone:** (34)3700-6776

**E-mail:** cep@uftm.edu.br



**UFTM - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO TRIÂNGULO  
MINEIRO**



Continuação do Parecer: 2.703.183

rotulagem de alimentos.

(b) Verificar nos supermercados de Uberaba se os produtos alimentícios estão cumprindo efetivamente a RDC n°26.

(c) Elaborar um questionário no Google Forms e divulgar através das redes sociais no intuito de ser respondido pelo maior número de pessoas sobre alérgenos e rotulagem de alimentos.

(d) Analisar estaticamente os dados levantados pelas respostas do questionário.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Todos os termos foram apresentados.

**Recomendações:**

não há.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

De acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 466/12 e norma operacional 001/2013, o colegiado do CEP-UFTM manifesta-se pela aprovação do protocolo de pesquisa proposto, em reunião de 08/06/2018.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

A aprovação do protocolo de pesquisa pelo CEP/UFTM dá-se em decorrência do atendimento à Resolução CNS 466/12 e norma operacional 001/2013, não implicando na qualidade científica do mesmo.

Conforme prevê a legislação, são responsabilidades, indelegáveis e indeclináveis, do pesquisador responsável, dentre outras: comunicar o início da pesquisa ao CEP; elaborar e apresentar os relatórios parciais (semestralmente) e final. Para isso deverá ser utilizada a opção 'notificação' disponível na Plataforma Brasil.

A secretaria do CEP-UFTM está a disposição para quaisquer esclarecimentos sobre trâmites e funcionalidades da Plataforma Brasil, durante os dias de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 17:00 h.

Telefone: 34 3700 6776. e-mail: cep@pesqpg.uftm.edu.br.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1137315.pdf	21/05/2018 14:32:04		Aceito
Folha de Rosto	Folhaderosto_MALPASS_SILVA.pdf	21/05/2018	Ana Claudia	Aceito

**Endereço:** Rua Madre Maria José, 122

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

**CEP:** 38.025-100

**UF:** MG

**Município:** UBERABA

**Telefone:** (34)3700-6776

**E-mail:** cep@uftm.edu.br



UFTM - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO TRIÂNGULO  
MINEIRO



Continuação do Parecer: 2.703.183

Folha de Rosto	Folhaderosto_MALPASS_SILVA.pdf	14:31:49	Granato Malpass	Aceito
Outros	Questionario_com_TCLE_MALPASS_SILVA.pdf	16/05/2018 09:30:12	Ana Claudia Granato Malpass	Aceito
Outros	Questionario_MALPASS_SILVA.docx	16/05/2018 09:29:42	Ana Claudia Granato Malpass	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_MALPASS_SILVA.docx	16/05/2018 09:29:14	Ana Claudia Granato Malpass	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_detalhado_CEP_MALPASS_SILVA.docx	16/05/2018 09:29:03	Ana Claudia Granato Malpass	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

UBERABA, 09 de Junho de 2018

---

**Assinado por:**  
**Daniel Fernando Bovolenta Ovigli**  
(Coordenador)

**Endereço:** Rua Madre Maria José, 122

**Bairro:** Nossa Sra. Abadia

**CEP:** 38.025-100

**UF:** MG

**Município:** UBERABA

**Telefone:** (34)3700-6776

**E-mail:** cep@uftm.edu.br

## APÊNDICE A

**Questionário que foi disponibilizado *online* para entrevista com a população brasileira**

### **Questões Gerais**

#### **1) Sexo:**

Masculino

Feminino

#### **2) idade:**

entre 18-30 anos

entre 30-40 anos

entre 40-50 anos

entre 50-60 anos

Acima de 60 anos

#### **3) Escolaridade:**

1º Grau - Ensino Fundamental

2º Grau - Ensino Médio

3º Grau - Ensino Superior

#### **4) Em qual região geográfica você mora?**

Norte

Nordeste

Sudeste

Centro Oeste

Sul

**Questões Especificas**

**1) Você sabe a diferença entre alergia alimentar e intolerância alimentar?**

Sim

Não

**2) Você sabe o que significa o termo alergênico?**

Sim

Não

**3) Você é alérgico a algum alimento/substância?**

Não

Sim

**4) Você conhece alguém que possui algum tipo de alergia alimentar?**

Não

Sim

**5) Se respondeu sim à questão 3 e/ou 4– A qual alimento ou substância ?**

Se respondeu sim à questão **A qual alimento ou substância você é alérgico ?**

Trigo

Crustáceos

Ovo

Peixes

Amendoim

Soja

Leites

Amêndoa

Avelãs

Castanhas

Látex

Outros - .....

**6) Você tem o hábito de ler rótulos??**

Sim

Não

**7) Você compreende o que está descrito nos rótulos de alimentos?**

Sim

Não

**8) Qual informação descrita nos rótulos mais lhe chama atenção?**

Lista de ingredientes

Marca

Informação nutricional

Presença de substâncias alergênicas

**9) Qual sua maior dificuldade para compreensão dos rótulos de alimentos?**

Lista de ingredientes

Marca

Informação nutricional

Presença de substâncias alergênicas

**10) Você já comprou ou viu alguma alimento no qual o rótulo dizia:,**

Alérgicos: contém (ingrediente alergênico)

Alérgicos: pode conter (ingrediente alergênico)

Alérgicos: contém derivado de (ingrediente alergênico)

Alérgicos: pode conter derivado de (ingrediente alergênico)

"Nenhuma das anteriores".

**11) Você acha útil que produtos de panificação fabricados em padarias tenham rotulagem de alergênicos?**

Sim

Não

**12) Você acha útil que cardápios de restaurante tenham aviso de alergênicos?**

Sim

Não

**13) Você conhece o órgão ou a lei que regulamenta a legislação de rotulagem no Brasil?**

Sim

Não

## APÊNDICE B

Fotos de todos os rótulos que foram analisados quanto ao cumprimento da RDC nº 26 de 02/07/2015

### MACARRÃO



**INGREDIENTES:**  
Sêmola de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate ou pimenta e espinafre desidratado em pó, corante natural de cúrcuma e urucum.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO**  
**CONTÉM GLÚTEM.**

**INGREDIENTES:**  
Sêmola de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate ou pimenta, espinafre desidratado em pó, corante natural de cúrcuma e urucum.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO**  
**CONTÉM GLÚTEM.**

**INGREDIENTES:**  
Sêmola de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, cúrcuma e urucum (corantes naturais) e água filtrada. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO**  
**PODE CONTER OVOS.**

**INGREDIENTES:** Sêmola de farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), cúrcuma e urucum (corantes naturais) e água filtrada. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO.**

**CONSERVAÇÃO:**

**INGREDIENTES:**  
Sêmola de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral desidratado em pó, corante natural de urucum, INS 160b e cúrcuma INS 100i.

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**

**CONSERVAÇÃO:**  
Mantenha o produto em local limpo, seco e fresco. Evite exposição ao sol.

**CÚCUMA.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO.**

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 80g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		
		% VD*
Valor Calórico	288kcal=1210kJ	14
Carboidratos	61 g	20
Proteínas	5,8 g	12
Gorduras Totais	0,8 g	1
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	0
Colésterol	0 mg	0
Fibra alimentar	1,6 g	3
Calcio	2,3 mg	0
Ferro	0 mg	0

\*VD: Valor Diário. Baseado em dietas com ingestão energética de 2.000 kcal para homens e 1.600 kcal para mulheres. Os valores são aproximados e podem variar de acordo com o lote e o método de análise. Consulte o rótulo para mais informações.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO**  
**CONTÉM GLÚTEM.**

**CONSERVAÇÃO:**

**INGREDIENTES:**  
Sêmola de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO.**  
**CONTÉM GLÚTEM.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER OVOS. CONTÉM GLÚTEN.**

**Indicador apropriado para celíacos.**

**CONSERVAÇÃO:**

Sêmola de farinha de trigo especial tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água filtrada e corante natural de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100).

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVOS.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO**  
**CONTÉM GLÚTEM.**

**INGREDIENTES:** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum.

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.**  
**PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.**  
**CONTIENE GLÚTEN.**

**COMPARTILHE deliciosas receitas!**  
acesse [www.adria.com.br](http://www.adria.com.br)

**0800 702 1120**  
[www.adria.com.br](http://www.adria.com.br)

**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.**  
**PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.**

**INGREDIENTES:** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum.

**CONTÉM GLÚTEN.**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Porção: 80 g (1 prato). Valor energético: 286 kcal = 1.201 kJ (44% VD\*); Carboidratos: 58 g (20% VD\*); Proteínas: 6,0 g (12% VD\*); \*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.**

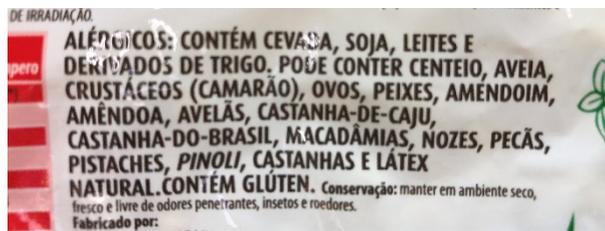
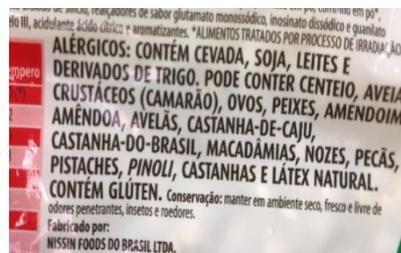
**INGREDIENTES:** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum.

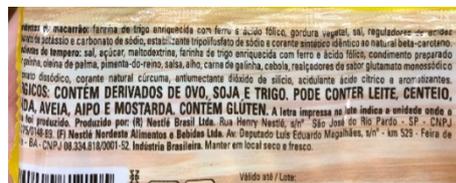
**FABRICADO/HECHO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS**  
Rua: Brasil, s/nº - CEP: 33000-000 - Cadeópolis/BA - CNPJ: 07.206.816/0030-50 - Rua: Espírito Santo, 440 - CEP: 45100-000 - Vitória Gonçalves/RS - CNPJ: 07.206.816/0030-50 - Zona Especial Portuária - CEP: 53810-000 - Cadeópolis/PB - CNPJ: 07.206.816/0030-48 - (0) Rua São Francisco, 531 - CEP: 65030-900 - São Caetano do Sul/SP - CNPJ: 07.206.816/0030-48 - An. 94 - CEP: 54345-100 - Jaboatão dos Guararapes/PE - CNPJ: 07.206.816/0052-65. Nota: A letra no final da lista de Unidades únicas a Unidade Fabricante. A letra no final da

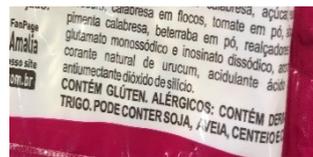




# MACARRÃO INSTANTÂNEO







## BOLACHAS RECHEADAS



Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes e Bacillus thuringiensis), sal, emulsificante lecitina de soja, bicarbonato de sódio, acidulante ácido cítrico e aromatizante.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES E PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.**

SE O LOTE APRESENTAR A LETRA: G - PRODUZIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA, RODovia BR-153, km 13 - APARECIDA DE GOIÂNIA, GOIÁS - CEP: 74.984-431. CNPJ: 01.851.716/0001-65; T - PRODUZIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA, AV. RANULPHO MARQUES LEAL, 3100 - JARDIM ALVORADA - TRÊS LAGOAS, MATO GROSSO DO SUL - CEP: 79.610-100. CNPJ: 01.851.716/0017-22; A - PRODUZIDO POR CIPA NORDESTE INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES

Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes e Bacillus thuringiensis), sal, emulsificante lecitina de soja, bicarbonato de sódio, acidulante ácido cítrico e aromatizante.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES E PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.**

SE O LOTE APRESENTAR A LETRA: G - PRODUZIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA, RODovia BR-153

Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes e Bacillus thuringiensis), sal, emulsificante lecitina de soja, bicarbonato de sódio, corante carmim, acidulante ácido cítrico e aromatizante.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES E PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.**

SE O LOTE APRESENTAR A LETRA: G - PRODUZIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA, RODovia BR-153, km 13 - APARECIDA DE GOIÂNIA, GOIÁS - CEP: 74.984-431. CNPJ: 01.851.716/0001-65; T - PRODUZIDO POR CIPA INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES LTDA, AV. RANULPHO MARQUES LEAL, 3100 - JARDIM ALVORADA - TRÊS LAGOAS, MATO GROSSO DO SUL - CEP: 79.610-100. CNPJ: 01.851.716/0017-22; A - PRODUZIDO POR CIPA NORDESTE INDUSTRIAL DE PRODUTOS ALIMENTARES

Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes e Bacillus thuringiensis), sal, emulsificante lecitina de soja, bicarbonato de sódio, corante carmim, acidulante ácido cítrico e aromatizante.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES E PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chantilly e baunilha.

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Conservação: Conservar em local seco e fresco.

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de morango.

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Conservação: Conservar em local seco e fresco.

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES PECÃS. CONTÉM GLÚTEN.**

Conservação: Conservar em local seco e fresco.

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de morango.

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Conservação: Conservar em local seco e fresco.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 30g (4 biscoitos)**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Conservação: Conservar em local seco e fresco.

Retinol, Niacina, Cianocobalamina, Calciferol, Piridoxina, Riboflavina e Tiamina.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, Ovos, LEITE E DERIVADOS DE SOJA. ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM E CASTANHAS. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, LEITE E PODE CONTER CEVADA, AVEIA, CENTEIO, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E COCO. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA, CENTEIO, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E COCO. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E COCO. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA, CENTEIO, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E COCO. CONTÉM GLÚTEN.**

Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), soro de leite, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), acidulante ácido cítrico e corante carmim de cochonilha e aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU E COCO. CONTÉM GLÚTEN.**





**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM AVEIA E DERIVADOS, AVELÁ E DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER LEITE, AMENDOIM E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTEM GLUTEN.**

Produzido por: Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha e coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, cacau, gordura vegetal, amido, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. CONTEM GLUTEN.**

Produzido por: Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha e coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, TRIGO, AVEIA E CENTEIO. CONTEM GLUTEN.**

Produzido por: Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, cacau, gordura vegetal, amido, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, PODE CONTER CEVADA, CONTEM GLUTEN.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau, carbonato de cálcio, amido, óleo vegetal, sal, sulfato de zinco, aromatizante, lecitina de soja, emulsificante, carbonato de magnésio e fermento químico bicarbonato de sódio. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.**

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, cacau, gordura vegetal, amido, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, PODE CONTER CEVADA, CONTEM LACTOSE, CONTEM GLUTEN.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo (20%) e farinha de triticale (8%) enriquecidas com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite (15,7%), leite em pó integral, amido, glicose em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, SOJA, AVEIA E LEITE. PODE CONTER CEVADA E AVELÁ. CONTEM LACTOSE.**

Produzido por: Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo (20%) e farinha de triticale (8%) enriquecidas com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite (15,7%), leite em pó integral, amido, glicose em pó, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM AVEIA E DERIVADOS DE SOJA, TRIGO, CENTEIO E CEVADA. PODE CONTER LEITE E AVELÁ. CONTEM GLUTEN.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, CENTEIO, CEVADA, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA E AVELÁ. CONTEM LACTOSE.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, DE TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E CEVADA.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E CEVADA.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, gordura vegetal, minerais (carbonato de cálcio e sulfato de zinco), cacau, sal, corante caramelo IV e natural (carmim), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio), amido de milho, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, TRIGO, CENTEIO E CEVADA. PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E CEVADA.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corantes: caramelo IV e carmin, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. **CONTEM GLUTEN. CONTEM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local seco, fresco e inodoro. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem tampado.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corantes: caramelo IV e carmin, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, AVEIA, CENTEIO, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVELÁ E AMENDOIM. CONTEM LACTOSE. CONTEM GLUTEN.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio, aromatizantes (contém leite) e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTEM GLUTEN. CONTEM SULFITOS.**

Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade. Mantenha em lugar fresco e seco.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio, aromatizantes (contém leite), melhorador de farinha metabissulfito de sódio. **ALÉRGICOS: CONTEM TRIGO, GLUTEN, LEITE E SULFITOS. PODE CONTER SOJA, SOJA.**

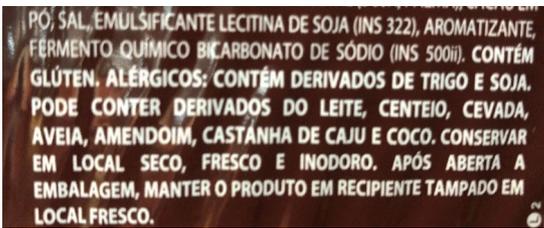
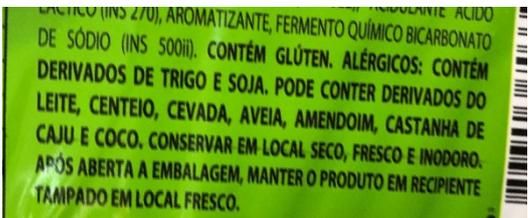
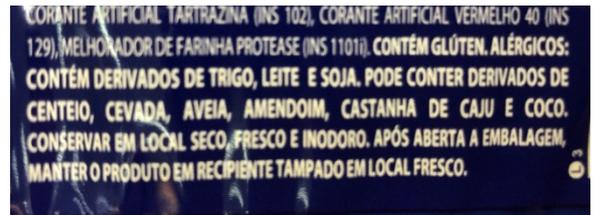
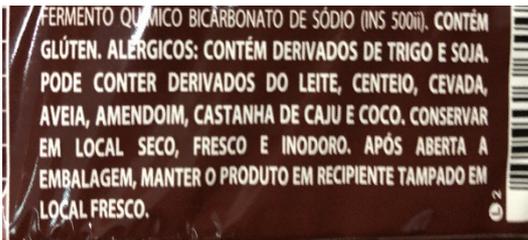
Produzido por Nestlé Brasil Ltda. Avenida Castro Alves, 1.260 - Marília - SP - CNPJ 60.408.075/0305-74. Indústria Brasileira. Para melhor conservação, mantenha em local fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade. Mantenha em lugar fresco e seco.

**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, óleo vegetal, cacau, açúcar invertido, sal, corante beta-caroteno sintético idêntico ao natural. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTEM GLUTEN.**

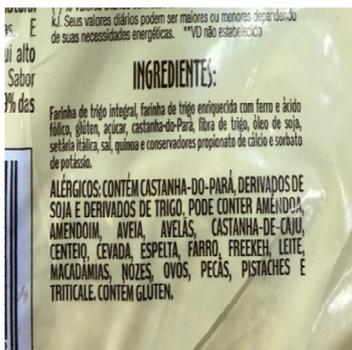
MANTENHA EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO, EVITANDO SOL, CALOR E UMIDADE.

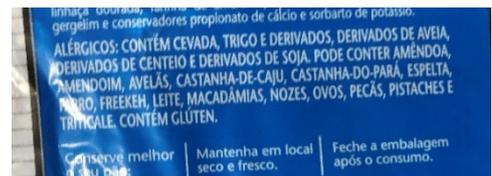
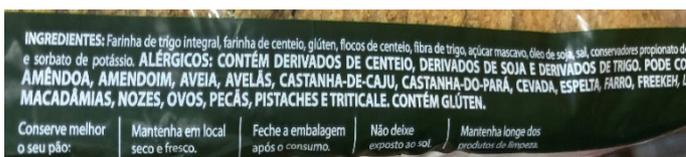
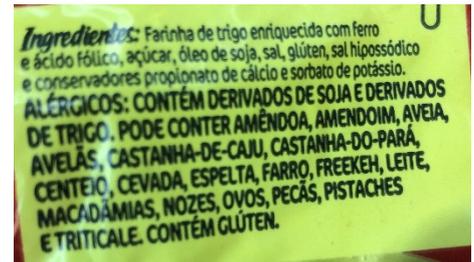
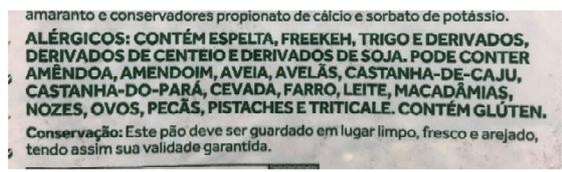
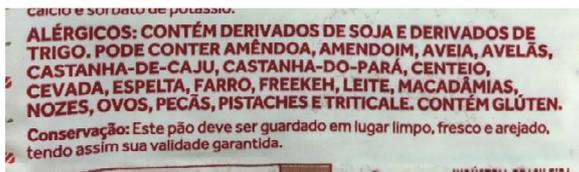
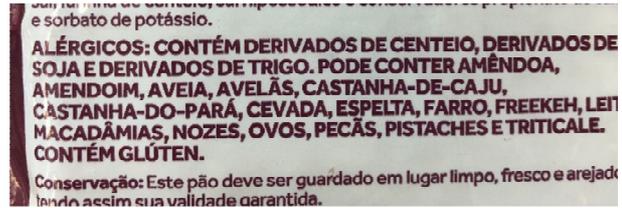
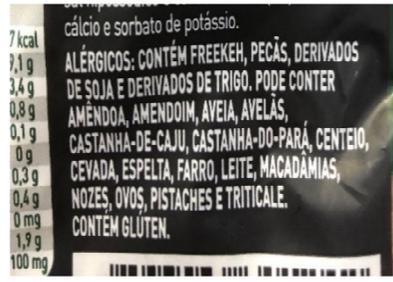
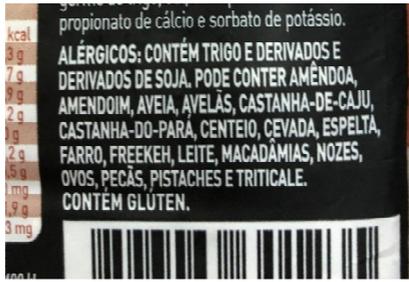
**INGREDIENTES:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monoclásico e bicarbonato de sódio, aromatizantes e adjuvante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE SOJA, PODE CONTER LEITE, CEVADA, AVEIA E CENTEIO.**

MANTENHA EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO, EVITANDO SOL, CALOR E UMIDADE.



PÃO DE FORMA





melhoradores de farinha: fosfato monocalcico e acido ascorbico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE AVEIA E DE SOJA. PODE CONTER: CASTANHAS-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU, NOZES, LEITE, OVOS, TRITICALE, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Produzido por: BIMBO DO BRASIL LTDA.

Tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-acetil resorcinol ou canolol ou polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascorbico e acidulante ácido cítrico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, OVOS, NOZES, CASTANHA-DO-PARÁ E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

de farinha dourada, semente de girassol, grão de triticale, vinagre, sal, gergelim, grão de quinoa, farinha de linhaça, grão de milheto, farinha de amêijoas, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, acidulante: ácido lático, melhorador de farinha: ácido ascorbico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA, TRITICALE, DERIVADOS DO TRIGO, SOJA, CENTEIO E CEVADA. PODE CONTER OVO, LEITE, NOZES, CASTANHA-DO-PARÁ E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, levedura, melancia, sal hipossulfato, conservadores: propionato de cálcio e sorbato de potássio, aromatizante.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DO TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AMENDOIM, AVEIA, AVELãs, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, ESPÉCIEA, FARO, FREEKIN, MACADÂMIA, NOZES, OVOS, PECãs, PISTACHES E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

sulfato de cálcio e acido ascorbico e acidulante ácido cítrico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascorbico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, SOJA, OVOS, LEITE, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Cuidados no armazenamento: este produto deve ser armazenado em local fresco, seco, arejado e longe de produtos de limpeza.

diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, aromatizante e melhorador de farinha: ácido ascorbico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, TRITICALE, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.**

melhoradores de farinha: fosfato monocalcico e ácido ascorbico e acidulante ácido cítrico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE CEVADA E DE SOJA. PODE CONTER TRITICALE, CENTEIO, AVEIA, LEITE, OVOS, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.**  
**CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO:** este produto deve ser armazenado em local fresco, seco, arejado e longe de produtos de limpeza.  
 (SP1) CNPJ 35.402.759/0001-85 - Rua Érico Veríssimo, CEP 05560-900 - (SP2) CNPJ 35.402.759/0059-00 - Vila Industrial, Mogi das Cruzes/SP - CEP 08770-000  
 Adhemar Bebiano, 2890, Inhaúma, Rio de Janeiro/RJ - CEP 21.100-000  
 58-10 - Rua Nutreila, 1400, Novo Mundo, Gravataí/RS - CEP 91.100-000

de farinha: fosfato monocalcico, cloreto de amônio e ácido ascorbico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA E DERIVADOS, TRIGO E DERIVADOS, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE, OVO, NOZES, CASTANHA-DO-PARÁ E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Cuidados no armazenamento: este

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELãs, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS.**  
 Curta nossa página no Facebook

AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE, PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000, CNPJ, 70.940.994/0052-51.  
 INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELãs, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS.**  
 Curta nossa página no Facebook

**BOLINHOS PRONTOS**

fermentos químicos: propionato de cálcio, goma xantana, monocalcico e bicarbonato de sódio, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, espessantes: goma xantana e goma acácia, acidulante: ácido cítrico e aromatizante.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELA, CASTANHA-DE-CAJU, CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
 Porção 60g (1 unidade)

conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, espessantes: goma xantana e goma acácia, acidulante: ácido cítrico e aromatizante.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELA, CASTANHA-DE-CAJU, CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
 Porção 60g (1 unidade)

conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, espessantes: goma xantana e goma acácia, acidulante: ácido cítrico e aromatizante.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER LEITE, NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELA, CASTANHA-DE-CAJU, CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
 Porção 60g (1 unidade)

...SODIO, QUÍMICOS: PIROFOSFATO, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, SORO DE LEITE, POLÍGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: Glicerina, conservadores: PROPIONATO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E ESTABILIZANTE: Glicerina, AROMATIZANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMENDOIA, AVELA, CASTANHA-DE-CAJU, CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**

SORBATO DE POTÁSSIO, ESPESSANTES: GOMA XANTANA E GOMA ARABICA E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, OVOS E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA, NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: BIMBO DO BRASIL LTDA.

...propionato de cálcio e sorbato de potássio e estabilizante goma xantana. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

ácidos graxos e polisorbato 60, umectante pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio, aromatizante e estabilizante goma xantana. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

g	6%
mg	7%

...químico dicarbonato de sódio, polisorbato 60, umectante sorbitol, ácido de cálcio e fosfato monocalcico, corante caramelo IV, aromatizante conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e estabilizante goma xantana. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

...e polisorbato 60, umectante sorbitol, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aromatizante, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e estabilizante goma xantana. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**

...**CONTÉM GLÚTEN.**  
Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, AVELÃS E CASTANHA DE CAJÚ. PODE CONTER CEVADA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AMÊNDOAS, NOZES E CASTANHA DE PARÁ.**

...potássio, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aromatizante, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e estabilizante goma xantana. **CONTÉM GLÚTEN.**  
Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, NOZES E CASTANHA DE CAJÚ. PODE CONTER CEVADA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA DO PARÁ.**

...potássio, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aromatizante, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e estabilizante goma xantana. **CONTÉM GLÚTEN.**  
Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS E LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CEVADA E DERIVADOS, AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

sorbitol e sorbato de potássio, aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELÃS, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**  
Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade.

...QUÍMICOS: PIROFOSFATO, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, SORO DE LEITE, POLÍGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: Glicerina, conservadores: PROPIONATO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E ESTABILIZANTE: Glicerina, AROMATIZANTE: ÁCIDO CÍTRICO. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**  
CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO: ESTE PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E LONGE DE PRODUTOS DE LIMPEZA.

...POLÍGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: Glicerina, conservadores: PROPIONATO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E ESTABILIZANTE: Glicerina, AROMATIZANTE: ÁCIDO CÍTRICO. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**  
CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO: ESTE PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E LONGE DE PRODUTOS DE LIMPEZA.

EMULSIFICANTES: POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTE: ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**  
 CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO. EVITE EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR E UMIDADE.

EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTE: ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER NOZES, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**  
 CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO. EVITE EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR E UMIDADE.

CONTÉM GLÚTEN.  
 UMECTANTES: GUCERINA, BI-DECAHLATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: GUCERINA, BI-DECAHLATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E REGULADOR DE ACIDEZ: ÁCIDO CÍTRICO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENDEADA E NOZES.**  
 CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO. EVITE EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR E UMIDADE.

UMECTANTES: SORBITOL E GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: ÁCIDO CÍTRICO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LACTOSE. CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVELAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E CENDEADA. CONTÉM GLÚTEN.**

CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.  
 UMECTANTES: SORBITOL E GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: ÁCIDO CÍTRICO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENDEADA E NOZES.**  
 CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E INODORO. EVITE EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR E UMIDADE.

ácido cítrico e estabilizante pectina. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER OVOS E DERIVADOS, AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**  
 Conservar em local fresco, seco e inodoro. Evite exposição ao sol, calor e umidade.

pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha alfa-amilase, aromatizante.  
**CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CENDEADA, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA, UMECTANTE: GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTE: ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA.  
**CONTÉM LACTOSE.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA, UMECTANTE: GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTE: ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

UMECTANTES: SORBITOL E GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA.  
**CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVELAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENDEADA E NOZES. CONTÉM GLÚTEN.**

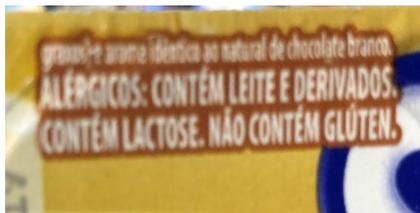
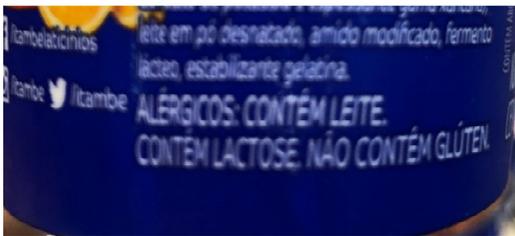
UMECTANTES: SORBITOL E GUCERINA, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERIDES DE ÁCIDOS GRAXOS, ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA, UMECTANTE: GUCERINA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO E ÁCIDO SÓRBICO, AROMATIZANTE: MELISSA.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha alfa-amilase, aromatizante.  
**CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMÊNDOAS, AVELAS, CASTANHA DE CAJU, CENDEADA, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**

## IOGURTE

açúcar, leite de coco concentrado, amido modificado, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e espessante goma xantana, fermento lácteo e estabilizante gelatina.  
**CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.**

CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, MEL, CENDEADA, CASTANHA-DE-CAJU E CENDEADA.  
 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
 por 100g de produto pronto para consumo



E GOMA XANTANA E EDULCORANTES SUAVIZANTES E ACESSULFAME DE POTÁSSIO), PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTE GELATINA.

**CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, AMÍDEAS (CALCÍO FOSFATO TRICALCÍDICO) E ZINCO), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE ARROZ, AMIDO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO E ESPESANTE GOMA XANTANA E GOMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, BEA-CAROTENO, GLICERANTE GOMA LACA, ANTUMECTANTE CARBONATO DE CÁLCIO, REGULADOR DE ACIDEZ, XAROPE DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE CEVADA E SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - 130g (1 unidade): 117kcal DE IGURTE + 13g DE COMPOSTO

VALOR ENERGÉTICO: 1170kJ

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM, ESPESANTE GOMA GUAR, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

APÓS ABERTO, CONSUMIR IMEDIATAMENTE.

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

APÓS ABERTO, CONSUMIR IMEDIATAMENTE.

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 10°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR IMEDIATAMENTE. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

PRODUZIDO POR: DAIRY PARTNERS AMÉRICAS BRASIL LTDA, FÁBRICA DE LACTÍCIOS, S/Nº 3022, AV. ÂNGELA FRANZINI, 655 - ARARAS - SP - CEP: 13.160-000.

CONTÉM LEITE E DERIVADOS E AVEIA. PODE CONTER CENTEIO E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE CEVADA, TRIGO E AVEIA. PODE CONTER CENTEIO E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

CEREAIS DE TRIGO, CEVADA E AVEIA, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, PREPARADO DE FRUTAS E CEREJAS (ÁGUA, FLORES DE MONONITRATO E B2 (RIBOFLAVINA), POLPA DE BANANA, POLPA DE MAMÃO, SUCO DE MAÇÃ, SUCO DE LARANJA, VITAMINAS (B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), B1 (TIAMINA), NATURAIS CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, EDULCORANTE SUAVIZANTE, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, XAROPE DE AÇÚCAR, SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE CEVADA, TRIGO E AVEIA. PODE CONTER CENTEIO E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 10°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR IMEDIATAMENTE. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

PRODUZIDO POR: DAIRY PARTNERS AMÉRICAS BRASIL LTDA, FÁBRICA DE LACTÍCIOS, S/Nº 3022, AV. ÂNGELA FRANZINI, 655 - ARARAS - SP - CEP: 13.160-000.

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 10°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR IMEDIATAMENTE. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

INGREDIENTES: LEITE RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO COM LACTOSE, PASTEURIZADO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, POLPA DE MORANGO, AÇÚCAR, FOSFATO TRICALCÍDICO, AROMATIZANTES, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, ESPESANTE GOMA GUAR, CORANTE NATURAL CARMIM E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

PRODUZIDO POR: DAIRY PARTNERS AMÉRICAS BRASIL LTDA, FÁBRICA DE LACTÍCIOS (SIF 3022), AV. ÂNGELA FRANZINI, 655 - ARARAS - SP - CEP: 13.160-000-41. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/0004 SIF 4º - 000/2002, INDÚSTRIA BRASILEIRA.

MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 10°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

XANTANA, GOMA GUAR, CARMIM, URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, CALCIUM FOSFATO TRICALCÍDICO E AROMATIZANTES. CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, CALCIUM FOSFATO TRICALCÍDICO E AROMATIZANTES. XAROPE DE AÇÚCAR, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO LÁCTEO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, EDULCORANTE SUAVIZANTE.

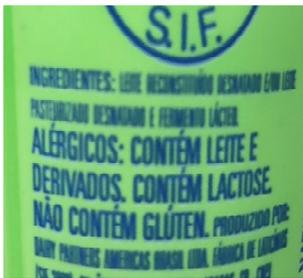
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

PRODUZIDO POR: DAIRY PARTNERS AMÉRICAS BRASIL LTDA, FÁBRICA DE LACTÍCIOS (SIF 3022), AV. ÂNGELA FRANZINI, 655 - ARARAS - SP - CEP: 13.160-000-41. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/0004 SIF 4º - 000/2002, INDÚSTRIA BRASILEIRA.

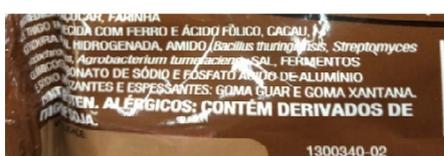
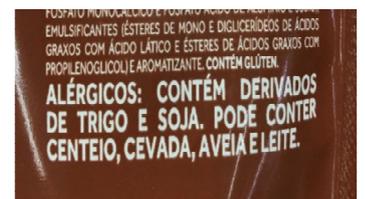
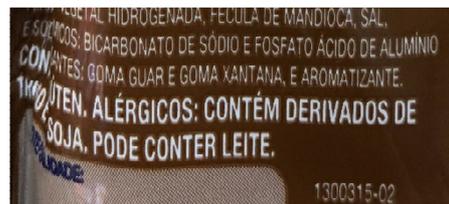
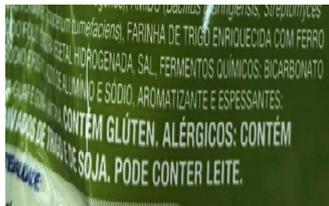
MONONITRATO E B2 (RIBOFLAVINA), POLPA DE BANANA, POLPA DE MAMÃO, SUCO DE MAÇÃ, SUCO DE LARANJA, VITAMINAS (B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), B1 (TIAMINA), NATURAIS CARMIM E URUCUM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESANTE GOMA XANTANA, XAROPE DE AÇÚCAR, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE EM PÓ E FERMENTO LÁCTEO).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE CEVADA, TRIGO E AVEIA. PODE CONTER CENTEIO E SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**MAMÃO + MAÇÃ + BANANA + CEREJAS**



MISTURA PARA BOLO



FOSFATO MONOCÁLCICO, DIFOSFATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES (ESTERES DE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO LÁCTICO), MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENOGLICOL E ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENOGLICOL, AROMATIZANTES, ESPESANTE GOMA XANTANA E CORANTE VERMELHO 40. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.**

... DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO, DIFOSFATO TETRASSÓDICO E ... ÁCIDOS GRAXOS COM POLIOLCEROL E ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM ... EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E ... E ESPESANTES: CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E GOMA GUAR.  
**CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE ... DE LEITE. PODE CONTER OVO.**

MONOCÁLCICO E FOSFATO ÁCIDO DE ALUMÍNIO, E ... EMULSIFICANTES (ESTERES DE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO LÁCTICO E ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENOGLICOL) E AROMATIZANTE. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.**  
 Muito + dicas e

MONOCÁLCICO E FOSFATO ÁCIDO DE ALUMÍNIO E ... EMULSIFICANTES (ESTERES DE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO LÁCTICO E ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENOGLICOL) E AROMATIZANTE. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE.**

xantana. **Ingredientes contendo gene de Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER LEITE E SOJA.**

tartrazina, bordeaux's, amarelo crepusculo FCF e indigotina.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E AMENDOIM.**  
**CONTÉM GLÚTEN**

xantana. **\*Ingrediente contendo gene de Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER LEITE E SOJA.**

xantana. **Ingredientes contendo gene de Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER LEITE E SOJA.**

ACHOCOLATADO EM PÓ

carboximetilcelulosa sódica (INS 466) y emulsionante lecitina de soya (INS 322). **NÃO CONTIENE GLUTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOJA.**

**Ingredientes:** açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

(VITAMINA B2), AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE CEVADA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM GLÚTEN.**  
 FABRICADO POR: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA. (A) RODOVIA PRESIDENTE DUTRA, ... GUARULHOS - SP -

... minerais (ácido carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico), vitaminas (vitamina C, ácido ascórbico, vitamina A (acetato de retinil), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (calciferol) e vitamina B12 (cobalamina) e emulsificante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER ... CONTÉM GLÚTEN.** **Ingredientes:** açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (acetato de cálcio y carboximetilcelulosa sódica), estato de retinil, cloridrato de piridoxina, calciferol y carboximetilcelulosa sódica. **CONTIENE DERIVADOS DE SOJA Y TRIGO. PUEDE CONTER LEITE.** ... fabricado por: ...

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

... cálcico, mix de vitaminas e minerais (fumarato ferroso, ácido ascórbico, vitaminas B1, B2, B6 e A, ácido fólico e vitamina B12), emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez carbonato de cálcio e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA.**  
 Fabricado por: Uoltecnica Tecnologia em Alimentos

**Ingredientes:** açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

açúcar, cacau, extrato de malte de cevada, sal, complexo vitamínico (C, B1, B2, B6, B1, A, D e MALTODEXTRINA), leite desnatado em pó, soro de leite em pó, aromatzizantes e emulsificante LECITINA DE SOJA.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE LEITE.**  
**CONTÉM GLÚTEN.**  
 FABRICADO POR: PEPSICO DO BRASIL LTDA. (A) RODOVIA PRESIDENTE DUTRA, km 219,6 - GUARULHOS - SP - CNPJ: 01.545.104/0776-11 - 081 RODOVIA

vitaminas E, C, B1, B2, B6, B9, B12), sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER DERIVADO DE TRIGO.**

(ferro), saborizante artificial de vainilha e emulsionante lecitina de soja (INS 322).  
**NO CONTIENE GLUTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE SOJA.**

...lecitina de soja e aromatizante.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER DERIVADO DE TRIGO.**

...selenio de sódio, estabilizante carragena e aromatizantes.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE.**  
 NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE: VER EMBALAGEM  
 Fabricado por: Apetec Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

**LEITE EM PÓ**

...sulfato de zinco), vitaminas [vitamina C (ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalfiferol)] e emulsionante lecitina de soja.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Guardar a lata em lugar fresco e seco. Após a abertura da lata, o produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 30 dias. Data de validade...

...de piroxina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B7 (biotina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina).  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
 Produzido por: Nestlé Brasil Ltda. Fábrica de Laticínios (SIF 468) -

...EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
 \*Inclusão de emulsionante lecitina de soja.

...colecalfiferol), sal, aromatizante, emulsionante lecitina de soja, corantes naturais carmin e urucum e acidulante ácido cítrico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, CEVADA, AVEIA E SOJA. PODE CONTER CENTEIO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Modo de Conservação: Manter a lata bem tampada em lugar fresco e seco.  
 Modo de Conservação após Aberto: Iniciado o uso de NESQUIK®, manter a embalagem bem fechada em lugar fresco e seco. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo do produto em até 30 dias. Durante o...

...sulfato de cálcio), ferro (pifosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco), vitaminas [vitamina C (ascorbato de sódio), vitamina E (Acetato de alfa-tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalfiferol)] e emulsionante lecitina de soja.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Guardar a lata em lugar fresco e seco. Após a abertura da lata, o produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 30 dias. Data de validade indicada no fundo da lata.

**PÃO DE QUEIJO CONGELADO**

...QUEIJO PARMESÃO, SAL, MARGARINA, SORO DE LEITE, ESPESSANTE: GOMA XANTANA, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA E OVO.**  
 INDÚSTRIA: BRF S.A.  
 RODOVIA MÁRIO BATISTA MORI, KM 33, Nº 2.950

...queijo, margarina, leite em pó Integral, soro de leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

...DE SOJA, QUEIJO, MARGARINA, SORO DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, LEITE, SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
 MODO DE PREPARO

...desidratado, sal refinado iodado, queijo e condimento em pó preparado sa  
 queijo parmesão.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE E SOJA.**  
**CONTÉM LACTOSE.**

...leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

...Água, amido de mandioca, óleo vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo parmesão.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE.**  
 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS  
 porção de 50 g (1 unidade)

...VD não estabelecido.  
**INGREDIENTES:** Polvilho, queijo, água, fécula de mandioca, ovo integral pasteurizado, óleo de soja, leite em pó integral, manteiga e sal.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

...queijo, margarina, leite em pó integral, soro de leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**PRODUZIDO POR: FORNO DE PÃO DE QUEIJO S/A**  
 Via de Aceso às Chácaras DE MINAS

# CHOCOLATE

gordura vegetal, permeado de soro de leite em pó, gordura anidra de leite, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliglicérol polirricinoleato e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, MACADÂMIAS, NOZES E CASTANHAS.**

\*AGORA COM AUMENTO DE 85% DE LEITE EM COMPARAÇÃO À FÓRMULA ANTERIOR. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, LÍQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICÉROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, AVELA, AVEIA, CEVADA E TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.** INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, MASSA DE CACAU, GRASA VEGETAL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA/INS 322I E POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICÉROL, INS 322I, AROMATIZANTE ARTIFICIAL (VANILINA). **CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y DE SOJA/SOYA.**

... **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE, AMÊNDOA, AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, AVELA, AVEIA, CEVADA, CENTEIO, TRIGO, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÁS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, MACADÂMIAS, NOZES E CASTANHAS.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER: TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, AVELA, AVEIA, CEVADA E TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, AVELA, AVEIA, CEVADA E TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, AMÊNDOA E CASTANHA-DO-PARA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, AVELA E DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES, AVEIA, CEVADA E TRIGO.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU, LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, DE TRIGO E DE CEVADA.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, NOZES, AVEIA, CEVADA E TRIGO.**

... **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVELAS, DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE TRIGO E CEVADA.**







N-teroiil-L-glutâmico]], antiemectante fosfato tricálcico, estabilizante fosfato trissódico e antioxidante tocoferol.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, LEITE, TRIGO, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Para produzir 30 g deste produto usamos 8,1 g

pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidante lecitina de soja. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**  
**Modo de Preparo: Pronto para Consumo.**

piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidante lecitina de soja. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**

ascorbato de sódio (vitamina C), ferro reduzido por hidrogênio (ferro), óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), cianocobalamina (vitamina B12), colecalciferol (vitamina D), maltodextrina e ácido fólico.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER AVEIA, SOJA E TRIGO.**  
 Manter em lugar fresco e seco.

piridoxina), B2 (riboflavina) e ácido fólico (ácido N-teroiil-L-glutâmico)], antiemectante fosfato tricálcico, estabilizante fosfato trissódico e antioxidante tocoferol.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, LEITE, TRIGO, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.**  
 Para produzir 30 g deste produto usamos 8,1 g

ácido fólico), corante caramelo IV e corantes artificiais vermelho allura AC e azul brilhante FCF e aromatizante.  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER AVEIA, SOJA E TRIGO.**  
**Manter em lugar seco e fresco.**

**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER OVOS, LEITE, AVEIA, AVELAS, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO TRIGO E SOJA.**  
**MANTER EM LUGAR FRESCO E SECO.**

(ferro) e óxido de zinco (zinco).  
**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA PODE CONTER AVEIA, SOJA E TRIGO.**

**CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER AVEIA, SOJA E TRIGO.**  
**Manter em lugar fresco e seco.**

...CONTÉM AMÊNDOA, TRIGO, AVEIA E CENTEIO. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM GLÚTEN.**  
 a unidade envasadora. - Produzido por CPW Brasil Ltda. - R. Capitão Airton Araújo, 396/002-49 - Envasado por: (W) CPW Brasil Ltda. - R. Capitão Airton Araújo, (F) Nestlé Nordeste Alimentos e Bebidas Ltda. Av. Capitão Airton Araújo, s/nº - Caçapava, SP - Brasil. CNPJ/MF 08.334.818/0001-52. Indústria Brasileira  
 ...fecho bem a embalagem para conservar o NESTLÉ

### ALIMENTOS PRONTOS CONGELADOS

...extrato de alécrim, alho, extrato de levedura, pimenta preta, estabilizante tripolifosfato de sódio, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de queijo e galinha, espessante: goma xantana, corante: urucum. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER OVO.**  
 INDUSTRIA: BRF S.A.  
 Matadouro de Aves e Ovelhas  
 Fábrica de Conservas  
 ...Bairro São Cristóvão

...AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTE: CORANTE NATURAL CÚRCUMA. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO, DERIVADO DE SOJA, DERIVADO DE LEITE, DERIVADO DE CEVADA, OVOS E SALSÃO. PODE CONTER DERIVADO DE CENTEIO E DERIVADO DE AVEIA.**

...ACIDOS GRAXOS, ESTER DE ACIDOS GRAXOS, EMULSIFICANTE: MANTEIGA, AMIDO E POLISORBATO 80, ESPESSENTES: GELATINA E GOMA GUAR, ESTABILIZANTE DE SÓDIO, CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E AVELÁS. CONTÉM LACTOSE.** \*Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea Mays.

**INGREDIENTES:** CARNE BOVINA, ÁGUA (19%), FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA BOVINA, BARRIGA DEFUMADA, PROTEÍNA DE SOJA (4%), SAL, CEBOLA, SALSA, EXTRATO DE ALECRIM, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE PIMENTA PRETA E ALHO. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.**

...MANTEIGA, FERMENTADO, SAL E AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE SALSA E MANTEIGA. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER DERIVADO DE SOJA E OVO. CONTÉM LACTOSE.**  
 INDÚSTRIA: BRF S.A. - RODovia MÉRIDA

...MANTEIGA, AMIDO MODIFICADO, REQUEIJÃO, MARGARINA, CEBOLA, POLPA DE TOMATE, SAL, SALSA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE FERMENTADO, MANTEIGA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM LACTOSE.**

...ÁGUA, QUEIJO MUSSARELA, POLPA DE TOMATE, CEBOLA, AZEITE DE OLIVA, AMIDO MODIFICADO, MARGARINA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, SUÍNA DEFUMADA, CENOURA, ORÉGANO, CEBOLINHA, PIMENTA BRANCA, SALSA, AROMATIZANTE: AROMA NATURAL DE FRANGO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO. **CONTÉM GLÚTEN.** **CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE TRIGO E OVO. PODE CONTER SOJA.**

**CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE OVO. PODE CONTER CRUSTÁCEOS, PEIXE E LEITE.**

...ESTABILIZANTE: Pirofosfato Dissódico, ALHO, PIMENTA BRANCA, AO NATURAL DE FRANGO. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE.**

...modificado, polpa de tomate, queijo parmesão, sal, cebola, alho, especiarias e realçador de sabor: glutamato monossódico. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**INGREDIENTES:** Água, carne de frango desfiada, requeijão, margarina vegetal, tomate, flocos de batata, leite, amido modificado, polpa de tomate, queijo parmesão, cebola, alho, especiarias, sal, realçador de sabor: glutamato monossódico e corante natural de urucum. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

...NATURAL DE MUSSARELA, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, POTÁSSIO, CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (BETACAROTENO), ALHO, SALSA. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, OVOS E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.**  
 PRODUCIDO POR: SEARA ALIMENTOS LTDA. - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS - ROD. BR 116, km 255 - P. INDUSTRIAL - LAGES - SC - CEP 88502-970 - CNPJ 02.914.460/0216-62.

...CASEÍNA, AMIDO MODIFICADO, CLORETO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: FOSFATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MUSSARELA, REGULADOR DE ACIDEZ: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE: SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (BETACAROTENO), SAL, AÇÚCAR, NOZ-MOSCADA, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, PROTEÍNA DE SOJA, CENOURA, SALSA, AROMA NATURAL E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTES: CURCUMA E CARAMELO I, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, OVOS E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.**  
 PRODUCIDO POR: SEARA ALIMENTOS LTDA. - FÁBRICA DE CONSERVAS - ROD. BR 116, km 255 - PARTE 01 - BARRIO ÁREA INDUSTRIAL - LAGES - SC - CEP 88502-970

**POLPA DE TOMATE, MOLHO DE TOMATE, QUEIJO MUSSARELA, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO DE SOJA, CALDO DE GALINHA (COM AÍPO), PIMENTA E SOJA, ALHO, AÇÚCAR, SAL, ORÉGANO E MANJERICÃO. CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE, DERIVADO DE SOJA, DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO.**

SIF/DIPOA sob nº 0118/928. **INGREDIENTES:** ÁGUA, FEIJÃO PRETO, BARRIGA DEFUMADA, LINGUIÇA CALABRESA, LOMBO DEFUMADO, CEBOLA, ALHO, MARGARINA, SAL, AMIDO MODIFICADO, LOURO, SALVIA, SALSA. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E DERIVADO DE LEITE. PODE CONTER OVO E TRIGO.**

(4.4%), QUEIJO PARMESÃO, CLARA DE OVO, OVO. **CONTÉM GLÚTEN.**  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADO DE SOJA E DERIVADOS DE OVO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE.**  
 \*\* Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens.

COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ... ÁGUA, QUEIJO MUSSARELA, CLARA DE OVO. ...  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE.**

DE SABOR: GUANILATO DISSÓCIDO E INOSINATO DISSÓCIDO), FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, QUEIJO MUSSARELA, ÁGUA, OVO E CLARA DE OVO. CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE**

... TOMATE, AMIDO MODIFICADO, REQUEIJÃO, MARGARINA, CEBOLA, POLPA SAL, SALSAS, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE FERMENTADO, MANTEIGA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA. CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM LACTOSE.**

(1,4%), CEBOLA, BARRIGA DEFUMADA, MARGARINA, AÇÚCAR, SAL, PRESUNTO COZIDO, OVO, CLARA DE OVO, ...  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA**

... monossódico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, LEITE, SOJA, TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... tomate, amido modificado, carne bovina, soro de leite, queijo muçarela, leite, carne ovo, presunto, alho, especiarias, realçador de sabor glutamato monossódico.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, LEITE, SOJA, TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... requeijão cremoso, amido modificado, caldo de galinha, sal e noz-moscada. Massa: farinha em pó e amido modificado. Presunto e queijo mussarela.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, OVO E LEITE. CONTÉM LACTOSE.**

... QUEIJO TIPO PROVOLONE, QUEIJO PROCESSADO SABOR GORGONZOLA, QUEIJO PARMESÃO E ORÉGANO. CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER CENTEIO E AVEIA.**

... **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER OVO, CENTEIO E AVEIA**

... amido modificado, cebola, orégano, pimenta preta, óleo de soja, sal, açúcar, extrato de malte, lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil 2 lactil  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE OVO. CONTÉM LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN.**

... lactato de sódio, amido modificado, orégano, pimenta preta, azeitonas pretas, óleo de soja, sal, açúcar, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil 2  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO, TRIGO, LEITE, SOJA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... amido modificado, cebola, orégano, pimenta preta, óleo de soja, sal, açúcar, extrato de malte, lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil 2 lactil  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE, SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE OVO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

... propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha cloridrato de L-cisteína.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

... amido modificado, óleo de soja, alho, orégano, salsa e fermento biológico fresco.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVOS E PEIXES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

AÇÚCAR, AROMATIZANTES: AROMA IDÊNTICO NATURAL DE LIMÃO,  
 PIMENTA PRETA E AIPO, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE  
 POTÁSSIO E PIRÓFOSFATO TETRASSÓDICO, FERMENTOS QUÍMICOS:  
 PIRÓFOSFATO DISSÓDICO E BICARBONATO DE SÓDIO, ESPESANTE:  
 GOMA GUAR, CORANTE: CURCUMÁ. CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE  
 TRIGO, DERIVADO DE SOJA.**

AROMATIZANTES: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE, AROMA  
 ALECRIM, PIMENTA BRANCA E CARNE DE AVES, REALÇADORES DE SABOR: GLUTAMATO  
 MONOSSÓDICO, INOSINATO E GUANILATO DISSÓDICO, CORANTES: URUCUM, CURCUMÁ  
 E PÁPRICA, ESPESANTE: GOMA GUAR, CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE,  
 DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER OVO.**

**INGREDIENTES:** CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, ÁGUA, SAL, PIMENTA  
 PIMENTA-BRANCA, CEBOLINHA, PÁPRICA, PIMENTA-JALAPENO, AROMA NA  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, OVO, LEITE E TRIGO.  
 CONTÉM GLÚTEN.**  
**PRODUZIDO POR: SEARA ALIMENTOS LTDA. - UNIDADE DE BEM  
 E PRODUTOS CÂRNEOS - AVENIDA DAS COMUNICAÇÕES, 333, ED  
 BARRAGEM INDUSTRIAL, ANHANGUERA, 05456-000, SP - CEP 05776-000**

CARAMELO IV, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTE  
 PÁPRICA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO  
 CONTÉM GLÚTEN.**  
**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**

aroma natural de cebola, aroma natural de pimenta preta.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.  
 CONTÉM SUBSTÂNCIAS QUE ESTIMULAM O SABOR.**

DE CÁLCIO, MISTURA DE ADITIVOS (EMULSIFICANTES: ESTEAROIL 2  
 ESTERES DE ÁCIDO DIACETIL, TARTÁRICO COM MONO E DIGLICERÍDEOS,  
 ESTABILIZADOR DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO) E QUEIJO PROCESSADO SABOR PR  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE LEI**

SAVOR PRATO.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO,  
 PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA,  
 GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

(20.1%), PROTEÍNA DE SOJA (3.9%), GORDURA BOVINA, SAL, CEBOLA, PÁPRICA,  
 EXTRATO DE ALECRIM, NOZ-MOSCADA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE CARNE, PIMENTA, ALHO E AROMA IDÊNTICO  
 DE CARNE, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO  
 VERMELHO DE BETERRABA. CONTÉM GLÚTEN.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO.**

centro, pimenta preta, cominho, curcuma, pimenta calabresa, orégano e  
 realçador de sabor glutamato monossódico), pimenta-do-reino branca, caldo de  
 galinha e corante natural de urucum.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE,  
 OVOS E PEIXES. CONTÉM GLÚTEN.**