

**FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE**

**ANÁLISE DE ROTULAGEM DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO COMERCIALIZADO NO  
MUNICÍPIO DE RECIFE/PE**

**LETÍCIA SANTOS NOGUEIRA  
LUCIENE SANTOS DE VASCONCELOS**

RECIFE, PE  
2019

**FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE**

**ANÁLISE DE ROTULAGEM DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO COMERCIALIZADO NO  
MUNICÍPIO DE RECIFE/PE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade Pernambucana de Saúde, como parte das exigências para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição, sob a orientação da nutricionista Lígia Pereira da Silva Barros.

Graduandas em Nutrição

**LETÍCIA SANTOS NOGUEIRA**

**LUCIENE SANTOS DE VASCONCELOS**

RECIFE, PE  
2019

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	6
2. METODOLOGIA .....	9
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	10
4. CONCLUSÃO.....	16
5. REFERÊNCIAS .....	17
6. APÊNDICES .....	20
7. ANEXOS .....	21

## RESUMO

O Brasil é o maior exportador de café no mercado mundial e ocupa a segunda posição entre os países consumidores da bebida e responde por um terço da produção mundial de café, posto que detém há mais de 150 anos. A rotulagem de alimentos é fundamental no processo de compra e aquisição, sendo indispensável o fornecimento de informações verdadeiras e legíveis em seus rótulos, não induzindo os consumidores à confusão ou engano. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a adequação das informações contidas nos rótulos de cafés torrado e moído comercializados no município de Recife/PE, de acordo com as legislações brasileiras vigentes. A análise dos 65 rótulos foi realizada a partir de registro fotográfico das embalagens de cafés e aplicação de um checklist próprio confeccionado à partir da Resolução N° 259/02 (ANVISA). Os dados foram processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa Excel for Windows-Microsoft (2016)® e apresentados de forma descritiva, utilizando-se de frequência e percentual do nível de conformidade e não conformidade de itens obrigatórios e facultativos, sendo expressos em forma de tabela. Das embalagens analisadas, apenas 29% apresentaram todos os itens obrigatórios de forma correta como disposto na RDC vigente e 71% apresentaram irregularidades. Os resultados obtidos evidenciam a necessidade de uma maior coerência nas informações fornecidas pelos fabricantes e de uma maior fiscalização por parte dos órgãos responsáveis para que o cliente possa ter a autonomia de realizar uma escolha consciente sobre qual produto irá consumir.

**Palavras-chave:** Café; torrado e moído; rotulagem; alimentos; legislação, ANVISA;

## **ABSTRACT**

Brazil is the largest exporter of coffee in the world market and occupies the second position among the consuming countries of the beverage and accounts for a third of the world coffee production, since it owns for more than 150 years. Food labeling is fundamental in the buying and purchasing process, and it is essential to provide true and legible information on their labels, not inducing consumers to confusion or deception. The objective of the present study was to evaluate the adequacy of the information contained in the labels of roasted and ground coffee sold in the city of Recife / PE, according to the current Brazilian legislation. The analysis of the 65 labels was performed based on the photographic record of the coffee packaging and the application of an own checklist made from Resolution No. 259/02 (ANVISA). Data were processed in spreadsheets prepared in Excel for Windows-Microsoft (2016) ® program and presented descriptively, using frequency and percentage of the level of compliance and non-compliance of mandatory and optional items, expressed in the form of table. Of the packages analyzed, only 29% presented all mandatory items correctly as provided in the current DRC and 71% presented irregularities. The results show the need for greater consistency in the information provided by the manufacturers and greater supervision by the responsible agencies so that the customer can have the autonomy to make a conscious choice about which product to consume.

**Keywords:** Coffee; toasted and ground; labeling; foods; legislation, ANVISA;

## 1. INTRODUÇÃO

Conforme a Resolução de Diretoria Colegiada – Resolução N° 277, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, o café torrado é o grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, principalmente de Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern e Coffea canéfora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. De acordo com a sua apresentação, pode ser classificado em café torrado em grãos ou café torrado e moído.

Segundo a RDC 277/05, que aprova o “Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-mate e Produtos Solúveis”, “o produto deve ser designado de “Café Torrado em Grão” e quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de “Café Torrado Moído”.

O café é consumido desde 1550, porém as primeiras sementes de café chegaram ao Brasil somente em 1727, por intermédio do sargento-mor Francisco de Melo Palheta, que as trouxe da Guiana Francesa para o Maranhão. Entretanto, pela ausência de condições naturais favoráveis fez com que o cultivo fosse redirecionado para o Sul do País. Em 1880, se iniciou um novo ciclo econômico no Brasil tornando-o maior produtor mundial de café, posto que ocupa até hoje (INMETRO, 2013).

Atualmente o País é responsável por um terço da produção mundial de café, o que o coloca como maior produtor e exportador da bebida no mundo, posto que ocupa há mais de 150 anos (ABIC, 2019). É o 5º produto na pauta de exportação brasileira, movimentando US\$ 5,2 bilhões em 2017 (BRASIL, 2018).

O Brasil é o segundo maior consumidor de café no mundo com 21 milhões de sacas por ano, atrás apenas dos Estados Unidos. Cada pessoa consome 839 xícaras de café por ano e o investimento chega a R\$ 113,00, segundo dados da Euromonitor Internacional, que é uma pesquisa de mercado em produtos de consumo, indústrias comerciais, tendências demográficas e estilos de vida dos consumidores no Brasil. (ABIC, 2019). O consumo de

café no Brasil cresceu 5% em 1 ano, é o que aponta a nova pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2019).

O café apresenta diversas substâncias com uma importante riqueza nutricional para a saúde e o seu composto mais estudado e conhecido é a cafeína. A sua principal função é estimular o sistema nervoso central e apresenta propriedades vasodilatadoras e diuréticas. Destacam-se ainda vitaminas do complexo B (niacina), sais minerais, compostos nitrogenados, lípidos (diterpenos), hidratos de carbono (polissacáridos), polifenóis (ácido clorogénico), e a trigonelina (ROMEIRO, 2012).

O primeiro contato do consumidor com o produto é por meio da sua embalagem. Tradicionalmente, empregam-se em estudos de consumidor, testes de aceitação ou preferência pelo produto, entretanto, avaliar a embalagem é essencial na determinação dos critérios do consumidor para a escolha, decisão de compra e consumo de um produto (DELLA LUCIA et al., 2007).

Entende-se por rotulagem 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 (RDC N° 259/02, ANVISA)

A legislação vigente no país sobre rotulagem (RDC 259/02, ANVISA), afirma que: “todo e qualquer alimento comercializado, embalado na ausência do cliente, deve estar dentro dessas especificações, de modo a garantir que o consumidor tenha acesso às informações e que órgãos de fiscalização possuam mais uma ferramenta de apoio na execução do seu trabalho”.

O Código de Defesa do Consumidor prevê a proteção do consumidor contra publicidade enganosa ou abusiva. Segundo o artigo 37º, no inciso 1º, é enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades,

origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços. (Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990)

Sendo assim, os rótulos apresentam-se como um veículo de segurança alimentar/nutricional, de garantia de saúde pública e de direito humano à alimentação com qualidade, como prediz o artigo 6º, III, do Código de Defesa do Consumidor (LOBANCO et al, 2009).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é responsável pela fiscalização e normatização dos rótulos dos alimentos, com o intuito de garantir a fidedignidade das informações fornecidas nos rótulos dos alimentos comercializados no Brasil, e possibilitar ao consumidor um maior poder de adoção de estilo de vidas e práticas alimentares mais saudáveis (CAMARA, 2008).

De acordo com a RDC 259/02, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, nome ou razão social, identificação de lote e prazo de validade. A rotulagem de café torrado e moído devem conter todos estes itens obrigatórios.

A lista de ingredientes mesmo sendo uma informação obrigatória, não se aplica a embalagens de cafés por ser um alimento com único ingrediente e a tabela nutricional por ser um item facultativo e não obrigatório para este produto, de acordo com a RDC 259/02.

Conforme as informações obrigatórias e facultativas que devem constar nos rótulos de alimentos embalados, este trabalho teve como objetivo avaliar as informações contidas em rótulos de embalagens de café torrado e moído comercializados no município de Recife/PE, de acordo com o que está disposto na legislação vigente.

## 2. METODOLOGIA

O estudo é do tipo transversal descritivo sobre a análise da rotulagem de café, vendidos em estabelecimentos comerciais no município de Recife-PE. A pesquisa de campo foi realizada entre os meses de setembro e outubro de 2019, em oito estabelecimentos diferentes, entre supermercados e atacados centrais da região que comercializam o produto, para coleta das amostras de rótulos de cafés.

A análise da rotulagem foi realizada pelas pesquisadoras do estudo em questão, a partir de registro fotográfico dos rótulos de cafés e aplicação de um checklist próprio, que se encontra em apêndice, confeccionado à partir da Resolução N° 259/02 (ANVISA). Os dados foram processados em planilhas eletrônicas elaboradas no programa Excel for Windows-Microsoft (2016)® e apresentados de forma descritiva, utilizando-se de frequência e percentual do nível de conformidade e não conformidade de itens obrigatórios e facultativos, sendo expressos em forma de tabela.

A categoria escolhida para análise foram a dos cafés denominados “Torrado e Moído”, sem critério de exclusão, essa categoria foi selecionada por ser o tipo mais consumido pelos brasileiros, totalizando 65 produtos analisados, em embalagens de 250g em sua maioria, sendo 58 nacionais e 7 importados, na qual foi encontrado um total de 29 fabricantes, destes, 18 possuem mais de uma denominação de venda no mercado.

As informações contidas nos rótulos de café torrado e moído foram avaliadas de acordo com as informações presentes na Resolução - RDC N° 259, de 20 de setembro de 2002 - ANVISA e na Resolução – RDC N° 277, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA, onde contém o “Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis”.

Os itens obrigatórios analisados foram: denominação de venda, identificação de origem, conteúdo líquido, validade, modo de conservação, lote, modo de preparo e a informação do ponto de torra. Dentre as informações facultativas que alguns alimentos

podem apresentar, de acordo com a RDC Nº 259/02 e a RDC Nº 277/05, foram analisadas a tabela nutricional, a lista de ingredientes e a presença do selo de qualidade.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a análise das informações obrigatórias das embalagens de café de acordo com a RDC 259/02, observa-se que das 65 embalagens analisadas, 29% possuem conformidade com todos os itens obrigatórios e 71% possuem algum tipo de irregularidade. A Tabela 1 apresenta o perfil de adequação e não adequação das informações obrigatórias analisadas nos rótulos de café torrado e moído

Tabela 1: Perfil de adequação de informações obrigatórias dos rótulos de café torrado e moído.

ITENS	AD		NA		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
DENOMINAÇÃO DE VENDA	65	100	0	0	65	100
IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM	58	89	7	11	65	100
CONTEÚDO LÍQUIDO	65	100	0	0	65	100
VALIDADE	57	88	8	12	65	100
MODO DE CONSERVAÇÃO	55	85	10	15	65	100
LOTE	61	94	4	6	65	100
MODO DE PREPARO	61	94	4	6	65	100
TORRA	40	61	25	39	65	100
MÉDIA		89		11	-	-

Legenda: AD: Adequado; NA: Não adequado

A denominação de venda do alimento é “o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento que é fixado no Regulamento Técnico específico que estabelece os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto” (RDC 259/02, ANVISA). Dessa forma, todos os rótulos analisados devem constar obrigatoriamente a denominação de venda do produto, ou seja, a informação “Café Torrado e Moído”. Sobre este item todas as embalagens avaliadas estão em conformidade.

No tópico “c” do item 6.1 da RDC 259/02, está disposto à seguinte informação: “podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento, por exemplo, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido. O sabor e aroma que caracterizam a bebida são resultantes da combinação de centenas de compostos químicos produzidos pelas reações que ocorrem durante a torrefação. O grau de torra afeta diretamente o sabor do café, determina como o grão foi torrado definindo os vários compostos que são extraídos durante a formação da bebida (MELO,2004).

Diante disso, 61% das embalagens de cafés apresentam a informação do tipo de tratamento térmico que os grãos foram submetidos, ou seja, o ponto de torra, enquanto 39% não apresentavam esta informação. Dos rótulos que apresentam, 30% não contém a informação do ponto de torra de forma correta, junto ou próxima da denominação de venda, como preconiza a legislação.

No estudo de FREGONESI et al. (2010), que avaliou rótulos de polpas de açaí congeladas comercializadas no município de Ribeirão Preto/SP, apresentou um percentual de não conformidade relevante, 33,33%, no que se refere à denominação de venda, percentual diferente do estudo em questão, uma vez que foram declarados como “polpa de açaí médio”, sendo corretos os termos “açaí médio” ou “açaí regular tipo B”.

FREITAS et al. (2015) ao avaliarem rótulos de suplementos protéicos importados no Brasil observaram que todas as amostras avaliadas apresentaram denominação de venda clara e objetiva, sendo exposta na face principal do rótulo do produto, juntamente à marca, em letras menores.

Toda embalagem de alimento deve apresentar obrigatoriamente a identificação de origem, que deve conter: “o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador

ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; país de origem e município; número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente”(RDC N° 259/02). De acordo com o exposto na Tabela 1, todos os rótulos possuem identificação de origem, porém, apenas 89% trazem as informações de forma completa, enquanto 11% não dispõem de todas as informações necessárias.

No item 6.4.2 da mesma resolução está disposto à seguinte informação: “Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em...", "produto..." ou "indústria..." (RDC N° 259/02). Foram encontrados 28% dos rótulos que não se enquadram neste item, que não possuem a expressão sinalizando de forma clara a verdadeira responsabilidade técnica da empresa, se fabricante/produtor ou distribuidor.

FREGONESI et al. (2010) em sua pesquisa encontrou 100% de conformidade com a legislação no que se refere a identificação de origem. As informações úteis ao consumidor (telefone, site/e-mail ou fax) estavam presentes em todos os rótulos avaliados.

O conteúdo líquido é definido pela portaria INMETRO N° 157/02 como quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto. A importância deste item para o consumidor se dar ao fato do mesmo não ser levado a engano quanto ao conteúdo do produto apresentado e o encontrado, como também na justificativa do preço. No presente estudo todas as embalagens apresentaram a informação do conteúdo líquido em seu rótulo.

Costa (2014) ao avaliar rótulos de embalagens de leites comercializados na região metropolitana de Fortaleza/Ceará, observou com relação ao conteúdo líquido, que todas apresentaram o algarismo que representa a quantidade do mesmo (1L) em diferentes tamanhos, mas que 58% não apresentavam em seus rótulos a expressão “Conteúdo”, precedendo a quantidade do produto, conforme exigido pela Portaria Inmetro nº157/02.

Quanto ao prazo de validade, observou-se que 88% cumprem com as exigências da legislação vigente, com a indicação da validade de forma correta, de acordo com o vencimento do produto e precedido das expressões indicadas pela legislação. Dos 12% em não conformidade, 8% dos rótulos apresentavam a validade de forma incompleta, sem o uso de uma das expressões, "válido até...", "validade..." ou "val..." e 4% não apresentavam nenhuma informação sobre validade em seus rótulos.

O item 6.6.2 da RDC 259/02, consta a obrigatoriedade de apresentar "nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens." Sobre este item, foi observado 85% de adequação dos rótulos que trazem o modo de conservação a fim de orientar o consumidor sobre formas de armazenamento e conservação do produto.

Comparando o resultado do presente estudo com o de FREGONESI et al. (2010) e MELLO et al. (2012) que em seus estudos encontraram 100% de conformidade com a legislação no que se refere ao modo de conservação do produto, houve resultado inferior sobre a adequação deste item na rotulagem de café.

Dos rótulos avaliados, 94% apresentaram em sua embalagem, alguma impressão de lote "que é determinado em cada caso pelo fabricante do alimento, segundo critérios próprios" (RDC 259/02). Nesses 94% estão inclusos fabricantes que se comportam no tópico "b" do item 6.5.3 da mesma resolução, em que para a identificação do lote, pode ser utilizada a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

DAROS et al. (2010) ao analisarem 130 amostras de diferentes produtos de 10 cestas básicas de estabelecimentos em cidades do estado de São Paulo identificaram que 10,8% dos rótulos não apresentavam a identificação de lote.

Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto (RDC 259/02, ANVISA). Para este item, 94% das embalagens estavam em acordo com a legislação pelo fato do café torrado e moído ser um produto que necessita de preparo para ser consumido, enquanto 6% não trazia informações sobre modo de preparo do produto.

Segundo a RDC N° 259/02 da ANVISA, informações facultativas são representações gráficas ou informações, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios no regulamento, incluídos os referentes à declaração de propriedades e as informações enganosas. Com base nos dados apresentados na Tabela 2, verifica-se que 79% dos rótulos avaliados apresentaram algum tipo de informação facultativa (rotulagem nutricional, lista de ingredientes ou certificação de qualidade), porém nenhuma embalagem apresentavam as três informações juntas no mesmo rótulo. Enquanto que os 21% restantes não trazem nenhuma dessas informações.

Tabela 2: Perfil de adequação de informações facultativas dos rótulos de café torrado e moído.

ITENS	A		NA		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%
TABELA NUTRICIONAL	5	8	60	92	65	100
LISTA DE INGREDIENTES	9	14	56	86	65	100
CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE	43	66	22	34	65	100
MÉDIA		-29		-71	-	-

Legenda: A: Apresenta; NA: Não apresenta

A rotulagem nutricional de alimentos embalados normalmente obedece a Resolução RDC N° 360/03 da ANVISA, porém, diante de tal resolução, o café é um produto dispensado da apresentação de rotulagem nutricional, o que a torna uma informação facultativa. De acordo com a Tabela 2, apesar de não ser uma informação obrigatória, 8% das embalagens avaliadas apresentaram rotulagem nutricional, entretanto, observou-se que 18% das embalagens de café torrado e moído que não trazem esta informação possuíam o contato de Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) para que o consumidor possa entrar em contato e obter tais informações nutricionais.

Silva & Dutra (2011) ao analisarem 63 rótulos de café torrado e moído no município de Uberaba, Estado de Minas Gerais, identificaram que 19% das embalagens avaliadas possuíam rotulagem nutricional e que 81% possuíam o contato de Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) para obter informações nutricionais.

No item 6.2.1 da RDC 259/02 que traz “com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes” o café não se enquadra na obrigatoriedade de lista de ingredientes, por conter um único ingrediente, tornando uma informação facultativa. Porém, analisando os rótulos em estudo, foi identificado que 14% dos fabricantes trazem esta informação.

Outra informação facultativa são as certificações e/ou denominação de qualidade, que segundo o item 7.2.1 da RDC N° 259/02 da ANVISA preconiza: “somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico” e acrescenta: “ser facilmente compreensíveis e não devem de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento” (RDC 259/02).

De acordo com a legislação, há órgãos específicos para certificar tal regulamentação e apresentação simbólica encontradas nas embalagens de café torrado e moído. A ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), que é uma das certificações mais presentes nos cafés possui o “Programa de Pureza do Café” que certifica que o produto é puro, sem adulteração ou misturas, oferecendo segurança alimentar, qualidade e respeito ao consumidor e o “Programa de Qualidade do Café”, que certifica a qualidade do produto final por meio de uma metodologia de análise sensorial, que classifica e diferencia os cafés em 4 categorias: extraforte, tradicional, superior e gourmet. (ABIC, 2019).

No estudo sobre rotulagem de café realizado por Silva & Dutra (2011) foi observado um alto índice de adequação relacionada a certificações (78%), enquanto 21% não apresentavam nenhum tipo de certificação, enquanto que no presente estudo foi encontrado um índice inferior ao estudo comparado, com um percentual de 66% das embalagens que trazem essa informação. Por outro lado, 34% não apresentavam nenhum tipo de certificação, sendo este um fator que pode afetar a confiabilidade do produto por parte dos consumidores.

Para os rótulos de café torrado e moído, não existe um regulamento técnico específico só para esse tipo de alimento, sendo a RDC 259/02 (ANVISA) a resolução vigente em que produtores e fabricantes de cafés se baseiam. A RDC 277/05 (ANVISA), não traz informações específicas sobre itens obrigatórios e facultativos que os rótulos desse alimento devem apresentar, possibilitando inadequações por parte das empresas na fidedignidade das informações.

#### **4. CONCLUSÃO**

Através do estudo realizado foi possível observar que existe um grande número de embalagens que possuem alguma inconformidade com os itens obrigatórios proposto pela

legislação vigente, seja pela falta de informação ou apresentação incompleta desta. Essas informações podem interferir diretamente na escolha do produto e na indução de erros por parte do consumidor.

Dessa forma, faz se necessária a realização de novas pesquisas sobre a temática, evidenciando falhas e o não cumprimento das obrigatoriedades por parte dos fabricantes. É indiscutível a importância de uma fiscalização mais rigorosa, para que as empresas forneçam à população rótulos confiáveis e objetivos.

## 5. REFERÊNCIAS

Associação Brasileira da Indústria de Café. (2019). **Brasil é o segundo maior consumidor do café no mundo**. ABIC (2019). Disponível em: <http://abic.com.br/brasil-e-o-segundo-maior-consumidor-do-cafe-no-mundo/>

Associação Brasileira da Indústria de Café. (2019). **Consumo de café cresce no Brasil**. ABIC (2019). Disponível em: <http://abic.com.br/consumo-de-cafe-cresce-no-brasil/>

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. (2002, agosto 19). **Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002**. Regulamento Técnico Metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2018). **Café no Brasil**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/cafe/cafeicultura-brasileira>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução da Diretoria Colegiada N° 259, de 20 de setembro de 2002**. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução da Diretoria Colegiada N° 277, de 22 de setembro de 2005**. Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CÂMARA, M.C.C.; MARINHO, C.L.M.; GUILAM, M.C.; BRAGA, A.M.C.B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Rev Panam Salud Pública**, Washington, v. 23, n. 1, Jan. 2008.

Código de Defesa do Consumidor. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm) Acesso em: 12/12/19

COSTA, O. A. Avaliação de rótulos de embalagens de leites comercializados na região metropolitana de Fortaleza, Ceará. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Vol1, Núm 1,2014.

DAROS, V.S.M.G; PRADO, S.P.T.; MARTINI, M.H.; GRACIANO, R.A.S.; STANCARI, R.C.A; GonzagaGONZAGA, Z.M. Alimentos embalados que compõem as cestas básicas: avaliação microscópica e da rotulagem. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, 2010; 69(4):525-30.

DELLA LUCIA, S. M.; MINIM, V. P. R.; MINIM, L. A.; SILVA, C. H. O. Características Visuais da Embalagem de Café no Processo de Decisão de Compra pelo Consumidor. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 33, p. 1758-1764, 2009. Número Especial.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa. **Consumo de café torrado e moído em nível global deverá crescer a uma taxa anual superior a 5% no período de 2016 a 2020**. EMBRAPA (2016). Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/12197016/consumo-de-cafe-torrado-e-moido-em-nivel-global-devera-crescer-a-uma-taxa-anual-superior-a-5-no-periodo-de-2016-a-2020>> Acesso em: 28 de outubro de 2019.

FREGONESI, B.M.; YOKOSAWA, C.E.; OKADA, I.A.; MASSAFERA, G.; BRAGA, C.T.M.; PRADO, S.P.T. Polpa de açaí congelada: características nutricionais, físicoquímicas, microscópicas e avaliação da rotulagem. **Revista Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, 2010; 69(3):387-95.

FREITAS, H. R.; BIZARELLO, T. B.; ROMANO, U.S.; SANTANA, P.G.B.S.; HAUBRICH, R.; CASTRO, I.P.L. Avaliação da rotulagem e informação nutricional de suplementos proteicos importados no Brasil. *Revista Brasileira de Nutrição Esportiva*. Vol. 9. Num. 49. 2015. p.14-24. Disponível em: <http://www.rbne.com.br/index.php/rbne/article/view/489/449>

GONÇALVES, A. I. **Marketing nutricional em rotulagem de iogurtes: uma avaliação clínica**. 1997. 65f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1997.

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. (2018). **Café Torrado e Moído**. INMETRO (2018). Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/consumidor/produtos/cafe.asp>  
Acesso em : 27 outubro de 2019.

LOBANCO, C.M.; VEDOVATO, G.M.; CANO, C.B.; BASTOS, D.H.M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 3, n. 43, p. 499-505, 2009.

MELLO, A.V.; CASSIMIRO, T.A.S.; POSPISCHEK, V.S.; VILLARIM, W.L.F.; PEREIRA, I.R.O.; ABREU, E.S. Avaliação da composição centesimal e da rotulagem de barras de cereais. **E-Scientia**. 2012; 5(2): 41-8.

MELO, W.L.B. A Importância da Informação Sobre do Grau de Torra do Café e sua Influência nas Características Organolépticas da Bebida. São Carlos, SP: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2004. 4 p. (**Embrapa Instrumentação Agropecuária. Comunicado Técnico, 58**). Disponível em:  
[https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPDIA/10452/1/CT58\\_2004.pdf](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPDIA/10452/1/CT58_2004.pdf)

ROMEIRO, S.; DELGADO, M. A saúde numa chávena de café. **Revista Nutricias**, 15: 20-23, APN, 2012.

SILVA, A.M.; DUTRA, M.B.L. Avaliação de informações contidas em rótulos de café torrado e moído. **Revista Alimentos e Nutrição**. Araraquara, v. 22, n. 3, p. 449-454, jul./set. 2011.

## 6. APÊNDICES

Apêndice I: Check-list utilizado para a coleta de dados.

<b>RDC Nº 259 - INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS</b>	<b>AD</b>	<b>NA</b>
<b>Denominação de Venda</b>		
<b>Ponto de Torra</b>		
<b>Conteúdo líquido</b>		
<b>Identificação de Origem ou Razão Social</b>		
<b>Prazo de Validade</b>		
<b>Modo de conservação</b>		
<b>Identificação de Lote</b>		
<b>Modo de Preparo</b>		

<b>RDC Nº 259 - INFORMAÇÕES FACULTATIVAS</b>	<b>AD</b>	<b>NA</b>
<b>Tabela Nutricional</b>		
<b>Lista de Ingredientes</b>		
<b>Certificação de Qualidade</b>		

<b>RDC nº 259- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES</b>	<b>AD</b>	<b>NA</b>
<b>Apresentar a expressão "fabricado em...", "produto ..." ou "indústria ...".</b>		
<b>Apresentar a expressão "válido até...", "validade..." ou "val..."</b>		
<b>Apresenta o contato de Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) para informações nutricionais.</b>		
<b>Apresenta a informação de torra junto à denominação de venda.</b>		

## **7. ANEXOS**

Anexo 1 – Normas para submissão na **Brazilian Journal of Food Technology**

### **NORMAS PARA SUBMISSÃO**

#### **CONTEÚDO E CLASSIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA PUBLICAÇÃO**

Serão aceitos manuscritos de abrangência nacional e/ou internacional que apresentem novos conceitos ou abordagens experimentais e que não sejam apenas repositórios de dados científicos. Trabalhos que contemplam especificamente metodologias analíticas serão aceitos para publicação desde que elas sejam inovadoras ou proporcionem aperfeiçoamentos significativos de métodos já existentes. Ficarà a critério dos editores, a depender da relevância do tema, a aceitação de trabalhos que tenham resultados da análise de produtos industrializados sem informações que permitam reproduzir a sua obtenção. Não serão aceitos para publicação trabalhos que visam essencialmente à propaganda comercial.

Os documentos publicados no BJFT classificam-se nas seguintes categorias:

1.1. ARTIGOS CIENTÍFICOS ORIGINAIS: São trabalhos que relatam a metodologia, os resultados finais e as conclusões de pesquisas originais, estruturados e documentados de modo que possam ser reproduzidos com margens de erro iguais ou inferiores aos limites indicados pelo autor. O trabalho não pode ter sido previamente publicado, exceto de forma preliminar como nota científica ou resumo de congresso.

1.2. ARTIGOS DE REVISÃO: São extratos inter-relacionados da literatura disponível sobre um tema que se enquadre no escopo da revista e que contenham conclusões sobre o conhecimento disponível. Preferencialmente devem ser baseados em literatura publicada nos últimos cinco anos.

1.3 NOTAS CIENTÍFICAS: São relatos parciais de pesquisas originais que, devido à sua relevância, justificam uma publicação antecipada. Devem seguir o mesmo padrão do Artigo Científico, podendo ser, posteriormente, publicadas de forma completa como Artigo Científico.

1.4. RELATOS DE CASO: São descrições de casos, cujos resultados são tecnicamente relevantes.

1.5. COMUNICAÇÕES RÁPIDAS: Atualização de uma pesquisa ou outros itens noticiosos.

Os manuscritos podem ser apresentados em português ou inglês.

### **ESTILO E FORMATAÇÃO**

#### **2.1. FORMATAÇÃO**

- Editor de Textos Microsoft WORD 2010 ou superior, não protegido.

- Fonte Arial 12, espaçamento duplo entre linhas. **Não formate o texto em múltiplas colunas.**
- Página formato A4 (210 x 297 mm), margens de 2 cm.
- Todas as linhas e páginas do manuscrito deverão ser numeradas sequencialmente.
- A itemização de seções e subseções não deve exceder 3 níveis.
- O número de páginas, incluindo Figuras e Tabelas no texto, não deverá ser superior a 20 para Artigos Científicos Originais e de Revisão e a 9 para os demais tipos de documento. Sugerimos que a apresentação e discussão dos resultados seja a mais concisa possível.
- Use frases curtas.

2.2. UNIDADES DE MEDIDAS: Deve ser utilizado o Sistema Internacional de Unidades (SI) e a temperatura deve ser expressa em graus Celsius.

2.3. TABELAS E FIGURAS: Devem ser numeradas em algarismos arábicos na ordem em que são mencionadas no texto. **Seus títulos devem estar imediatamente acima das Tabelas e imediatamente abaixo das Figuras e não devem conter unidades.** As unidades devem estar, entre parênteses, dentro das Tabelas e nas Figuras. Fotografias devem ser designadas como Figuras. A localização das Tabelas e Figuras no texto deve estar identificada.

As TABELAS devem ser editadas utilizando os recursos próprios do editor de textos WORD para este fim, usando apenas linhas horizontais. Devem ser autoexplicativas e de fácil leitura e compreensão. Notas de rodapé devem ser indicadas por letras minúsculas sobrescritas. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir esta mesma sequência para as notas de rodapé.

As FIGURAS devem ser utilizadas, de preferência, para destacar os resultados mais expressivos. Não devem repetir informações contidas em Tabelas. Devem ser apresentadas de forma a permitir uma clara visualização e interpretação do seu conteúdo. As legendas devem ser curtas, autoexplicativas e sem bordas. As Figuras (gráficos, fotos, diagrama etc.) **devem ser coloridas e em alta definição (300 dpi)**, para que sejam facilmente interpretadas. As figuras devem estar na forma de arquivo JPG ou TIF. Devem ser enviadas (File upload) em arquivos individuais, **separadas do texto principal**, na submissão do manuscrito. Estes arquivos individuais devem ser nomeados de acordo com o número da figura. Ex.: Fig1.jpg, Fig2.tif etc.

2.4. EQUAÇÕES: As equações devem aparecer em formato editável e apenas no texto, ou seja, não devem ser apresentadas como figura nem devem ser enviadas em arquivo separado.

Recomendamos o uso do MathType ou Editor de Equações, tipo MS Word, para apresentação de equações no texto. Não misture as ferramentas MathType e Editor de Equações na mesma equação, nem tampouco misture estes recursos com inserir símbolos. Também não use MathType ou Editor de Equações para apresentar no texto do manuscrito variáveis simples (ex.,  $a=b^2+c^2$ ), letras gregas e símbolos (ex.,  $\alpha$ ,  $\infty$ ,  $\Delta$ ) ou operações matemáticas (ex.,  $x$ ,  $\pm$ ,  $\geq$ ). Na edição do texto do manuscrito, sempre que possível, use a ferramenta "inserir símbolos".

Devem ser citadas no texto e numeradas em ordem sequencial e crescente, em algarismos arábicos entre parênteses, próximo à margem direita.

2.5. **ABREVIATURAS e SIGLAS:** As abreviaturas e siglas, quando estritamente necessárias, devem ser definidas na primeira vez em que forem mencionadas. Não use abreviaturas e siglas não padronizadas, a menos que apareçam mais de 3 vezes no texto. As abreviaturas e siglas não devem aparecer no Título, nem, se possível, no Resumo e Palavras-chave.

## 2.6 NOMENCALTURA:

Reagentes e ingredientes: preferencialmente use o nome internacional não-proprietário (INN), ou seja, o nome genérico oficial.

Nomes de espécies: utilize o nome completo do gênero e espécie, em itálico, no título (se for o caso) e no manuscrito, na primeira menção. Posteriormente, a primeira letra do gênero seguida do nome completo da espécie pode ser usado.

## ESTRUTURA DO ARTIGO

**3.1. PÁGINA DE ROSTO:** título, título abreviado, autores/filiação (deverá ser submetido como *Title Page*)

**TÍTULO:** Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa. Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes comerciais e abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades devem vir por extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a primeira letra em maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir nomes de cidades ou países apenas quando os resultados não puderem ser generalizados para outros locais. Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150 caracteres, incluindo espaços. O manuscrito em português deve também apresentar o Título em inglês e o manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português.

**TÍTULO ABREVIADO (RUNNING HEAD):** Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 50 caracteres, incluindo espaços.

**AUTORES/FILIAÇÃO:** São considerados autores aqueles com efetiva contribuição intelectual e científica para a realização do trabalho, participando de sua concepção, execução, análise, interpretação ou redação dos resultados, aprovando seu conteúdo final. Havendo interesse dos autores, os demais colaboradores, como, por exemplo, fornecedores de insumos e amostras, aqueles que ajudaram a obter recursos e infraestrutura e patrocinadores, devem ser citados na seção de agradecimentos. O autor de correspondência é responsável pelo trabalho perante a Revista e, deve informar a contribuição de cada coautor para o desenvolvimento do estudo apresentado.

Devem ser fornecidos os nomes completos e por extenso dos autores, seguidos de sua filiação completa (Instituição/Departamento, cidade, estado, país) e endereço eletrônico (e-mail). O autor para correspondência deverá ter seu nome indicado e apresentar endereço completo para postagem.

**Para o autor de correspondência:** *Nome completo (\*autor correspondência)  
Instituição/Departamento (Nome completo da Instituição de filiação quando foi realizada a pesquisa) Endereço postal completo (Logradouro/ CEP / Cidade / Estado / País)*

Telefone  
e-mail

**Para co-autores:**

Nome completo

Instituição/Departamento (Filiação quando realizada a pesquisa)

Endereço (Cidade / Estado / País)

e-mail

**3.2 DOCUMENTO PRINCIPAL: título, resumo, palavras-chave, texto do artigo com a identificação de figuras e tabelas**

Artigo científico original, nota científica e relato de caso deverão conter os seguintes tópicos: Título; Resumo; Palavras-chave; Introdução com Revisão de Literatura; Material e Métodos; Resultados e

Discussão; Conclusões; Agradecimentos (se houver) e Referências.

Artigo de revisão bibliográfica deverá conter os seguintes tópicos: Título; Resumo; Palavras-chave; Introdução e Desenvolvimento (livre); Conclusão; Agradecimentos (se houver) e Referências.

A estruturação dos demais tipos de documentos é livre.

**Título:** Deve ser claro, preciso, conciso e identificar o tópico principal da pesquisa. Usar palavras úteis para indexação e recuperação do trabalho. Evitar nomes comerciais e abreviaturas. Se for necessário usar números, esses e suas unidades devem vir por extenso. Gênero e espécie devem ser escritos por extenso e itálico; a primeira letra em maiúscula para o gênero e em minúscula para a espécie. Incluir nomes de cidades ou países apenas quando os resultados não puderem ser generalizados para outros locais. Deve ser escrito em caixa alta e não exceder 150 caracteres, incluindo espaços. O manuscrito em português deve também apresentar o Título em inglês e o manuscrito em inglês deve incluir também o Título em português

**Resumo:** Deve incluir objetivo(s) ou hipótese da pesquisa, material e métodos (somente informação essencial para a compreensão de como os resultados foram obtidos), resultados mais significativos e conclusões do trabalho, contendo no máximo 2.000 caracteres (incluindo espaços). Não usar abreviaturas e siglas. Os artigos em português devem também apresentar Resumo (Abstract) em inglês e os artigos em inglês devem incluir também o Resumo em português.

**Palavras-chave:** Devem ser incluídas no mínimo 6, logo após o Resumo e Abstract, até no máximo 10 palavras indicativas do conteúdo do trabalho, que possibilitem a sua recuperação em buscas bibliográficas. Não utilizar termos que apareçam no título. Usar palavras que permitam a recuperação do artigo em buscas abrangentes. Evitar palavras no plural e termos compostos (com "e" e "de"), bem como abreviaturas, com exceção daquelas estabelecidas e conhecidas na área. Os artigos em português devem também apresentar as Palavras-chave (Keywords) em inglês e os artigos em inglês devem incluir também as Palavras-chave em português.

**Introdução:** Deve reunir informações para uma definição clara da problemática estudada, fazendo referências à bibliografia atual, preferencialmente de periódicos indexados, e da hipótese/objetivo do trabalho, de maneira que permita situar o leitor e justificar a publicação do trabalho. Visando à valorização da Revista, sugere-se, sempre que pertinente, a citação de artigos publicados no BJFT.

**Material e métodos:** Deve possibilitar a reprodução do trabalho realizado. A metodologia empregada deve ser descrita em detalhes apenas quando se tratar de desenvolvimento ou modificação de método. Neste último caso, deve destacar a modificação efetuada. Todos os métodos devem ser bibliograficamente referenciados ou descritos.

**Resultados e discussão:** Os resultados devem ser apresentados e interpretados dando ênfase aos pontos importantes que deverão ser discutidos com base nos conhecimentos atuais. Deve-se evitar a duplicidade de apresentação de resultados em Tabelas e Figuras. Sempre que possível, os resultados devem ser analisados estatisticamente.

**Conclusões:** Neste item deve ser apresentada a essência da discussão dos resultados, com a qual se comprova, ou não, a hipótese do trabalho ou se ressalta a importância ou contribuição dos resultados para o avanço do conhecimento. Este item não deve ser confundido com o Resumo, nem ser um resumo da Discussão.

**Financiamento/Agência de fomento:** Deve ser feita a **identificação completa da agência de fomento:** nome da Agência de Fomento, constando seu nome, país, nº do(s) projeto(s) com todos os dígitos e o ano de concessão.

**Agradecimentos:** Colaboradores que não atendem aos critérios de autoria devem receber agradecimentos, contudo, devem consentir em que seu nome apareça na publicação. Agradecimentos a pessoas ou instituições são opcionais.

### 3.3 REFERÊNCIAS:

A revista **Brazilian Journal of Food Science** adota, a partir de 2019, o estilo de citações e referências bibliográficas da American Psychological Association - APA. A norma completa e os tutoriais podem ser obtidos no link <http://www.apastyle.org>. A lista de referências deve ser elaborada primeiro em ordem alfabética e em seguida em ordem cronológica, se necessário.

Os nomes de todos os autores deverão ser listados nas referências, portanto não é permitido o uso da expressão "et al.", utilizá-la somente nas citações.

#### Citações no texto

As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser feitas de acordo com o sistema "Autor Data".

#### Exemplos:

1. Apenas um autor: Silva (2017) ou (Silva, 2017)
2. Dois autores: Costa & Silveira (2010) ou (Costa & Silveira, 2010)
3. Três ou mais autores: (Nafees et al., 2014)
4. Autor entidade: (Sea Turtle Restoration Project, 2006)

Nos casos de citação de autor entidade, cita-se o nome dela por extenso: (American Dietetic Association, 1999)

As citações de diversos documentos de um mesmo autor, publicados num mesmo ano, são distinguidas pelo acréscimo de letras minúsculas, em ordem alfabética, após a data e sem espaçamento, conforme a lista de referências.

#### Exemplos:

De acordo com Reeside (1927a)

(Reeside, 1927b)

A lista de referências deve seguir o estabelecido pela American Psychological Association – APA, na seguinte forma (<https://awc.ashford.edu/cd-apa-reference-models.html>):

**- Publicação periódica (Artigos de periódicos)**

Reitzes, D. C., & Mutran, E. J. (2004). The transition to retirement: Stages and factors that influence retirement adjustment. *International Journal of Aging and Human Development*, 59(1), 63-84. Retrieved from <http://journals.sagepub.com/home/ahd>

Famá, R., & Melher, S. (1999). Estrutura de capital na América Latina: existiria uma correlação com o lucro das empresas? Recuperado em 15 abril, 2004, de <http://www.fia.com.br/labfin/pesquisa/artigos/arquivos/1.pdf>

Spagnol, W. A., Silveira Junior, V., Pereira, E., & Guimarães Filho, N. (2018). Monitoramento da cadeia do frio: novas tecnologias e recentes avanços. *Brazilian Journal of Food Technology*, 21, e2016069. Recuperado em 03 de dezembro de 2018, de [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1981-67232018000100300&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232018000100300&lng=en&nrm=iso&tlng=pt)

Dumais, S. A., Rizzuto, T. E., Cleary, J., & Dowden, L. (2013). Stressors and supports for adult online learners: Comparing first- and continuing-generation college students. *American Journal of Distance Education*, 27(2), 100-110.

<https://doi.org/10.1080/08923647.2013.783265>

**- Monografias (Livros, manuais e folhetos como um todo)**

**Livro** (<https://blog.apastyle.org/apastyle/book/>)

Jans, N. (1993). *The last light breaking: Life among Alaska's Inupiat Eskimos*. Anchorage, AK: Alaska Northwest Books.

Miller, J., & Smith, T. (Eds.). (1996). *Cape Cod stories: Tales from Cape Cod, Nantucket, and Martha's Vineyard*. San Francisco, CA: Chronicle Books. For a single editor, use "(Ed.)".

Arking, R. (2006). *The biology of aging: Observations and principles* (3rd ed.). New York, NY: Oxford University Press

Meilgaard, M., Vance Civillie, G., & Thomas Carr, B. (1999). *Sensory evaluation techniques* (464 p.). Leeds: CRC Press. <http://dx.doi.org/10.1201/9781439832271>

Association of Official Analytical Chemists – AOAC. (2010). *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists* (18th ed.). Gaithersburg: Author.

**E-book** (<https://blog.apastyle.org/apastyle/book/>)

Chaffe-Stengel, P., & Stengel, D. (2012). *Working with sample data: Exploration and inference*. <https://doi.org/10.4128/9781606492147>

Miller, L. (2008). *Careers for nature lovers & other outdoor types*. Retrieved from <http://www.ebscohost.com>

**- Parte de monografias (Capítulos de livros, volume, fragmento, parte)**

Haybron, D. M. (2008). Philosophy and the science of subjective well-being. In M. Eid & R. J. Larsen (Eds.), *The science of subjective well-being* (pp. 17-43). New York: Guilford Press.

Quina, K., & Kanarian, M. A. (1988). Continuing education. In P. Bronstein & K. Quina (Eds.), *Teaching a psychology of people: Resources for gender and sociocultural awareness* (pp. 200-208). Retrieved from <http://www.ebscohost.com/academic/psycinfo>.

**- Teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso**

Pecore, J. T. (2004). *Sounding the spirit of Cambodia: The living tradition of Khmer music and dance-drama in a Washington, DC community* (Doctoral dissertation). Retrieved from Dissertations and Theses database. (UMI No. 3114720)

Caprette, C. L. (2005). *Conquering the cold shudder: The origin and evolution of snake eyes* (Doctoral dissertation). Retrieved from [http://www.ohiolink.edu/etd/sendpdf.cgi?acc\\_num=osu1111184984](http://www.ohiolink.edu/etd/sendpdf.cgi?acc_num=osu1111184984)

Harzbecker, J. J. (1999). *Life and death in Washington DC: An analysis of the Mortality Census data of 1850* (Master's thesis). Retrieved from Dissertations and Theses database. (UMI No. 1395513)

Rodrigues, M. V. (1989). *Qualidade de vida no trabalho* (Dissertação de mestrado). Universidade de Minas Gerais, Belo Horizonte.

**- Artigo de Jornal / Newspaper**

Brown, P. L. (1999, September 5). Tiffany glass and other tales from the crypt. *The New York Times*, pp. 1-5. Retrieved from <http://www.nytimes.com/>

Foreman, J. (2003, August 12). Allston gothic. *The Boston Globe*. Retrieved from <http://www.boston.com/>

**- Trabalho apresentado em evento / Events**

Levine, S., & Koltun, V. (2012, June-July). *Continuous inverse optimal control with locally optimal examples*. Paper presented at the 29th International Conference on Machine Learning, Edinburgh, Scotland. Retrieved from <http://arxiv.org/pdf/1206.4617v1.pdf>

**- Trabalho publicado em anais de eventos / Proceedings**

Katz, I., Gabayan, K., & Aghajan, H. (2007, July 21-27). A multi-touch surface using multiple cameras. In J. Blanc-Talon, W. Philips, D. Popescu, & P. Scheunders (Eds.), *Lecture Notes in Computer Science: Vol. 4678. Advanced Concepts for Intelligent Vision Systems* (pp. 97-108). Berlin, Germany: Springer-Verlag. [http://dx.doi.org/10.1007/978-3-540-74607-2\\_9](http://dx.doi.org/10.1007/978-3-540-74607-2_9)

### **- Normas técnicas / Standards**

Associação Brasileira de Normas Técnicas. (2011). *Alumínio e suas ligas - Chapa lavrada para piso - Requisitos* (ABNT NBR 15963:2011). Rio de Janeiro: Autor.

ASTM International. (2009). *Standard specification for polyethylene terephthalate film and sheeting* (D5047-17). West Conshohocken: Author.

### **- Legislação (Portarias, decretos, resoluções, leis) / Legislation**

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2014, fevereiro 21). Regulamenta a Lei no 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho (Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014). *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2001, maio 15). Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução (Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001). *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*. Retrieved from: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/\(1\)RDC\\_91\\_2001\\_COMP.pdf/fb132262-e0a1-4a05-8ff7-bc9334c18ad3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/(1)RDC_91_2001_COMP.pdf/fb132262-e0a1-4a05-8ff7-bc9334c18ad3)

European Union. (2014). European Commission's Directorate General Health and Consumers. *Guidance notes on the classification of a United States of America*, 108(40), 16819-16824. <http://dx.doi.org/10.1073/pnas.1016644108>. PMID:21949380

European Union. (2006). Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, L 364/5–L 364/24. *Official Journal of the European Union*, Bruxelas.

### **- Trabalhos em meio eletrônico**

Freitas, N. (2015, January 6). *People around the world are voluntarily submitting to China's Great Firewall. Why?* Retrieved from [http://www.slate.com/blogs/future\\_tense/2015/01/06/tencent\\_s\\_wechat\\_worldwide\\_internet\\_users\\_are\\_voluntarily\\_submitting\\_to.html](http://www.slate.com/blogs/future_tense/2015/01/06/tencent_s_wechat_worldwide_internet_users_are_voluntarily_submitting_to.html)

Nafees, Q., Yilong, Y., Andras, N., Zhiming, L., & Janos, S. (2014, November 19). *Anonymously analyzing clinical data sets*. Retrieved from <http://arxiv.org/abs/1501.05916>

Sea Turtle Restoration Project. (2006). *Threats to sea turtles*. Retrieved from <http://www.seaturtleinc.org/rehabilitation/threats-to-sea-turtles/>

Mello, L. P. R. (2015, February 2). *Desempenho da vitivinicultura brasileira em 2015*. Embrapa. Retrieved from <https://www.embrapa.br/busca-denoticias/-/noticia/9952204/artigo-desempenhoda-vitiviniculturabrasileira-em-2015>

#### **- Bases de Dados / Databases**

Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database. (2017). *The food and agriculture organization corporate statistical database*. Rome: Author.

Williams, J., & Nieuwsma, J. (2016). Screening for depression in adults. In J. A. Melin (Ed.), *UpToDate*. Retrieved from <https://www.uptodate.com/contents/screening-fordepression-in-adults>

#### **- Patentes**

Flamme, E., & Bom, D. C. (2011). U.S. Patent No. WO 2011/067313, A1. Washington, DC: Patent Cooperation Treaty.

## **PROCESSO DE AVALIAÇÃO**

O manuscrito submetido à publicação no BJFT é avaliado previamente por um Editor e, dependendo da qualidade geral do trabalho, nesta etapa pode ser rejeitado ou retornar aos autores para adequações ou seguir para revisão por dois Revisores *ad hoc*. Todo o processo de revisão por pares é anônimo (*double blind review*). Os pareceres dos revisores são enviados para o Editor Associado, que emite um parecer para qualificar a pertinência de publicação do manuscrito. Caso haja discordância entre os pareceres, outros Revisores poderão ser consultados. Quando há possibilidade de publicação, os pareceres dos revisores e do Editor Associado são encaminhados aos Autores, para que verifiquem as recomendações e procedam às modificações pertinentes. **As modificações feitas pelos autores devem ser destacadas no texto em cor diferente (ou realce)**. Não há limite para o número de revisões, sendo este um processo iterativo cuja duração depende da agilidade dos Revisores e do Editor em emitir pareceres e dos Autores em retornar o artigo revisado. No final do processo de avaliação, cabe ao Editor Chefe a decisão final de aprovar ou rejeitar a publicação do manuscrito, subsidiado pela recomendação do Editor Associado e pelos pareceres dos revisores. Este sistema de avaliação por pares é o mecanismo de auto regulação adotado pela Revista para atestar a credibilidade das pesquisas a serem publicadas.

Quando o trabalho apresentar resultados de pesquisa envolvendo a participação de seres humanos, em conformidade a Resolução nº 466 de 12 de outubro de 2012, publicada em 2013 pelo Conselho Nacional de Saúde, informar o número do processo de aprovação do projeto por um Comitê de Ética em Pesquisa.

A avaliação prévia realizada pelos Editores considera: Atendimento ao escopo e às normas e da revista; Relevância do estudo; Abrangência do enfoque; Adequação e reprodutibilidade da metodologia; Adequação e atualidade das referências bibliográficas e Qualidade da redação.

A avaliação posterior por Revisores e Editores/Conselheiros considera originalidade, qualidade científica, relevância, os aspectos técnicos do manuscrito, incluindo adequação do título e a qualidade do Resumo/Abstract, da Introdução, da Metodologia, da Discussão e das Conclusões e clareza e objetividade do texto.

## Submissão de manuscritos

É recomendado que os autores leiam o **Código de Ética** da revista na íntegra ([http://bjft.ital.sp.gov.br/codigo\\_etica.php](http://bjft.ital.sp.gov.br/codigo_etica.php)).

A submissão do artigo deve ser online, pelo sistema ScholarOne, acessando o link: <https://mc04.manuscriptcentral.com/bjft-scielo>

Caso não seja usuário do ScholarOne, crie uma conta no sistema via **Create an Account** na tela de **Log in**. Ao criar a conta, atente para os campos marcados com \*req.\* pois são obrigatórios. Caso já seja usuário mas esqueceu a senha, utilize o **Reset Password** na mesma tela.

Caso tenha dúvidas na utilização do sistema use o tutorial (**Resources** - User Tutorials) abaixo do **Log in**. Caso necessite de ajuda use o **Help** no cabeçalho da página, à extrema direita superior.

Durante a submissão, **não usar o botão *back* do navegador**.

Uma carta de apresentação (**cover letter**) do manuscrito deve ser submetida online via ScholarOne, descrevendo a hipótese/mensagem principal do trabalho, o que apresenta de inédito, a importância da sua contribuição para a área em que se enquadra e sua adequação à revista Brazilian Journal of Food Technology.

O **Termo de Responsabilidade** ([http://bjft.ital.sp.gov.br/instrucao\\_autores.php](http://bjft.ital.sp.gov.br/instrucao_autores.php)) deve ser submetido online via ScholarOne, juntamente com os demais arquivos, no item *File upload*, como **“Supplemental file NOT for Review”**. Caso não seja possível reunir as assinaturas de todos os autores em um só Termo, cada autor pode enviar seu Termo de Responsabilidade devidamente preenchido e assinado para a Secretaria da Revista ([bjftsec@ital.sp.gov.br](mailto:bjftsec@ital.sp.gov.br)). Vale ressaltar que a submissão não será considerada finalizada, caso algum dos autores não envie o Termo de Responsabilidade.

## Contribuições dos autores

O BJFT exige declarações de autoria e contribuição (Termo de Responsabilidade) na submissão de artigos para garantir a adesão a processos e políticas de autoria/contribuição. O BJFT adotou a metodologia denominada Taxonomia das Funções do Contribuidor (*Contributor Roles Taxonomy, CRediT*) para descrever as contribuições individuais de cada autor para o trabalho. A taxonomia do CRedt não determina quem se qualifica como autor. A autoria é determinada pela política desse periódico.

O autor que faz a submissão do manuscrito é responsável por fornecer as contribuições de todos os autores. Todos os autores do manuscrito devem ter a oportunidade de revisar e confirmar as contribuições que lhe foram atribuídas. A cada autor podem ser atribuídas várias contribuições e uma determinada contribuição pode ser feita por vários autores. Quando vários autores desempenham o mesmo papel, o grau de contribuição deve ser especificado como "principal", "igual" ou "apoio".

#	ROLE	DEFINITION
1	<b><i>Conceptualization</i></b>	Ideas; formulation or evolution of overarching research goals and aims.
2	<b><i>Data curation</i></b>	Management activities to annotate (produce metadata), scrub data and maintain research data (including software code, where it is necessary for interpreting the data itself) for initial use and later reuse.
3	<b><i>Formal analysis</i></b>	Application of statistical, mathematical, computational, or other formal techniques to analyse or synthesize study data.
4	<b><i>Funding acquisition</i></b>	Acquisition of the financial support for the project leading to this publication.
5	<b><i>Investigation</i></b>	Conducting a research and investigation process, specifically performing the experiments, or data/evidence collection.
6	<b><i>Methodology</i></b>	Development or design of methodology; creation of models.
7	<b><i>Project administration</i></b>	Management and coordination responsibility for the research activity planning and execution.
8	<b><i>Resources</i></b>	Provision of study materials, reagents, materials, patients, laboratory samples, animals, instrumentation, computing resources, or other analysis tools.
9	<b><i>Software</i></b>	Programming, software development; designing computer programs; implementation of the computer code and supporting algorithms; testing of existing code components.
10	<b><i>Supervision</i></b>	Oversight and leadership responsibility for the research activity planning and execution, including mentorship external to the core team.
11	<b><i>Validation</i></b>	Verification, whether as a part of the activity or separate, of the overall replication/reproducibility of results/experiments and other research outputs.
12	<b><i>Visualization</i></b>	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically visualization/data presentation.
13	<b><i>Writing – original draft</i></b>	Preparation, creation and/or presentation of the published work, specifically writing the initial draft (including substantive translation).
14	<b><i>Writing – review &amp; editing</i></b>	Preparation, creation and/or presentation of the published work by those from the original research group, specifically critical review, commentary or revision – including pre- or post-publication stages.