

Análise de rótulos de alimentos sem restrição de nutrientes, *diet* e *light* com os valores apresentados na Legislação Brasileira

Analysis of labels of foods without nutrient restriction, diet foods and light foods with values presented on Brazilian labeling law

Rayssa Maria de Sena SANTOS^{1*}, Claudina de Oliveira FRANÇA², Ivana Glauca Barroso da CUNHA³, Manuela Bernardo Câmara BARBOSA⁴.

SANTOS, R. M. de S.; FRANÇA, C. de O.; CUNHA, I. G. B. da; BARBOSA, M. B. C.

RESUMO

A Resolução nº 360/03 ANVISA define rotulagem como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento, tendo o rótulo por função orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos, promovendo escolhas alimentares saudáveis. O objetivo do estudo foi realizar uma comparação de rótulos de alimentos sem restrição de nutrientes, *diet* e *light* com os valores apresentados na Legislação Brasileira de rotulagem. Foram selecionados 20 rótulos de embalagens de diferentes marcas com as designações: Alimento sem restrição de nutrientes, alimentos *diet* e alimentos *light*, estes alimentos foram divididos em quatro grupos diferentes: Grupo 1 (sucos de caixa), grupo 2 (biscoitos), grupo 3 (gelatinas) e grupo 4 (barras de cereais). Foram constatadas 88 irregularidades. Observou-se a necessidade de fiscalização mais rigorosa, pois todos os rótulos analisados apresentaram irregularidades, a fiscalização mais eficaz garantirá a proteção da saúde do consumidor.

Palavras-chave: Rotulagem. Alimentos sem restrição de nutrientes.

ABSTRACT

The resolution number 360/03 of National Agency of Sanitary Vigilance defines labeling as any inscription, legend, image or descriptive or graphic content written, printed, stamped, embossed through relief or lithography or glued above a food package, and attributes to the label the function of guiding the consumer about the constituents of foods, thus promoting healthy choices. The objective of this study was to bring labels of foods without nutrient restriction, *diet* foods and *light* foods into comparison with the values presented on Brazilian Labeling law. The study selected 20 labels of packages of different trademarks with the following designations: foods without nutrient restrictions, *diet* foods and *light* foods. Those foods were divided in four distinct groups: Group 1 (juice box), Group 2 (cookies), Group 3

¹ Farmácia, Faculdade Pernambucana de Saúde – FPS, CEP 51200060, Recife – PE, Brasil, E-mail: rayssa.sena@hotmail.com

² Farmácia, Faculdade Pernambucana de Saúde – FPS, CEP 51200060, Recife – PE, Brasil, E-mail: dininha@hotmail.com

³ Farmácia, Faculdade Pernambucana de Saúde – FPS, CEP 51200060, Recife – PE, Brasil, E-mail: ivana@fps.edu.br

⁴ Farmácia, Faculdade Pernambucana de Saúde – FPS, CEP 51200060, Recife – PE, Brasil, E-mail: manuelabernardo@fps.edu.br

*A quem a correspondência deve ser enviada

(gelatin) and Group 4 (cereal bars). The research found 88 irregularities and observed the need of a more rigorous control, since all analyzed labels showed irregularities. A more effective control will assure the protection of consumer's health.

Keywords: Labeling. Foods without nutrient restriction. Brazilian Law.

I – INTRODUÇÃO

Estabelecendo uma comparação entre o tempo passado com os dias atuais tem-se observado um crescente consumo de produtos *diet* e *light* (Lukianocenko, 2002), pois estes alimentos eram comercializados apenas nas prateleiras das farmácias e direcionados meramente para indivíduos com restrições alimentares (Oliveira & Assunção, 2000). Porém, com a necessidade de uma alimentação mais equilibrada e com o crescente aumento de doenças crônicas, tais como a hipertensão arterial, diabetes, doenças cardiovasculares, entre outros (Díaz, 2006), os cidadãos estão envolvidos de forma gradativa pela procura de alimentos que propiciem saúde (Hall & Filho, 2006), desta forma estes produtos foram adquirindo mais espaço nas prateleiras dos supermercados (Aquino & Philippi, 2002).

Define-se alimento *diet* e *light*, respectivamente, de acordo com as Portarias da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) do Ministério da Saúde (MS) nº 29/1998 e nº 27/1998, que conceitua *diet* como alimento especialmente formulado ou processado, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas, aplica-se aos alimentos para fins especiais (Brasil, 1998b).

A Portaria SVS/MS nº 27/1998 refere-se ao termo *light* como qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui uma ou mais propriedades nutricionais particulares, relativas ao seu valor energético e/ou seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e/ou minerais (Brasil, 1998a), aplica-se a alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para consumo, diferentemente dos alimentos *diet* e *light* os alimentos sem restrição de nutrientes são alimentos que não possuem redução de um determinado nutriente, e não são destinados para fins especiais. (Brasil, 1998a).

A Instrução Normativa da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) nº 30/99 aborda sobre alimento *diet*, no qual aplica-se à bebida dietética e a de baixa caloria, sem finalidade medicamentosa, terapêutica, ou para fins especiais (Brasil, 1999), de acordo com esta Instrução Normativa a bebida dietética é definida como bebida não alcoólica e hipocalórica, devendo ter o conteúdo de açúcares adicionados normalmente na bebida convencional, inteiramente substituído por edulcorantes hipocalóricos ou não calóricos, naturais ou artificiais, com teor de açúcares (monossacarídeos e dissacarídeos) menor que meio grama por cem mililitros da bebida pronta para consumo. (Brasil, 1999).

A Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 360/2003 define rotulagem como “toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento” (Brasil, 2003), na qual aborda sobre rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, aplica-se a alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para consumo (Brasil, 2003), já a Resolução ANVISA nº 259/02 trata sobre rotulagem de alimentos embalados, sendo aplicada a todo alimento que seja produzido, comercializado, e embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor. (Brasil, 2002).

As informações contidas nos rótulos de embalagens dos alimentos sem restrição de nutrientes, *diet* e *light* são de extrema importância para os indivíduos que os consomem, principalmente os *diet* e *light* que são destinados para pessoas que apresentam necessidades nutricionais específicas, e através da rotulagem se estabelece uma ligação entre as empresas alimentícias e consumidores que almejam melhores informações sobre o produto que compram (Associação Brasileira de Embalagens, 2007), pois a rotulagem dos alimentos auxilia o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, auxiliando assim escolhas alimentares mais adequadas (Araújo & Araújo, 2001b), o rótulo além

de fornecer informações essenciais como peso, ingredientes e instruções, de acordo com regulamentações governamentais, possui a atribuição de provocar a atenção e a vontade de aquisição do consumidor (Araújo & Araújo, 2001a).

Dentre as normas básicas da Legislação Brasileira de Rotulagem está incluso o acesso útil e confiável dos rótulos, dentro deste contexto a ANVISA tem o papel primordial de estabelecer normas e fiscalizar o cumprimento das mesmas frente à rotulagem de alimentos (Câmara et al., 2008).

Vale ressaltar que as legislações que regulam os alimentos *diet e light* estão de acordo com as políticas públicas do Ministério da Saúde. Por conseguinte, a qualidade e a veracidade das informações contidas nos rótulos dos alimentos devem ser priorizadas, permitindo à população o acesso correto e fidedigno às informações. (Brasil, 1998b; Brasil, 2012; Câmara et al, 2008).

II- MATERIAL E MÉTODOS

O referido estudo foi realizado no município de Recife-PE em mercados e supermercados da região metropolitana, foram selecionados 20 rótulos de embalagens de alimentos de diferentes marcas com as designações: Alimento sem restrição de nutrientes, *diet* e *light*. Estes alimentos foram divididos em quatro grupos diferentes (quadro 1), para análise dos rótulos foram elaboradas tabelas e gráficos com base nas Resoluções nº 259/02 ANVISA e nº 360/03 ANVISA, Portarias SVS/MS nº 27/98 e SVS/MS nº 29/98 e Instrução Normativa SDA nº 30/99 (quadro 2). O objetivo do estudo foi realizar uma comparação de rótulos de alimentos sem restrição de nutrientes, *diet* e *light* com os valores apresentados na Legislação Brasileira de Rotulagem.

GRUPO I	GRUPO II	GRUPO III	GRUPO IV	Obs.: Cada tabela foi construída baseando-se em 5 legislações vigentes, separadas por seus respectivos grupos.
ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS SUCOS DE CAIXA	ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS GELATINAS	ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS BISCOITOS	ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS BARRAS DE CEREAIS	

Quadro 1

Resolução nº 259/02 ANVISA	Rotulagem de alimentos embalados
Resolução nº 360/03 ANVISA	Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados
Portaria SVS/MS nº 27/98	Informação nutricional complementar (alimentos <i>light</i>)
Portaria SVS/MS nº 29/98	Alimentos para fins especiais (alimentos <i>diet</i>)
Instrução Normativa SDA nº 30/99	Fixação dos padrões de identidade e qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria

Quadro 2

III- RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 20 rótulos analisados dos produtos alimentícios, 45% eram dos rótulos de produtos *light*, 35% eram da categoria *diet* e 20% dos alimentos sem restrição de nutrientes (Figura 1).

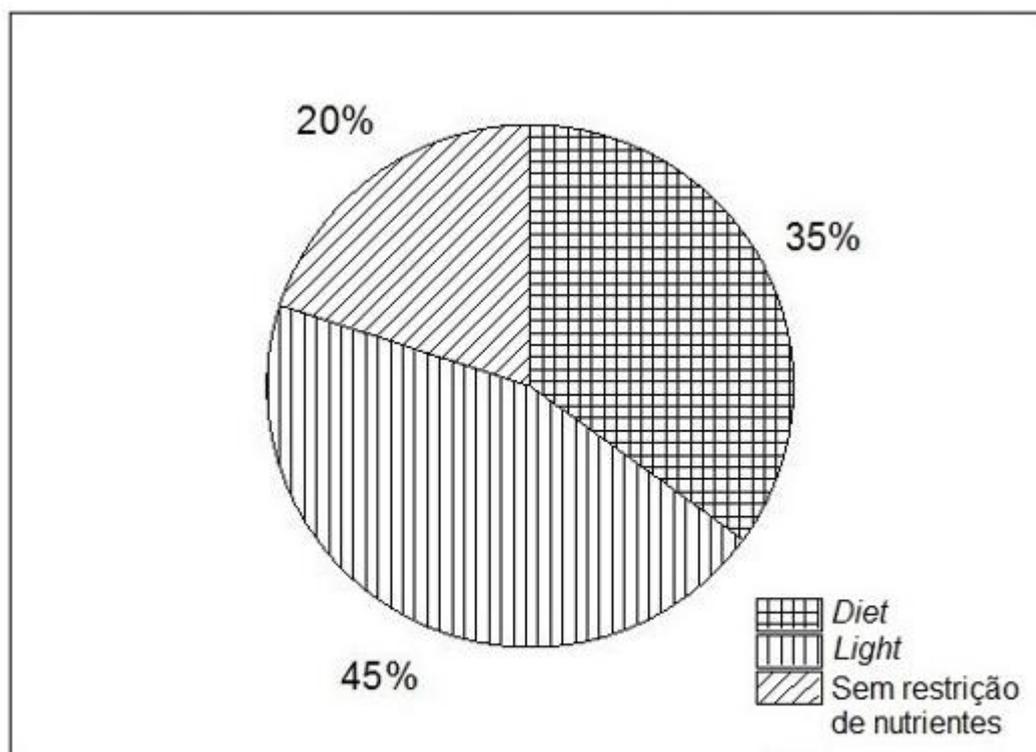


Figura 1. Divisão dos 20 rótulos de embalagens por tipos de categorias de alimentos analisados.

Do total de rótulos verificados foram constatadas 88 irregularidades divididas por grupos (de 1 a 4), sendo 14,77% no grupo 1 (sucos de caixa), 18,18% das inadequações presentes no grupo 2 (gelatinas), 39,77% das irregularidades constadas do grupo 3 (biscoitos) e 27,27% das não-conformidades encontradas no grupo 4 (barras de cereais) (Figura 2).

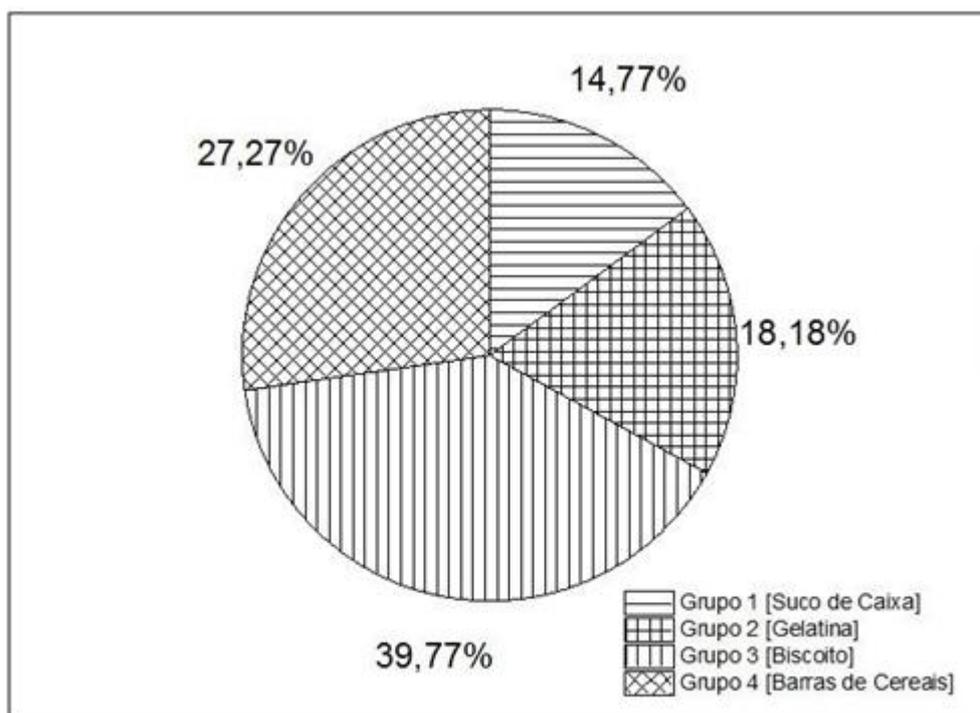


Figura 2. Divisão das 88 irregularidades de embalagens por grupos de alimentos analisados.

Em todos os rótulos, observou-se não-conformidades frente as Legislações vigentes; Resolução nº 259/02 ANVISA, Portaria SVS/MS nº 27/98, Portaria SVS/MS nº 29/98 e Instrução Normativa SDA nº 30/99, (Figura 3) e (Figura 4) com exceção da RDC nº 360/03, sendo a única que apresentou conformidades em todos os rótulos analisados (Figura 5).

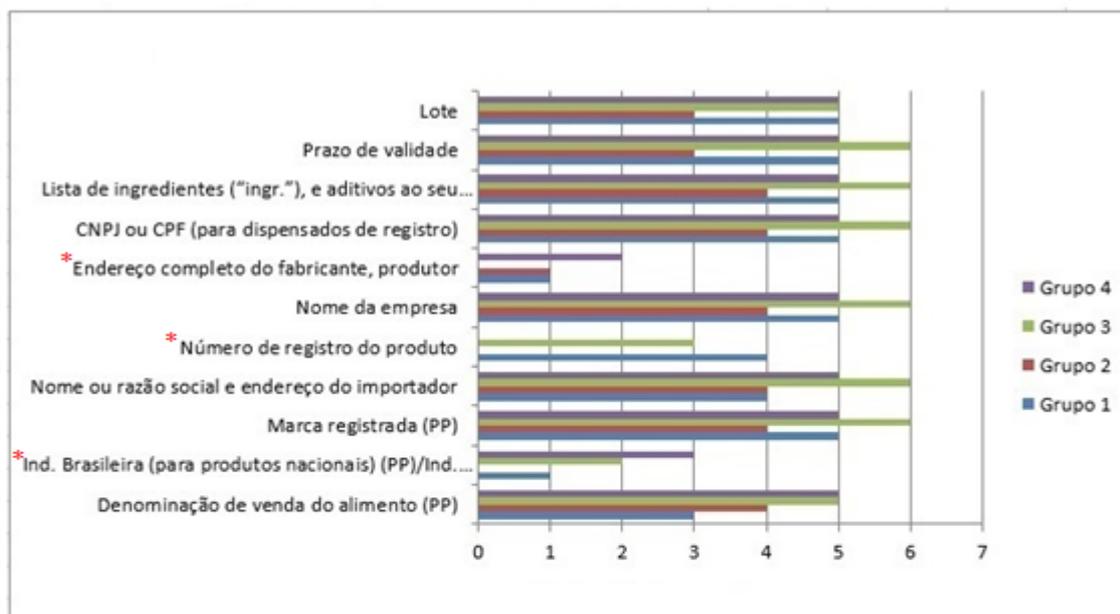


Figura 3. Análise de conformidade em relação a RDC 259/02 ANVISA de acordo com a quantidade de rótulos por grupo de alimentos. Grupo 1 foram analisados 5 rótulos, grupo 2 (4), grupo 3 (6) e grupo 4 (5) rótulos.

*Obs; O grupo 3 não consta no item endereço completo do fabricante/produtor por apresentar apenas não-conformidades, o mesmo segue com os grupos 2 e 4 que não constam no item número de registro do produto, e ind.Brasileira/ind. País de origem (para grupo 2).

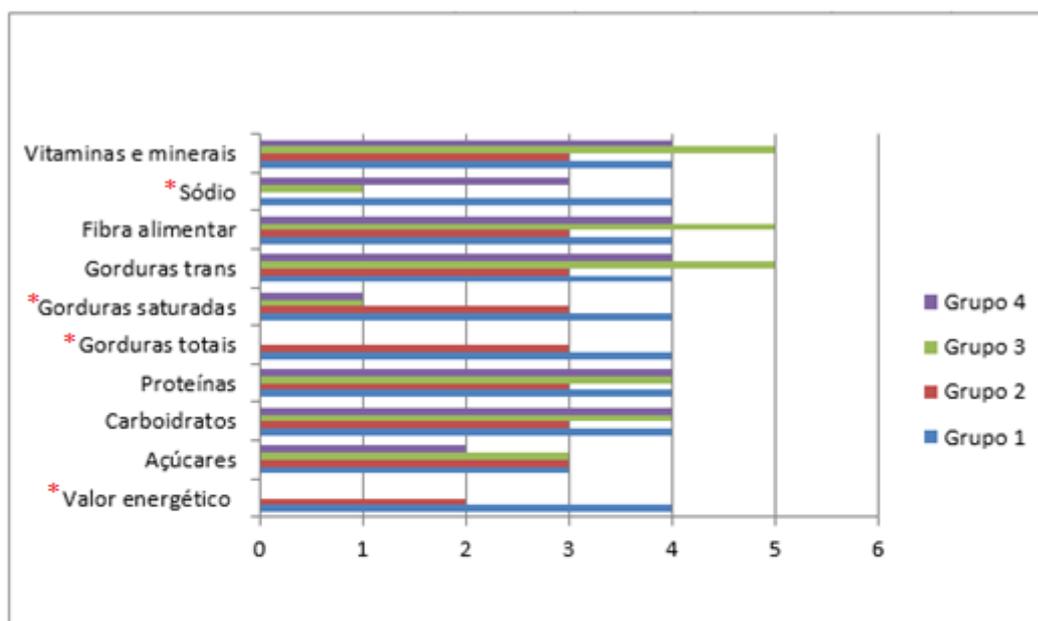


Figura 4. Análise de conformidade em relação às Portarias SVS/MS nº 27/98 e 29/98 de acordo com a quantidade de rótulos por grupo de alimentos. Grupo 1 foram analisados 4 rótulos, grupo 2 (3), grupo 3 (5) e grupo 4 (4) rótulos.

*Obs; O grupo 2 não consta no item sódio por apresentar apenas não-conformidades, o mesmo segue para os grupos 3 e 4 que não constam nos itens gorduras saturadas e valor energético, e gorduras totais para o grupo 3.

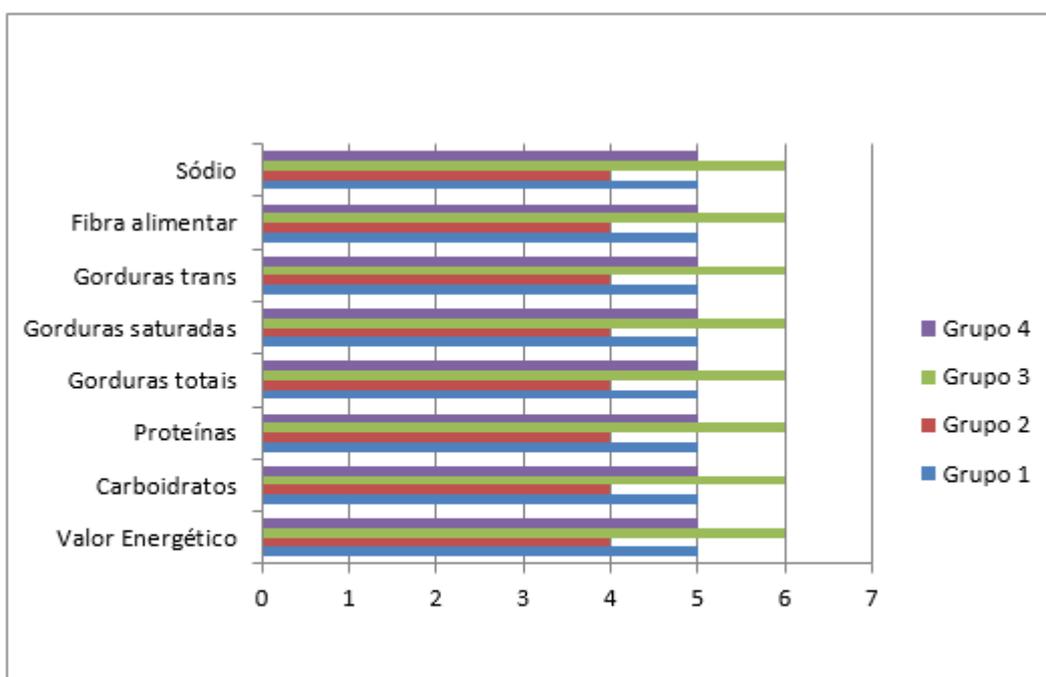


Figura 5. Análise de conformidade em relação à Resolução nº 360/03 ANVISA. Grupo 1 foram analisados 5 rótulos, grupo 2 (4), grupo 3 (6) e grupo 4 (5) rótulos.

Apesar dos valores verificados apontarem não-conformidades, alguns gráficos (Figuras 3, 4 e 5) foram construídos baseando-se em conformidades, assim, a leitura dos gráficos fica mais visível, facilitando o entendimento, já que o número de conformidades é maior que o número de não-conformidades, pode-se verificar essa informação na (Figura 3) em relação ao grupo 3 (biscoitos) que por apresentar apenas não-conformidades em relação ao item endereço completo do fabricante/produtor o gráfico não gerou valores. Das 88 irregularidades constatadas divididas por categoria *diet*, *light* e sem restrição de nutrientes, verificou-se 53,41% da categoria (*diet*), 37,5% das não-conformidades da categoria (*light*) e 9,09% das inadequações da categoria (sem restrição de nutrientes) (Figura 6).

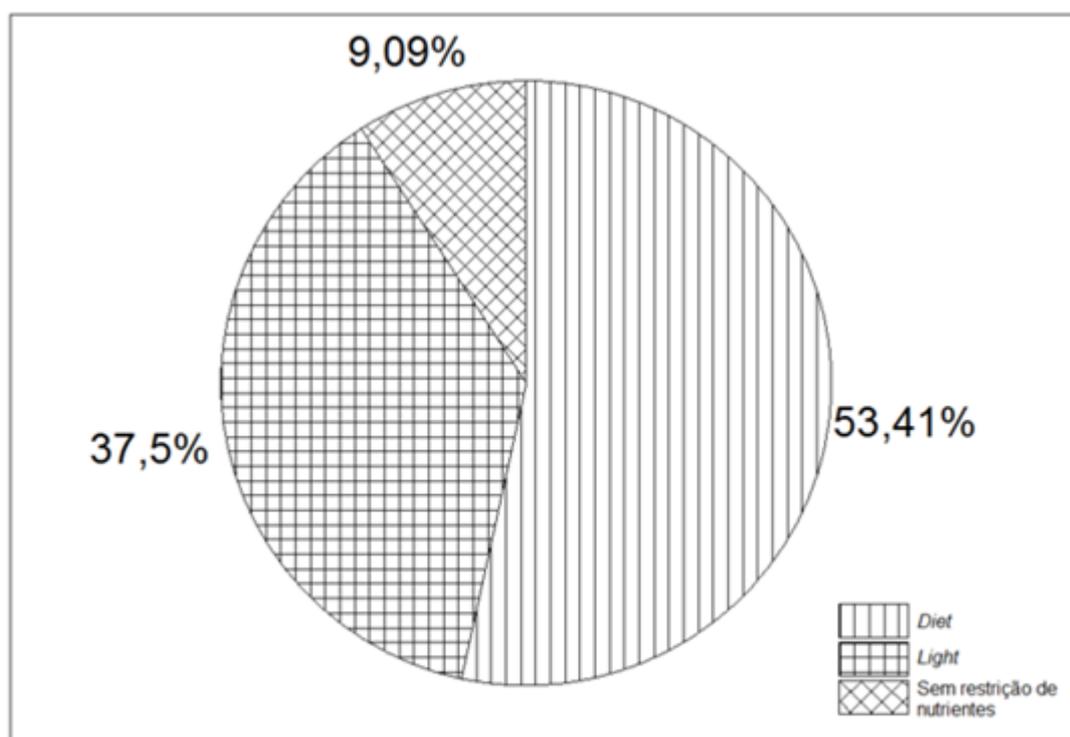


Figura 6. Divisão das 88 irregularidades de embalagens por tipos de categorias de alimentos analisados.

As principais irregularidades encontradas foram: Ausência do endereço completo do fabricante/produtor, ausência da denominação de venda, nome ou razão social e endereço do

importador, endereço completo do fabricante/produtor, número de registro do produto (segundo a Resolução nº 259/02 ANVISA), alto teor de sódio; valor energético; açúcares e gorduras saturadas (segundo as Portarias SVS/MS nº 27/98 e SVS/MS nº 29/98) e a ilegibilidade da palavra sem adição de açúcares (segundo a Instrução Normativa SDA nº 30/99).

Smith et al. (2010) em um estudo sobre rotulagem de alimentos verificaram que dos 52 rótulos analisados, 80,8% apresentaram no mínimo um tipo de não-conformidade frente à legislação vigente, e apenas 19,2% estavam plenamente de acordo com o estabelecido na Legislação Brasileira.

Em estudo similar à análise da rotulagem de produtos alimentícios *diet e light*, Câmara et al. (2008) verificaram os rótulos de setenta e cinco alimentos e observaram inadequações em 100% das amostras, onde se constatou a presença de dois ou mais erros por rótulo.

Segundo Câmara et al. (2008), os resultados dos rótulos avaliados frente à legislação específica apontaram grande número de inadequações.

Martins et al. (2005) analisaram 11 categorias de alimentos e verificaram que todos os rótulos apresentavam falhas, sendo as principais inconformidades a abreviação ou ausência da denominação de venda dos produtos, a ausência da lista de ingredientes e da origem dos produtos.

No presente estudo foi encontrado ausência do endereço completo do fabricante/produtor (grupo 3 – biscoitos), ausência do número de registro do produto (grupo 2 – gelatinas) e (grupo 4 – barras de cereais), (Figura 3).

De acordo com a Resolução nº 360/03 ANVISA que trata da rotulagem nutricional obrigatória, a disposição das informações de valor energético, valor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio devem estar presentes em todos os rótulos de alimentos, e ao confrontar os rótulos de todos os grupos de (1 a 4), grupo

1 (sucos de caixa), grupo 2 (gelatinas), grupo 3 (biscoitos), grupo 4 (barras de cereais) com a Resolução nº 360/03 ANVISA verificou-se adequação em 100% da amostra, (Figura 5).

Em contrapartida, Paiva & Henriques (2005) realizaram um estudo semelhante, no qual dos 50 rótulos de produtos alimentícios analisados verificou-se que somente 12% dos rótulos atendiam à Resolução nº 360/03 ANVISA que tem como declaração obrigatória de valor calórico, nutrientes e componentes, sendo obrigatório constar as informações quantitativas na seguinte ordem: valor Energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Em outro estudo mais recente Smith et al. (2010) verificaram que 61,5% dos 52 rótulos analisados apresentaram não-conformidades em relação a informação nutricional presente na Resolução nº 360/03 ANVISA, por conseguinte, a qualidade e a veracidade das informações contidas nos rótulos dos alimentos devem ser priorizadas, permitindo à população o acesso correto e fidedigno às informações nutricionais (Brasil, 2008; Brasil, 2012).

Das irregularidades que mais estiveram presentes de acordo com a Portaria SVS/MS nº 27/98 que dispõe sobre alimentos *light* e a Portaria SVS/MS nº 29/98 que aborda sobre alimentos *diet* foram o alto teor de; valor energético, açúcares e sódio, em relação ao valor energético, o principal valor encontrado foi o do grupo 2 (gelatinas) que apresentou 25 kcal em uma porção de 30 g, porém, de acordo com a Portaria SVS/MS nº 29/98 o valor máximo é de 4 kcal em uma porção de 100 g, em relação a quantidade de açúcares que foi bastante elevado em vários rótulos, o que mais se destacou foi o valor encontrado no grupo 1 (sucos de caixa) que apresentou 49 g em uma porção de 335 mL, porém, de acordo com a Portaria SVS/MS nº 27/98 o valor máximo é 5 g de açúcares em uma porção de 100 mL, em relação ao sódio; Foi encontrado no grupo 3 (biscoitos) o valor mais elevado de 151 mg em uma porção de 100 g, porém, de acordo com a Portaria SVS/MS nº 27/98 o valor máximo é 5 mg de sódio em uma porção de 100 g.

Carvalho & Garcia (2011) verificaram que dos 27 rótulos analisados foram encontrados 88,9% não-conformidades dos alimentos para fins especiais, cuja principal inadequação foi a ausência de declaração do conteúdo de açúcares na rotulagem vigente, este fator também esteve presente nesse estudo, só que voltado para a categoria *light*, pois em uma amostra do grupo 3 (biscoitos) não há presença do açúcar nas informações nutricionais e nem a frase “não contém quantidade significativa de”, porém, está escrito açúcar mascavo nos ingredientes.

Em estudo similar, Longo-Silva et al. (2010) constataram que a maioria dos produtos analisados (77%) continham quantidades excessivas de sódio, ou seja > 120 mg de sódio por 100 g ou 100 ml de alimento, apresentando inadequação nutricional mas como citado acima, a Portaria SVS/MS nº 27/98 informa valor máximo de 5 mg de sódio em uma porção de 100 g.

Estudos de Anderson et al. (2010) e Ni-Murchu et al. (2011) relataram que ao redor do mundo o consumo de sódio de alimentos no geral (sem restrição de nutrientes, *diet* e *light*) encontra-se acima das recomendações. Logo o investimento na restrição do sal deve ser o foco de atuação da saúde pública (Bibbins-Domingo et al., 2010).

Sobre a denominação de venda, no presente estudo foram encontradas não-conformidades, como por exemplo no grupo 1 (sucos de caixa) que veio escrito no painel principal da embalagem apenas a frase “bebida de blueberry” que por se tratar de uma bebida, não há como identificar a verdadeira natureza do alimento, se é um suco, refresco ou néctar, já que segundo Venâncio & Martins (2012) A diferença entre os líquidos está relacionada ao teor do suco de fruta presente na bebida envasada, sucos devem conter 100% de fruta in natura, portanto, trata-se de um produto puro, sem conservantes ou adoçantes e sem corantes artificiais, na categoria de néctar, a bebida envasada possui um menor conteúdo de suco puro, pois o mesmo pode conter adoçantes, corantes e conservantes, no refresco o conteúdo de suco na bebida envasada é abaixo de 25%.

Conforme a Instrução Normativa SDA nº 30/99 o grupo 1 (sucos de caixa) apresentou uma não-conformidade grave; a ilegibilidade da palavra sem adição de açúcares (a cor da escrita é semelhante a cor da embalagem) o que traz um risco considerável por se tratar de uma bebida dietética.

Assim, é possível afirmar que a informação contida nos rótulos é fundamental para a segurança alimentar, uma vez que permite a avaliação dos produtos industrializados, tais informações tornam-se ainda mais relevantes no caso dos alimentos classificados como *diet* e *light*, por se tratar de alimentos restritos de alguns nutrientes específicos que, portanto, deveriam sofrer maior rigor no cumprimento das exigências legais que os envolvem. (Câmara et al., 2008).

Vale destacar sobre a irregularidade presente no grupo 3 (biscoitos) em relação a denominação de venda do alimento, que violou a regra básica da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 259/02 da resolução vigente, que segundo a mesma os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que: Utilize vocábulos, sinais, denominação, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível ou que possa induzir o consumidor a erro, confusão ou engano, em relação a verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. E no painel principal consta a frase baixo teor de sódio, porém a quantidade de sódio está muito acima (44 mg de sódio em uma porção de 30 g) da faixa permitida pela Portaria SVS/MS Nº 29/98 que atribua o máximo de 5 mg sódio/100 g.

As inadequações observadas podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos. Sendo assim é necessária fiscalização dos órgãos responsáveis, de modo a assegurar que os rótulos alimentares forneçam informações de acordo com as normas adotadas para cada tipo de alimento. (Braga et al., 2011).

III- CONCLUSÃO

Em todos os 20 rótulos analisados, observou-se não-conformidades frente das Legislações Vigentes; Resolução nº 259/02 ANVISA, Portaria SVS/MS nº 27/98, Portaria SVS/MS nº 29/98 e Instrução Normativa SDA nº 30/99, com exceção da Resolução nº 360/03 ANVISA, sendo a única que apresentou conformidades em todos os rótulos selecionados. Uma das principais observações deste estudo é que existem muitas inadequações presentes nos rótulos de alimentos (principalmente os da categoria *diet* e *light*), pois das 88 irregularidades verificou-se 53,41% da categoria (*diet*), 37,5% das não-conformidades da categoria (*light*) e 9,09% das inadequações da categoria (sem restrição de nutrientes) no qual o direito do consumidor a alimentação mais saudável não está totalmente assegurado apenas pelo rótulo. Em relação aos alimentos *diet* e *light*, por se tratar de alimentos com nutrientes restritos, estes deveriam sofrer maior rigor no cumprimento das exigências legais que os envolvem. A disposição correta das informações presentes nos rótulos contribuirá para que o consumidor tenha segurança quanto ao produto que adquire, as inadequações observadas podem induzir o consumidor ao uso incorreto dos produtos, sendo assim é necessária fiscalização dos órgãos responsáveis. Diante do exposto, verifica-se que apesar das legislações brasileiras de rotulagem de alimentos serem obrigatórias, há ainda a necessidade de maior fiscalização para cumprimento das normas estabelecidas.

IV - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Anderson, C. A. M., Appel, L. J., Okuda, N., Brown, I. J., Chan, Q., Zhao, L., Ueshima, H., Kesteloot, H., Miura, K., Curb, D., Yoshita, K., Elliott, P., Yamamoto, M. E., Stamler, J. (2010). Dietary sources of sodium in China, Japan, the United Kingdom and the United States, women and men 40 to 59 years: The INTERMAP Study. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(5), 736-745.

Aquino, C. R., Philippi, T. S. (2002). Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. *Revista de Saúde Pública*, 36(6), 656.

Araújo, A. C. M. F., Araújo, W. M. C. (2001a). Adequação à legislação vigente da rotulagem de alimentos para fins especiais dos grupos alimentos para dietas com restrição de carboidrato e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares. *Higiene Alimentar*, 15(82), 52-70.

Araújo, A. C. M. F., Araújo, W. M. C. (2001b). Adequação à legislação vigente da rotulagem de produtos lácteos enriquecidos com cálcio e ferro. *Higiene Alimentar*, 15(88), 34-49.

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. (2001). Alimentos – mercado emergente. *Revista Embalagem & Cia*, jun., 18-20.

Associação Brasileira de Embalagens. (2007). *Comitê de design: o valor do design*. Retrieved from <http://www.abre.org.br/comitesdetrabalho/design/valor-do-design/>

Bibbins-Domingo, K., Chertow, G. M., Coxson, P. G., Moran, A., Lightwood, J. M., Pletcher, M. J., Goldman, L. (2010). Projected effect of dietary salt reductions on future cardiovascular disease. *The New England Journal of Medicine*, 362, 590-599.

Borges, R. F., Sarmiento, R. M., Ferreira, T. A. P. C. (2005). Conformidade da rotulagem de alimentos para praticantes de atividade física segundo a legislação brasileira. *Higiene Alimentar*, 19(137), 127-135.

Braga, M. M., Abreu, S. E., Chaud, D. M. A. (2011). Avaliação dos rótulos de alimentos *Diet e Light* comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP). *Simbio-Logias*, 4(6), 98-107.

Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. (2006). *Diabetes Mellitus*. Brasília: Ministério da Saúde.

Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. (2012). *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília: Ministério da Saúde.

Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. (1998a). *Regulamento técnico referente à informação nutricional complementar (Resolução RDC n° 27, de 13 de janeiro de 1998)*. Retrieved from http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9180ca00474581008d31dd3fbc4c6735/PORTARIA_27_1998.pdf?MOD=AJPERES

Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. (1998b). *Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais (Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998)*. Retrieved from http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/2a1d950047458eca97dbd73fbc4c6735/PORTARIA_29_1998.pdf?MOD=AJPERES

Brasil, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. (1999). *Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a bebida dietética e a de baixa caloria (Instrução Normativa nº 30, de 27 de setembro de 1999)*. Diário Oficial da União.

Brasil, Secretária de Vigilância Sanitária. (2002). *Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados (Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002)*. Retrieved from <http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>

Brasil, Secretária de Vigilância Sanitária. (2003). *Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003)*. Retrieved from http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ec3966804ac02cf1962abfa337abae9d/Resolucao_RDC_n_360de_23_de_dezembro_de_2003.pdf?MOD=AJPERES

Câmara, M. C. C., Marinho, C. L. C., Guilam, M. C. R. (2008). Análise crítica da rotulagem de alimentos *Diet e Light* no Brasil. *Cadernos de Saúde Coletiva*, 1(16), 35-52.

Carvalho, L. P. S., Garcia, P. P. C. (2011). Análise da rotulagem nutricional de alimentos *Diet e Light*. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, 15(4), 89-103.

Díaz, L. M. A. (2006). *Validação de um instrumento de avaliação do comportamento do consumidor adulto com sobrepeso/obesidade frente às informações nutricionais dos rótulos de alimentos* (monografia de especialização). (p. 1). Brasília: Universidade de Brasília.

Graciano, R. A. S., Gonzáles, E., Jorge, L. I. F., Silva, M. L. P. (2000). Avaliação crítica da rotulagem praticada pela indústria alimentícia brasileira. *Higiene Alimentar*, 14(73), 21-27.

Hall, J. R., Filho, L. O. D. (2006). *Perfil do consumidor de produtos Diet e Light no Brasil* (p. 1). São Paulo: Instituto Superior de Agronomia.

Longo-Silva, G. L., Toloni, M. H. A., Taddei, J. A. A. C. (2002). Traffic Light Labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos. *Revista de Nutrição*, 23(6), 1031-1040.

Lukianocenko, M. (2002). Consumidor quer saúde. *Revista Superhiper*, 11:13-15.

Mantoanelli, G., Colucci, A. C. A., Philippi, S. T., Fisberg, R., Latterza, A. R., Cruz, A. T. R. (1999). Avaliação de rótulos e embalagens de alimentos infantis: bebidas lácteas, iogurte e queijo tipo "Petit Suisse". *Higiene Alimentar*, 13(60), 21-28.

Martins, B. R., Jacob, S. C., Tancredi, R. C. P. (2005). A rotulagem de alimentos praticada pelo estabelecimento fracionador. Será que obedece à legislação vigente? *Higiene Alimentar*, 19(137), 121-126.

Ni Murchu, C., Capelin, C., Dunford, E. K., Webster, J. L., Neal, B. C., Jebb, S. A. (2011). Sodium content of processed foods in the United Kingdom: analysis of 44,000 foods purchased by 21,000 households. *American Journal of Clinical Nutrition*, 93, 594- 600.

Oliveira, S. P. de, Assumpção, B. V. (2000). Alimentos dietéticos: evolução do conceito, da oferta e do consumo. *Higiene Alimentar*, 14(76), 52-70.

Paiva, A. J., Henriques, P. (2005). Adequação da rotulagem de alimentos ante a legislação específica. *Revista Baiana de Saúde Pública*. 19(Supl. 1), 39–48.

Smith, A. C. L. (2010). *Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria (dissertação de mestrado)*. Universidade de São Paulo, São Paulo.

Valente, F. L. S. V. (2002). Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. In Valente, F. L. S. V. (Org.), *Direito humano à alimentação: desafios e conquistas*. (p. 37–70). São Paulo: Cortez.

Venâncio, A. A., Martins, O. A. (2012). Análise química de diferentes marcas de néctares e suco de laranja comercializadas na cidade de Cerqueira César (SP). *Revista Eletrônica de Educação e Ciência*, 2(3), 45-50.

V – APÊNDICE

Resolução nº 259/02 ANVISA - ROTULAGEM DE ALIMENTO EMBALADOS					
GRUPO I ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS SUCOS DE CAIXA					
Características obrigatórias de rotulagem	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Denominação de venda do alimento (PP)	C	NC O painel principal não informa a verdadeira natureza do alimento, se é um suco, refresco ou néctar.	NC O painel principal não informa a verdadeira natureza do alimento, se é um suco, refresco ou néctar.	C	C
2. Ind. Brasileira (para produtos nacionais) (PP) Ind. País de Origem (para produtos importados) (PP)	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	C	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal
3. Marca registrada (PP)	C	C	C	C	C
4. Nome ou razão social e endereço do importador	C	C	C	C	NC O endereço está incompleto
5. Número de registro do produto	C	C	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	C	C

6. Nome da empresa	C	C	C	C	C
7. Endereço completo do fabricante, produtor	NC Consta apenas o endereço do fabricante	C	NC Consta apenas o endereço do fabricante	NC Consta apenas o nome do produtor	NC Consta apenas o endereço do fabricante
8. CNPJ ou CPF (para dispensados de registro)	C	C	C	C	C
9. Lista de ingredientes (“ingr.”), e aditivos ao seu final com função e nome ou INS	C	C	C	C	C
10. Prazo de validade	C	C	C	C	C
11. Lote	C	C	C	C	C
<p>Obs.; PP = (Painel Principal) C = (Conforme) NC= (Não Conforme)</p>					

Quadro 1 - Identificações gerais como prazo de validade, nome da empresa, número de registro do produto, entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 360/03 ANVISA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS					
GRUPO I ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS SUCOS DE CAIXA					
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Valor Energético	C	C	C	C	C
2. Carboidratos	C	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C	C
8. Sódio	C	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)					

Quadro 2 - Identificações gerais como valor energético, carboidratos, proteínas, entre outros, segundo suas rotulagens. Obs.; Não foram observados se há conformidade ou não em relação à quantidade de nutrientes, analisou-se apenas se há declaração obrigatória de valor calórico, nutrientes e componentes.

Portaria SVS/MS nº 27/98- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR- ALIMENTOS <i>LIGHT</i> Instrução Normativa SDA nº 30/99- FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA A BEBIDA DIETÉTICA E A DE BAIXA CALORIA				
GRUPO I ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS SUCOS DE CAIXA				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Valor energético	C	C	C	C
2. Açúcares	C	NC O produto não tem adição de açúcares, porém esta frase não apresenta contraste de cor com a embalagem, tornando-se quase ilegível	C	C
2. Carboidratos	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C
8. Sódio	C	C	C	C
9. Vitaminas e minerais	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)				

Quadro 3 - Identificações específicas para: valor nutricional complementar e regulamento técnico para bebida dietética como valor energético, açúcares, sódio entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 259/02 ANVISA - ROTULAGEM DE ALIMENTO EMBALADOS				
GRUPO II ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS GELATINAS				
Características obrigatórias de rotulagem	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>
1. Denominação de venda do alimento (PP)	C	C	C	C
2. Ind. Brasileira (para produtos nacionais) (PP) Ind. País de Origem (para produtos importados) (PP)	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal
3. Marca registrada (PP)	C	C	C	C
4. Nome ou razão social e endereço do importador	C	C	C	C
5. Número de registro do produto	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.
6. Nome da empresa	C	C	C	C
7. Endereço completo do fabricante, produtor	C	NC Apresenta apenas um único endereço, e este não está especificado se é do fabricante ou do produtor	NC Consta apenas o endereço do fabricante	NC Apresenta apenas um único endereço, e este não está especificado se é do fabricante ou do produtor

8. CNPJ ou CPF (para dispensados de registro)	C	C	C	C
9. Lista de ingredientes (“ingr.”), e aditivos ao seu final com função e nome ou INS	C	C	C	C
10. Prazo de validade	C	C	NC Há presença do prazo de validade porém não apresenta contraste de cor com a embalagem, tornando-se quase ilegível	C
11. Lote	C	C	Há presença do lote porém não apresenta contraste de cor com a embalagem, tornando-se quase ilegível	C
Obs.; PP = (Painel Principal) C = (Conforme) NC= (Não Conforme)				

Quadro 4 - Identificações gerais como prazo de validade, nome da empresa, número de registro do produto, entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 360/03 ANVISA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS				
GRUPO II ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS GELATINAS				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>
1. Valor energético	C	C	C	C
2. Açúcares	C	C	C	C
2. Carboidratos	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C
8. Sódio	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)				

Quadro 5 - Identificações gerais como valor energético, carboidratos, proteínas, entre outros, segundo suas rotulagens. Obs.; Não foram observados se há conformidade ou não em relação à quantidade de nutrientes, analisou-se apenas se há declaração obrigatória de valor calórico, nutrientes e componentes.

Portaria SVS/MS nº 27/98- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR- ALIMENTOS <i>LIGHT</i> Portaria SVS/MS nº 29/98- ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS - ALIMENTOS <i>DIET</i>			
GRUPO II ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS GELATINAS			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>
1. Valor energético	C	C	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente
2. Açúcares	C	C	C
2. Carboidratos	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C
8. Sódio	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente
9. Vitaminas e minerais	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)			

Quadro 6 - Identificações específicas para: valor nutricional complementar e alimentos para fins especiais como valor energético, açúcares, sódio entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 259/02 ANVISA - ROTULAGEM DE ALIMENTO						
EMBALADOS						
GRUPO III ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS BISCOITOS						
Características obrigatórias de rotulagem	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Diet</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>	Rótulo 6 <i>Light</i>
1. Denominação de venda do alimento (PP)	C	NC O produto violou a regra básica (pág. 13-RDC 259/02) da resolução vigente, pois no painel principal consta a frase baixo teor de sódio, porém a quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida da legislação vigente.	C	C	C	C
2. Ind. Brasileira (para produtos nacionais) (PP) Ind. País de Origem (para produtos importados) (PP)	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	C	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	C	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal
3. Marca registrada (PP)	C	C	C	C	C	C

4. Nome ou razão social e endereço do importador	C	C	C	C	C	C
5. Número de registro do produto	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	C	C	C	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.
6. Nome da empresa	C	C	C	C	C	C
7. Endereço completo do fabricante, produtor	NC Consta apenas o endereço do fabricante	NC Apresenta apenas um único endereço, e este não está especificado se é do fabricante ou do produtor	NC Consta apenas o endereço do produtor	NC Consta apenas o endereço do produtor	NC Apresenta apenas um único endereço, e este não está especificado se é do fabricante ou do produtor	NC Apresenta apenas um único endereço, e este não está especificado se é do fabricante ou do produtor
8. CNPJ ou CPF (para dispensados de registro)	C	C	C	C	C	C
9. Lista de ingredientes (“ingr.”), e aditivos ao seu final com função e nome ou INS	C	C	C	C	C	C
10. Prazo de validade	C	C	C	C	C	C
11. Lote	C	C	C	NC Não foi encontrado lote	C	C
Obs.: PP = (Painel Principal) C = (Conforme) NC= (Não Conforme)						

Quadro 7 - Identificações gerais como prazo de validade, nome da empresa, número de registro do produto, entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 360/03 ANVISA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS						
GRUPO III ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS BISCOITOS						
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Diet</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>	Rótulo 6 <i>Light</i>
1. Valor Energético	C	C	C	C	C	C
2. Carboidratos	C	C	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C	C	C
8. Sódio	C	C	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)						

Quadro 8 - Identificações gerais como valor energético, carboidratos, proteínas, entre outros, segundo suas rotulagens. Obs.; Não foram observados se há conformidade ou não em relação à quantidade de nutrientes, analisou-se apenas se há declaração obrigatória de valor calórico, nutrientes e componentes.

Portaria SVS/MS nº 27/98- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR-
ALIMENTOS *LIGHT*

Portaria SVS/MS nº 29/98- ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS - ALIMENTOS *DIET*

GRUPO III ANÁLISE DOS RÓTULOS DOS BISCOITOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Diet</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>	Rótulo 6 <i>Light</i>
1. Valor energético	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente
2. Açúcares	C	C	C	NC Não há presença do açúcar nas informações nutricionais e nem a frase não contém quantidade significativa de. Porém está escrito açúcar mascavo nos ingredientes	NC Não há presença do açúcar nas informações nutricionais e nem a frase não contém quantidade significativa de. Porém está escrito açúcar cristal orgânico nos ingredientes
2. Carboidratos	C	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C	C
4. Gorduras totais	NC A quantidade de gorduras totais está acima da	NC A quantidade de gorduras totais está acima da faixa permitida	NC A quantidade de gorduras totais está acima da	NC A quantidade de gorduras totais está acima da faixa	NC A quantidade de gorduras totais está acima da faixa

	faixa permitida pela legislação vigente	pela legislação vigente	faixa permitida pela legislação vigente	permitida pela legislação vigente	permitida pela legislação vigente
5. Gorduras saturadas	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C	C
8. Sódio	NC No painel principal consta a frase baixo teor de sódio, porém na informação nutricional está escrito 44 mg de sódio em uma porção de 30 g, portanto o valor está muito acima da faixa permitida pela	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de sódio está acima da faixa permitida pela legislação vigente	C

	legislação vigente que é 5 mg/100 g				
9. Vitaminas e minerais	C	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)					

Quadro 9 - Identificações específicas para: valor nutricional complementar e alimentos para fins especiais como valor energético, açúcares, sódio entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 259/02 ANVISA - ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS					
GRUPO IV ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS BARRAS DE CEREAIS					
Características obrigatórias de rotulagem	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Denominação de venda do alimento (PP)	C	C	C	C	C
2. Ind. Brasileira (para produtos nacionais) (PP) Ind. País de Origem (para produtos importados) (PP)	C	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	NC Indústria Brasileira não está no painel principal	C	C
3. Marca registrada (PP)	C	C	C	C	C
4. Nome ou razão social e endereço do importador	C	C	C	C	C
5. Número de registro do produto	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.	NC Não consta o número de registro do produto e nem a frase produto isento de registro.
6. Nome da empresa	C	C	C	C	C
7. Endereço completo do fabricante, produtor	C	C	NC Consta apenas o endereço do fabricante	NC Consta apenas o endereço do produtor	NC Consta apenas o endereço do produtor
8. CNPJ ou CPF (para dispensados de registro)	C	C	C	C	C

9. Lista de ingredientes (“ingr.”), e aditivos ao seu final com função e nome ou INS	C	C	C	C	C
10. Prazo de validade	C	C	C	C	C
11. Lote	C	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)					

Quadro 10 - Identificações gerais como prazo de validade, nome da empresa, número de registro do produto, entre outros, segundo suas rotulagens.

Resolução nº 360/03 ANVISA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS					
GRUPO IV ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS BARRAS DE CEREAIS					
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 1 Alimento sem restrição de nutrientes	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Valor Energético	C	C	C	C	C
2. Carboidratos	C	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C	C
4. Gorduras totais	C	C	C	C	C
5. Gorduras saturadas	C	C	C	C	C
6. Gorduras trans	C	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C	C	C	C
8. Sódio	C	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)					

Quadro 11 - Identificações gerais como valor energético, carboidratos, proteínas, entre outros, segundo suas rotulagens. Obs.; Não foram observados se há conformidade ou não em relação à quantidade de nutrientes, analisou-se apenas se há declaração obrigatória de valor calórico, nutrientes e componentes.

Portaria SVS/MS nº 27/98- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR- ALIMENTOS <i>LIGHT</i> Portaria SVS/MS nº 29/98- ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS - ALIMENTOS <i>DIET</i>				
GRUPO IV ANÁLISE DOS RÓTULOS DAS BARRAS DE CEREAIS				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Rótulo 2 <i>Diet</i>	Rótulo 3 <i>Diet</i>	Rótulo 4 <i>Light</i>	Rótulo 5 <i>Light</i>
1. Valor energético	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC O valor energético está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente
2. Açúcares	C	NC O painel principal informa zero adição de açúcar, porém a quantidade de açúcares presente nas matérias-primas é bastante alta.	NC Não há presença do açúcar nas informações nutricionais e nem a frase não contém quantidade significativa de. Porém está escrito açúcar mascavo, açúcar invertido e xarope de glicose nos ingredientes	C
2. Carboidratos	C	C	C	C
3. Proteínas	C	C	C	C
4. Gorduras totais	NC A quantidade de gorduras totais	NC A quantidade de gorduras	NC A quantidade de gorduras	NC A quantidade de gorduras totais

	está acima da faixa permitida pela legislação vigente	totais está acima da faixa permitida pela legislação vigente	totais está acima da faixa permitida pela legislação vigente	está acima da faixa permitida pela legislação vigente
5. Gorduras saturadas	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente	C	NC A quantidade de gorduras saturadas está acima da faixa permitida pela legislação vigente
6. Gorduras trans	C	C	C	C
7. Fibra alimentar	C	C		
8. Sódio	NC A quantidade de sódio está muito acima da faixa permitida pela legislação vigente	C	C	C
9. Vitaminas e minerais	C	C	C	C
Obs.; C = (Conforme) NC= (Não Conforme)				

Quadro 12 - Identificações específicas para: valor nutricional complementar e alimentos para fins especiais como valor energético, açúcares, sódio entre outros, segundo suas rotulagens.

INSTRUÇÕES AOS AUTORES

A **Food Science and Technology** (Campinas) publica artigos científicos na área. Os trabalhos devem ser apresentados em inglês, escritos com texto claro e conciso, devendo observar as disposições normativas relacionadas neste documento.

Política editorial

A Food Science and Technology (Campinas) aceita submissões de artigos que contenham resultados de pesquisa original e adota a política de revisão por pares, anônima.

A Rejeição de artigos pode ser feita pelo Editor Chefe, Editor Adjunto e pelos Editores associados.

O aceite dos trabalhos depende do parecer de pelo menos dois revisores indicados pela Comissão Editorial. Os pareceres dos revisores serão encaminhados aos autores para que verifiquem as sugestões e procedam às modificações que se fizerem necessárias. Em caso de discordância, a decisão final caberá ao Editor responsável pelo artigo ou, se este considerar necessário, outro revisor será consultado e os três pareceres serão analisados pela Diretoria de Publicações da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia - sbCTA, que tomará a decisão final.

Os trabalhos aceitos serão publicados na versão on-line da Revista e no SciELO, dentro um prazo médio de doze meses.

Autoria

A autoria deve ser limitada a aqueles que participaram e contribuíram substancialmente para o desenvolvimento do trabalho.

O autor para correspondência deve ter obtido permissão de todos os autores para realizar a submissão do artigo e para realizar qualquer alteração na autoria do mesmo.

Termo de concordância e cessão de direitos de reprodução gráfica

O autor para correspondência deverá assinar e encaminhar à Diretoria de Publicações da sbCTA o [Termo de Concordância e Cessão de Direitos de Reprodução Gráfica](#) em nome de todos os autores. Assinando o Termo de Concordância e Cessão de Direitos de Reprodução Gráfica, os autores concordam com o seguinte, descrito no Termo:

- Que o trabalho não foi submetido para avaliação por outra publicação de mesma finalidade;
- A submissão do trabalho e a nomeação do autor para correspondência indicado;
- A cessão do direito de reprodução gráfica para a sbCTA, caso o trabalho seja aceito para publicação.

Conteúdo da publicação

Artigos originais

O trabalho deve apresentar o resultado claro e sucinto de pesquisa realizada com respaldo do método científico.

Artigos de revisão

O trabalho deve apresentar um overview relativo à temática desta revista, normalmente com foco em literatura publicada nos últimos cinco anos.

Trabalhos envolvendo humanos

Quando houver apresentação de resultados de pesquisas envolvendo seres humanos, citar o número do processo de aprovação do projeto por um Comitê de Ética em Pesquisa, conforme Resolução nº 196/96, de 10 de outubro de 1996 do Conselho Nacional de Saúde.

Formatação dos manuscritos

A checagem das informações e a formatação do manuscrito são de responsabilidade dos autores. Artigos originais não podem exceder 16 páginas (excluindo referências). O manuscrito deve ser digitado em espaçamento duplo, em uma única coluna justificada, com margens de 2,5 cm. Linhas e páginas devem estar numeradas sequencialmente. (Verifique também o item Formatos de arquivo ao final deste documento).

Primeira página

A primeira página do manuscrito submetido deve conter obrigatoriamente as seguintes informações, nesta ordem:

- Relevância do trabalho: breve texto de no máximo 100 palavras que descreva sucintamente a relevância do trabalho;
- Títulos do trabalho:

a) TÍTULO em inglês;
b) Título para cabeçalho (6 palavras no máximo).

Página de autoria

A página de autoria do manuscrito deverá conter as seguintes informações:

- Nome completo e e-mail de todos os autores;
- Nomes abreviados de todos os autores para citação (ex.: nome completo: José Antonio da Silva; nome abreviado: Silva, J. A.);
- Informação do autor para correspondência (indicar o nome completo, endereço postal completo, números de telefone e FAX, e endereço de e-mail do autor para correspondência);
- Nome das instituições onde o trabalho foi desenvolvido, sendo: nome completo da instituição (obrigatório), unidade (opcional), departamento (opcional), cidade (obrigatório), estado (obrigatório) e país (obrigatório).

Página de Abstract e Keywords

Abstract

O abstract deve:

- Estar apenas em inglês;
- Estar em um único parágrafo de, no máximo, 200 palavras;
- Explicitar claramente o objetivo principal do trabalho;
- Delinear as principais conclusões da pesquisa;
- Se aplicável, indicar materiais, métodos e resultados;
- Sumarizar as conclusões;
- Não usar abreviações e siglas.

O Abstract não devem conter:

- Notas de rodapé;
- Dados e valores estatísticos significativos;
- Referências bibliográficas.

Practical Application

Texto curto, com no máximo 85 caracteres, apontando as inovações e pontos importantes do trabalho. O *Practical Application* será publicado.

Keywords e palavras-chave

O artigo deve conter no mínimo três(3) e no máximo seis(6) Keywords. Keywords devem estar somente em inglês. Para compor o Keywords de seu artigo, evite a utilização de termos já utilizados no título.

Páginas de Texto

O trabalho deverá ser dividido nas seguintes partes. As partes devem ser numeradas na seguinte ordem:

- Introdução;
- Material e métodos, que deve incluir delineamento experimental e forma de análise estatística dos dados;
- Resultados e discussão (podem ser separados);
- Conclusões;
- Referências bibliográficas;
- Agradecimentos (opcional).

No texto:

- Abreviações, siglas e símbolos devem ser claramente definidos na primeira ocorrência;
- Notas de rodapé não são permitidas;
- Títulos e subtítulos são recomendados, sempre que necessários, mas devem ser utilizados com critério, sem prejudicar a clareza do texto. Títulos e subtítulos devem ser numerados, respeitando a ordem em que aparecem;

- Equações devem ser geradas por programas apropriados e identificadas no texto com algarismos arábicos entre parêntesis, na ordem que aparecem. Elas devem ser citadas no corpo do texto em formato editável e devem estar em posição indicada pelo autor. Por favor, não envie imagens de equações em hipótese alguma. Equações enviadas separadamente não serão aceitas, serão consideradas apenas as equações contidas no texto.

Tabelas, Figuras e Quadros

Tabelas, Figuras e Quadros devem formar um conjunto de no máximo sete elementos. Devem ser numerados com numerais arábicos, seguindo-se a ordem em que são citados. No Manuscrito.pdf - versão para avaliação - e no Manuscrito.doc - versão para produção -, tabelas, equações, figuras e quadros devem ser inseridos no texto completo e na posição preferida pelo autor e que também proporcione o melhor fluxo de leitura. Veja abaixo os detalhes para o envio desses itens na versão para produção.

Figuras e quadros (versão para produção)

Figuras e Quadros devem ser citados no corpo do texto, em posição que proporcione o melhor fluxo de leitura, e ordenados numericamente, utilizando-se numerais arábicos; as respectivas legendas devem ser enviadas no texto principal de acordo com a indicação do autor. Ao enviar figuras com fotos ou micrografias certifique-se que essas sejam escaneadas em alta resolução, para que cada imagem fique com no mínimo mil pixels de largura. Todas as fotos devem ser acompanhadas do nome do autor, pessoa física. Para representar fichas, esquemas ou fluxogramas devem ser utilizados Quadros.

Tabelas (versão para produção)

As tabelas devem ser citadas no corpo do texto e numeradas com algarismos arábicos. Devem estar inseridas no corpo do texto em posição indicada pelo autor. Tabelas enviadas separadamente não serão aceitas, serão consideradas apenas as tabelas contidas no texto. As tabelas devem ser elaboradas utilizando-se o recurso Tabela do programa Microsoft Word 2007 ou posterior; não devem ser importadas do Excel ou Powerpoint e devem:

- Ter legenda com título da Tabela;
- Ser auto-explicativa;
- Ter o número de algarismos significativos definidos com critério estatístico que leve em conta o algarismo significativo do desvio padrão;
- Ser em número reduzido para criar um texto consistente, de leitura fácil e contínua;
- Apresentar dados que não sejam apresentados na forma de gráfico;
- Utilizar o formato mais simples possível, não sendo permitido uso de sombreamento, cores ou linhas verticais e diagonais;
- Utilizar somente letras minúsculas sobrescritas para indicar notas de rodapé que informem abreviações, unidades etc. Demarcar primeiramente as colunas e depois as linhas e seguir essa mesma ordem no rodapé.

Nomes proprietários

Matérias-primas, equipamentos especializados e programas de computador utilizados deverão ter sua origem (marca, modelo, cidade, país) especificada.

Unidades de medida

- Todas as unidades devem estar de acordo com o Sistema Internacional de Unidades (SI);

Temperaturas devem ser descritas em graus Celsius.

Referências bibliográficas

Citações no texto

As citações bibliográficas inseridas no texto devem ser feitas de acordo com o sistema "Autor Data". Por exemplo, citação com um autor: Sayers (1970) ou (Sayers, 1970); com dois autores: Moraes & Furuie (2010) ou (Moraes & Furuie, 2010); e acima de dois autores apresenta-se o primeiro autor seguido da expressão "et al.". Nos casos de citação de autor entidade, cita-se o nome dela por extenso.

Lista de referências

A revista **Food Science and Technology (CTA)** adota 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. Múltiplas referências do mesmo autor no mesmo ano devem ser identificadas por letras "a", "b", "c" etc. apostas ao ano da publicação.

Artigos em preparação ou submetidos à avaliação não devem ser incluídos nas referências. Os nomes de todos os autores deverão ser listados nas referências, portanto não é permitido o uso da expressão "et al."

Segundo determinação da Diretoria de Publicações da sbCTA, os artigos aceitos cujas referências bibliográficas estejam fora do padrão determinado ou com informações incompletas NÃO SERÃO PUBLICADOS até que os autores adequem as referências às normas.

Exemplos de referências

Livro

Baccan, N., Aleixo, L. M., Stein, E., & Godinho, O. E. S. (1995). *Introdução à semimicroanálise qualitativa* (6. ed.). Campinas: EduCamp. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. (2006). Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO (versão 2, 2. ed.). Campinas: UNICAMP/NEPA.

Capítulo de livro

Sgarbieri, V. C. (1987). Composição e valor nutritivo do feijão *Phaseolus vulgaris* L. In E. A. Bulisani (Ed.), *Feijão: fatores de produção e qualidade* (cap. 5; p. 257-326). Campinas: Fundação Cargill.

Artigo de periódico

Versantvoort, C. H., Oomen, A. G., Van de Kamp, E., Rompelberg, C. J., & Sips, A. J. (2005). Applicability of an in vitro digestion model in assessing the bioaccessibility of mycotoxins from

food. *Food and Chemical Toxicology*, 43(1), 31-40. Sillick, T. J., & Schutte, N. S. (2006). Emotional intelligence and self-esteem mediate between perceived early parental love and adult happiness. *E-Journal of Applied Psychology*, 2(2), 38-48. Retrieved from <http://ojs.lib.swin.edu.au/index.php/ejap>

Trabalhos em meio eletrônico

Richardson, M. L. (2000). *Approaches to differential diagnosis in musculoskeletal imaging* (version 2.0). Seattle: University of Washington, School of Medicine. Retrieved from <http://www.rad.washington.edu/mskbook/index.html>

Legislação

Brasil, Ministério da Educação e Cultura. (2010). *Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010)*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

Teses e dissertações

Fazio, M. L. S. (2006). *Qualidade microbiológica e ocorrência de leveduras em polpas congeladas de frutas* (Dissertação de mestrado). Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto.

Eventos

Sutopo, W., Nur Bahagia, S., Cakravastia, A., & Arisamadhi, T. M. A. (2008). A Buffer stock Model to Stabilizing Price of Commodity under Limited Time of Supply and Continuous Consumption. In *Proceedings of The 9th Asia Pacific Industrial Engineering and Management Systems Conference (APIEMS)*, Bali, Indonesia.

Formatos de arquivo

O texto principal do manuscrito deve ser submetido da seguinte forma:

Manuscrito.pdf: versão para avaliação

- Formato .pdf;
- Fonte Times New Roman, tamanho 12;
- Espaçamento duplo entre linhas;
- Texto completo do manuscrito (no máximo 16 páginas);
- Figuras, quadros e tabelas com suas respectivas legendas devem ser submetidos junto ao texto completo e nas posições preferidas pelo autor;
- Linhas e páginas devem ser numeradas sequencialmente;
- Deve ter a folha de rosto excluída;
- Deve ter os nomes dos autores e instituições removidos da página de título;
- Deve ser nomeado manuscritoavaliacao.pdf.

Manuscrito.doc: versão para produção

- Formato Microsoft Word® 2007 ou posterior;
- Fonte Times New Roman, tamanho 12;
- Espaçamento duplo entre linhas;

- Figuras, quadros, tabelas, equações e suas respectivas legendas devem ser incorporadas no Texto do Manuscrito nas posições indicadas pelo autor;
- Linhas e páginas devem ser numeradas seqüencialmente;
- Deve ter a folha de rosto em arquivo separado;
- Deve ter os nomes dos autores e instituições na primeira página;
- Deve ser nomeado manuscritoproducao.doc

Após conferir a formatação e ter preparado os arquivos de acordo com as recomendações, siga para a etapa de Submissão On-line (Veja abaixo).

Link: <http://mc04.manuscriptcentral.com/cta-scielo>

Taxa de submissão

A Food Science and Technology (CTA) cobrará taxa de publicação dos artigos aceitos de acordo com os seguintes critérios:

- USD 220.00 - De autores não associados à sbCTA;
- USD 200.00 - Se ao menos um autor for associado da sbCTA e estiver quite com a anuidade;
- USD 180.00 - Se ao menos dois autores forem associados da sbCTA e estiverem quites com a anuidade;
- USD 160.00 - Se ao menos três autores forem associados da sbCTA e estiverem quites com a anuidade;
- USD 140.00 - Se ao menos quatro autores forem associados da sbCTA e estiverem quites com a anuidade.

O processo de publicação do artigo só terá início após o pagamento da taxa de publicação que se dará de duas formas e sempre para o email do autor que realizou a submissão:

- Autor no Brasil: através de boleto bancário enviado por e-mail.
- Autor no exterior: através do site de pagamentos PayPal enviado por e-mail.

Revisão do inglês

Os trabalhos devem ser apresentados em inglês, com carta de comprovação de revisão assinada por especialista no idioma inglês (brasileiro ou estrangeiro). Todas as revisões de inglês devem ser acompanhadas de uma carta detalhando as alterações feitas no documento original.

Antes de realizar a submissão on-line, o autor para correspondência deverá preencher e assinar o Termo de Concordância e Cessão de Direitos de Reprodução Gráfica.

Encaminhar o termo para o e-mail publicacoes@sbcta.org.br. O processo de avaliação não se inicia até que o Termo de Concordância e Cessão de Direitos de Reprodução Gráfica seja recebido.

Contato

Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos/sbCTA
Av. Brasil 2880 - 13001-970 Campinas - SP, Brasil - Caixa Postal: 271
Fone / Fax: +55 (19) 3241-0527 - Fone: +55 (19) 3241-5793
e-mail: publicacoes@sbcta.org.br