

**AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE BARRAS DE  
CEREAIS COMERCIALIZADAS NA REGIÃO METROPOLITANA DO  
RECIFE**

Ellen Eduarda Régis da Silva<sup>1</sup>, Manuela Bernardo Câmara Barbosa<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Faculdade Pernambucana de Saúde, Departamento de Farmácia, FPS- Recife, PE

As barras de cereais se tornam uma opção prática e rápida e às vezes econômicas para quem necessita ter sempre à mão uma opção de alimentação. O trabalho objetivou analisar as informações contidas na rotulagem geral e nutricional de barras de cereais comercializadas na região metropolitana do Recife. Para a realização das análises foram avaliadas 8 amostras representados pelas letras (A, B, C, D, E, F, G e H) sendo 4 unidades adquiridas em lojas de produtos orgânicos e naturais e 4 unidades adquiridas em supermercados. Foram avaliadas as normas regulatórias da ANVISA: RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 360, 20 de dezembro de 2003, RDC nº40, de 8 de janeiro de 2002 e a RDC nº26, de 2 de julho de 2015. Dentro dos parâmetros avaliados foram encontrados não conformidades somente na RDC nº26, de 2 de julho de 2015 nas amostras E, G e H. Para as outras resoluções todos os parâmetros avaliados estavam em conformidade. Portanto, se torna extremamente necessário que haja uma fiscalização eficiente dos órgãos responsáveis por estes produtos para garantir as informações corretas para os consumidores e assim evitar danos ou riscos à saúde.

**UNITERMOS:** Barra de cereal, Legislação nutricional, Segurança alimentar.

## INTRODUÇÃO

A procura por opções de lanches de fácil acesso, sabor agradável e opção saudável vêm ganhando força no mercado atual. Em decorrência disto, as barras de cereais vêm sendo cada vez mais consumidas. O seu aumento no consumo pode estar associado às pessoas que buscam um estilo de vida mais saudável ou por um público que simplesmente gosta da praticidade que estas oferecem (Gutkoski *et al*, 2007).

Os cereais em barras são compostos componentes e podem ser considerados complexos em sua formulação (Gutkoski *et al*, 2007). Os ingredientes devem ser combinados de forma a garantir que se complementem nas características de sabor, textura e propriedades físicas, particularmente no ponto de equilíbrio de atividade de água. Elas tendem a ser processadas para atender necessidades nutricionais do nosso organismo e pode se tornar uma aliada para quem passa muito tempo fora de casa (Silveira, 2007).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos, estabelecendo as informações que um rótulo deve conter, visando à garantia de qualidade do produto e a saúde do consumidor e com isso tem a intenção de contribuir para reforçar a evidente necessidade de mais rigor na fiscalização da rotulagem de alimentos (Anvisa, 2001).

O Decreto-Lei Nº 986/69 do Poder executivo define rótulo como qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente. Os rótulos “por constarem todas as informações do produto a ser comprado”, são elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores, surgindo daí a importância da clareza e facilidade de compreensão das

informações da rotulagem, devendo estas ser utilizadas para orientar a escolha adequada de alimentos (Brasil, 1969).

Com o crescente desenvolvimento no setor alimentício, fica mais evidente a necessidade de o consumidor ter acesso à informação sobre o valor nutritivo de cada alimento e das condições sanitárias dos mesmos. Na elaboração de um rótulo de um alimento, deve sempre existir uma grande preocupação com o consumidor, já que as informações devem estar sempre ao alcance da sua compreensão (Almeida-muradian *et al*, 2007).

A rotulagem de alimentos embalados se aplica à rotulagem de todo alimento que é produzido, comercializado e embalado na ausência do cliente e pronto para oferta do consumidor e com isso garantir que haja fidedignidade na presença dos itens citados como obrigatórios. Sua finalidade é que o consumidor esteja totalmente ciente do que está comprando na hora de adquirir os produtos e evitar transtornos posteriores (Brasil, 2002).

Denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, prazo de validade, modo de conservação, instruções sobre o preparo e uso do alimento. Segundo a RDC nº 259/ 2002 estes são alguns dos itens listados como obrigatórios pelo regulamento técnico e tem que ser seguido corretamente pelas indústrias alimentícias (Brasil, 2002).

Levando em consideração sobre a importância dos itens obrigatórios que devem existir nos rótulos dos alimentos, não podemos deixar de mencionar a extrema importância que se aplica sobre a rotulagem nutricional, compreendendo assim a declaração sobre valor energético e dos nutrientes. A informação nutricional deve ser apresentada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela (horizontal ou vertical conforme o tamanho do rótulo) e, se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear. Todos os nutrientes devem ser declarados da mesma forma (tamanho e destaque) (Anvisa, 2003).

Logo, a informação nutricional deve mencionar: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, obedecendo à ordem

aqui descrita. As unidades de medida que devem ser utilizadas são: quilocaloria (kcal) e quilojoules (kJ). As quantidades mencionadas devem ser as correspondentes ao alimento tal como se oferece ao consumidor. A informação nutricional deve corresponder ao valor encontrado em uma porção do alimento, que deve ser informada em grama (g) ou mililitro (mL), incluindo a medida caseira correspondente, segundo o estabelecido no regulamento técnico (Anvisa, 2003). Com base numa dieta de 2.000 kcal. Valores Diários são as quantidades dos nutrientes que a população deve consumir para ter uma alimentação saudável. Para cada nutriente temos um valor diário diferente. (ANVISA, 2005)

Em conjunto a isso segue o regulamento técnico sobre a informação nutricional complementar (INC), que é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais em relação ao seu valor energético, conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, fibra alimentar, vitaminas e minerais. Tem a finalidade de facilitar o conhecimento do consumidor no ato da escolha do alimento conforme suas propriedades nutricionais, tendo em vista o grande número de pessoas que estão em busca de novos hábitos alimentares e adesão à uma vida mais saudável (Anvisa, 2012).

Apesar da busca constante por uma alimentação saudável está aumentando também a quantidade de pessoas com alguma intolerância e/ou alergia. Doença celíaca (DC) é uma doença caracterizada por intolerância à ingestão de glúten, em cereais como cevada, centeio, trigo e malte, em indivíduos geneticamente predispostos (Silva *et al.*, 2010) atinge cerca de 1% da população se tornando cada vez mais presente (Quintana, 2011).

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº40/2002 padroniza a declaração sobre a presença de glúten nos rótulos de alimentos e bebidas embalados. A lei nº 10.674/2003 obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten",

conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (Anvisa, 2002).

Também merecendo destaque no quesito sobre intolerâncias, e/ ou alergias há ainda a necessidade de adequação à RDC nº 26/2015, podemos dizer ser a mais atual sobre o assunto onde mostra a importância e necessidade da presença de informações de maneira clara e objetiva do alerta nos rótulos dos alimentos sobre os ingredientes existentes que podem causar algum tipo de alergia ou intolerância ao consumidor. De acordo com a RDC há cerca de 17 itens que são listados como principais causas de alergias alimentares e que a presença do componente ou de traços deve estar declarada no rótulo. Que são eles: alimentos: trigo (centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas); crustáceos; ovos; peixes; amendoim; soja; leite de todos os mamíferos; amêndoa; avelã; castanha de caju; castanha do Pará; macadâmia; nozes; pecã; pistaches; pinoli; castanhas, além de látex natural. (Anvisa, 2015).

Diante do exposto e considerando a importância das informações apresentadas, o presente estudo tem como finalidade avaliar se os rótulos das barras de cereais disponíveis em mercado atendem as exigências das resoluções da ANVISA.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

As amostras de barras de cereais foram adquiridas em lojas de produtos orgânicos e naturais e em supermercados da região metropolitana do Recife. Para a realização das análises do tipo quantitativo descritivo foram analisadas 8 unidades amostrais representados pelas letras (A, B, C, D, E, F, G e H) sendo 4 unidades adquiridas em lojas de produtos orgânicos e naturais e 4 unidades adquiridas em supermercados. Escolhidas de formas aleatórias sem se ater aos quesitos “Light ou Diet”.

Foram realizadas análises com o objetivo de explorar os aspectos relacionados às rotulagens geral e nutricional das barras de cereais seguindo as normas regulatórias vigentes da ANVISA.

De acordo com a RDC nº 259/2002 foram avaliados: denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e do lote, prazo de validade, modo de conservação, instruções sobre o preparo e uso do alimento, e informação nutricional.

Na Resolução nº360/2003 da ANVISA foram avaliadas informações referentes à informação nutricional incluindo valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar, sódio, cálcio e outros minerais, além de vitaminas.

Para a RDC nº40/2002 da ANVISA a informação da presença ou ausência de glúten e da RDC nº 26/2015 a informação “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) Alérgico”: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.

## **RESULTADO E DISCUSSÃO**

### **RDC nº 259/2002**

Após a avaliação dos rótulos das 8 amostras, percebe-se que todas estão de acordo com a RDC nº 259/2002, conforme a Tabela I.

Em estudo realizado por (Grandi *et al.*, 2007), onde foi analisado produtos lácteos fermentados dos supermercados da cidade de Uberlândia-MG os requisitos gerais de rotulagem também se encontravam de acordo com o exigido. Os itens analisados são importantes porque

permitem ao consumidor conhecer as informações do produto que está adquirindo, assim como sua procedência.

**TABELA I – Resultados das análises da RDC nº 259/2002**

	<b>MARCAS</b>							
<b>ITENS OBRIGATÓRIOS</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>
<b>Denominação da Venda</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Lista de Ingredientes</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Conteúdo Líquido</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Identificação de Origem</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Identificação do Lote</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Validade</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>
<b>Modo de Conservação</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>

**Legenda: C= conforme/ NC= não conforme**

**RDC nº 360/2003**





Sódio	C	C	C	C	C	C	C	C
-------	---	---	---	---	---	---	---	---

**Legenda: C= conforme / NC= não conforme**

**RDC nº 40/2002 e RDC nº 26/2015**

Após a avaliação dos rótulos das 8 amostras, percebe-se que todas estão de acordo com a RDC nº 40/2002, conforme a Tabela III. Na avaliação da RDC nº 26/2015 foram encontrados itens não conformes conforme demonstrado na Tabela IV.

Em um estudo descrito por Yoshizawa et al., 2003, verificou-se a necessidade de abordar aspectos de rotulagem de alimentos em programas de educação nutricional para conscientizar o consumidor a respeito das informações que devem ser fornecidas pelo fabricante.

Entretanto, o acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos, por ser um elemento que impacta a adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configura-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional (Câmara *et al.*, 2008).

Contudo, na Tabela 4 pode ser observado que 3 amostras (E, G e H) não atendiam aos critérios estabelecidos por exigência da ANVISA sobre a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015. Que tem por intuito alertar os consumidores sobre a presença de alimentos que possam desencadear algum tipo de alergia alimentar, de um total de 8 amostras, 37,5% estavam em não conformidade com a legislação.

O acesso à educação nutricional também é uma alternativa para o melhor entendimento dos rótulos pelos consumidores, uma vez que com melhores informações a respeito da constituição dos alimentos e seus rótulos, os consumidores podem fazer escolhas mais corretas e conscientes de acordo com suas necessidades. Principalmente, quando se trata de alergias alimentares, já que o consumo de alimentos proibidos para uma pessoa alérgica podem ser severas.

**TABELA III – Resultados das análises da RDC nº 40/2002**

ITENS OBRIGATÓRIOS	MARCAS							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Contém ou Não contém Glúten	C	C	C	C	C	C	C	C

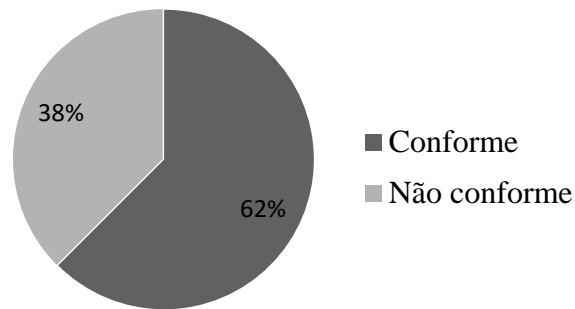
**Legenda: C= conforme / NC= não conforme**

**TABELA IV – Resultados das análises da RDC nº 26/2015**

ITENS OBRIGATÓRIOS	MARCAS							
	A	B	C	D	E	F	G	H
Alérgicos: Contém nomes comuns dos alimentos e/ ou derivados	C	C	C	C	NC	C	NC	NC

**Legenda: C= conforme / NC= não conforme**

## GRÁFICO 1: Resultados das análises da RDC nº 26/2015



## CONCLUSÕES

Diante dos resultados obtidos conclui-se que a maioria das barras de cereais que foram analisadas apresentam os critérios exigidos pela ANVISA nas respectivas Legislações Vigentes. A única legislação que foram encontrados itens não conformes foi a RDC nº 26/2015, com 3 amostras reprovadas, ou seja, 37,5% do total analisado. O estudo observa que apesar de todos os itens avaliados serem obrigatórios, ainda há empresas que insistem em não os atender. O que muitas vezes gera erro ou equívoco na hora de adquirir certos produtos, por algumas informações estarem ocultas dos rótulos.

Portanto, se torna extremamente necessário que haja uma fiscalização eficiente dos órgãos responsáveis por estes produtos para garantir as informações corretas para os consumidores e assim evitar danos ou riscos à saúde dos mesmos.

## **ABSTRACT**

The cereal bars become a practical and quick option and sometimes economical for those who need to have at hand a power option. The study aimed to analyze the information in general and nutritional labeling cereal bars sold in the metropolitan region of Recife. For the analyzes were assessed 8 samples represented by the letters (A, B, C, D, E, F, G and H) and 4 units acquired in organic and natural products stores and 4 units purchased in supermarkets. the regulatory standards of ANVISA were evaluated: RDC No. 259 of 20 September 2002, RDC No. 360, December 20, 2003, DRC nº 40 of 8 January 2002 and the DRC nº 26 of 2 July 2015. within the parameters were found nonconformities only in DRC nº 26 of July 2, 2015 in samples E, G and H. for the other resolutions all parameters were accordingly. Therefore, it becomes extremely necessary to have an efficient monitoring of the bodies responsible for these products to ensure the correct information for consumers and avoid damage or health risks.

**KEYWORDS:** cereal bar, labeling, nutritional information

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus que permitiu que tudo isso acontecesse, ao longo de minha vida, e não somente nestes anos como universitária, mas que em todos os momentos é o maior mestre que alguém pode conhecer. A instituição de ensino Faculdade Pernambucana de Saúde, pela oportunidade e incentivo a esta pesquisa. Agradeço a todos os professores por me proporcionar o conhecimento não apenas racional, mas da educação e no meu processo de formação profissional.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº 986 de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, 1969.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten. **Resolução nº 40**, Brasília. 2001. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 10 de set. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Resolução nº 26**. Brasília. 2015. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 10 de set. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. **Resolução nº 259**. Brasília 2002. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 10 de set. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o regulamento técnico sobre Informação Nutricional Complementar. **Resolução nº 54**. Brasília 2012. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 10 de set. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem

nutricional. **Resolução nº 360**. Brasília 2003. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 10 de set. 2016.

CASSOU, F.; YOSHIDA, I.; SEGA, R.A.; CÂNDIDO, L.M.B. Rotulagem de alimentos como veículo de informação ao consumidor: adequações e irregularidades. **B.CEPPA, Curitiba**, v.21, n.1, p.169-180, 2003.

CAVADA, Giovanna da Silva et al . Nutritional labelling: do you know that are you eating?. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas , v. 15, n. spe, p. 84-88, maio 2012 . Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1981-67232012000500015&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232012000500015&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 10 set. 2015. Epub 30-Nov-2012.

FREITAS, D.G.C.; MORETTI, R. H. Caracterização e avaliação sensorial de barra de cereais funcional de alto teor protéico e vitamínico. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** Campinas, v. 26, n. 2, p. 318-324, jun. 2006. Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-20612006000200014&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612006000200014&lng=pt&nrm=iso)>. [Acessos: em 05 set. 2015].

GUTKOSKI, L. C et al. Desenvolvimento de barras de cereais à base de aveia com alto teor de fibra alimentar. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, [s.l.], v. 27, n. 2, p.355-363, jun. 2007. FapUNIFESP (SciELO). [Acesso em 10/06/2015]. Disponível <http://dx.doi.org/10.1590/s0101-20612007000200025>.

LOBANCO, C. M et al. Reliability of food labels from products marketed in the city of São Paulo, Southeastern Brazil. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo , v. 43, n. 3, p. 499-505, jun. 2009 .

Disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102009000300014&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102009000300014&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 10 set. 2015. Epub 03-Abr-2009. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102009005000020>..

MEDEIROS, Lucicreres Araújo et al. Avaliação da Rotulagem Nutricional e Teor de Fibras Alimentares de Barras de Cereais. **Revista de Saúde Pública de Santa Catarina**, v. 8, n. 1, p. 7-14, 2015.

MONTEIRO, R. A.; COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública*, Washington, v. 18, n. 3, p. 172-177, 2005. [Acesso em 17/09/2015]. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1020-49892005000800004>

PAULO, K. E. da A.; SILVA, P. S. C.; POPE, S.; FORNARI, J. V; BARNABÉ, A. S.; FERRAZ, R. R. N. Avaliação da rotulagem de barras de cereais, com relação à adequada classificação quanto ao teor de fibras alimentares. . **Revista Saúde em Foco**, Teresina, v. 9, n. 7, p. 29- 34. 2013. [Acesso em 10/08/2015]. Disponível em: [http://www.webartigos.com/artigos/avaliacao-da-rotulagem-de-barras-de-cereais-com-relacao-a-adequada-classificacao-quanto-ao-teor-de-fibras alimentares/94749/#ixzz4F45SeOch](http://www.webartigos.com/artigos/avaliacao-da-rotulagem-de-barras-de-cereais-com-relacao-a-adequada-classificacao-quanto-ao-teor-de-fibras-alimentares/94749/#ixzz4F45SeOch).

QUINTANA, A.P.P. **Uma análise sistemática das legislações vigentes no Brasil e no exterior referente a alimentos considerados isentos de gluten**. (monografia). Porto Alegre (RS): Pontifícia Universidade Católica; 2011. [Acesso em 11/09/2016]. Disponível em: [http://www3.pucrs.br/pucrs/files/uni/poa/direito/graduacao/tcc/tcc2/trabalhos2011\\_1/ana\\_quintana.pdf](http://www3.pucrs.br/pucrs/files/uni/poa/direito/graduacao/tcc/tcc2/trabalhos2011_1/ana_quintana.pdf).

SILVEIRA, T.F. **Avaliação dos dizeres de rotulagem de barras de cereais tipo light e diet comercializadas na cidade de Porto Alegre/ RS**. Centro Universitário La Salle, 2007. [Acesso em 11/09/2016]. Disponível em: [http://biblioteca.unilasalle.edu.br/docs\\_online/tcc/graduacao/nutricao/2007/tfsilveira.pdf](http://biblioteca.unilasalle.edu.br/docs_online/tcc/graduacao/nutricao/2007/tfsilveira.pdf)

SMITH, A. C. de L; ALMEIDA-MURADIAN, L. B de. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, [S.l.], v. 70, n. 4, p. 463-472, apr. 2011. ISSN 1983-3814. Disponível em: <<http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz/article/view/5525/4794>>. Acesso em: 10 set. 2015.

SOUSA, A. M; SANTOS, E. E. S dos.; MEDEIROS, L. A.; MELO E PEIXOTO, M do. S. R. Avaliação da Rotulagem nutricional e teor de fibras alimentares de barras de cereais. Rev. Saúde Públ. Santa Cat., Florianópolis, v. 8, n. 1, p. 7-14, jan./abr. 2015. [Acesso em 10/10/2015]. Disponível em: <http://esp.saude.sc.gov.br/sistemas/revista/index.php/inicio/article/viewArticle/276>

STORCK, C.R; OLIVEIRA, A.P DE. Análise da rotulagem nutricional de barras de cereais e granolas. Simpósio de Segurança alimentar. In Alimentação e Saúde, 5., 2015, Bento Gonçalves, RS. Anais.... Bento Gonçalves: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, SBCTA-RS. 2015. 5p. [Acesso em 10/08/2015]. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/sbctarseventos/gerenciador/painel/trabalhosversaofinal/SAL196.pdf>>

TORRES, Elizabeth A. Ferraz da Silva. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, [s.l.], v. 43, n. 4, p.659-659, dez.



2007. [Acesso em 10/10/2015]. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/s1516-93322007000400020>.

ZAGO DE GRANDI, Aline; ROSSI, Daise Aparecida. Avaliação dos itens obrigatórios na rotulagem nutricional de produtos lácteos fermentados. **Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)**, v. 69, n. 1, p. 62-68, 2010.

## **NORMAS DA REVISTA**

ISSN 1516-9332 *versão impressa* / ISSN 1809-4562 *versão online*



## **INSTRUÇÕES AOS AUTORES**

### **Escopo e Política**

Os manuscritos submetidos à Revista, que atenderem as "Instruções aos autores", são encaminhados ao Editor Científico, que indicará dois revisores especialistas no tema abordado (veja Relação dos Consultores - 2003 e gráfico 10). Após a revisão, cujo caráter anônimo é mantido durante todo o processo, os manuscritos são enviados à Comissão de Publicação, que decidirá sobre a publicação. Manuscritos recusados, passíveis de reformulação, poderão ser re-submetidos após reestruturação, como novo trabalho, iniciando outro processo de avaliação. Manuscritos condicionados à reestruturação serão reavaliados pelos revisores. Manuscritos enviados aos autores para revisão devem retornar à Editoria dentro de, no máximo, dois meses, caso contrário terão o processo encerrado.

### **Formas e preparações de manuscritos**

Instruções para apresentação dos trabalhos

#### 1. Estrutura dos originais

##### 1.1. Cabeçalho: constituído por:

- Título do trabalho: deve ser breve e indicativo da exata finalidade do trabalho.

- Autor (es) por extenso, indicando a(s) instituição(ões) a(s) qual(is) pertence(m) mediante números. O autor para correspondência deve ser identificado com asterisco, fornecendo o endereço completo, incluindo o eletrônico. Estas informações devem constar em notas de rodapé.

1.2 Resumo (em português): deve apresentar a condensação do conteúdo, expondo metodologia, resultados e conclusões, não excedendo 200 palavras. Os membros da Comissão poderão auxiliar autores que não são fluentes em português.

1.3 Unitermos: devem representar o conteúdo do artigo, evitando-se os de natureza genérica e observando o limite máximo de 6(seis) unitermos.

1.4 Introdução: deve estabelecer com clareza o objetivo do trabalho e sua relação com outros trabalhos no mesmo campo. Extensas revisões de literatura devem ser substituídas por referências aos trabalhos bibliográficos mais recentes, onde tais revisões tenham sido apresentadas.

1.5 Material e Métodos: a descrição dos métodos usados devem ser breve, porém suficientemente clara para possibilitar a perfeita compreensão e repetição do trabalho. Processos e Técnicas já publicados, a menos que tenham sido extensamente modificados, devem ser apenas referidos por citação. Estudos em humanos devem fazer referência à aprovação do Comitê de Ética correspondente.

1.6 Resultados e Discussão: deverão ser acompanhados de tabelas e material ilustrativo adequado, devendo se restringir ao significado dos dados obtidos e resultados alcançados. É facultativa a apresentação desses itens em separado.

1.7 Conclusões: Quando pertinentes, devem ser fundamentadas no texto.

1.8 Resumo em inglês (ABSTRACT): deve acompanhar o conteúdo do resumo em português.

1.9 Unitermos em inglês: devem acompanhar os unitermos em português.

1.10 Agradecimentos: devem constar de parágrafos, à parte, antecedendo as referências bibliográficas.

1.11 Referências: devem ser organizadas de acordo com as normas da ABNT NBR-6023, ordenadas alfabeticamente no fim do artigo incluindo os nomes de todos os autores.

A exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

## 2. Apresentação dos originais

Os trabalhos devem ser apresentados em lauda padrão (de 30 a 36 linhas com espaço duplo). Utilizar Programa Word for Windows. Os autores devem encaminhar o trabalho acompanhado de

carta assinada pelo autor de correspondência, que se responsabilizará pela transferência dos direitos à RBCF.

### 3. Informações adicionais

3.1 Citação bibliográfica: As citações bibliográficas devem ser apresentadas no texto pelo(s) nome(s) do(s) autor(es), com apenas a inicial em maiúsculo e seguida do ano de publicação. No caso de haver mais de três autores, citar o primeiro e acrescentar a expressão *et al.* (em itálico)

3.2 Ilustrações: As ilustrações (gráficos, tabelas, fórmulas químicas, equações, mapas, figuras, fotografias, etc) devem ser incluídas no texto, o mais próximo possível das respectivas citações. Mapas, figuras e fotografias devem ser, também, apresentados em arquivos separados e reproduzidas em alta resolução (800 dpi/bitmap para traços) com extensão tif. e/ou bmp. No caso de não ser possível a entrega do arquivo eletrônico das figuras, os originais devem ser enviados em papel vegetal ou impressora a laser.

Ilustrações coloridas somente serão publicadas mediante pagamento pelos autores.

As tabelas devem ser numeradas consecutivamente em algarismos romanos e as figuras em algarismos arábicos, seguidos do título. As palavras TABELA e FIGURA devem aparecer em maiúsculas na apresentação no texto e na citação com apenas a inicial em maiúsculo.

3.3 Nomenclatura: pesos, medidas, nomes de plantas, animais e substâncias químicas devem estar de acordo com as regras internacionais de nomenclatura. A grafia dos nomes de fármacos deve seguir, no caso de artigos nacionais, as Denominações Comuns Brasileiras (DCB) em vigor, podendo ser mencionados uma vez (entre parênteses, com inicial maiúscula) os registrados.

Envio de manuscritos

E-mail: [rbcf@edu.usp.br](mailto:rbcf@edu.usp.br)