

n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio.

Artigo 23.º

Norma revogatória

São revogados os seguintes diplomas:

- a) Decreto-Lei n.º 41/94, de 11 de Fevereiro;
- b) Decreto-Lei n.º 309/99, de 10 de Agosto;
- c) Decreto-Lei n.º 18/2000, de 29 de Fevereiro;
- d) Decreto-Lei n.º 27/2003, de 12 de Fevereiro;
- e) Decreto-Lei n.º 28/2003, de 12 de Fevereiro;
- f) Decreto-Lei n.º 1/2006, de 2 de Janeiro;
- g) Portaria n.º 116/96, de 13 de Abril;
- h) Portaria n.º 117/96, de 15 de Abril;
- i) Portaria n.º 1095/97, de 3 de Novembro.

Artigo 24.º

Aplicação no tempo

1 — O disposto na alínea *b*) do artigo anterior produz efeitos a 20 de Dezembro de 2011, data da revogação da Directiva n.º 97/17/CEE, da Comissão, de 16 de Abril, pelo Regulamento Delegado (UE) n.º 1059/2009, da Comissão, de 28 de Setembro de 2010.

2 — O disposto na alínea *c*) do artigo anterior produz efeitos na data em que, por acto delegado da Comissão Europeia, ao abrigo da Directiva n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio, produza efeitos a revogação da Directiva n.º 98/11/CE, da Comissão, de 17 de Janeiro, relativa à etiquetagem energética das lâmpadas eléctricas para uso doméstico.

3 — O disposto na alínea *d*) do artigo anterior produz efeitos na data em que, por acto delegado da Comissão Europeia, ao abrigo da Directiva n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio, produza efeitos a revogação da Directiva n.º 2002/40/CE, da Comissão, de 8 de Maio, relativa à etiquetagem energética dos fornos eléctricos para uso doméstico.

4 — O estabelecido na alínea *e*) do artigo anterior produz efeitos na data em que, por acto delegado da Comissão Europeia, ao abrigo da Directiva n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio, produza efeitos a revogação da Directiva n.º 2002/31/CE, da Comissão, de 22 de Março, relativa à etiquetagem energética dos aparelhos domésticos de ar condicionado.

5 — O estabelecido na alínea *f*) do artigo anterior produz efeitos a 30 de Novembro de 2011, data da revogação da Directiva n.º 94/2/CE, da Comissão, de 21 de Janeiro, pelo Regulamento Delegado (UE) n.º 1060/2010, da Comissão, de 28 de Setembro.

6 — O estabelecido na alínea *g*) do artigo anterior produz efeitos a 20 de Dezembro de 2011, data da revogação da Directiva n.º 95/12/CE, da Comissão, de 23 de Maio, pelo Regulamento Delegado (UE) n.º 1061/2010, da Comissão, de 28 de Setembro.

7 — O estabelecido na alínea *h*) do artigo anterior produz efeitos na data em que, por acto delegado da Comissão Europeia, ao abrigo da Directiva n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio, produza efeitos a revogação da Directiva n.º 95/13/CE, da Comissão, de 23 de Maio, relativa à indicação do consumo de energia eléctrica, por meio de etiquetagem, de secadores de roupa para uso doméstico.

8 — O estabelecido na alínea *i*) do artigo anterior produz efeitos na data em que, por acto delegado da Comissão Europeia, ao abrigo da Directiva n.º 2010/30/UE, do Parlamento Europeu e da Comissão, de 19 de Maio, produza efeitos a revogação da Directiva n.º 96/60/CE, da Comissão, de 19 de Setembro, relativa à indicação do consumo de energia eléctrica, por meio de etiquetagem, das máquinas combinadas de lavar e secar roupa para uso doméstico.

Artigo 25.º

Entrada em vigor

1 — Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o presente decreto-lei entra em vigor a 20 de Julho de 2011.

2 — A alínea *e*) do n.º 1 e o n.º 3 do artigo 8.º entram em vigor a 31 de Julho de 2011.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 24 de Março de 2011. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Fernando Teixeira dos Santos* — *Alberto de Sousa Martins* — *José António Fonseca Vieira da Silva* — *Paulo Jorge Oliveira Ribeiro de Campos* — *Dulce dos Prazeres Fidalgo Álvaro Pássaro*.

Promulgado em 20 de Abril de 2011.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 21 de Abril de 2011.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 64/2011

de 9 de Maio

O presente decreto-lei autoriza a utilização nos géneros alimentícios de novos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e edulcorantes, e altera os critérios de pureza específicos desses aditivos, procedendo à adopção de especificações para os novos aditivos alimentares, bem como à actualização das especificações para aditivos já autorizados.

A regulação dos aditivos utilizados nos géneros alimentícios é essencial para garantir o funcionamento eficaz do mercado e um elevado nível de protecção da saúde humana, dos interesses dos consumidores e do ambiente.

As alterações introduzidas pelo presente diploma assecuram a transposição de duas directivas e são necessárias por duas ordens de razão.

Em primeiro lugar, porque, pese embora o Regulamento (CE) n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, preveja a elaboração das listas de aditivos alimentares autorizados, enquanto as referidas listas não forem concluídas, tem-se vindo a proceder à alteração dos anexos da Directiva n.º 95/2/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, de que é exemplo a recentemente aprovada Directiva n.º 2010/69/UE, da Comissão, de 22 de Outubro, que autoriza a inclusão de novos aditivos alimentares.

Em segundo lugar, porque a Directiva n.º 2010/67/UE, da Comissão, de 20 de Outubro de 2010, que altera a Directiva n.º 2008/84/CE, da Comissão, de 27 de Agosto de 2008, veio estabelecer novos critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, adoptando as especificações relativas aos novos aditivos alimentares e actualizando as especificações para aditivos já autorizados.

Atenta a afinidade das matérias em causa, o presente decreto-lei transpõe as Directivas n.ºs 2010/69/UE, da Comissão, de 22 de Outubro, que altera os anexos da Directiva n.º 95/2/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e 2010/67/UE, da Comissão, de 20 de Outubro, que altera a Directiva n.º 2008/84/CE, de 27 de Agosto, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1 — O presente decreto-lei altera os anexos II a VI do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 363/98, de 19 de Novembro, 274/2000, de 9 de Novembro, 218/2002, de 22 de Outubro, 40/2004, de 27 de Fevereiro, 33/2005, de 15 de Fevereiro, e 33/2008, de 25 de Fevereiro, transpondo a Directiva n.º 2010/69/UE, da Comissão, de 22 de Outubro, que altera os anexos da Directiva n.º 95/2/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

2 — O presente decreto-lei altera os anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 38/2000, de 14 de Março, 248/2001, de 18 de Setembro, 181/2002, de 13 de Agosto, 218/2003, de 19 de Setembro, 181/2004, de 28 de Julho, 150/2005, de 30 de Agosto, 99/2008, de 12 de Junho, e 94/2010, de 29 de Julho, transpondo a Directiva n.º 2010/67/UE, da Comissão, de 20 de Outubro, que altera a Directiva n.º 2008/84/CE, de 27 de Agosto, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

Artigo 2.º

Alteração aos anexos II a VI do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio

Os anexos II a VI do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 363/98, de 19 de Novembro, 274/2000, de 9 de Novembro, 218/2002, de 22 de Outubro, 40/2004, de 27 de Fevereiro, 33/2005, de 15 de Fevereiro, e 33/2008, de 25 de Fevereiro, são alterados de acordo com o anexo I do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Alteração aos anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro

Os anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 38/2000, de 14 de Março, 248/2001, de 18 de Setembro, 181/2002, de 13 de Agosto, 218/2003, de 19 de Setembro, 181/2004,

de 28 de Julho, 150/2005, de 30 de Agosto, 99/2008, de 12 de Junho, e 94/2010, de 29 de Julho, são alterados de acordo com o anexo II do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

Artigo 4.º

Produção de efeitos

O presente decreto-lei produz efeitos a partir de 31 de Março de 2011.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 20 de Janeiro de 2011. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Luís Filipe Marques Amado* — *Fernando Pereira Serrasqueiro* — *Luís Medeiros Vieira* — *Ana Maria Teodoro Jorge*.

Promulgado em 3 de Março de 2011.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 4 de Março de 2011.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

ANEXO I

(a que se refere o artigo 2.º)

ANEXO II

[...]

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Produtos de cacau e chocolate referidos no Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de Setembro.	E 330 [...]	[...]
	E 322 [...]	[...]
	E 334 [...]	[...]
	E 422 [...]	[...]
	E 471 [...]	[...]
	E 170 [...]	[...]
	E 500 [...]	[...]
	E 501 [...]	[...]
	E 503 [...]	[...]
	E 504 [...]	[...]
	E 524 [...]	[...]
	E 525 [...]	[...]
	E 526 [...]	[...]
	E 527 [...]	[...]
	E 528 [...]	[...]
E 530 [...]	[...]	
E 414 [...]	[...]	
E 440 [...]	[...]	
E 472c	[...]	
Sumos e néctares de frutos, referidos no Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de Setembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 18/2003, de 21 de Novembro, e alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de Setembro.	E 300 [...]	[...]
Sumo de ananás referido no Decreto-Lei n.º 225/2003, de 24 de Setembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 18/2003, de 21 de Novembro, e alterado pelo Decreto-Lei n.º 101/2010, de 21 de Setembro.	E 296 [...]	[...]

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Frutos e produtos hortícolas em lata ou em frasco.	E 260 [...] E 261 [...] E 262 [...] E 263 [...] E 270 [...] E 296 [...] E 300 [...] E 301 [...] E 302 [...] E 325 [...] E 326 [...] E 327 [...] E 330 [...] E 331 [...] E 332 [...] E 333 [...] E 334 [...] E 335 [...] E 336 [...] E 337 [...] E 509 [...] E 575 [...]	[...] [...]
Gehakt	E 300 [...] E 301 [...] E 302 [...] E 330 [...] E 331 [...] E 332 [...] E 333 [...]	[...] [...]
Preparados pré-embalados de carne fresca picada.	E 261 Acetato de potássio. E 262i Acetato de sódio. E 262ii Hidroge-noacetato de sódio. E 300 [...] E 301 [...] E 302 [...] E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 330 [...] E 331 [...] E 332 [...] E 333 [...]	<i>Quantum satis.</i>
Pão preparado somente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou massa levedada, sal.	E 260 [...] E 261 [...] E 262 [...] E 263 [...] E 270 [...] E 300 [...] E 301 [...] E 302 [...] E 304 [...] E 322 [...] E 325 [...] E 326 [...] E 327 [...] E 471 [...] E 472a [...] E 472d [...] E 472e [...] E 472f [...]	[...]
<i>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és fêlbarna kenyerek</i>	E 260 [...] E 261 [...] E 262 [...] E 263 [...] E 270 [...] E 300 [...] E 301 [...]	[...]

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 302 [...] E 304 [...] E 322 [...] E 325 [...] E 326 [...] E 327 [...] E 471 [...]	
Massas alimentícias frescas	E 270 [...] E 300 [...] E 301 [...] E 322 [...] E 330 [...] E 334 [...] E 471 [...] E 575 [...]	[...]
Vinhos e vinhos gaseificados e mosto de uvas parcialmente fermentado.	[...]	[...]
Cerveja	E 270 [...] E 300 [...] E 301 [...] E 330 [...] E 414 [...]	[...]
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben.</i>	E 300 [...] E 301 [...]	[...]
Sumos de néctares de ananás e maracujá.	E 440 [...]	[...]
Queijo curado em fatias ou ralado.	E 170 [...] E 504 [...] E 509 [...] E 575 [...] E 460 [...]	[...]
Manteiga de nata acidificada	E 500 [...]	[...]
Leite UHT de cabra	E 331 [...]	[...]
Castanhas conservadas em líquido.	E 410 [...] E 412 [...] E 415 [...]	[...]
Produtos à base de natas não aromatizados, fermentados com fermentos vivos, e produtos de substituição com um teor de gordura inferior a 20%	E 406 Ágar-ágar E 407 Carrage-nina. E 410 Goma de alfarroba. E 412 Goma de guar. E 415 Goma xan-tana. E 440 Pectinas E 460 Celulose E 466 Carboxime-tilcelulose. E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos. E 1404 Amido oxi-dado. E 1410 Fosfato de amido monos-substituído.	<i>Quantum satis.</i>

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 1412 Fosfato de amido dissubstituído.	
	E 1413 Fosfato de amido dissubstituído, fosfatado.	
	E 1414 Fosfato de amido dissubstituído, acetilado.	
	E 1420 Amido acetilado.	
	E 1422 Adipato de amido dissubstituído, acetilado.	
	E 1440 Hidroxipropilamido.	
	E 1442 Fosfato de amido dissubstituído hidroxipropilado.	
	E 1450 Sal de sódio de octenilsuccinato de amido.	
	E 1451 Amido oxidado acetilado.	

ANEXO III

[...]

Parte A

[...]

N.º E	Designação	Abreviaturas
E 200	[...]	[...]
E 202	[...]	
E 203	[...]	
E 210	[...]	[...] ⁽¹⁾
E 211	[...]	
E 212	[...]	
E 213	[...]	
E 214	[...]	[...]
E 215	[...]	
E 218	[...]	
E 219	[...]	

- [...]
- 1 — [...]
- 2 — [...]
- 3 — [...]

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Bebidas aromatizadas à base de vinho, incluindo os produtos abrangidos pelo Regulamento (CEE) n.º 1601/91	[...]					
Bebidas aromatizadas não alcoólicas ⁽¹⁾	[...]	[...]		[...]		
Chá líquido concentrado e infusões concentradas de frutos e plantas				[...]		
Sumo de uvas não fermentado para fins religiosos				[...]		
Vinhos referidos no Regulamento (CEE) n.º 822/87, vinho sem álcool; vinho de frutas (incluindo sem álcool); <i>Made wine</i> ; sidra e perada (incluindo sem álcool)	[...]					
<i>Sod ... Saft</i> ou <i>Sodet ... Saft</i>	[...]	[...]				
Cerveja sem álcool em barril		[...]				
Hidromel	[...]					
Bebidas alcoólicas com teor alcoólico inferior a 15%	[...]	[...]		[...]		
Recheios para <i>ravioli</i> e produtos similares	[...]					
Doces, compotas, geleias, citrinadas e marmeladas com baixo teor de açúcar e produtos similares de baixo índice calórico ou não açucarados e outros preparados à base de frutos.						
<i>Marmelades</i>		[...]		[...]		
Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados				[...]		
Frutos desidratados	[...]					
<i>Frugtgrod</i> e <i>Rote Grütze</i>	[...]	[...]				
Produtos preparados à base de frutos e de produtos hortícolas, incluindo molhos à base de frutos e excluindo purês, «mousses», compotas, saladas e produtos similares em conserva	[...]					
Conservas de produtos hortícolas em vinagre, salmoura ou óleos (excluindo azeitonas)				[...]		
Massa de batata e pedaços de batata pré-fritos	[...]					
<i>Gnocchi</i>	[...]					
<i>Polenta</i>	[...]					
Azeitonas e produtos preparados à base de azeitona	[...]	[...]		[...]		
Revestimentos gelatinosos de produtos cárneos (cozinhados, curados ou secos).					[...]	
Patê						[...]
Tratamento da superfície de produtos cárneos secos						[...]
Semiconservas à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas				[...]		
Pescado salgado seco				[...]		
<i>Crangon crangon</i> e <i>Crangon vulgaris</i> , cozidos				[...]		
Queijo pré-embalado, em fatias	[...]					
Queijos não curados	[...]					
Queijo fundido	[...]					
Queijo em camadas e queijo com adição de géneros alimentícios	[...]					
Sobremesas à base de produtos lácteos, incluindo os produtos lácteos aromatizados, fermentados com fermentos vivos, não submetidos a tratamento térmico				[...]		

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Coalhada	[...]			[...]		
Ovo líquido (claras, gemas ou ovos inteiros)				[...]		
Ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados	[...]					
Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	[...]					
Produtos de panificação parcialmente cozidos pré-embalados destinados à venda a retalho e pão de valor energético reduzido destinado à venda a retalho	[...]					
Produtos de pastelaria e padaria fina com uma actividade da água superior a 0,65	[...]					
Aperitivos à base de cereais ou de batata e frutos secos revestidos	[...]				[...]	
Polmes de farinhas	[...]					
Produtos de confeitaria (excepto chocolate)						[...]
Gomas de mascar				[...]		
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	[...]					
Emulsões gordas (excepto manteiga) com 60% ou mais de matéria gorda	[...]					
Emulsões gordas com menos de 60% de matéria gorda	[...]					
Molhos emulsionados com 60% ou mais de matéria gorda	[...]					
Molhos emulsionados com menos de 60% de matéria gordas	[...]					
Molhos não emulsionados				[...]		
Saladas confeccionadas				[...]		
Mostarda				[...]		
Temperos e condimentos				[...]		
Sopas líquidas e caldos (não enlatados)				[...]		
<i>Aspic</i>	[...]	[...]				
Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, com excepção dos alimentos para lactentes e crianças de tenra idade referidos no Decreto-Lei n.º 216/2008, de 11 de Novembro — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição				[...]		
... <i>Mebu e Makeutettu</i> ... <i>Mehu</i>	[...]	[...]				
Sucedâneos de carne, peixe, crustáceos, cefalópodes e queijo à base de proteínas	[...]					
<i>Dulce de membrillo</i>		[...]				
Marmelada				[...]		
<i>Ostkaka</i>	[...]					
<i>Pasha</i>	[...]					
<i>Semmelknödelteig</i>	[...]					
Queijo e sucedâneos de queijo (apenas tratamento de superfície)	[...]					
Beterraba vermelha cozida		[...]				
Tripas à base de colagénio com uma actividade de água superior a 0,6	[...]					
Aromas				[...]		
Crustáceos e moluscos, cozidos		[...]		[...]		
Suplementos alimentares dietéticos, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, fornecidos sob a forma líquida				[...]		
Sucedâneos de produtos da pesca à base de algas	1 000	500				
Cerveja em barril que contém mais de 0,5% de açúcares fermentáveis e ou sumos ou concentrados de fruta acrescentados	200	200		400		
Citrinos frescos não descascados (apenas tratamento da superfície)	20					
Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, apresentados em forma seca, que contém preparações de vitamina A e de combinações de vitamina A e D					1 000 no produto pronto para consumo	

(1) [...]

Parte B

[...]

N.º E	Designação
E 220	[...]
E 221	[...]
E 222	[...]
E 223	[...]

N.º E	Designação
E 224	[...]
E 226	[...]
E 227	[...]
E 228	[...]

1 — [...]
2 — [...]

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂	Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
<i>Burger-meat</i> com um teor mínimo de 4% de cereais e outros produtos vegetais	[...]	<i>Jams, jellies e marmalades</i> produzidas com frutos tratados com sulfitos	[...]
<i>Breakfast sausages</i>	[...]	Recheios de tarte à base de frutos	[...]
<i>Longaniza fresca e Butifarra fresca</i>	[...]	Temperos à base de sumos de citrinos	[...]
Pescado salgado seco da espécie <i>Gadidae</i>	[...]	Sumo de uva concentrado para produção artesanal de vinho	[...]
Crustáceos e cefalópodes:		<i>Mostarda di frutta</i>	[...]
- Frescos, congelados e ultracongelados	[...] (1)	Extracto gelificante de frutos, pectina líquida para venda ao consumidor final	[...]
Crustáceos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :		Cerejas de polpa branca, frutos secos re-hidratados e líchias em frasco	[...]
- Até 80 unidades	[...] (1)	Rodelas de limão em frasco	[...]
- Entre 80 e 120 unidades	[...] (1)	Açúcares, na aceção do Decreto-Lei n.º 290/2003, de 15 de Novembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 10/2004, de 15 de Janeiro, e alterado pelo Decreto-Lei n.º 188/2005, de 4 de Novembro, com excepção dos xaropes de glucose desidratados ou não	[...]
- Mais de 120 unidades	[...] (1)	Xaropes de glucose, desidratados ou não	[...]
Crustáceos e cefalópodes:		Melaços	[...]
- Cozidos	[...] (1)	Outros açúcares	[...]
- Cozidos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	[...] (1)	Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados, produtos similares)	[...]
- Até 80 unidades	[...] (1)	Sumos de laranja, toranja, maçã e ananás para fornecimento em grandes quantidades a estabelecimentos de restauração	[...]
- Entre 80 e 120 unidades	[...] (1)	Sumos de lima ou limão	[...]
- Mais de 120 unidades	[...] (1)	Concentrados à base de sumos de frutos que contenham, no mínimo, 2,5% de cevada (<i>barley water</i>)	[...]
Biscoitos secos	[...]	Outros produtos concentrados à base de sumos de frutos e de frutos moidos: capilé, groselha e produtos similares	[...]
Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição, alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés)	[...]	Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham sumos de frutos	[...]
Sago	[...]	Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham pelo menos 235 g/l de xarope de glicose	[...]
Cevada esferulada	[...]	Sumos de uva não fermentados para fins religiosos	[...]
Batata desidratada	[...]	Confeitaria à base de xarope de glicose	[...]
Aperitivos à base de batata ou de cereais	[...]	Cerveja, incluindo a cerveja sem álcool e de baixo teor alcoólico	[...]
Batata descascada	[...]	Cerveja com segunda fermentação no barril	[...]
Batata transformada (incluindo as batatas congeladas e ultracongeladas)	[...]	Vinho	[...]
Massa de batata	[...]	Bebidas fermentadas de uvas, sem álcool	[...]
Produtos hortícolas de cor branca desidratados	[...]	<i>Made wine</i>	[...]
Produtos hortícolas de cor branca transformados (incluindo produtos hortícolas de cor branca congelados e ultracongelados)	[...]	Sidras, peradas, bebidas fermentadas de outros frutos, espumantes ou não (incluindo os produtos sem álcool)	[...]
Gengibre seco	[...]	Hidromel	[...]
Tomate desidratado	[...]	Vinagres de fermentação	[...]
Polpa de rábano	[...]	Mostarda, com excepção da mostarda de Dijon	[...]
Polpa de chalotas, cebolas e alhos	[...]	Mostarda de Dijon	[...]
Conservas de frutos e produtos hortícolas em vinagre, óleos ou salmoura (excepto azeitonas e pimentos amarelos em salmoura)	[...]	Gelatinas	[...]
Pimentos amarelos em salmoura	[...]	Sucedâneos de carne, peixe e crustáceos à base de proteínas	[...]
Cogumelos transformados (incluindo cogumelos congelados)	[...]	Frutos de casca rija marinados	[...]
Cogumelos desidratados	[...]	Milho-doce embalado sob vácuo	[...]
Frutos desidratados	[...]	Bebidas alcoólicas destiladas que contêm pêras inteiras	[...]
- Alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos	[...]	Salsicha fresca	[...]
- Bananas	[...]	Uvas de mesa	[...]
- Maçãs e pêras	[...]	Líchias frescas	[...]
- Outros (incluindo frutos secos de casca rija)	[...]	Mirtilos (apenas <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Coco desidratado	[...]	Canela (apenas <i>Cinnamomum ceylanicum</i>)	150
Frutos e produtos hortícolas, escorridos e cristalizados, angélicas e cascas de citrinos cristalizados	[...]		
Doces, geleias e citrinadas referidos no Decreto-Lei n.º 230/2003, de 27 de Setembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 16-C/2003, de 31 de Outubro (com excepção do doce e da geleia de qualidade extra), e outros preparados similares à base de frutos, incluindo produtos de baixo índice calórico	[...]		

(1) [...]

Parte C

[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 234	Nisina (*)	[...] [...] [...] <i>Mascarpone</i> Ovos líquidos pasteurizados (claras, gemas ou ovos inteiros).	[...] [...] [...] 10 mg/kg. 6,25 mg/l.
E 235	[...]	[...]	[...]
E 239	[...]	[...]	[...]
E 242	Dicarbonato de dimetilo . . .	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Vinhos sem álcool Concentrado de chá líquido Sidra, perada, vinhos de fruta Vinhos com teor reduzido de álcool Bebidas à base de vinho e produtos abrangidos pelo Regulamento (CEE) n.º 1601/91.	250 mg/l quantidade adicionada, resíduo não detectável. 250 mg/l quantidade adicionada, resíduo não detectável.
E 284	[...]	[...]	[...]
E 285	[...]	[...]	[...]

(*) Esta substância pode estar presente em alguns queijos como resultado do processo de fermentação.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em $NaNO_2$)	Teor máximo de resíduos (expresso em $NaNO_2$)
E 249	[...] (x)	[...]	[...]	
E 250	[...] (x)	[...] (y)	[...]	
		[...] (1)		
		[...] (1.1) (1.2)		[...]
		[...] (1.1)		[...]
		[...] (1.6)		[...]
		[...] (1.3)		[...]
		[...] (2)		
		[...] (2.1)		[...]
		[...] (2.1) (2.2) (2.3)		[...]
		[...] (2.5)		[...]
		[...] (3)		
		[...] (3.5)		[...]
		[...] (3.1)(3.2)		[...]
E 251	[...] (z)	[...]	[...]	
E 252	[...] (z)	[...] (1)		
		[...] (1.4)	[...]	
		[...] (1.1) (1.2)(1.6)		[...]
		[...] (1.5)		[...]
		[...] (1.3)		[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em $NaNO_2$)	Teor máximo de resíduos (expresso em $NaNO_2$)
		[...] (2)		
		[...] (2.1) (2.2)		[...]
		[...] (2.3)		
		[...] (2.3) (2.5)		
		[...] (2.4)		[...]
		[...] (3)		
		[...] (3.3)	[...]	
		[...] (3.1)		[...]
		[...] (3.4)		
		[...] (3.6)	[...]	
		[...] (3.2)	[...]	
		[...]	[...]	
		[...]	[...]	
		[...]	[...]	

- (x) [...]
- (y) [...]
- (z) [...]
- (1) [...]
- (1.1) [...]
- (1.2) [...]
- (1.3) [...]
- (1.4) [...]
- (1.5) [...]
- (1.6) [...]
- (2) [...]
- (2.1) [...]
- (2.2) [...]
- (2.3) [...]
- (2.4) [...]
- (2.5) [...]
- (3) [...]
- (3.1) [...]
- (3.2) [...]
- (3.3) [...]
- (3.4) [...]
- (3.5) [...]
- (3.6) [...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 280	[...]	[...]	[...]
E 281	[...]	[...]	[...]
E 282	[...]	[...]	[...]
E 283	[...] (¹)	[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
E 1105	[...]	[...]	[...]
		[...]	[...]

(¹) [...]

Parte D

[...]

[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo(mg/kg)
E 310	[...]	[...]	[...]
E 311	[...]	[...]	[...]
E 312	[...]	[...]	[...]
E 319	[...]	[...]	[...]
E 320	[...]	[...]	[...]
E 321	[...]	[...]	[...]
E 315	[...]	[...]	[...]
E 316	[...]	[...]	[...]
E 392	Extractos de rosmaninho . . .	Óleos vegetais (excluindo óleos virgens e azeites) e gorduras em que o teor de ácidos gordos polinsaturados é superior a 15% m/m dos ácidos gordos totais, para a utilização em produtos alimentares não sujeitos a tratamento térmico.	30 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Óleos de peixe e óleo de algas	50 mg/ kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Banhas, gorduras de bovinos, de aves de capoeira, de ovinos e de suínos. Gorduras e óleos utilizados no fabrico, por profissionais, de géneros alimentícios submetidos a tratamento térmico. Óleos e gorduras para frituras, com excepção do azeite e do óleo de bagaço de azeitona. Aperitivos (aperitivos à base de cereais, batata ou amido).	50 mg/ kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Molhos	100 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Padaria fina	200 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.	400 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
		Batata desidratada Ovoprodutos Goma de mascar	200 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
		Leites em pó para máquinas de distribuição automática Temperos e condimentos Frutos secos transformados	200 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Sopas e caldos desidratados	50 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
		Carne desidratada	150 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
		Produtos à base de carne e de peixe, excluindo carne desidratada e salsicha seca.	150 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico) expressos em relação à matéria gorda.
		Salsicha seca	100 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo(mg/kg)
		Aromas	1 000 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
		Leite em pó para o fabrico de gelado.....	30 mg/kg (expressos como a soma de carnosol e de ácido carnósico).
E 586	[...]	[...]	[...]

ANEXO IV

[...]

[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 297	[...]	[...]	[...]
		[...]	[...]
E 338	[...]	[...]	(¹)
E 339	[...]	[...]	[...]
E 340	[...]	[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		[...]	[...]
		Bebidas para desportistas com proteína de soro de leite.	4 g/kg.
E 341	[...]	[...]	[...]
E 343	[...]	[...]	[...]
E 450	[...]	[...]	[...]
E 451	[...]	[...]	[...]
E 452	[...]	[...]	[...]
E 468	[...]	[...]	[...]
E 431	[...]	[...]	[...]
E 353	[...]	[...]	[...]
E 355	[...]	[...]	[...]
E 356	[...]	[...]	[...]
E 357	[...]	[...]	[...]
E 363	[...]	[...]	[...]
E 385	[...]	[...]	[...]
E 405	[...]	[...]	[...]
E 416	[...]	[...]	[...]
E 420	[...]	[...]	[...]
E 421	[...]	[...]	[...]
E 953	[...]	[...]	[...]
E 965	[...]	[...]	[...]
E 966	[...]	[...]	[...]
E 967	[...]	[...]	[...]
E 968	[...]	[...]	[...]
E 427	Goma de cássia	Gelados	2 500 mg/kg.
		Produtos lácteos fermentados, com excepção de produtos lácteos não aromatizados, fermentados com fermentos vivos.	
		Sobremesas à base de produtos lácteos e produtos similares.	
		Recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina e sobremesas.	
		Queijo fundido	
		Molhos e temperos de saladas	
		Sopas e caldos desidratados	
		Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico.	1 500 mg/kg
E 432	[...]	[...]	[...]
E 433	[...]	[...]	[...]
E 434	[...]	[...]	[...]
E 435	[...]	[...]	[...]
E 436	[...]	[...]	[...]
E 442	[...]	[...]	[...]
E 444	[...]	[...]	[...]
E 445	[...]	[...]	[...]
E 473	[...]	[...]	[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 474	[...]	[...]	[...]
E 475	[...]	[...]	[...]
E 476	[...]	[...]	[...]
E 477	[...]	[...]	[...]
E 479 b	[...]	[...]	[...]
E 481	[...]	[...]	[...]
E 482	[...]	[...]	[...]
E 483	[...]	[...]	[...]
E 491	[...]	[...]	[...]
E 492	[...]	[...]	[...]
E 493	[...]	[...]	[...] ⁽⁴⁾
E 494	[...]	[...]	[...]
E 495	[...]	[...]	[...] ⁽⁵⁾
E 512	[...]	[...]	[...]
E 520	[...]	[...]	[...]
E 521	[...]	[...]	[...]
E 522	[...]	[...]	[...]
E 523	[...]	[...]	[...]
E 541	[...]	[...]	[...]
E 535	[...]	[...]	[...]
E 536	[...]	[...]	[...]
E 538	[...]	[...]	[...]
E 551	[...]	[...]	[...]
E 552	[...]	[...]	[...]
E 553 a	[...] ⁽⁶⁾	[...]	[...]
E 553 b	[...] ⁽⁶⁾	[...]	[...]
E 554	[...]	[...]	[...]
E 555	[...]	[...]	[...]
E 556	[...]	[...]	[...]
E 559	[...]	[...]	[...] ⁽⁷⁾
E 579	[...]	[...]	[...]
E 585	[...]	[...]	[...]
E 620	[...]	[...]	[...]
E 621	[...]	[...]	[...]
E 622	[...]	[...]	[...]
E 623	[...]	[...]	[...]
E 624	[...]	[...]	[...]
E 625	[...]	[...]	[...]
E 626	[...]	[...]	[...]
E 627	[...]	[...]	[...]
E 628	[...]	[...]	[...]
E 629	[...]	[...]	[...]
E 630	[...]	[...]	[...]
E 631	[...]	[...]	[...]
E 632	[...]	[...]	[...]
E 633	[...]	[...]	[...]
E 634	[...]	[...]	[...]
E 635	[...]	[...]	[...]
E 900	[...]	[...]	[...]
E 901	[...]	[...]	[...]
E 902	[...]	[...]; - Bolachas pré-embaladas que contêm gelado (apenas para E 901).	<i>Quantum satis.</i>
E 904	[...]	Aromas em bebidas aromatizadas não alcoólicas (apenas para E 901).	0,2 g/kg nas bebidas aromatizadas.
E 903	[...]	[...]	[...]
E 905	[...]	[...]	[...]
E 912	[...]	[...]	[...]
E 914	[...]	[...]	[...]
E 927 b	[...]	[...]	[...]
E 950	[...]	[...]	[...]
E 951	[...]	[...]	[...]
E 957	[...]	[...]	[...]
E 959	[...]	[...]	[...] ⁽⁸⁾
E 961	Neotame.....	Bebidas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares. Bebidas à base de leite e produtos derivados ou de sumos de fruta, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares. Aperitivos: certos aromas de produtos salgados e secos à base de amido ou frutos secos revestidos, prontos a comer e pré-embalados. Produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares. Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares.	2 mg/l como intensificador de sabor. 2 mg/l como intensificador de sabor. 2 mg/kg como intensificador de sabor. 3 mg/kg como intensificador de sabor. 3 mg/kg como intensificador de sabor.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Pastilhas para a garganta muito aromatizadas, sem adição de açúcares.	3 mg/kg como intensificador de sabor.
		Goma de mascar com adição de açúcares	3 mg/kg como intensificador de sabor.
		Compotas, geleias e marmeladas, com baixo valor energético.	2 mg/kg como intensificador de sabor.
		Molhos	2 mg/kg como intensificador de sabor.
		Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, apresentados em forma líquida.	2 mg/kg como intensificador de sabor.
		Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, apresentados em forma sólida.	2 mg/kg como intensificador de sabor.
		Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, à base de vitaminas e ou elementos minerais, apresentados em forma de xarope ou em forma que não se pode mastigar.	2 mg/kg como intensificador de sabor.
E 999	[...]	[...]	[...]
E 1201	[...]	[...]	[...]
E 1202	[...]	[...]	[...]
E 1203	Poli(álcool vinílico)	Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, sob a forma de cápsulas e de comprimidos.	18 g/kg.
E 1505	Citrato trietilico	Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, sob a forma de cápsulas e de comprimidos.	3,5 g/kg.
E 1518	[...]	Clara de ovo desidratada	<i>Quantum satis.</i>
E 459	[...]	[...]	[...]
E 425	[...]	[...]	[...]
E 650	[...]	[...]	[...]
E 943a	[...]	[...]	[...]
E 943b	[...]	[...]	[...]
E 944	[...]	[...]	[...]
E 907	[...]	[...]	[...]
E 1505	[...]	[...]	[...]
E 1517	[...]	[...]	[...]
E 1518	[...]	[...]	[...]
E 1520	[...]	[...]	[...]
E 1519	[...]	[...]	[...]
E 426	[...]	[...]	[...]
E 1204	[...]	[...]	[...]
E 1452	[...]	[...]	[...]
E 1521	Poli(etileno)glicol	Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto, sob a forma de cápsulas e de comprimidos.	10 g/kg.

- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]
- ⓪ [...]

ANEXO V

[...]

[...]

N.º E	Designação	Condições de utilização
E 1520	[...]	[...]
E 422	[...]	
E 420	[...]	

N.º E	Designação	Condições de utilização
E 421	[...]	
E 953	[...]	
E 965	[...]	
E 966	[...]	
E 967	[...]	
E 968	[...]	
E 400-404	[...]	
E 405	[...]	
E 406	[...]	
E 410	[...]	
E 412	[...]	
E 413	[...]	
E 414	[...]	
E 415	[...]	
E 440	[...]	
E 432	[...]	[...]
E 433	[...]	
E 434	[...]	
E 435	[...]	
E 436	[...]	
E 442	[...]	[...]
E 460	[...]	
E 461	[...]	
E 462	[...]	
E 463	[...]	
E 464	[...]	
E 465	[...]	
E 466	[...]	
E 322	[...]	
E 432-436	[...]	
E 470 b	[...]	
E 471	[...]	
E 472 a	[...]	[...]
E 472 c	[...]	
E 472 e	[...]	
E 473	[...]	

N.º E	Designação	Condições de utilização	
E 475	[...]	[...]	
E 491	[...]		
E 492	[...]		
E 493	[...]		
E 494	[...]		
E 495	[...]		
E 1404	[...]	[...]	
E 1410	[...]		
E 1412	[...]		
E 1413	[...]		
E 1414	[...]		
E 1420	[...]		
E 1422	[...]		
E 1440	[...]		
E 1442	[...]		
E 1450	[...]		
E 170	[...]		
E 263	[...]		
E 331	[...]		
E 332	[...]		
E 341	[...]		
E 501	[...]		
E 504	[...]		
E 508	[...]		
E 509	[...]		
E 511	[...]		
E 514	[...]		
E 515	[...]		
E 516	[...]		
E 517	[...]		
E 577	[...]		
E 640	[...]		
E 1505	[...]		
E 1518	[...]		
E 551	[...]		[...]
E 552	[...]		[...]

N.º E	Designação	Condições de utilização
E 553b	[...]	[...]
E 558	[...]	
E 559	[...]	
E 901	[...]	[...]
E 1200	[...]	
E 1201	[...]	[...]
E 1202	[...]	
E 322	[...]	[...]
E 432-436	[...]	
E 470 a	[...]	
E 471	[...]	
E 491-495	[...]	
E 570	[...]	
E 900	[...]	
E 1521	Polietilenoglicol	Edulcorantes.
E 425	[...]	
E 459	[...]	[...]
E 1451	[...]	
E 468	[...]	[...]
	[...]	
E 469	[...]	
E 555	[...]	[...]

ANEXO VI

[...]

[...]

Parte 1

[...]

Parte 2

[...]

Parte 3

[...]

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 170	[...]	[...]	[...]
E 260	[...]		

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 261	[...]		
E 262	[...]		
E 263	[...]		
E 270	[...] (*)		
E 296	[...] (*)		
E 325	[...] (*)		
E 326	[...] (*)		
E 327	[...] (*)		
E 330	[...]		
E 331	[...]		
E 332	[...]		
E 333	[...]		
E 507	[...]		
E 524	[...]		
E 525	[...]		
E 526	[...]		
E 920	L-cisteína	Biscoitos destinados a lactentes e a crianças de tenra idade.	1 g/kg.
E 500	[...]	[...]	[...]
E 501	[...]		
E 503	[...]		
E 300	[...]	[...]	[...]
E 301	[...]	[...]	[...]
E 302	[...]		[...]
E 304	[...]	[...]	[...]
E 306	[...]		
E 307	[...]		
E 308	[...]		
E 309	[...]		
E 338	[...]	[...]	[...]
E 339	[...]	[...]	[...]
E 340	[...]		
E 341	[...]		
E 322	[...]	[...]	[...]
E 471	[...]	[...]	[...]
E 471 a	[...]		
E 472 b	[...]		

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 472c	[...]		
E 400	[...]	[...]	[...]
E 401	[...]		
E 402	[...]		
E 404	[...]		
E 410	[...]	[...]	[...]
E 412	[...]		
E 414	[...]	[...]	[...]
E 415	[...]		
E 440	[...]		
E 551	[...]	[...]	[...]
E 334	[...] (*)	[...]	[...]
E 335	[...] (*)		
E 336	[...] (*)		
E 354	[...]		
E 450a	[...] (*)		
E 575	[...]		
E 1404	[...]	[...]	[...]
E 1410	[...]		
E 1412	[...]		
E 1413	[...]		
E 1414	[...]		
E 1420	[...]		
E 1422	[...]		
E 1450	[...]		
E 333	[...] (*)	[...]	[...]
E 341	[...] (*)	[...]	[...]
E 1451	[...]	[...]	[...]

(*) [...]

(*) [...]

Parte 4

[...]

ANEXO II

(a que se refere o artigo 3.º)

«ANEXO I

[...]

Critérios gerais

[...]

Critérios específicos

[...]

E 200 — Ácido sórbico

[...]

E 202 — Sorbato de potássio

[...]

E 203 — Sorbato de cálcio

[...]

E 210 — Ácido benzóico

[...]

E 211 — Benzoato de sódio

[...]

E 212 — Benzoato de potássio

[...]

E 213 — Benzoato de cálcio

[...]

E 214 — *p*-hidroxibenzoato de etilo

[...]

E 215 — Sal de sódio do *p*-hidroxibenzoato de etilo

[...]

E 218 — *p*-hidroxibenzoato de metilo

[...]

E 219 — Sal de sódio do *p*-hidroxibenzoato de metilo

[...]

E 220 — Dióxido de enxofre

[...]

E 221 — Sulfito de sódio

[...]

E 222 — Hidrogenossulfito de sódio

[...]

E 223 — Metabissulfito de sódio

[...]

E 224 — Metabissulfito de potássio

[...]

E 226 — Sulfito de cálcio

[...]

E 227 — Hidrogenossulfito de cálcio

[...]

E 228 — Hidrogenossulfito de potássio

[...]

E 230 — Bifenilo

(Revogado.)

E 231 — Ortofenilfenol

[...]

E 232 — Ortofenilfenol de sódio

[...]

E 233 — Tiabendazolo

(Revogado.)

E 234 — Nisina

[...]

E 235 — Natamicina

[...]

E 239 — Hexametilenoctetramina

[...]

E 242 — Dicarbonato dimetílico

[...]

E 249 — Nitrito de potássio

[...]

E 250 — Nitrito de sódio

[...]

E 251 — Nitrato de sódio

1) Nitrato de sódio sólido.

[...]

2) Nitrato de sódio líquido.

[...]

E 252 — Nitrato de potássio

[...]

E 260 — Ácido acético

[...]

E 261 — Acetato de potássio

[...]

E 262 (i) — Acetato de sódio

[...]

E 262 (ii) — Diacetato de sódio

[...]

E 263 — Acetato de cálcio

[...]

E 270 — Ácido láctico

[...]

	E 280 — Ácido propiónico
[...]	
	E 281 — Propionato de sódio
[...]	
	E 282 — Propionato de cálcio
[...]	
	E 283 — Propionato de potássio
[...]	
	E 284 — Ácido bórico
[...]	
	E 285 — Tetraborato de sódio (bórax)
[...]	
	E 290 — Dióxido de carbono
Sinónimos	Gás carbónico. Neve carbónica (forma sólida). Anidrido carbónico.
Definição:	
Denominação química	Dióxido de carbono.
Einecs	204-696-9.
Fórmula química	CO ₂ .
Massa molecular	44,01.
Composição	Teor não inferior a 99% (v/v), em relação ao produto na fase gasosa.
Descrição	Gás incolor às condições normais de temperatura e pressão, com um ligeiro odor picante. O dióxido de carbono comercial é armazenado e transportado na fase líquida, em garrafas pressurizadas ou sistemas de armazenagem a granel, ou na forma de blocos comprimidos de neve carbónica. Esta última forma contém, de modo geral, aditivos aglomerantes tais como propilenoglicol ou óleo mineral.
Identificação:	
A. Precipitado	A passagem de uma corrente de dióxido de carbono numa solução de hidróxido de bário determina a formação de um precipitado branco, que se dissolve com efervescência em ácido acético diluído.
Pureza:	
Acidez	A dissolução de 915 ml de gás em 50 ml de água recém-fervida não deve tornar esta última mais ácida ao alaranjado de metilo que 50 ml de água recém-fervida adicionada de 1 ml de ácido clorídrico 0,01 N.
Substâncias redutoras, fosforeto de hidrogénio e sulfureto de hidrogénio.	A dissolução de 915 ml de gás em 25 ml de solução amoniacal de nitrato de prata adicionada de 3 ml de amónia não deve tornar a solução opaca ou escura.
Monóxido de carbono	Teor não superior a 10 µl/l.
Óleo	Teor não superior a 5 mg/kg.
	E 296 — Ácido málico
[...]	
	E 297 — Ácido fumárico
[...]	
	E 300 — Ácido ascórbico
[...]	
	E 301 — Ascorbato de sódio
[...]	

[...]	E 302 — Ascorbato de cálcio
[...]	E 304 (i) — Palmitato de ascorbilo
[...]	E 304 (ii) — Estearato de ascorbilo
[...]	E 306 — Extracto rico em tocoferóis
[...]	E 307 — Alfa-tocoferol
[...]	E 308 — Gama-tocoferol
[...]	E 309 — Delta-tocoferol
[...]	E 310 — Galato de propilo
[...]	E 311 — Galato de octilo
[...]	E 312 — Galato de dodecilo
[...]	E 315 — Ácido eritórbico
[...]	E 316 — Eritorbato de sódio
[...]	E 319 — Terc-butil-hidroquinona (TBHQ)
[...]	E 320 — Butil-hidroxianisolo (BHA)
[...]	E 321 — Butil-hidroxitolueno (BHT)
[...]	E 322 — Lecitinas
[...]	E 325 — Lactato de sódio
[...]	E 326 — Lactato de potássio
[...]	E 327 — Lactato de cálcio

	E 330 — Ácido cítrico
[...]	
	E 331 (i) — Citrato monossódico
[...]	
	E 331 (ii) — Citrato dissódico
[...]	
	E 331 (iii) — Citrato trissódico
[...]	
	E 332 (i) — Citrato monopotássico
[...]	
	E 332 (ii) — Citrato tripotássico
[...]	
	E 333 (i) — Citrato monocálcico
[...]	
	E 333 (ii) — Citrato dicálcico
[...]	
	E 333 (iii) — Citrato tricálcico
[...]	
	E 334 — Ácido L(+)-tartárico
[...]	
	E 335 (i) — Tartarato monossódico
[...]	
	E 335 (ii) — Tartarato dissódico
[...]	
	E 336 (i) — Tartarato monopotássico
[...]	
	E 336 (ii) — Tartarato dipotássico
[...]	
	E 337 — Tartarato duplo de sódio e de potássio
[...]	
	E 338 — Ácido fosfórico
[...]	
	E 339 (i) — Fosfato monossódico
[...]	
	E 339 (ii) — Fosfato dissódico
[...]	
	E 339 (iii) — Fosfato trissódico
[...]	

[...]	E 340 (i) — Fosfato monopotássico
[...]	E 340 (ii) — Fosfato dipotássico
[...]	E 340 (iii) — Fosfato tripotássico
[...]	E 341 (i) — Fosfato monocálcico
[...]	E 341 (ii) — Fosfato dicálcico
[...]	E 341 (iii) — Fosfato tricálcico
[...]	E 343 (i) — Fosfato de magnésio
[...]	E 343 (ii) — Fosfato de magnésio
[...]	E 350 (i) — Malato de sódio
[...]	E 350 (ii) — Hidrogenomalato de sódio
[...]	E 351 — Malato de potássio
[...]	E 352 (i) — Malato de cálcio
[...]	E 352 (ii) — Hidrogenomalato de cálcio
[...]	E 355 — Ácido adípico
[...]	E 363 — Ácido succínico
[...]	E 380 — Citrato de triamónio
[...]	E 385 — Etilenodiaminotetracetato de sódio e cálcio
[...]	E 392 — Extractos de rosmaninho

Especificação geral:

Sinónimo Extracto de folha de rosmaninho (antioxidante).

Definição	Os extractos de rosmaninho contêm vários componentes que se provou exercerem funções antioxidantes. Estes componentes pertencem principalmente às classes dos ácidos fenólicos, flavonóides e diterpenóides. Além dos compostos antioxidantes, os extractos podem igualmente conter triterpenos e matérias extractáveis por solventes orgânicos definidos especificamente na seguinte especificação.
EINECS	283-291-9.
Denominação química	Extracto de rosmaninho (<i>Rosmarinus officinalis</i>).
Descrição	O antioxidante de extracto da folha de rosmaninho é preparado por extracção das folhas de <i>Rosmarinus officinalis</i> utilizando um sistema de solventes aprovado para alimentos. Os extractos podem depois ser desodorizados e decolorados. Os extractos podem ser normalizados.
Identificação:	
Compostos antioxidantes de referência: diterpenos fenólicos.	Ácido carnósico ($C_{20}H_{28}O_4$) e carnosol ($C_{20}H_{26}O_4$) (que inclui não menos de 90% dos diterpenos fenólicos totais).
Substâncias voláteis de referência principais	Borneol, acetato de bornilo, cânfora, 1,8-cineol, verbenona.
Densidade	> 0,25 g/ml.
Solubilidade	Insolúvel em água.
Pureza:	
Perda por secagem	< 5%.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 2 mg/kg.

1 — Extractos de rosmaninho produzidos a partir de folhas de rosmaninho secas por extracção com acetona.

Descrição	Os extractos de rosmaninho são produzidos a partir de folhas de rosmaninho secas por extracção com acetona, filtragem, purificação e evaporação do solvente, seguidas de secagem e peneiração para se obter um pó fino ou um líquido.
Identificação:	
Teor dos compostos antioxidantes de referência	≥ 10% m/m, expresso como o total de ácido carnósico e carnosol.
Rácio antioxidante/substâncias voláteis	(% m/m total de ácido carnósico e carnosol) ≥ 15 (% m/m das substâncias voláteis de referência principais) (*).
	(*). Em percentagem das substâncias voláteis totais no extracto, determinadas por cromatografia gasosa/espectrometria de massa «CG/EM».
Solventes residuais	Acetona: teor não superior a 500 mg/kg.

2 — Extractos de rosmaninho produzidos a partir de folhas de rosmaninho secas por extracção supercrítica com dióxido de carbono:

Extractos de rosmaninho produzidos a partir de folhas de rosmaninho secas por extracção supercrítica com dióxido de carbono com uma pequena quantidade de etanol como arrastador.

Identificação:

Teor dos compostos antioxidantes de referência.	≥ 13% m/m, expresso como o total de ácido carnósico e carnosol.
Rácio antioxidante/substâncias voláteis	(% m/m total de ácido carnósico e carnosol) ≥ 15 (% m/m das substâncias voláteis de referência principais) (*).
	(*). Em percentagem das substâncias voláteis totais no extracto, determinadas por cromatografia gasosa/espectrometria de massa «CG/EM».
Solventes residuais	Etanol: teor não superior a 2%.

3 — Extractos de rosmaninho produzidos a partir de um extracto etanólico de rosmaninho desodorizado:

Extractos de rosmaninho produzidos a partir de um extracto etanólico de rosmaninho desodorizado. Os extractos podem ser mais purificados, nomeadamente por tratamento com carvão activado e ou por destilação molecular. Os extractos podem ser suspensos em agentes de transporte adequados e aprovados ou ser secos por atomização.

Identificação:

Teor dos compostos antioxidantes de referência $\geq 5\%$ m/m, expresso como o total de ácido carnósico e carnosol.
 Rácio antioxidante/substâncias voláteis (% m/m total de ácido carnósico e carnosol) ≥ 15 (% m/m das substâncias voláteis de referência principais) (*).

(* Em percentagem das substâncias voláteis totais no extracto, determinadas por cromatografia gasosa/espectrometria de massa «CG/EM».

Solventes residuais Etanol: teor não superior a 500 mg/kg.

4 — Extractos de rosmaninho descorados e desodorizados obtidos por uma extracção em duas etapas utilizando hexano e etanol:

Extractos de rosmaninho produzidos a partir de um extracto de rosmaninho etanólico desodorizado, extraído com hexano. O extracto pode ser mais purificado, nomeadamente por tratamento com carvão activado e ou por destilação molecular. Podem ser suspensos em transportadores adequados e aprovados ou ser secos por atomização.

Identificação:

Teor dos compostos antioxidantes de referência $\geq 5\%$ m/m, expresso como o total de ácido carnósico e carnosol.
 Rácio antioxidante/substâncias voláteis (% m/m total de ácido carnósico e carnosol) ≥ 15 (% m/m das substâncias voláteis de referência principais) (*).

(* Em percentagem das substâncias voláteis totais no extracto, determinadas por cromatografia gasosa/espectrometria de massa «CG/EM».

Solventes residuais Hexano: teor não superior a 25 mg/kg.
 Etanol: teor não superior a 500 mg/kg.

E 452 (iii) — Polifosfato de sódio e de cálcio

[...]

E 459 — Beta-ciclodextrina

[...]

E 468 — Carboximetilcelulose de sódio reticulada

[...]

E 469 — Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente

[...]

E 500 (i) — Carbonato de sódio

[...]

E 500 (ii) — Hidrogenocarbonato de sódio

[...]

E 500 (iii) — Sesquicarbonato de sódio

[...]

E 501 (i) — Carbonato de potássio

[...]

E 501 (ii) — Hidrogenocarbonato de potássio

[...]

E 503 (i) — Carbonato de amónio

[...]

E 503 (ii) — Hidrogenocarbonato de amónio

[...]

[...]	E 504 (i) — Carbonato de magnésio
[...]	E 507 — Ácido clorídrico
[...]	E 509 — Cloreto de cálcio
[...]	E 511 — Cloreto de magnésio
[...]	E 512 — Cloreto estanoso
[...]	E 513 — Ácido sulfúrico
[...]	E 514 (i) — Sulfato de sódio
[...]	E 514 (ii) — Hidrogenossulfato de sódio
[...]	E 515 (i) — Sulfato de potássio
[...]	E 515 (ii) — Hidrogenossulfato de potássio
[...]	E 516 — Sulfato de cálcio
[...]	E 517 — Sulfato de amónio
[...]	E 520 — Sulfato de alumínio
[...]	E 521 — Sulfato de alumínio e sódio
[...]	E 522 — Sulfato de alumínio e potássio
[...]	E 523 — Sulfato de alumínio e amónio
[...]	E 524 — Hidróxido de sódio
[...]	E 525 — Hidróxido de potássio
[...]	E 526 — Hidróxido de cálcio

[...]	E 527 — Hidróxido de amónio
[...]	E 528 — Hidróxido de magnésio
[...]	E 529 — Óxido de cálcio
[...]	E 530 — Óxido de magnésio
[...]	E 535 — Ferrocianeto de sódio
[...]	E 536 — Ferrocianeto de potássio
[...]	E 538 — Ferrocianeto de cálcio
[...]	E 541 — Fosfato ácido de alumínio e sódio
[...]	E 551 — Dióxido de silício
[...]	E 552 — Silicato de cálcio
[...]	E 553a (i) — Silicato de magnésio
[...]	E 553a (ii) — Trissilicato de magnésio
[...]	E 570 — Ácidos gordos
[...]	E 574 — Ácido glucónico
[...]	E 575 — Glucono-delta-lactona
[...]	E 576 — Gluconato de sódio
[...]	E 577 — Gluconato de potássio
[...]	E 578 — Gluconato de cálcio
[...]	E 586 — 4-hexil-resorcinol

	E 640 — Glicina e respectivo sal sódico
[...]	
	E 900 — Dimetilpolissiloxano
[...]	
	E 901 — Cera de abelhas
[...]	
	E 902 — Cera de candelilha
[...]	
	E 903 — Cera de carnaúba
[...]	
	E 904 — Goma-laca
[...]	
	E 920 — L-cisteína
[...]	
	E 927b — Carbamida
[...]	
	E 938 — Árgon
[...]	
	E 939 — Hélio
[...]	
	E 941 — Azoto
[...]	
	E 942 — Óxido nitroso
[...]	
	E 948 — Oxigénio
[...]	
	E 999 — Extracto de quilaia
[...]	
	E 1103 — Invertase
[...]	
	E 1105 — Lisozima
[...]	
	E 1200 — Polidextrose
[...]	
	E 1204 — Pululana
[...]	
	E 1404 — Amido oxidado
[...]	

E 1410 — Fosfato de amido monossubstituído

[...]

E 1412 — Fosfato de amido dissubstituído

[...]

E 1413 — Fosfato de amido dissubstituído fosfatado

[...]

E 1414 — Fosfato de amido dissubstituído acetilado

[...]

E 1420 — Amido acetilado

[...]

E 1422 — Adipato de amido dissubstituído acetilado

[...]

E 1440 — Hidroxipropilamido

[...]

E 1442 — Fosfato de amido dissubstituído hidroxipropilado

[...]

E 1450 — Octenilsuccinato de amido sódico

[...]

E 1451 — Amido oxidado acetilado

[...]

E 1452 — Octenilsuccinato de amido alumínico

[...]

E 1505 — Citrato de trietilo

[...]

E 1518 — Triacetato de glicerilo

[...]

E 1520 — 1,2-propanodiol

[...]

E 1521 — Polietilenoglicóis

Sinónimos	PEG, macrogol, óxido de polietileno.
Definição	Polímeros de adição de óxido de etileno e água designados geralmente por um número que corresponde aproximadamente ao peso molecular.
Denominação química	alfa-Hidro-omega-hidroxipoli(oxi-1,2-etanodiol).
Fórmula química	$HOCH_2-(CH_2-O-CH_2)_n-CH_2OH$.
Peso molecular médio	380 a 9 000 D.
Composição	PEG 400: teor mínimo 95 %, teor máximo 105 %. PEG 3000: teor mínimo 90 %, teor máximo 110 %. PEG 3350: teor mínimo 90 %, teor máximo 110 %. PEG 4000: teor mínimo 90 %, teor máximo 110 %. PEG 6000: teor mínimo 90 %, teor máximo 110 %. PEG 8000: teor mínimo 87,5 %, teor máximo 112,5 %.
Descrição	PEG 400 é um líquido higroscópico, límpido, viscoso, incolor ou quase incolor.

PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 e PEG 8000 são sólidos brancos ou quase brancos de aparência cerosa ou parafínica.

Identificação:

Ponto de fusão	PEG 400: 4-8°C. PEG 3000: 50-56°C. PEG 3350: 53-57°C. PEG 4000: 53-59°C. PEG 6000: 55-61°C. PEG 8000: 55-62°C.
Viscosidade	PEG 400: 105 a 130 mPa.s a 20°C. PEG 3000: 75 a 100 mPa.s a 20°C. PEG 3350: 83 a 120 mPa.s a 20°C. PEG 4000: 110 a 170 mPa.s a 20°C. PEG 6000: 200 a 270 mPa.s a 20°C. PEG 8000: 260 a 510 mPa.s a 20°C. Para os polietilenoglicóis com um peso molecular médio superior a 400, a viscosidade é determinada numa solução a 50% m/m da substância em causa em água.
Solubilidade	PEG 400 é miscível com água, muito solúvel em acetona, em álcool e em cloreto de metileno, praticamente insolúvel em óleos gordos e em óleos minerais. PEG 3000 e PEG 3350: muito solúveis em água e em cloreto de metileno, ligeiramente solúveis em álcool, praticamente insolúveis em óleos gordos e em óleos minerais. PEG 4000, PEG 6000 e PEG 8000: muito solúveis em água e em cloreto de metileno, praticamente insolúveis em álcool, em óleos gordos e em óleos minerais.

Pureza:

Acidez ou alcalinidade	Dissolver 5,0 g em 50 ml de água isenta de dióxido de carbono e acrescentar 0,15 ml da solução de azul de bromotimol. A solução é amarela ou verde. Não é necessário mais de 0,1 ml de hidróxido de sódio 0,1 M para mudar a cor do indicador para azul.
Índice de hidroxilo	PEG 400: 264-300. PEG 3000: 34-42. PEG 3350: 30-38. PEG 4000: 25-32. PEG 6000: 16-22. PEG 8000: 12-16.
Cinza sulfatada	Teor não superior a 0,2%.
1,4-Dioxano	Teor não superior a 10 mg/kg.
Óxido de etileno	Teor não superior a 0,2 mg/kg.
Etilenoglicol e dietilenoglicol	Total não superior a 0,25% m/m individualmente ou combinados.
Chumbo.	Teor não superior a 1 mg/kg.

ANEXO II

[...]

[...]

E 400 — Ácido algínico

[...]

E 401 — Alginato de sódio

[...]

E 402 — Alginato de potássio

[...]

E 403 — Alginato de amónio

[...]

E 404 — Alginato de cálcio

[...]

E 405 — Alginato de 1,2-propanodiol

[...]

E 406 — Ágar-ágar

[...]

E 407 — Carragenina

[...]

E 407a — Algas *eucheuma* transformadas

[...]

E 410 — Farinha de sementes de alfarroba

[...]

E 412 — Goma de guar

[...]

E 413 — Goma adragante

[...]

E 414 — Goma arábica

[...]

E 415 — Goma xantana

[...]

E 416 — Goma *karaya*

[...]

E 417 — Goma de tara

[...]

E 418 — Goma gelana

[...]

E 422 — Glicerol

[...]

E 431 — Estearato de polioxietileno (40)

[...]

E 432 — Monolaurato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 20)

[...]

E 433 — Monooleato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 80)

[...]

E 434 — Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 40)

[...]

E 435 — Monoestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 60)

[...]

E 436 — Triestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 65)

[...]

E 440 (i) — Pectina

[...]

E 440 (ii) — Pectina amidada

[...]

E 442 — Fosfatidatos de amónio

[...]

E 444 — Isobutirato de acetato de sacarose

[...]

E 445 — Ésteres de glicerol da colofónia

[...]

E 450 (i) — Difosfato dissódico

[...]

E 450 (ii) — Difosfato trissódico

[...]

E 450 (iii) — Difosfato tetrassódico

[...]

E 450 (v) — Difosfato tetrapotássico

[...]

E 450 (vi) — Difosfato dicálcico

[...]

E 450 (vii) — Di-hidrogenodifosfato de cálcio

[...]

E 451 (i) — Trifosfato pentassódico

[...]

E 451 (ii) — Trifosfato pentapotássico

[...]

E 452 (i) — Polifosfato sódico

1 — Polifosfato solúvel.

[...]

2 — Polifosfato insolúvel.

[...]

E 452 (ii) — Polifosfato de potássio

[...]

E 452 (iv) — Polifosfatos de cálcio

[...]

E 460 (i) — Celulose microcristalina

[...]

E 460 (ii) — Celulose em pó

[...]

E 461 — Metilcelulose

[...]

E 462 — Etilcelulose

[...]

E 463 — Hidroxipropilcelulose

Sinónimos	Éter hidroxipropílico de celulose.
Definição	A hidroxipropilcelulose é uma celulose obtida directamente a partir de fibras de variedades naturais de plantas, parcialmente esterificada com grupos hidroxipropilo.
Denominação química	Éter hidroxipropílico de celulose.
Fórmula química	Os polímeros são constituídos por unidades de anidrogucose substituídas com a seguinte fórmula geral: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, em que R_1 , R_2 e R_3 podem ser um dos seguintes substituintes: H ; $CH_2CHOHCH_3$; $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$; $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$.
Massa molecular	Entre cerca de 30 000 e 1 000 000.
Composição	Percentagem de grupos hidroxipropoxil ($-OCH_2CHOHCH_3$): máximo 80,5%, equivalente a um máximo de 4,6 grupos hidroxipropilo por unidade de anidrogucose, em relação ao produto anidro.
Descrição	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco ou ligeiramente amarelado ou acinzentado, inodoro, insípido e ligeiramente higroscópico.
Identificação:	
A. Solubilidade	Aumenta de volume na água, produzindo uma solução coloidal, viscosa, de aspecto límpido a opalescente; solúvel em etanol; insolúvel em éter.
B. Cromatografia em fase gasosa	Determinação dos substituintes por este método cromatográfico.
Pureza:	
Perda por secagem	Máximo 10% (105°C, 3 horas).
Cinza sulfatada	Teor não superior a 0,5%, determinado a 800°C ± 25°C.
pH de uma solução coloidal a 1%	Mínimo 5,0, máximo 8,0.
Propilenocloridrinas	Teor não superior a 0,1 mg/kg.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Metais pesados	Teor não superior a 20 mg/kg, expresso em chumbo.

E 464 — Hidroxipropilmetilcelulose

[...]

E 465 — Etilmetilcelulose

[...]

E 466 — Carboximetilcelulose de sódio

[...]

E 470a — Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos

[...]

E 470b — Sais de magnésio de ácidos gordos

[...]

- [...]
- E 471 — Mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472a — Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472b — Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472c — Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472d — Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472e — Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 472f — Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 473 — Ésteres de sacarose de ácidos gordos
- [...]
- E 474 — Sacaridoglicéridos
- [...]
- E 475 — Ésteres de poliglicerol e de ácidos gordos
- [...]
- E 476 — Poli-ricinoleato de poliglicerol
- [...]
- E 477 — Ésteres de 1,2-propanodiol de ácidos gordos
- [...]
- E 479b — Produtos de reacção do óleo de soja oxidado por via térmica com mono e diglicéridos de ácidos gordos
- [...]
- E 481 — Estearoil-2-lactilato de sódio
- [...]
- E 482 — Estearoil-2-lactilato de cálcio
- [...]
- E 483 — Tartarato de estearilo
- [...]
- E 491 — Monoestearato de sorbitano
- [...]
- E 492 — Triestearato de sorbitano
- [...]
- E 493 — Monolaurato de sorbitano
- [...]

E 494 — Monooleato de sorbitano

[...]

E 495 — Monopalmitato de sorbitano

[...]

E 508 — Cloreto de potássio

[...]

E 579 — Gluconato ferroso

[...]

E 585 — Lactato ferroso

[...]

E 650 — Acetato de zinco

[...]

E 943a — Butano

[...]

E 943b — Isobutano

[...]

E 944 — Propano

[...]

E 949 — Hidrogénio

Definição:

Denominação química	Hidrogénio.
Einecs	215-605-7.
Fórmula química	H_2 .
Massa molecular	2.
Composição	Teor não inferior a 99,9%.

Descrição Gás incolor e inodoro, muito inflamável.

Pureza:

Água	Teor não superior a 0,005 % v/v.
Oxigénio	Teor não superior a 0,001 % v/v.
Azoto	Teor não superior a 0,07 % v/v.

E 1201 — Polivinilpirrolidona

[...]

E 1202 — Polivinilpolipirrolidona

[...]

E 1203 — Poli(álcool vinílico)

Sinónimos	Polímero de álcool vinílico, PVOH.
Definição	O poli(álcool vinílico) é uma resina sintética preparada por meio de polimerização de acetato de vinilo, seguida de hidrólise parcial do éster na presença de um catalisador alcalino. As características físicas do produto dependem do grau de polimerização e do grau de hidrólise.
Denominação química	Etenol, homopolímero.
Fórmula química	$(C_2 H_3 O R)_n$ em que $R = H$ ou $COCH_3$.
Descrição	Produto pulverulento granular inodoro, insípido, translúcido, de cor branca ou creme.

Identificação:

Solubilidade	Solúvel em água; moderadamente solúvel em etanol.
Reacção de precipitação	Dissolver, com aquecimento, 0,25 g da amostra em 5 ml de água e deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente. A adição de 10 ml de etanol a esta solução leva à formação de um precipitado branco, turvo ou floculento.
Reacção corada	Dissolver, com aquecimento, 0,01 g da amostra em 100 ml de água e deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente. Produz-se uma coloração azul ao acrescentar (a 5 ml de solução) uma gota de solução de ensaio (SE) de iodo e algumas gotas de solução de ácido bórico. Dissolver, com aquecimento, 0,5 g da amostra em 10 ml de água e deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente. Produz-se uma coloração vermelho-escura a azul depois de se acrescentar uma gota de SE de iodo a 5 ml de solução.
Viscosidade	4,8 a 5,8 mPa.s (solução a 4% a 20°C) correspondente a um peso molecular médio de 26 000-30 000 D.

Pureza:

Matérias insolúveis em água	Teor não superior a 0,1 %.
Índice de esterificação	Entre 125 e 153 mg KOH/g.
Grau de hidrólise	86,5 a 89,0%.
Índice de acidez	Máximo 3,0.
Solventes residuais	Teor não superior a 1,0% de metanol e a 1,0% de acetato de metilo.
<i>pH</i>	5,0 a 6,5 (solução a 4%).
Perda por secagem	Máximo 5,0% (após secagem a 105°C durante 3 horas).
Resíduo de incineração	Máximo 1,0%.
Chumbo	Teor não superior a 2,0 mg/kg.

ANEXO IV

[...]

E 170 (i) — Carbonato de cálcio

[...]

E 353 — Ácido metatartárico

[...]

E 354 — Tartarato de cálcio

[...]

E 356 — Adipato de sódio

[...]

E 357 — Adipato de potássio

[...]

E 420 (i) — Sorbitol

[...]

E 420 (ii) — Xarope de sorbitol

[...]

E 421 — Manitol

[...]

E 425 (i) — Goma de *konjac*

[...]

E 425 (iii) — Glucomanano de *konjac*

[...]

E 426 — Hemicelulose de soja

Sinónimos.

Definição A hemicelulose de soja é um polissacarídeo refinado, proveniente de fibra de soja de variedade convencional por extração com água quente, solúvel em água. Não deve ser utilizado outro precipitante orgânico além do etanol.

Denominação química Polissacarídeos de soja solúveis em água.
Fibra de soja solúvel em água.

Composição Teor não inferior a 74% de hidratos de carbono.

Descrição Produto pulverulento fluido, de cor branca ou amarelada.

Identificação:

A. Solubilidade Solúvel em água quente e fria sem formação de gel.

pH de uma solução a 1% $5,5 \pm 1,5$.

B. Viscosidade (solução a 10%) Não superior a 200 mPa.s.

Pureza:

Perda por secagem Não máximo 7% (após secagem a 105°C, durante 4 horas).

Proteína Teor máximo 14%.

Cinza total Teor máximo 9,5% (após secagem a 600°C, durante 4 horas).

Arsénio Teor máximo 2 mg/kg.

Chumbo Teor máximo 5 mg/kg.

Mercúrio Teor máximo 1 mg/kg.

Cádmio Teor máximo 1 mg/kg.

Contagem em placas normal Máximo 3 000 colónias por grama.

Bolores e leveduras Máximo 100 colónias por grama.

E. coli Pesquisa negativa em 10 g.

Etanol Teor não superior a 2%.

E 427 — Goma de cássia

Sinónimos.

Definição A goma de cássia é o endosperma moído purificado de sementes de *Cassia tora* e *Cassia obtusifoli* (*Leguminosae*), com menos de 0,05% de *Cassia occidentalis*. Consiste essencialmente em polissacarídeos de elevada massa molecular constituídos sobretudo por uma cadeia linear de unidades de 1,4-β-D-manopiranosose combinadas com unidades de 1,6-α-D-galactopiranosose.

O rácio manose — galactose é de cerca de 5:1.

No processo de fabrico, as sementes são descascadas e é-lhes retirado o gérmen por meio de um tratamento térmico mecânico, seguido de moagem e selecção do endosperma. O endosperma moído é ainda purificado por extração com isopropanol.

Composição Teor de galactomanano não inferior a 75%.

Descrição Produto pulverulento inodoro amarelo claro ou esbranquiçado.

Identificação:

Solubilidade Insolúvel em etanol. Dispersa-se bem em água fria, formando uma solução coloidal.

Formação de gel com borato. A uma dispersão aquosa da amostra acrescentar uma quantidade suficiente de solução de ensaio (SE) de borato de sódio para elevar o *pH* para mais de 9; induz a formação de um gel.

Formação de gel com goma xantana Pesar 1,5 g da amostra e 1,5 g de goma xantana e misturar. Adicionar esta mistura (com agitação rápida) a 300 ml de água a 80°C num copo de 400 ml. Agitar até a mistura estar dissolvida e continuar a agitar durante mais 30 minutos após a dissolução (manter a temperatura acima de 60°C durante o processo de agitação). Parar de agitar e deixar a mistura arrefecer à temperatura ambiente durante, pelo menos, 2 horas. Forma-se um gel firme e viscoelástico depois de a temperatura descer abaixo de 40°C, mas este gel não se forma numa solução de controlo a 1% só com goma de cássia ou goma xantana preparada de modo semelhante.

Viscosidade	Menos de 500 mPa.s (25°C, 2 horas, solução a 1%) correspondente a um peso molecular médio de 200 000-300 000 D.
Pureza:	
Matérias insolúveis em meio ácido.	Teor não superior a 2,0%.
pH	5,5-8 (solução aquosa a 1%).
Matéria gorda bruta.	Teor não superior a 1%.
Proteínas	Teor não superior a 7%
Cinza total.	Teor não superior a 1,2%.
Perda por secagem	Não superior a 12% (após secagem a 105°C, durante 5 horas).
Antraquinonas totais	Teor não superior a 0,5 mg/kg (limite de detecção).
Solventes residuais	Teor não superior a 750 mg/kg de álcool isopropílico.
Chumbo.	Teor não superior a 1 mg/kg.
Critérios microbiológicos:	
Contagem total em placa	Contagem não superior a 5000 unidades formadoras de colónias por grama.
Bolores e leveduras.	Contagem não superior a 100 unidades formadoras de colónias por grama.
<i>Salmonella</i> spp.	Ausentes em 25 g.
<i>E. coli</i>	Ausente em 1 g.

E 504 (ii) — Hidroxicarbonato de magnésio

[...]

E 553b — Talco

[...]

E 554 — Silicato de alumínio e sódio

[...]

E 555 — Silicato de alumínio e potássio

[...]

E 556 — Silicato de alumínio e cálcio

[...]

E 558 — Bentonite

[...]

E 559 — Silicato de alumínio (caulino)

[...]

E 620 — Ácido glutâmico

[...]

E 621 — Glutamato monossódico

[...]

E 622 — Glutamato monopotássico

[...]

E 623 — Diglutamato de cálcio

[...]

E 624 — Glutamato de amónio

[...]

[...]	E 625 — Diglutamato de magnésio
[...]	E 626 — Ácido guanílico
[...]	E 627 — Guanilato dissódico
[...]	E 628 — Guanilato dipotássico
[...]	E 629 — Guanilato de cálcio
[...]	E 630 — Ácido inosínico
[...]	E 631 — Inosinato dissódico
[...]	E 632 — Inosinato dipotássico
[...]	E 633 — Inosinato de cálcio
[...]	E 634 — 5'-ribonucleótido de cálcio
[...]	E 635 — 5'-ribonucleótido dissódico
[...]	E 905 — Cera microcristalina
[...]	E 912 — Ésteres do ácido montânico
[...]	E 914 — Cera de polietileno oxidada
[...]	E 950 — Acessulfamo K
[...]	E 951 — Aspartamo
[...]	E 953 — Isomalte
[...]	E 957 — Taumatina
[...]	E 959 — Neo-hesperidina di hidrocalcona

E 965 (i) — Maltitol

[...]

E 965 (ii) — Xarope de maltitol

[...]

E 966 — Lactitol

[...]

E 967 — Xilitol

[...]