

derem com os interesses tutelados pelo presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 8 de Junho de 1989. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Vasco Joaquim Rocha Vieira* — *Lino Dias Miguel* — *Miguel José Ribeiro Cadilhe* — *Luís Francisco Valente de Oliveira* — *José António da Silveira Godinho* — *Joaquim Fernando Nogueira* — *Arlindo Marques Cunha*.

Promulgado em 8 de Setembro de 1989.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 12 de Setembro de 1989.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

MINISTÉRIOS DO PLANEAMENTO E DA ADMINISTRAÇÃO DO TERRITÓRIO, DA AGRICULTURA, PISCAS E ALIMENTAÇÃO E DA SAÚDE.

Portaria n.º 833/89

de 22 de Setembro

Pelo Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, foram estabelecidos os princípios orientadores da aplicação de aditivos nos géneros alimentícios, definidas as regras a que deve obedecer a sua utilização e criada uma comissão que se irá ocupar da sua avaliação toxicológica.

A fixação dos aditivos admissíveis nos géneros alimentícios, bem como as condições da sua utilização e critérios de pureza, foram deixados para portaria, atendendo ao carácter mutável dessas matérias.

E isto porque a constante evolução dos conhecimentos técnico-científicos neste domínio, o eventual aparecimento de novos aditivos e a necessidade de harmonização com a legislação comunitária impõem uma disciplina legal que permita uma maior flexibilidade face às previsíveis alterações e actualizações.

No que se refere à listagem dos aditivos admissíveis, optou-se pela remissão desta matéria para a NP-1735 (1986), onde aqueles aditivos se encontram devidamente numerados, identificados e já sistematizados, conforme o disposto nas directivas comunitárias, no tocante aos quatro grandes grupos de aditivos tratados pela CEE, isto é, corantes, conservantes, antioxidantes e espessantes, gelificantes, emulsionantes e outros estabilizadores do equilíbrio físico.

Quanto às condições de utilização dos aditivos, tomou-se como base o trabalho efectuado pelas comissões técnicas portuguesas de normalização de géneros alimentícios, condensada na NP-1736, estabelecendo-se no anexo à presente portaria em que géneros alimentícios é permitida a utilização de aditivos, bem como a classificação funcional, designação e limites dos aditivos que naqueles são admitidos.

A presente portaria prevê ainda um procedimento administrativo nos termos do qual os agentes económicos podem requerer a alteração das condições de utilização dos aditivos agora fixadas.

Por último, fixam-se as regras de rotulagem a observar na comercialização dos aditivos alimentares, enquanto substâncias estremes, fazendo a distinção entre

aditivos destinados à venda ao consumidor final e os não destinados a esse fim.

Assim, ao abrigo do disposto nos n.ºs 1 e 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde, sob proposta do Instituto de Qualidade Alimentar, o seguinte:

1.º Os aditivos alimentares admissíveis nos géneros alimentícios são os constantes do anexo da NP-1735 (1986), incluindo os respectivos aditamento e emenda.

2.º — 1 — A utilização de aditivos apenas é permitida nos géneros alimentícios constantes do anexo à presente portaria e nas condições aí estabelecidas, sem prejuízo de legislação específica.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior os géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial e ainda os destinados a uma segunda transformação, desde que, neste caso, o produto final esteja de acordo com as condições estabelecidas no anexo.

3 — No caso referido no número anterior, o modo de utilização dos géneros alimentícios deverá constar, de forma inequívoca, do rótulo ou dos respectivos documentos de acompanhamento.

4 — Sem prejuízo do disposto no n.º 2.º, n.º 1, é admitida a presença de aditivos alimentares nos géneros alimentícios compostos ou nos preparados alimentares desde que estes contenham como ingredientes géneros alimentícios nos quais esses aditivos sejam admitidos de acordo com a presente portaria.

5 — No caso referido no número anterior, os aditivos presentes por transferência deverão, cumulativamente:

- a) Satisfazer as condições da utilização fixadas para o género alimentício incorporado como ingrediente;
- b) Não exercer no produto final função tecnológica;
- c) Apresentar um teor máximo proporcional à incorporação do género alimentício utilizado como ingrediente.

6 — Exceptuam-se do disposto nos n.ºs 4 e 5 os géneros alimentícios especialmente destinados à alimentação de crianças até 3 anos de idade, nos quais não é admissível a presença de aditivos resultantes do princípio de transferência enunciado nos números anteriores.

3.º — 1 — Para efeitos do disposto nos n.ºs 2 e 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, as entidades interessadas na alteração das condições de utilização fixadas na presente portaria, designadamente na utilização de aditivos em géneros alimentícios não referidos no anexo, na utilização de outros aditivos nos géneros alimentícios compreendidos no citado anexo ou na alteração dos limites aí fixados, deverão apresentar no Instituto de Qualidade Alimentar um requerimento acompanhado dos seguintes elementos:

- a) Justificação circunstanciada da necessidade tecnológica das alterações requeridas;
- b) Demonstração de que essas alterações obedecem aos princípios gerais estabelecidos no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho.

2 — Em caso de decisão favorável, será concedida uma autorização provisória de utilização, válida por um



período de 180 dias, improrrogável, durante o qual o requerente poderá utilizar o aditivo em questão nas condições fixadas pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

3 — No decurso do prazo referido no número anterior o Instituto de Qualidade Alimentar deverá promover a publicação de portaria nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho.

4.º — 1 — A admissão de novos aditivos alimentares que venham a surgir na sequência da evolução dos conhecimentos técnicos e científicos será requerida pela entidade interessada ao presidente do Instituto de Qualidade Alimentar, devendo o requerimento ser acompanhado dos elementos de informação previstos no «formulário de apresentação de pedidos de avaliação» elaborado pela CEE, a divulgar pelo Instituto de Qualidade Alimentar aos interessados.

2 — Os pedidos de admissão de novos aditivos serão submetidos a parecer da Comissão de Avaliação Toxicológica dos Aditivos Alimentares (CATA).

3 — No caso de parecer favorável da CATA, o Instituto de Qualidade Alimentar apresentará a proposta às autoridades competentes da CEE e, desde que o novo aditivo seja admitido pela Comunidade, promoverá a publicação de portaria nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho.

5.º — 1 — Sempre que um operador económico pretenda importar géneros alimentícios legalmente fabricados e ou comercializados noutro Estado membro da CEE do qual sejam provenientes, mas não conformes com a presente portaria, deve dirigir ao presidente do Instituto de Qualidade Alimentar um pedido de comercialização, acompanhado dos seguintes elementos:

- a) Justificação da necessidade tecnológica da utilização do aditivo no género alimentício em questão;
- b) Documento comprovativo de que essa utilização é permitida pela legislação do Estado membro;
- c) Descrição do género alimentício a importar, com a indicação do efectivo do lote.

2 — O Instituto de Qualidade Alimentar, ouvida a CATA, proferirá, no prazo de 90 dias a contar da data da entrega dos elementos referidos no número anterior, decisão sobre o pedido.

6.º Das decisões proferidas nos termos da presente portaria cabe recurso contencioso.

7.º — 1 — Na rotulagem dos aditivos alimentares não destinados à venda ao consumidor final devem constar, nas embalagens ou recipientes, em caracteres bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

- a) O nome do aditivo e o respectivo número CEE, quando exista;
- b) A composição qualitativa, por ordem decrescente de proporção ponderal, de todos os ingredientes, discriminados individualmente, quando os aditivos sejam misturados entre si ou com outras substâncias com efeito excipiente;
- c) A menção «para utilização em géneros alimentícios», ou a menção «para géneros alimentícios, utilização limitada», ou ainda uma indicação mais específica quanto à utilização alimentar a que o aditivo se destina;
- d) Identificação do lote;

- e) O nome ou a firma e a morada do fabricante ou do embalador ou do importador;
- f) A quantidade líquida.

2 — Para efeitos do disposto nas alíneas a) e b) do número anterior, o nome dos aditivos deve corresponder à nomenclatura fixada no n.º 1 da presente portaria.

3 — Além das indicações referidas no n.º 1, deverão ainda constar da rotulagem:

- a) As condições especiais de conservação e de utilização, se for caso disso;
- b) Instruções de utilização, no caso de a sua omissão não permitir o uso adequado do aditivo;
- c) A indicação da percentagem de qualquer componente ou grupo de componentes cuja incorporação em géneros alimentícios esteja sujeita a uma limitação quantitativa ou qualquer outra informação adequada relativa à composição que permita ao comprador dar cumprimento às disposições legais existentes sobre a matéria.

4 — As menções previstas nas alíneas b) e c) do n.º 3, bem como as previstas na alínea b) do n.º 1, na parte referente à mistura de aditivos com substâncias de efeito excipiente, podem constar apenas dos documentos de acompanhamento relativos ao lote, desde que a menção «para fabrico de géneros alimentícios e não para venda a retalho» figure, em lugar bem visível, na embalagem ou no recipiente do produto em questão.

8.º Na rotulagem dos aditivos alimentares destinados à venda ao consumidor final devem figurar, nas embalagens ou recipientes, em caracteres bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, as seguintes indicações:

- a) A denominação de venda, constituída pelo nome do aditivo e respectivo número CEE, quando exista;
- b) As informações exigidas no n.º 1 e nas alíneas a) e b) do n.º 3 do n.º 7.º;
- c) A data de durabilidade mínima.

9.º As menções previstas nos n.ºs 7.º e 8.º serão sempre redigidas em português, sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

10.º São revogadas as disposições relativas a aditivos alimentares constantes dos seguintes diplomas:

- a) Portaria n.º 157/86, de 23 de Abril;
- b) Portaria n.º 66/88, de 2 de Fevereiro;
- c) Portaria n.º 739/88, de 14 de Novembro.

11.º Esta portaria produz efeitos a partir da data de entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Saúde.

Assinada em 12 de Setembro de 1989.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — A Ministra da Saúde, *Maria Leonor Couceiro Pizarro Beleza de Mendonça Tavares*.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
1 AÇÚCARES			
1.1 AÇÚCARES (incluindo os respectivos xaropes)	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº302/85 de 29-7).		
2 APERITIVOS			
	AGENTE DE EMBALEAMENTO	E 170-Carbonato de cálcio	b.p.f.
	ANTIÓXIDANTE	E 223-Metabissulfito de sódio E 306-Extratos naturais ricos de tocoferóis	b.p.f.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais, seus equivalentes de síntese e artificiais	b.p.f.
	CONSERVANTES	E 227-Bissulfito de cálcio (sulfito ácido de cálcio)	b.p.f.
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., excepto a cantaxantina e a eritrosina
	EMULSIONANTES	E 322-Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471-Mono e diglicéridos ou seus é diacilglicerais	b.p.f.
	INTENSIFICADORES DE SABOR	621-Glutamato monossódico	b.p.f.
	LEVEDANTES QUÍMICOS	500 ii-Bicarbonato de sódio 503 ii-Bicarbonato de amónio	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260-Acido acético E 270-Acido láctico E 325-Lactato de sódio E 327-Lactato de cálcio E 334-Acido L-tartárico E 341-Difosfato de cálcio 287-Acido fóscico 524-Hidróxido de sódio	b.p.f.

3 BEBIDAS ALCOÓLICAS			
3.1 BEBIDAS ESPUMIGADAS			
3.1.1 AROMATIZANTE VINICA PREPARADA OU VINICA VELHA E AROMATIZANTE SANGUEIA PREPARADA	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Portaria nº 677/86, de 21-11).		
3.1.2 LICORES	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº 257/87, de 25-06).		
3.1.3 UMP E BEBIDA	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
3.1.4 RUM	CORANTES	E 150-Caramelo	b.p.f.
3.1.5 APERITIVOS LICOROSOS SECOS, ANAROS, AMIZADO OU OUTRO SIMILAR	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais, seus equivalentes de síntese e artificiais	b.p.f.
	CORANTES	Corantes orgânico-naturais e sintéticos	b.p.f., excepto a cantaxantina e a eritrosina
3.1.6 WHISKY	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº 482/80, de 16-10).		
3.2 CERVEJA	ANTIÓXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300-Acido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/da3, estresse ou em mistura, expresso em ácido
	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 100mg/da3
	CORANTES	E 150-Caramelo	b.p.f.
	ESTABILIZADOR DO EQUILÍBRIO FÍSICO	E 405-Alginate de propileno(glicol)	Máx. 100mg/da3
3.3 SIDRA E PERADA	CONSERVANTES	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 100mg/da3
		-Clorato de sódio (sal purificado)	Máx. 1g/da3
	CORANTES	E 150-Caramelo	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 330-Acido cítrico E 334-Acido L-tartárico	Máx. 500mg/da3
	DIVERSOS	E 290-Dióxido de carbono	b.p.f., apenas na sidra e perada gasificada

3.4 VINHOS, VINHO QUININO, VERMUTEN E APERITIVOS A BASE DE VINHO	ANTIÓXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300-Acido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/da3, estresse ou em mistura, expresso em ácido
	CORANTES	E 150-Caramelo	b.p.f., apenas nos vinhos aperitivos e vermuten
	CONSERVANTES	E 200-Acido sórbico E 202-Sorbato de potássio	Máx. 200mg/mg, estresse ou em mistura, expresso em ácido
		E 220-Dióxido de enxofre E 224-Metabissulfito de potássio	Máx. 300mg/da3 nos vinhos verdes brancos 200mg/da3 nos vinhos verdes tintos; 230mg/da3 nos vinhos comuns brancos e rosados; Máx. 150mg/da3 nos vinhos espumantes naturais; Máx. 200mg/da3 nos vinhos espumantes gasificados; 170 mg/da3 nos vinhos comuns tintos e palhetes; 280mg/da3 nos vinhos doces de uva; 340mg/da3 nos vinhos doces equiparados a V.O.P.R.B.(1), excepto nos vinhos verdes doces que é de 300mg/da3. O máx. estresse ou em mistura é expresso em dióxido de enxofre total. (1) Vinhos de qualidade produzidos na Região Demarcada

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
	REGULADOR DE ACIDEZ	E 330-Acido cítrico	b.p.f., excepto nos vinhos em que o máx. é de 1g/da3
		E 334-Acido L-tartárico 503-i Carbonato de amónio -Fosfato de amónio	b.p.f.
		516-Sulfato de cálcio(gesso)	Máx. 2g/cw3, expresso em sulfato de potássio
		353-Acido metatartárico	Máx. 100mg/da3 apenas nos vinhos engarrafados
	DIVERSOS	E 290-Dióxido de carbono	b.p.f., apenas nos vinhos espumantes gasificados

4 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS			
4.1 REFRIGERANTES E PRODUTOS PARA A SUA PREPARAÇÃO INCLUINDO OS XAROPES DE FRUTOS DE EXTRACTOS OU DE ESSENCIAS E MISTURAS SECAS	ANTIÓXIDANTES E SINERGIÇOS	E 220-Dióxido de enxofre	Máx. 30mg/da3, nos refrigerantes Máx. 120mg/kg, nos xaropes e nas misturas secas para preparar refrigerantes
		E 300 - Ácido L-ascórbico E 301 - L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em ácido.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese.	b.p.f.
		Aromatizantes artificiais	b.p.f., apenas nos refrigerantes de extractos vegetais e nos aromatizadores, xaropes de essências e misturas secas para preparar esses refrigerantes.
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais e orgânicos sintéticos	b.p.f., excepto a cantaxantina e a eritrosina assim como os sintéticos nos refrigerantes de sucos e nos de polvos.
			Mos refrigerantes de cola e nos que contêm até 1% de álcool, em volume, apenas é permitido o caramelo E 150.
	ESPESSENTES/ GELIFICANTES OU ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO	407- Carragena	b.p.f.
		410- Farinha de semente de alfafa (ou de alfafa)	b.p.f.
		412- Bona de guar 413- Bona de aragante 414- Bona arábica 415- Bona xantana 440- Pectinas	b.p.f.
		446- Carboximetilcelulose	b.p.f., apenas nas misturas secas para preparar refrigerantes.
REGULADORES DE ACIDEZ E ANTIADOMERENTES	E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio	b.p.f.	
	E 333- Citratos de cálcio E 334- Ácido L-tartárico 296- Ácido málico	b.p.f.	
	E 338- Ácido ortofosfórico	Máx. 600mg/da3, apenas nos refrigerantes de cola.	
	E 337- Tartarato duplo de sódio e de potássio(al de Rochelle)	Máx. 2g/1g, estresse ou em mistura, apenas nas misturas secas para preparar refrigerantes, expresso em pentóxido de fósforo, quando se trata de fosfatos	
	E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio: - a) Fosfato monocelico (fosfato ácido de cálcio, bifosfato de cálcio, hidrogenofosfato de cálcio) ou com uma molécula de água - iii) Fosfato tricelico, anidrido		
	E 450 - a) Difosfato dissódico (parafosfato: ácido de sódio, dihidrogenofosfato de sódio) - b) Difosfato tetra-sódico - c) Trifosfato pentasódico - d) Polifosfatos de sódio e de potássio 297- Ácido fóscico 500- i Carbonato de sódio 501- i Carbonato de potássio		
	500- ii Bicarbonato de sódio	Mín. 0,2g/da3, apenas nos refrigerantes de soda e misturas para a sua preparação, desde que não ultrapasse aquela limite no produto final	
	DIVERSOS	E 290- Dióxido de carbono	b.p.f., apenas nos refrigerantes
		Caféina	Máx. 150mg/da3, apenas nos refrigerantes de cola
		Quinino	Superior a 45mg/da3 e inferior ou igual a 85mg/da3, na água tônica. Máx. 45mg/da3, nos refrigerantes anarros

4.2 SUMOS E MISTURAS (SUMO E POLVA) DE FRUTA OU DE PRODUTO HORTÍCOLA E RESPECTIVOS CONCENTRADOS OU DESIDRATADOS			
4.2.1 SUUMO, SUUMO CONCENTRADO E SUUMO DESIDRATADO DE FRUTA OU PRODUTO HORTÍCOLA	ANTIESPUMA	900- Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg, apenas no suco de ananás
	ANTIÓXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/kg
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 330- Ácido cítrico	Máx. 3g/kg, no suco e suco concentrado de ananás, suco de uva e suco de maçã

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
A.2. PACTARIÇO E POLPA DE FRUTA OU DE PRODUTO HORTÍCOLA	DIVERSOS	E 290- Ácido báltico	Máx. 5g/kg, no sumo de ananás
		E 290- Dióxido de carbono	b.p.f., nos sucos e sucos concentrados
	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/lq
		REGULADORES DE ACIDEZ	E 270- Ácido láctico
	E 330- Ácido cítrico		Máx. 5g/kg, apenas nos néctares (sumo e polpa) de pêra, pêssago e maçã ou na sua mistura
	DIVERSOS	E 290- Dióxido de carbono	b.p.f.
5 CARNE E PRODUTOS CARNEOS			
5.1. BIFES DE VAMBURO E SALICHES FRESCAS E SINTILARES	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
	EMULSIONANTES, OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO E REGULADORES DE ACIDEZ	E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio	Máx. 6,5g/kg, estroenos ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo
5.2. CARNE FUMADA, SECA, PRESUNTO, CHOURIÇO DE CARNE, LINGUIÇA SALPICADA, SALICHÃO, PAÍO, SALAME E SINTILARES	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
	CONSERVANTES	E 249- Nitrato de potássio E 250- Nitrato de sódio	Máx. 75mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de sódio, desde que veiculados com sal
		E 251- Nitrato de sódio E 252- Nitrato de potássio	Máx. 150mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
EMULSIONANTES, OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO E REGULADORES DE ACIDEZ	E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 450 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentapotássico - Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio	Máx. 6,5g/kg, estroenos ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo	
	E 270- Ácido láctico E 325- Lactato de sódio E 326- Lactato de potássio E 327- Lactato de cálcio	b.p.f. e apenas no salame	
	INTENSIFICADORES DE SADOR	621- Glutamato monossódico	Máx. 2g/kg, expresso em ácido glutâmico
	DIVERSOS	Fumo de madeira adequada que não tenha sido submetida a qualquer tratamento ou preparação e suas soluções aquosas	b.p.f., excepto na carne seca
5.3. CARNE SALGADA E EM SALGADURA	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
	CONSERVANTES	E 249- Nitrato de potássio E 250- Nitrato de sódio	Máx. 75mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de sódio, desde que veiculados com sal
		E 251- Nitrato de sódio E 252- Nitrato de potássio	Máx. 150mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
INTENSIFICADORES DE SADOR	621- Glutamato monossódico	Máx. 2g/kg, expresso em ácido glutâmico	
5.4. CARNE DE VACA BUISADA EM CONSERVA E CARNE DE VACA COZIDA EM CONSERVA E SINTILARES	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		CONSERVANTES	E 249- Nitrato de potássio E 250- Nitrato de sódio
	E 251- Nitrato de sódio E 252- Nitrato de potássio		Máx. 250mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de potássio
	INTENSIFICADORES DE SADOR	621- Glutamato monossódico	Máx. 2g/kg, expresso em ácido glutâmico
5.5. CHOURIÇO DE SANGUE, CHOURIÇO MOURA, CACHUEIRA, MORCELA E SINTILARES	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 260- Ácido acético	b.p.f., apenas no chouriço de sangue
5.6. FARINHEIRA, ALNEIRA E TORREBROS	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
5.7. SEBOS, BANHA E GORDURA DE PORCO FUNDIDA	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 304- Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg
		E 307- <i>o</i> -tocoferol E 308- <i>α</i> -tocoferol E 309- <i>δ</i> -tocoferol	b.p.f.
	E 310- Galato de propilo E 311- Galato de octilo E 312- Galato de dodecilo E 320- Butil-hidroanisól (BHA) E 321- Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 100mg/kg, estroenos ou em mistura	
	E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.	
E 338- Ácido ortofosfórico E 472 - Esteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de azeite e diacilglicéris	b.p.f., excepto nos sebos		
5.8. TOUCINHO FUMADO, FIANDRES, AFUMICADOS, HORTIUELA, HORTIUELA DE CARNE, SALICHÃO TIPO "FRANKFURT", PAÍO DE FUMADO, PAÍO DE CARNE E SALICATINHAS E SINTILARES RESPECTIVOS	ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 302- L-ascorbato de cálcio	Máx. 300mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em ácido
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., excepto no toucinho fumado
	CONSERVANTES	E 249- Nitrato de potássio E 250- Nitrato de sódio	Máx. 125mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de sódio, desde que veiculados com sal
E 251- Nitrato de sódio E 252- Nitrato de potássio		Máx. 250mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitrato de potássio	
EMULSIONANTES, OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO E REGULADORES DE ACIDEZ	E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 450 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentapotássico - Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio	Máx. 6g/kg, estroenos ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo	
ESPERANTES/ BELIFICANTES	E 406- Agar-Agar E 407- Carragena	b.p.f., excepto no toucinho fumado	
INTENSIFICADORES DE SADOR	621- Glutamato monossódico	Máx. 2g/kg, expresso em ácido glutâmico	
DIVERSOS	Fumo de madeira adequada que não tenha sido submetida a qualquer tratamento ou preparação e suas soluções aquosas	b.p.f.	
6 CEREAIS, LEGUMINHAS, OUTROS PRODUTOS AMILÁCEOS E DERIVADOS			
6.1. PRODUTOS AMILÁCEOS TRANSFORMADOS, INCLUINDO OS DE BATATA E BATATA DOCE	ANTIABOLNERANTES	E 552- Silicato de cálcio E 553- Potassilicato ácido de sódio hidratado (falso)	b.p.f., apenas na batata seca, desidratada ou liofilizada
		ANTIOXIDANTES E SINERGIÇOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 304- Palmitato de ascorbilo
E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio	b.p.f.		

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
	CONSERVANTES	E 310- Galato de propilo E 311- Galato de acetilo E 312- Galato de dedecilo E 320- Butil-hidroxianisole (BHA) E 321- Butil-hidrotolueno (BHT)	Máx. 25mg/kg, estresse ou em mistura, apenas no pão de batata, batata frita e batata pré-frita ultracongelada	
		E 220- Dióxido de enxofre	Máx. 1g/kg na batata descascada pré-emballada ultracongelada, em conserva, seca, desidratada ou liofilizada	
		E 222- Bisulfito de sódio (sulfito ácido de sódio) E 223- Metabisulfito de sódio E 224- Metabisulfito de potássio	Máx. 100mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em dióxido de enxofre, e apenas na batata descascada pré-emballada ultracongelada, seca, desidratada ou liofilizada	
		E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilgliceróis)	b.p.f., apenas na batata seca, desidratada ou liofilizada, frita e pré-frita ultracongelada	
		E 450 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrasódico	Máx. 100mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo apenas na batata pré-frita ultracongelada	
	EMULSIONANTES E OUTROS ESTABILIZADORES DO EMULSÃO FÍSICO	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilgliceróis)	b.p.f., apenas na batata seca, desidratada ou liofilizada, frita e pré-frita ultracongelada	
		E 450 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrasódico	Máx. 100mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo apenas na batata pré-frita ultracongelada	
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621- Glutamato monossódico	b.p.f., apenas na batata seca, desidratada ou liofilizada, frita ou pré-frita ultracongelada	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 327- Lactato de cálcio E 334- Ácido tartárico E 337- Tartarato duplo de sódio e potássio (Sal de la Rochelle)	b.p.f.	
	6.2 BOLACHAS (1) E BISCOITOS E PROMÍTIOS AFILAGEOS	ANTIOXIDANTES E SIMBIÓTICOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 307- Tocopherol E 308- α -Tocopherol E 309- γ -Tocopherol E 330- Ácido cítrico	Máx. 300mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em ácido
E 223- Metabisulfito de sódio E 224- Metabisulfito de potássio			Máx. 200mg/kg, estresse ou em mistura, apenas nas massas destinadas ao fabrico de bolachas de massa dura	
AROMATIZANTES			Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese e artificiais	b.p.f.
CORANTES			E 150- Caramele	b.p.f.
EMULSIONANTES			E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 420- Sorbitol e xarope de sorbitol E 422- Glicerol (glicerina) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilgliceróis) E 472 a- Ésteres acéticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis b- Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis c- Ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis d- Ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis e- Ésteres mono e diacetil-tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis f- Ésteres mistos acéticos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis	b.p.f.
EPESANTES/ GELIFICANTES		E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar E 410- Farinha de semente de alfarrabal E 412- Boma de guar E 413- Boma aragante E 414- Boma arábica E 415- Boma xantana E 440- Pectinas	b.p.f.	
		LEVEDANTES QUÍMICOS	E 334- Bitartrato de potássio (cream tartar) E 339- Ortofosfatos de sódio: - i Fosfato monossódico (fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio), anidro ou com uma ou duas moléculas de água - ii Fosfato dissódico, hidrogenofosfato de sódio, anidro ou com duas moléculas de água E 340 - Ortofosfatos de potássio: - i Fosfato monopotássico (fosfato ácido de potássio, bifosfato de potássio, di-hidrogenofosfato de potássio), anidro - ii Fosfato dipotássico (hidrogenofosfato de potássio) anidro E 341- Ortofosfatos de cálcio: - i Fosfato monocalcico, anidro ou com uma molécula de água - ii Fosfato dicálcico, anidro ou com duas moléculas de água E 450 a- Difosfato trissódico, anidro ou com seis moléculas de água - Difosfato dipotássico 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio) 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio), anidro	b.p.f.
		AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
		EPESANTES/ GELIFICANTES	E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar	b.p.f.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS				
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES		
	CONSERVANTES	E 220- Dióxido de enxofre	Máx. 200mg/kg		
		AGENTES DE REVESTIMENTO	905- Parafina líquida	b.p.f., apenas no arroz glaciado	
		DIVERSOS	553 b- Metassilicato ácido de magnésio hidratado (italco)	b.p.f., apenas para o polimento do arroz	
			CONSERVANTES	E 220- Dióxido de enxofre	Máx. 2g/kg
		6.3 FARINHA DE CASTANHA, MANDIOCA E ARARUTA	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/kg, apenas na farinha autolevedante
	LEVEDANTES QUÍMICOS			E 330- Ácido cítrico E 334- Ácido L-tartárico E 336- Bitartrato de potássio (cream tartar) E 339- Ortofosfatos de sódio: - i Fosfato monossódico (fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio), anidro ou com uma ou duas moléculas de água - ii Fosfato dissódico (hidrogenofosfato de sódio) anidro ou com duas moléculas de água E 340- Ortofosfatos de potássio: - i Fosfato monopotássico (fosfato ácido de potássio, bifosfato de potássio, di-hidrogenofosfato de potássio) anidro - ii Fosfato dipotássico (hidrogenofosfato de potássio) anidro E 341- Ortofosfatos de cálcio: - i Fosfato monocalcico, anidro ou com uma molécula de água - ii Fosfato dicálcico, anidro ou com duas moléculas de água E 450 a- Difosfato trissódico, anidro ou com seis moléculas de água - Difosfato dipotássico 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio) 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio), anidro	b.p.f., apenas na farinha autolevedante
	AROMATIZANTES			Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
	EMULSIONANTES			E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
	EPESANTES/ GELIFICANTES			E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ		E 170- Carbonato de cálcio E 240- Ácido acético E 242- Diacetato de sódio E 500- Hidrogenocarbonato de sódio	b.p.f.	
6.4 FARINHAS E SEMILAS DE CEREJAS, FARINHAS DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS		E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em ácido	
			LEVEDANTES QUÍMICOS	E 330- Ácido cítrico E 334- Ácido L-tartárico E 336- Bitartrato de potássio (cream tartar) E 339- Ortofosfatos de sódio: - i Fosfato monossódico (fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio), anidro ou com uma ou duas moléculas de água - ii Fosfato dissódico (hidrogenofosfato de sódio) anidro ou com duas moléculas de água E 340- Ortofosfatos de potássio: - i Fosfato monopotássico (fosfato ácido de potássio, bifosfato de potássio, di-hidrogenofosfato de potássio) anidro - ii Fosfato dipotássico (hidrogenofosfato de potássio) anidro E 341- Ortofosfatos de cálcio: - i Fosfato monocalcico, anidro ou com uma molécula de água - ii Fosfato dicálcico, anidro ou com duas moléculas de água E 450 a- Difosfato trissódico, anidro ou com seis moléculas de água - Difosfato dipotássico 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio) 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio), anidro	b.p.f.
			AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
			EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
		EPESANTES/ GELIFICANTES	E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar	b.p.f.	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 240- Ácido acético E 242- Diacetato de sódio E 500- Hidrogenocarbonato de sódio	b.p.f.		
	6.5 FARINHAS E SEMILAS DE CEREJAS, FARINHAS DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em ácido	
			LEVEDANTES QUÍMICOS	E 330- Ácido cítrico E 334- Ácido L-tartárico E 336- Bitartrato de potássio (cream tartar) E 339- Ortofosfatos de sódio: - i Fosfato monossódico (fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio), anidro ou com uma ou duas moléculas de água - ii Fosfato dissódico (hidrogenofosfato de sódio) anidro ou com duas moléculas de água E 340- Ortofosfatos de potássio: - i Fosfato monopotássico (fosfato ácido de potássio, bifosfato de potássio, di-hidrogenofosfato de potássio) anidro - ii Fosfato dipotássico (hidrogenofosfato de potássio) anidro E 341- Ortofosfatos de cálcio: - i Fosfato monocalcico, anidro ou com uma molécula de água - ii Fosfato dicálcico, anidro ou com duas moléculas de água E 450 a- Difosfato trissódico, anidro ou com seis moléculas de água - Difosfato dipotássico 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio) 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio), anidro	b.p.f.
			AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
			EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
EPESANTES/ GELIFICANTES			E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar	b.p.f.	
REGULADORES DE ACIDEZ		E 170- Carbonato de cálcio E 240- Ácido acético E 242- Diacetato de sódio E 500- Hidrogenocarbonato de sódio	b.p.f.		
6.6 BARNES DE CEREJAS E CEREJAS DE PERUENO ALMOÇO		AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA DE GLUTEN, DE LEGUMINOSAS E DE OUTROS PRODUTOS AFILAGEOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/kg, estresse ou em mistura, expresso em ácido	
			LEVEDANTES QUÍMICOS	E 330- Ácido cítrico E 334- Ácido L-tartárico E 336- Bitartrato de potássio (cream tartar) E 339- Ortofosfatos de sódio: - i Fosfato monossódico (fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio), anidro ou com uma ou duas moléculas de água - ii Fosfato dissódico (hidrogenofosfato de sódio) anidro ou com duas moléculas de água E 340- Ortofosfatos de potássio: - i Fosfato monopotássico (fosfato ácido de potássio, bifosfato de potássio, di-hidrogenofosfato de potássio) anidro - ii Fosfato dipotássico (hidrogenofosfato de potássio) anidro E 341- Ortofosfatos de cálcio: - i Fosfato monocalcico, anidro ou com uma molécula de água - ii Fosfato dicálcico, anidro ou com duas moléculas de água E 450 a- Difosfato trissódico, anidro ou com seis moléculas de água - Difosfato dipotássico 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio) 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio), anidro	b.p.f.
			AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
			EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
	EPESANTES/ GELIFICANTES		E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-Agar	b.p.f.	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 240- Ácido acético E 242- Diacetato de sódio E 500- Hidrogenocarbonato de sódio	b.p.f.		

(1) Nas bolachas terá ainda que se ter em atenção os aditivos permitidos nos respectivos ingredientes, e poderão conter recheios, guarnições e enfeites.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
6.7 MASSAS ALIMENTÍCIAS	ANTI-OXIDANTES E SIMBÓLICOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/kg, estroves ou em mistura, expresso em ácido
6.8 PÃO E PRODUTOS AFINS DO PÃO	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 300mg/kg, estroves ou em mistura, expresso em ácido
	ANTI-UMIDIFICANTES	E 361- Fosfato tricálcico, anidro	b.p.f., proveniente do espreço de misturas de aditivos pré-molhados
	CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 203- Propionato de sódio E 204- Propionato de cálcio E 205- Propionato de potássio	Máx. 2,5g/kg de farinha, só para pão afins do pão, pré-molhados.
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	Máx. 2g/kg de farinha
		E 471- Mono e diglicéridos (mono e diglicéridos) E 472- á-ésteres acéticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos d-ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos e-ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos f-ésteres mistos acéticos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos	Máx. 10g/kg de farinha, estroves ou em mistura. Em conjunto com as lecitinas, o teor máximo de mistura não deverá exceder 10g/kg de farinha
REGULADORES DE ACIDEZ	E 401- Diacetato de lactato de cálcio E 402- Diacetato de lactato de sódio	Máx. 3g/kg de farinha, estroves ou em mistura	
	E 263- Acetato de cálcio E 170- Carbonato de cálcio E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	Máx. 3g/kg de farinha	
7 COMBIDORES E PREPARADOS COMBIDORIS	ANTI-OXIDANTES E SIMBÓLICOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 307- m- tocopherol E 308- n- tocopherol E 309- α- tocopherol E 305- Etilmedionimethylacetato de cálcio e sódio (EDTA Ca Na2)	b.p.f., excepto no ketchup Máx. 300mg/kg, estroves ou em mistura, expresso em ácido b.p.f., excepto no ketchup Máx. 75mg/kg, apenas nos preparados condimentares no caso de mistura
7.1 MOLHOS, PASTAS OU BUTIROS PREPARADOS COMBIDORIS, EXTRACTOS DE ESPECIALIDADES OU DE AROMATAS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., quando indispensáveis para substituição de aroma natural perdido durante a obtenção
	CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 210- Ácido benzoico E 211- Benzoato de sódio E 212- Benzoato de potássio E 214- Para-hidroxibenzoato de etilo E 215- Sal de sódio de para-hidroxibenzoato de etilo E 216- Para-hidroxibenzoato de propilo E 223- Metabisulfito de sódio E 224- Metabisulfito de potássio E 217- Sal de sódio de para-hidroxibenzoato de propilo E 218- Para-hidroxibenzoato de metilo E 219- Sal de sódio de para-hidroxibenzoato de metilo E 220- Dióxido de enxofre	Máx. 1,5g/kg, excepto no ketchup, estroves ou em mistura, expresso nos respectivos ácidos, não podendo os para-hidroxibenzoatos exceder 300mg/kg Máx. 500mg/kg, excepto no ketchup
7.2 SAL	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 339- Ortosulfatos de sódio E 340- Ortosulfatos de potássio E 341- Ortosulfatos de cálcio E 421- Nantol E 422- Bliceral (glicerina) E 450 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentasódico - Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio E 470- Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos	Máx. 10g/kg, excepto no ketchup, estroves ou em mistura entre si ou com os espessantes e apenas nos preparados condimentares
	COMBIDORES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos	b.p.f., excepto a cantaxantina e a eritrosina apenas nos preparados condimentares, excepto no ketchup

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
7.3 VINHOS	ANTI-UMIDIFICANTES	E 361- iii Fosfato tricálcico, anidro 504- Carbonato de sódio 552- Silicato de cálcio Amido (I) - Alumino-silicato de sódio	Máx. 10g/kg, estroves ou em mistura, apenas no sal de mesa
	ESPESSANTES	E 400- Ácido alginico E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 403- Alginato de amónio E 404- Alginato de cálcio E 405- Alginato de propileno glicol E 406- Agar-agar E 407- Carragmina E 410- Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 412- Goma de guar E 413- Goma arábica E 414- Goma arábica E 415- Goma xantana E 440- Pectinas E 460- i- Celulose microcristalina ii- Celulose em pó E 461- Metilcelulose E 463- Hidroxipropilcelulose E 464- Hidroxipropilmetilcelulose E 465- Metilcelulose E 466- Carboximetilcelulose	Máx. 10g/kg, excepto no ketchup estroves ou em mistura entre si ou com os emulsionantes e apenas nos preparados condimentares
	INTENSIFICADORES DE SABOR	E 421- Glutamate monossódico	b.p.f., e apenas nos preparados condimentares, excepto no ketchup
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 240- Ácido acético E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico E 334- Ácido L-tartárico E 337- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle) 500- ii Bicarbonato de sódio 524- Hidratação de sódio	b.p.f., excepto no molho de tomate "ketchup", ou que se é permitido o ácido cítrico na quantidade necessária para acertar o pH a valores de 3,3 a 4,0
	DIVERSOS	E 420- Sorbitol e xarope de sorbitol	b.p.f., e apenas nos preparados condimentares, excepto no ketchup
7.4 ESTIMULANTES, DERIVADOS E SUCEDÂNEOS	ANTI-UMIDIFICANTES	E 361- iii Fosfato tricálcico, anidro 504- Carbonato de sódio 552- Silicato de cálcio Amido (I) - Alumino-silicato de sódio	Máx. 10g/kg, estroves ou em mistura, apenas no sal de mesa
7.5 CAFE SOLÓVEIS, BEBIDAS SUCEDÂNEAS E MISTURAS SOLÓVEIS	ANTI-UMIDIFICANTES	551- Sílica (óxido de silício ou anidrido silícico) 572- Estearato de magnésio - Alumino-silicato de cálcio e sódio - Alumino-silicato de sódio	Máx. 5g/kg, estroves ou em mistura, apenas no extracto de café em pó e no extracto de sucedâneos de café em pó, destinados a distribuidores automáticos
7.6 CHÁ E OUTRAS INFUSÕES SOLÓVEIS	ANTI-UMIDIFICANTES	E 361- iii Fosfato tricálcico, anidro E 450 a- Difosfato tetrasódico (pirrofosfato de sódio) 504- Carbonato de sódio 551- óxido de silício ou anidrido silícico (sílica) 552- Silicato de cálcio - Alumino-silicato de sódio 553 b- Metasilicato de ácido de magnésio hidratado (balco)	b.p.f., estroves ou em mistura apenas nos produtos destinados a distribuidores automáticos
7.7 FRUTOS, PRODUTOS HORTÍCOLAS E DERIVADOS	ANTI-OXIDANTE	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 200mg/kg no produto final
7.8 AZEITONAS DE MESA	CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio	Máx. 500mg/kg de produto final, estroves ou em mistura, expresso em ácido, apenas nos azetionas acondicionadas nos recipientes não hermeticamente ou pre-molhadas em recipientes que não possam ser submetidos a tratamento térmico

(1) Embora o ácido seja ingrediente, pode ser utilizado como anti-umidificante.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
	REGLABORES DE ACIDEZ	E 210- Ácido benzóico E 211- Benzoato de sódio E 212- Benzoato de potássio	Máx. 1g/kg de produto final, estrames ou na mistura, expresso em ácido, nas azuleiras acondicionadas em recipientes não hermeticamente selados, ou acondicionadas em recipientes que não possam ser submetidos a tratamento térmico	
		E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico	Máx. 15g/kg de produto final, estrames ou na mistura	
		EMULSIONANTES	E 327- Lactato de cálcio E 329- Lactato de sódio	Máx. 500g/kg nos frutos, estrames ou na mistura, expresso em íons de cálcio
	DIVERSOS (estabilizadores de cor)	E 377- Gluconato ferroso E 385- Lactato ferroso	Máx. 150mg/kg nos frutos, estrames ou na mistura, expresso em ferro total, nas azuleiras pretas de mesa	
9.2 CONSERVAS DOÇES, COMPOSTAS, DOÇES E MELISAS DE FRUTOS OU DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, MARMELADA, CITRININA E CEMENOS DOÇES DE CEMENOS COMESTÍVEIS	De aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-Lei nº 97/94 de 28/3)			
9.3 CONSERVAS E SEMI-CONSERVAS DE PRODUTOS HORTÍCOLAS EM VINAGRE, SALMOIRA, (INCLUINDO O TENDRO), AMAR, MOLHO DE TOMATE, SORBORA ALIMENTAR OU OUTROS MOLHOS	AGENTES DE ENBRANQUECIMENTO	E 170- Carbonato de cálcio E 316- Sulfito de cálcio (pequeno) E 378- Sulfito de cálcio	b.p.f.	
		ANTIOXIDANTES E SIMILARES	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 200mg/kg, estrames ou na mistura, expresso em ácido L-ascórbico
	E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de cálcio		b.p.f.	
	AROMATIZANTES		Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
	CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 203- Sorbato de cálcio	Máx. 0,5g/kg, estrames ou na mistura, apenas na solução de cobertura nas semi-conservas em vinagre e salmoira	
		E 210- Ácido benzóico E 211- Benzoato de sódio E 212- Benzoato de potássio	Máx. 1,25g/kg, estrames ou na mistura, expresso em ácido benzóico e apenas na solução de cobertura das conservas de produto hortícola em vinagre ou salmoira	
		INTENSIFICADORES DE SABOR	E 621- Glutamato monossódico	b.p.f., apenas nos cogumelos
		REGLABORES DE ACIDEZ	E 270- Ácido láctico E 325- Lactato de sódio E 327- Lactato de cálcio E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de cálcio	b.p.f., para manter o pH entre 2,0 e 3,5
	E 294- Ácido málico E 500- I Carbonato de sódio E 500- II Bicarbonato de sódio E 509- Clorato de cálcio		Máx. 0,65g/kg, expresso em cálcio	
	AGENTES DE REVESTIMENTO		E 600- Sorbitol e xarope de sorbitol E 901- Cera de abelha E 903- Cera de carnaúba E 902- Parafina líquida e sólida	b.p.f., apenas nos produtos em natureza e no seco
ANTIOXIDANTES E SIMILARES			E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 200mg/kg, estrames ou na mistura, expresso em ácido L-ascórbico, apenas nos produtos ultracongelados e secos
	E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de cálcio E 333- Citratos de potássio	b.p.f., apenas nos produtos ultracongelados		
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., apenas nos ultracongelados	
CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico	Máx. 200mg/kg, apenas nos frutos secos		
	E 320- Dióxido de enxofre	Máx. 0,2g, apenas nos produtos secos e nas azuleiras em natureza		
	E 230- Bifenilo ou difenilo E 231- Ortoanfénico E 232- Ortoanfénico de sódio	b.p.f., apenas na superfície dos produtos secos e no acondicionamento no comércio		
	AGENTE DE REVESTIMENTO	E 420- Sorbitol e xarope de sorbitol	b.p.f., apenas nas peças de ovos	
9.5 FRUTA E PRODUTOS HORTÍCOLAS ESCORRIDOS E CRISTALIZADOS	ANTIESPUMA	E 900- Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg	
		AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
	REGLABORES DE ACIDEZ	E 270- Ácido láctico E 300- Lactato de sódio E 327- Lactato de cálcio E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de cálcio	b.p.f., para manter o pH entre 2,0 e 3,5	
		E 294- Ácido málico E 500- I Carbonato de sódio E 500- II Bicarbonato de sódio	Máx. 0,65g/kg, expresso em cálcio	
		E 509- Clorato de cálcio	Máx. 0,65g/kg, expresso em cálcio	
		DIVERSOS	Sulfato de alumínio e potássio (alúmen)	b.p.f.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS				
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES		
	REGLABORES DE ACIDEZ	E 220- Triabenzato	Máx. 6mg/kg nos citrinos e 3mg/kg nas bananas		
		E 294- Ácido málico	b.p.f., apenas na couve-flor, no milho em grão e açúcares ultracongelados		
9.6 POLVES, POLVOS CONCENTRADOS E DESTILADOS, EXTRATOS AQUECIDOS E OU DESTILADOS DE FRUTOS OU PRODUTOS HORTÍCOLAS	REGLABORES DE ACIDEZ	E 330- Ácido cítrico E 500- II Bicarbonato de sódio	b.p.f., excepto nos produtos desidratados		
10 BELANOS E HISTÓRIAS PARA A SUA PREPARAÇÃO					
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese Aromatizantes artificiais - estívanina	b.p.f.		
		CORANTES	Corantes orgânicos naturais e sintéticos	b.p.f., excepto a cantaxantina e a estilrosina, que apenas podem estar presente nas cerejas e girinas	
	EMULSIONANTES E OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO	E 322- Lactinas (3 fosfatidilglicérolas) E 471- Mono e diglicéridos ou mono e diglicéridos de mono e diglicérolas E 472- a- ésteres acéticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicérolas b- ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicérolas c- ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicérolas d- ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicérolas e- ésteres mono e diacetil tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicérolas E 473- Ésteres de açúcares E 474- Sacarodiglicéridos	Máx. 5g/kg, estrames ou na mistura		
		E 420- Sorbitol e xarope de sorbitol E 422- Glicerol (glicerina)	Máx. 50g/kg, estrames ou na mistura		
		ESPAISSANTES/ /GELIFICANTES	E 400- Ácido alginico E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 405- Alginato de propilenglicol E 406- Agar-Agar E 407- Carragena E 410- Farinha de semente de alfarróba (semente de alfarróba) E 412- Goma de guar E 413- Goma arábica E 414- Goma arábica E 440- I Pectinas II Pectinas acidadas	Máx. 5g/kg, estrames ou na mistura	
		E 441- Metilcelulose E 464- Carboximetilcelulose	Máx. 1g/kg, apenas no gelado de nata Máx. 4g/kg, excepto no gelado de nata		
	REGLABORES DE ACIDEZ	E 270- Ácido láctico E 300- Lactato de sódio E 327- Lactato de cálcio E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio E 334- Ácido L-tartárico E 337- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle)	Máx. 0,5g/kg, estrames ou na mistura		
		E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio	Máx. 0,7g/kg, estrames ou na mistura, expresso em ácido fosfórico		
		11 GORDURAS E ALEOS			
		11.1 AZEITE E OUTROS ALEOS COMESTÍVEIS	ANTIOXIDANTES E SIMILARES	E 304- Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg, excepto no azeite e no óleo de bagaço de amêijoana
E 307- α-tocoferol E 308- γ-tocoferol E 309- δ-tocoferol	b.p.f., excepto no azeite. No azeite refinado e no óleo de bagaço de amêijoana é permitido apenas α-tocoferol, até ao máximo de 200mg/kg				
	ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO	E 310- Balato de propilo E 311- Balato de octilo E 312- Balato de dodecilo E 320- Metil-hidroxitolueno (BHT) E 321- Metil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 100mg/kg, estrames ou na mistura No azeite e no óleo de bagaço de amêijoana é proibido a sua utilização		
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio	b.p.f., excepto no azeite		
		11.2 GORDURAS HIDROGENADAS E SHORTENINGS	ANTIOXIDANTES E SIMILARES	E 304- Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg
				E 307- α-tocoferol E 308- γ-tocoferol E 309- δ-tocoferol	b.p.f.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
		E 310- Balato de propilo E 311- Balato de actilo E 312- Balato de doctoilo E 300- Nutli-hidroxiacetato (NHA) E 301- Nutli-hidroxiacetato (NHT)	Máx. 100mg/kg, estroenos ou em mistura	
		E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	b.p.f.	
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., apenas nos "shortenings"	
	CORANTES	E 160- Carotenóides a- β -Caroteno b- Bixina, orolana, anato, urucu e norbixina c- β -apo- β -Caroteno	b.p.f., apenas nos "shortenings"	
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilglicéridos)	b.p.f.	
		E 472- a- Ésteres acídicos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos b- Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos c- Ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos d- Ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos e- Ésteres monoaciltartáricos e diaciltartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos f- Ésteres mistos acídicos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilglicéridos	Máx. 10g/kg, estroenos ou em mistura	
11.3	MARGARINAS	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº 57/85 de 11-3 que torna obrigatória a NP-697 (1983), incluída no anexo.		
11.4	EMULSÕES BONDAS, EM CREME OU PASTA BORDA (DO TIPO DOS CREMES PARA BORDAR)	ANTIUMIDANTES	E 312- Balato de doctoilo E 300- Nutli-hidroxiacetato (NHA) E 301- Nutli-hidroxiacetato (NHT)	b.p.f., nos cremes para barrar
		AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., nos cremes para barrar
		EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilglicéridos)	b.p.f., nos cremes para barrar
11.5	OUTRAS BORDAS COMESTÍVEIS	ANTIESPUMA	900- Dimetilpolisiloxano	Máx. 100mg/kg
		ANTIUMIDANTES E STABILIZADORES	E 300- Polialbúmina de soro de vaca	Máx. 200mg/kg
			E 307- α -tocoférol E 308- β -tocoférol E 309- γ -tocoférol	b.p.f.
			E 310- Balato de propilo E 311- Balato de actilo E 312- Balato de doctoilo E 300- Nutli-hidroxiacetato (NHA) E 301- Nutli-hidroxiacetato (NHT)	Máx. 100mg/kg, estroenos ou em mistura e desde que o teor de gelatos não exceda 100mg/kg
E 230- Ácido cítrico E 231- Citratos de sódio E 232- Citratos de potássio E 233- Citratos de cálcio	b.p.f.			
12 LEITES E PRODUTOS LÁCTEOS				
12.1 TORRANTE E OUTROS LEITES FERMENTADOS				
12.1.1	TORRANTE	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto do Governo nº 83/83 de 9-12)		
12.1.2	OUTROS LEITES FERMENTADOS ÁCIDOS E FERMENTADOS ÁCIDO-ALCOÓLICOS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		CULTURAS MICROBIANAS	Culturas de bactérias lácticas Culturas de leveduras	b.p.f.
12.2 LEITES COMPOSTOS E MELIFICADOS				
12.2.1	LEITES COMPOSTOS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
			EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilglicéridos)
		ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-agar E 407- Carragenina E 410- Farinha de semente de alfarraba (pó de alfarraba) E 440- Pectinas	b.p.f.
			CORANTES	E 160 a- α , β , γ -Caroteno b- Bixina, orolana, urucu, anato ou norbixina
12.2.2	LEITES MELIFICADOS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		CORANTES	Corantes orgânicos naturais	b.p.f., excepto a eritracina e a cantaxantina

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
	CULTURAS MICROBIANAS	Culturas de bactérias lácticas (monoflora e biflora)	b.p.f.	
		ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-agar E 407- Carragenina E 410- Farinha de semente de alfarraba (pó de alfarraba) E 440- Pectinas E 466- Carboximetilcelulose	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 270- Ácido láctico E 280- Ácido cítrico	b.p.f.	
	12.3 LEITES PARCIAIS OU TOTALMENTE DESLACTOSADOS			
12.3.1	LEITES CONCENTRADOS OU PARCIALMENTE DESLACTOSADOS	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº 261/86 de 1-9)		
12.3.2	LEITES EM PÓ OU TOTALMENTE DESLACTOSADOS	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Decreto-lei nº 261/86 de 1-9)		
12.4	MANTEIGA	Os aditivos previstos na legislação em vigor (Portaria nº 110/86 de 15-2)		
12.5	MATAS NATURADAS E MATAS NATURADAS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		EMULSIONANTES E OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO	E 329- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio E 450 c- Polifosfatos de sódio e de potássio	Máx. 2g/kg, expresso na substância anidra, quando estroenos e na ausência de reguladores de acidez e 3g/kg, quando em mistura entre si ou com reguladores de acidez
		E 410- Farinha de semente de alfarraba (pó de alfarraba)	b.p.f., apenas na nata acondicionada sob pressão	
		E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilglicéridos)	Máx. 5g/kg, estroenos ou em mistura	
CULTURAS MICROBIANAS	Culturas de bactérias lácticas específicas	b.p.f., apenas na nata natural		
ESPESANTES/ /GELIFICANTES	E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 407- Carragenina E 466- Carboximetilcelulose	Máx. 5g/kg, estroenos ou em mistura		
REGULADORES (1) DE ACIDEZ	E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio	Máx. 2g/kg, expresso na substância anidra, quando estroenos e na ausência de emulsionantes, ou 3g/kg quando em mistura entre si ou com outros emulsionantes		
12.6	QUEIJOS FRESCOS E CURADOS	AGENTES DE REVESTIMENTO	901- Cera de abelhas 905- Parafina líquida e sólida - Acetato de polivinilo - Dispersões plásticas polimerizadas (santas de plastificantes)	b.p.f., apenas na crosta do queijo
		CONSERVANTES	E 251- Nitrato de sódio E 252- Nitrato de potássio	Máx. 50mg/kg, estroenos ou em mistura, expresso em nitratos, mediante autorização para casos específicos devidamente justificados
		CORANTES (2)	E 160 a- α , β , γ -Caroteno b- Bixina, orolana, urucu, anato ou norbixina	b.p.f.
		CULTURAS MICROBIANAS	Culturas de bactérias lácticas Culturas de leveduras e bolores	b.p.f.
		REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 500- i Carbonato de sódio E 500- ii Bicarbonato de sódio E 509- Clorato de cálcio E 260- Ácido acético E 270- Ácido láctico E 280- Ácido cítrico	Máx. 30mg/kg, estroenos ou em mistura, na cozedura ácida Máx. 200mg/dm ³ de leite utilizado b.p.f., de queijo fresco
		DIVERSOS	Pirotinico (maltol) Fumo de madeira adequada, que não tenha sido submetida a qualquer tratamento ou preparação e suas soluções aquosas	Máx. 1mg/dm ² de superfície da crosta e até 5cm de profundidade nos queijos de pasta dura e semi-dura b.p.f., apenas nos queijos fumados
12.7	QUEIJOS FUMADOS	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f.
		CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 280- Ácido propiónico E 281- Propionato de sódio E 282- Propionato de cálcio E 283- Propionato de potássio	Máx. 2g/kg, estroenos ou em mistura, expresso no respectivo ácido
		CORANTES	E 160 a- α , β , γ -Caroteno b- Bixina, orolana, urucu, anato ou norbixina	b.p.f.
		EMULSIONANTES, OUTROS ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO E SAIS DE FUMO	E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 333- Citratos de cálcio E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio	Máx. 40g/kg, estroenos ou em mistura entre si ou com os reguladores de acidez, calculados na substância anidra, não devendo o teor de fosfatos, expresso em ácido fosfórico, ultrapassar 7g/kg

(1) Nas naves para fabrico de manteiga podem ser utilizados como auxiliares tecnológicos os seguintes reguladores de acidez: bicarbonato de sódio, carbonato de sódio e ortofosfato de sódio.
(2) Na crosta do queijo é permitido o corante orgânico sintético pigmento rubi ou lital rubina BK.

GEMERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
		E 450 a- Bisfosfato dissódico (piró-fosfato ácido de sódio) - Bisfosfato trissódico - Bisfosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio		
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 240- Ácido acético E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico 500- II Dicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio)	Máx. 40g/kg, estroes ou em mistura entre si e com os emulsionantes ou sais de fusão, calculados em substância anidra, não devendo o teor de fosfatos, expresso na base, exceder 9g/kg	
	DIVERSOS	234- Lisina	Máx. 12,5mg/kg	
	13	OVOS E OVOPRODOTOS		
13.1	OVOS EM NATUREZA	AGENTES DE REVESTIMENTO	905- Parafina líquida - Delação de ácido de cálcio a 5g/100ca (folto de cal)	b.p.f.
	OVOS COZIDOS	CORANTES	Corantes orgânicos naturais	b.p.f., excepto a eritrosina e a cantaxantina apenas na coloração da casca
13.2	OVOPRODOTOS LÍQUIDOS, CONCENTRADOS, CONGELADOS E DESIDRATADOS	ANTIOXIDANTES E SIMPÉRICOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio	Máx. 200mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido L-ascórbico
		CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 210- Ácido benzóico E 211- Benzato de sódio E 212- Benzato de potássio	Máx. 1g/kg, estroes ou em mistura expresso no respectivo ácido
		EMULSIONANTES E OUTROS ESTABILIZADORES DE EQUILÍBRIO FÍSICO	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos ou mono e diacilglicéris	b.p.f.
		ESPESSANTES/ GELIFICANTES	E 404- Agar-agar E 412- Bova de guar E 440- Pectinas	b.p.f.
		REGULADORES DE ACIDEZ	E 240- Ácido acético E 251- Acetato de potássio E 330- Ácido cítrico E 362- Diacetato de sódio 500- I Carbonato de sódio	Máx. 5mg/kg, estroes ou em mistura, em relação ao extracto seco b.p.f.
14	PESCADO E MARIANHOS			
	PESCADO CONGELADO, EM SALMOIRA, SALGADO, SALGADO SECO, SECO, FUMADO, LIOFILIZADO, BANI-CONSERVAS, CONSERVAS E OUTROS PREPARADOS	ANÍOS MODIFICADOS	- Acetato de amónio - Adipato de amónio dissubstituído, acetilado - Amido oxidado - Ácidos branqueados - Ácidos tratados pelos ácidos - Ácidos tratados pelos bases - Fosfato de amónio monosubstituído - Fosfato de amónio dissubstituído - Fosfato de amónio dissubstituído, acetilado - Fosfato de amónio dissubstituído, hidroxipropilado - Fosfato de amónio trissubstituído - Hidroxipropilamónio	b.p.f., em pescado picado e em revestimentos de pescado congelado e em miolos de cobertura das conservas, excepto quando constituídos apenas por azeite
		ANTIOXIDANTES E SIMPÉRICOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio	Máx. 300mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nos crustáceos, filetes e pescado picado, congelados b.p.f., apenas nos filetes e pescado picado, congelados
		CONSERVANTES	E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio E 210- Ácido benzóico E 211- Benzato de sódio E 212- Benzato de potássio	Máx. 200mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido, apenas no pescado salgado seco Máx. 1g/kg, estroes ou em mistura, nos crustáceos congelados
			E 210- Ácido benzóico E 211- Benzato de sódio E 212- Benzato de potássio	Máx. 3g/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nas semi-conservas
			E 214- Para-hidroxibenzoato de amónio E 215- Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de etilo E 216- Para-hidroxibenzoato de propilo E 217- Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de propilo E 218- Para-hidroxibenzoato de amónio E 219- Sal de sódio do para-hidroxibenzoato de amónio	Máx. 300mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nas semi-conservas
			E 221- Sulfito de sódio (I) E 222- Dissulfito de sódio (I) E 223- Metabisulfito de sódio (I) E 224- Metabisulfito de potássio (I)	Máx. 100mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em dióxido de enxofre, na parte comestível dos crustáceos crus congelados e 50mg/kg na parte comestível dos crustáceos cozidos congelados. No pescado salgado seco é permitido o metabisulfito de sódio, na ordem de 100mg/kg

GEMERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS			
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES	
		E 239- Hexametildenetramina	Máx. 1g/kg, apenas no caviar	
	CONANTES	E 100- Curcumina E 120- Cochenilha E 160 a- i- e j- Caroteno E 160 b- Lisina	b.p.f., na superfície do pescado picado cozido congelado	
		E 160 a- i- e j- Caroteno E 160- Tartrazina E 123- Aurantio	b.p.f., apenas nas conservas de camarão	
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas) E 471- Mono e diglicéridos (mono e diacilglicéris)	Máx. 5g/kg, estroes ou em mistura, apenas nos revestimentos de pescado congelado	
	ESPESSANTES	E 400- Ácido alginico E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 404- Alginato de cálcio E 406- Agar-agar E 407- Carragena E 410- Farinha de semente de alfafa (seas de alfafa) E 412- Bova de guar E 413- Bova hidragante E 415- Bova xantana E 440- Pectinas E 461- Metilcelulose E 462- Hidroxipropilcelulose E 464- Hidroxipropilmetilcelulose E 465- Metilcelulose	Máx. 5g/kg, estroes ou em mistura, em filetes, pescado picado congelado e revestimentos de pescado congelado. b.p.f. nos miolos de cobertura das conservas, excepto quando constituídos apenas por azeite Máx. 5g/kg, apenas nos filetes e pescado picado, congelados	
	ESTABILIZADORES DO EQUILÍBRIO FÍSICO	E 339- Diftosfatos de sódio E 340- Diftosfatos de potássio E 450 a- Bisfosfato tetrapotássico - Bisfosfato pentapotássico E 450 b- Trifosfato pentapotássico - Trifosfato pentapotássico E 450 c- Polifosfatos de sódio	Máx. 5g/kg, estroes ou em mistura, expresso em pentóxido de fósforo, apenas no pescado congelado	
	INTENSIFICADORES DE SABOR	621- Glutamato monossódico	b.p.f., em revestimentos de pescado congelado e em conservas de crustáceos	
	LEVANTANTES QUÍMICOS	E 341- I Fosfato monocalcico - II Fosfato dicalcico 500- II Bicarbonato de sódio 501- II Bicarbonato de potássio 503- I Carbonato de amónio 503- II Bicarbonato de amónio	b.p.f., apenas nos revestimentos de pescado congelado	
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 240- Ácido acético E 270- Ácido láctico E 330- Ácido cítrico E 331- Citratos de sódio E 332- Citratos de potássio E 450 a- Bisfosfato tetrapotássico - Bisfosfato pentapotássico E 450 b- Trifosfato pentapotássico - Trifosfato pentapotássico	b.p.f., apenas nas semi-conservas e conservas Máx. 1g/kg nos revestimentos de pescado congelado e b.p.f. nas semi-conservas e conservas Máx. 1g/kg, nos revestimentos de pescado congelado e b.p.f. nos crustáceos congelados, semi-conservas e conservas Máx. 1g/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido cítrico, nos revestimentos de pescado congelado	
	SEQUESTRANTES	E 305- Etilenediaminetetracetato de cálcio e sódio (EDTA Ca Na2)	Máx. 750mg/kg nos crustáceos congelados Máx. 250mg/kg, nas conservas de crustáceos	
	DIVERSOS	Fumo de madeira adequada que não tenha sido submetido a qualquer tratamento	b.p.f., apenas no pescado fumado e nas conservas	
15	PRODUTOS DE PASTELARIA, DOÇARIA E CONFECTARIA			
15.1	MILOS, PASTAS DE QUALQUER TIPO, DOÇAS E SOBRESSES, INCLUINDO CREMES PUÍNGIS E GELATINA OU MISTURAS PARA A SUA PREPARAÇÃO, RECEIÇÃO, BOMBAQUE E EMPILHAS.	AGENTES DE TRATAMENTO DA FARINHA ANÍOS	E 300- Ácido L-ascórbico E 301- L-ascorbato de sódio E 322- Lecitinas Ácidos modificados	Máx. 300mg/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido b.p.f. b.p.f.
	INCLUINDO CARAMELO LÍQUIDO E INITIAÇÃO DE CHANTILLY E MISTURAS PARA A SUA PREPARAÇÃO E MASSAPAO	ANTIAGLOMERANTES AROMATIZANTES CONSERVANTES CORANTES	E 341- Fosfato tricalcico anidro Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese e artificiais E 200- Ácido sórbico E 201- Sorbato de sódio E 202- Sorbato de potássio Orgânicos naturais e orgânicos sintéticos	b.p.f., provenientes das misturas de aditivos b.p.f. Máx. 1,5g/kg, estroes ou em mistura, expresso em ácido, apenas nos miolos pré-embalados cujo período de validade superior a uma semana e no massapão b.p.f., com excepção de corante anidro ou mistura de corantes que simulam a cor anidra na pastelaria fina (I) Não é permitida a eritrosina e a cantaxantina

(1) Também actuaes como antioxidantes.

(1) Por pastelaria fina, entende-se designadamente: troussas de ovos, lazeira de ovos, fios de ovos, fatias de china, pudim de ovos, ovos mel, pães de anjo e outros produtos que sejam apresentados como cascos ou queilificados com fabricados à base de ovos.

NÚMERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-foosfatidilcolinas) E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio E 400- Sorbitol e xarope de sorbitol E 401- Manitol E 402- Glicerol (glicerina) E 430 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentassódico - Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio E 470- Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos (2) E 471- Mono e diglicéridos ou mono e diacilgliceróis E 472 a- Ésteres acéticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis b- Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis c- Ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis d- Ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis e- Ésteres mono e diacilglicéridos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis f- Ésteres mistos acéticos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis E 473- Ésteres de açúcares E 474- Sacaridoglicéridos E 475- Polímeros de glicéridos ou polímeros de acilglicéridos E 477- Ésteres de propileno-glicol de ácidos gordos E 481- Diesteárico-2-lactilato de sódio E 482- Diesteárico-2-lactilato de cálcio E 483- Tartarato de estearilo	b.p.f. açúcares ou em misturas
	ESPESANTES / GELIFICANTES	E 400- Ácido alginico E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 403- Alginato de amónio E 404- Alginato de cálcio E 405- Alginato de propileno-glicol E 406- Agar-agar E 407- Carragena E 410- Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 412- Goma de guar E 413- Goma adragante E 414- Goma arábica E 415- Goma xantana E 440- i Pectinas - ii Pectinas acidadas E 440- i Celulose microcristalina - Celulose de pó E 441- Metilcelulose E 443- Hidroxipropilcelulose E 444- Hidroxipropilmetilcelulose E 445- Metilmetilcelulose E 446- Carboximetilcelulose	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 200- Ácido acético E 251- Acetato de potássio E 270- Ácido láctico E 282- Lactato de sódio E 283- Lactato de potássio E 287- Lactato de cálcio E 290- Ácido cítrico E 301- Citratos de sódio E 302- Citratos de potássio E 303- Citratos de cálcio E 304- Ácido L-tartárico E 307- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle) E 309- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio E 430 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio) - Difosfato tetrasódico b- Trifosfato pentassódico c- Polifosfatos de sódio e de potássio 242- Diacetato de sódio 294- Ácido málico 297- Ácido fórmico 500- Carbonato de sódio 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- i Carbonato de potássio 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio)	b.p.f.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
		503- i Carbonato de amónio 503- ii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio) 504- Carbonato de magnésio 509- Clorato de cálcio 516- Sulfato de cálcio (gessalite) 524- Hidróxido de sódio 525- Hidróxido de potássio 526- Hidróxido de cálcio 527- Hidróxido de amónio 528- Hidróxido de magnésio 570- Óxido de cálcio	
	DIVERSOS	- Sulfato de alumínio e potássio (alúmen)	b.p.f.
13.2	REDUZIDOS, DORADOS, CROMADOS, INJAZO, TORRÃO DE ALICORTE OU STILARES, PASTILHAS ELÁSTICAS E DÁTYLOS COM OU SEM CACAU, MARMELADA, CONFETES DE FANTASIA OU MDO, BARRAS DE HIGIENAS, PRODUTOS DOCES DE FANTASIA INCLUINDO MISTURAS PARA BELAR	AGENTES DE REVESTIMENTO E 414- Goma arábica 901- Cera de abelhas 902- Cera de carnaúba 905- Parafina ANTIOXIDANTES E SIMILARES E 300- Ácido L-ascórbico E 201- L-ascorbato de sódio E 322- Lecitinas E 320- Butil-hidroanisol (BHA) E 321- Butil-hidroxitolueno (BHT) AROMATIZANTES Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese e aromatizantes artificiais CORANTES Orgânicos naturais e orgânicos sintéticos Corantes minerais	b.p.f., apenas nas aduelas, granjeios e produtos doces de fantasia b.p.f., apenas nas granjeias e pastilhas elásticas e outras com ou sem cacau Máx. 200mg/kg, estrovas ou em sistema b.p.f. b.p.f., apenas nas pastilhas elásticas b.p.f. b.p.f., exceto o eritrosina e a cantaxantina b.p.f., apenas nas aduelas, confeitos de fantasia ou não e granjeios
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-foosfatidilcolinas) E 339- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio E 400- Sorbitol e xarope de sorbitol E 401- Manitol E 402- Glicerol (glicerina) (1) E 430 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio) - Difosfato trissódico - Difosfato tetrapotássico b- Trifosfato pentassódico - Trifosfato pentapotássico c- Polifosfatos de sódio e de potássio E 471- Mono e diglicéridos ou mono e diacilgliceróis E 472 a- Ésteres acéticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis b- Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis c- Ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis d- Ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis e- Ésteres mono e diacilglicéridos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis f- Ésteres mistos acéticos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diacilgliceróis E 473- Ésteres de açúcares E 474- Sacaridoglicéridos E 475- Polímeros de glicéridos ou polímeros de acilglicéridos E 481- Diesteárico-2-lactilato de sódio E 482- Diesteárico-2-lactilato de cálcio E 483- Tartarato de estearilo	b.p.f.
	ESPESANTES / GELIFICANTES	E 400- Ácido alginico E 401- Alginato de sódio E 402- Alginato de potássio E 403- Alginato de amónio E 404- Alginato de cálcio E 405- Alginato de propileno-glicol E 406- Agar-agar E 407- Carragena E 410- Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 412- Goma de guar E 413- Goma adragante E 414- Goma arábica E 415- Goma xantana E 440- i Pectinas - ii Pectinas acidadas E 440- i Celulose microcristalina - Celulose de pó E 441- Metilcelulose E 443- Hidroxipropilcelulose E 444- Hidroxipropilmetilcelulose E 445- Metilmetilcelulose E 446- Carboximetilcelulose	b.p.f.
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio E 200- Ácido acético E 251- Acetato de potássio E 270- Ácido láctico E 282- Lactato de sódio E 283- Lactato de potássio E 287- Lactato de cálcio E 290- Ácido cítrico E 301- Citratos de sódio E 302- Citratos de potássio E 303- Citratos de cálcio E 304- Ácido L-tartárico E 307- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle) E 309- Ortofosfatos de sódio E 340- Ortofosfatos de potássio E 341- Ortofosfatos de cálcio E 430 a- Difosfato dissódico (pirrofosfato ácido de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio) - Difosfato tetrasódico b- Trifosfato pentassódico c- Polifosfatos de sódio e de potássio 242- Diacetato de sódio 294- Ácido málico 297- Ácido fórmico 500- Carbonato de sódio 500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio) 501- i Carbonato de potássio 501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio)	b.p.f.

(2) Só no fabrico de biscoitos tipo "biscoito".

(1) Actua como agente de endurecimento.

(2) Nas pastilhas elásticas, o glicerol é utilizado como aglomerante e anti-aderente.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 170- Carbonato de cálcio	b.p.f.
		E 250- Ácido acético	
		E 341- Acetato de potássio	
		E 270- Ácido láctico	
		E 325- Lactato de sódio	
		E 326- Lactato de potássio	
		E 327- Lactato de cálcio	
		E 330- Ácido cítrico	
		E 331- Citratos de sódio	
		E 332- Citratos de potássio	
E 333- Citratos de cálcio			
E 334- Ácido L-tartárico			
E 337- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle)			
E 339- Ortofosfatos de sódio			
E 340- Ortofosfatos de potássio			
E 341- Ortofosfatos de cálcio			
E 450 a- Difosfato dissódico (pirofosfato ácido de sódio, di-hidrogenopirofosfato de sódio)			
b- Trifosfato pentassódico			
c- Polifosfatos de sódio e de potássio			
E 262- Diacetato de sódio			
E 295- Ácido málico			
E 297- Ácido fumárico			
500- i Carbonato de sódio			
500- ii Carbonato de amónio			
500- iii Bicarbonato de amónio (carbonato ácido de amónio ou hidrogenocarbonato de amónio)			
504- Carbonato de magnésio			
509- Cloreto de cálcio			
514- Sulfato de cálcio (gessolite)			
524- Hidróxido de sódio			
525- Hidróxido de potássio			
526- Hidróxido de cálcio			
528- Hidróxido de magnésio			
578- Gluconato de cálcio			
DIVERSOS	E 290- Dióxido de carbono	b.p.f.	
	- Sulfato de alumínio e potássio (alume)		
I.S.3 MISTURAS PARA ADICIONAR AO LEITE	ANTIUMOLHANTES	E 341- Fosfato de cálcio	b.o.f.
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais, seus equivalentes de síntese e artificiais	b.p.f.
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitina (3-fosfatidilcolinas)	b.p.f.
	ESPESSANTES/ BELIFICANTES	E 407- Carragenina E 410- Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 414- Goma arábrica	Máx. 5g/kg, estroemes ou em mistura
	REGULADORES DE ACIDEZ	E 339- Fosfato trissódico E 341- Fosfato de cálcio E 450 a- Pirofosfato ácido de sódio 500- Bicarbonato de sódio	b.p.f.
16 PRODUTOS DE CULINÁRIA (1)			
16.1 EDPAS INSTANTÂNEAS DESIDRATADAS E CALDOS CONCENTRADOS	ANTIESPUMA	900- Dimetilpolisiloxano	Máx. 10mg/kg
	ANTIOXIDANTES E SINÉRGICOS	E 300- Ácido L-ascórbico	Máx. 300mg/kg, estroemes ou em mistura, expresso em ácido
		E 301- L-ascorbato de sódio	
		E 304- Palmitato de ascorbilo	Máx. 200mg/kg
		E 307- α -tocoferol	b.p.f.
		E 310- Galato de propilo E 311- Galato de etilo E 312- Galato de dedecilo E 320- Butil-hidroanisól (BHA) E 321- Butil-hidroxitolueno (BHT)	Máx. 100mg/kg, estroemes ou em mistura, em relação ao teor de gordura de onde se o teor de galatos não excede 100mg/kg
	AROMATIZANTES	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese	b.p.f., apenas quando indispensáveis para substituição de aroma natural perdido durante a obtenção
	CONSERVANTES	Todos os permitidos nos ingredientes respectivos	Máx. proporcional ao teor de incorporação dos ingredientes, não podendo contudo a dióxido de azoto ultrapassar 20mg/kg
	CORANTES	Corantes orgânicos naturais	b.p.f., excepto a eritrósina e a cantaxantina
	EMULSIONANTES	E 322- Lecitinas (3-fosfatidilcolinas)	Máx. 2g/kg, expresso em óxido fosfórico
E 450 a- Difosfato tetrasódico (pirofosfato de sódio) b- Trifosfato pentassódico		Máx. 1g/kg, estroemes ou em mistura	
E 470- Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos		Máx. 5g/kg, estroemes ou em mistura	
E 471- Mono e diglicéridos (mono e diglicéridos) E 472 a- Ésteres ácidos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos b- Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos			

(1) Actua como agente de emulsificação

(2) De acordo com as indicações referidas no produto depois de preparado para consumo, segundo indicações que devem constar do rótulo. O azoto e a dióxido de carbono são adicionados, com gases inertes, nos embalagens hermeticamente.

GÉNERO ALIMENTÍCIO	ADITIVOS ADMISSÍVEIS		
	CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL	DESIGNAÇÃO	LIMITES
	ESPESSANTES/ BELIFICANTES	c- Ésteres cítricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos	
		d- Ésteres tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos	
		e- Ésteres mono e diacetil-tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos	
		f- Ésteres mistos acéticos e tartáricos dos mono e diglicéridos ou de mono e diglicéridos	
		E 400- Ácido alginico	
		E 401- Alginato de sódio	
		E 402- Alginato de potássio	
		E 404- Alginato de cálcio	
		E 406- Agar-Agar	
		E 410- Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	
E 412- Goma de guar			
E 413- Goma xantana			
E 414- Goma arábrica			
E 415- Goma santana			
E 440- Pectinas			
INTENSIFICADORES DE SABOR	E 281- Glutamato monossódico		
	E 287- Glutamato dissódico		
	E 331- Inosinato dissódico	Máx. 10g/kg, estroemes ou em mistura	
REGULADORES DE ACIDEZ	E 240- Ácido acético		
	E 243- Acetato de sódio		
	E 270- Ácido láctico		
	E 325- Lactato de sódio		
	E 326- Lactato de potássio		
	E 327- Lactato de cálcio		
	E 330- Ácido cítrico		
	E 331- Citratos de sódio		
	E 332- Citratos de potássio		
	E 332- Citratos de cálcio		
E 334- Ácido L-tartárico			
E 337- Tartarato duplo de sódio e potássio (sal de Rochelle)			
E 450 a- Difosfato dissódico (pirofosfato ácido de sódio, di-hidrogenofosfato de sódio)			
500- i Carbonato de sódio			
500- ii Bicarbonato de sódio (carbonato ácido de sódio ou hidrogenocarbonato de sódio)			
501- i Carbonato de potássio			
501- ii Bicarbonato de potássio (carbonato ácido de potássio ou hidrogenocarbonato de potássio)			

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 834/89
de 22 de Setembro

Sob proposta das comissões instaladoras do Instituto Politécnico do Porto e da sua Escola Superior de Educação;

Considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 59/86, de 21 de Março, e o disposto no Despacho n.º 78/MEC/86, de 3 de Abril, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 87, de 15 de Abril de 1986;

Tendo em atenção o disposto na Portaria n.º 352/86, de 8 de Julho;

Ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 303/80, de 16 de Agosto, e do disposto no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho;

Manda o Governo, pelo Ministro da Educação, o seguinte:

1.º

Alteração

Os quadros dos anexos II, III, IV e V à Portaria n.º 579/86, de 7 de Outubro, passam a ter a redacção constante dos quadros dos anexos I, II, III e IV à presente portaria.