



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

Consulta Pública nº 36, de 4 de julho de 2011

D.O.U de 06/07/2011

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento da ANVISA, aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o inciso II, e §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado pela Portaria n. 354 da ANVISA, de 11 de agosto de 2006, republicada em 21 de agosto de 2006 em reunião realizada em 30 de junho de 2011, adota a seguinte Consulta Pública e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS PARA USO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM GERAL, em Anexo.

Art. 2º Informar que a proposta de Resolução está disponível na íntegra no site da Anvisa, no endereço eletrônico <http://www.anvisa.gov.br>, e que as sugestões deverão ser encaminhadas por escrito para um dos seguintes endereços: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Gerência-Geral de Alimentos, SIA Trecho 5, Área Especial 57, Brasília- DF, CEP 71.205-050; e ou para o Fax: (61) 3462-5315; e ou para o e-mail: cp36.2011@anvisa.gov.br.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no art. 1º a Agência Nacional de Vigilância Sanitária poderá articular-se com os órgãos e entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para que indiquem representantes nas discussões posteriores, visando à consolidação do texto final.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

ANEXO

RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N.

Dispõe sobre enzimas e preparações enzimáticas permitidas para uso na produção de alimentos em geral.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV do art. 11 do Regulamento aprovado pelo Decreto n. 3.029, de 16 de abril de 1999, e tendo em vista o disposto no inciso II e nos §§ 1º e 3º do art. 54 do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Portaria n. 354 da Anvisa, de 11 de agosto de 2006, republicada no DOU de 21 de agosto de 2006, em reunião realizada em _____ de _____ de 2011,

adota a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aprovado, nos termos desta Resolução, o Regulamento Técnico sobre Enzimas e Preparações Enzimáticas para Uso na Produção de Alimentos em Geral.

Art. 2º Este regulamento tem o objetivo de estabelecer a classificação, a designação, os requisitos de composição e de rotulagem e os **critérios de uso** de enzimas e preparações enzimáticas para a fabricação de alimentos, bem como a relação nominal dessas enzimas com suas respectivas fontes de obtenção.

Art. 3º Este regulamento se aplica às enzimas e preparações enzimáticas utilizadas na fabricação de alimentos em geral destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Este regulamento **não se aplica a enzimas e preparações enzimáticas para fins terapêuticos ou medicamentosos.**

Art. 4º Para efeito deste regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - Alimento: toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluindo as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

II - Enzimas: proteínas capazes de catalisar reações bioquímicas, aumentando sua velocidade, sem interferir no processo e resultando em alterações desejáveis nas características de um alimento durante o seu processamento; e

III - Preparação enzimática: formulação constituída por uma ou mais enzimas, com a incorporação de ingredientes e ou aditivos alimentares, a fim de facilitar o seu armazenamento, comercialização, padronização, diluição ou dissolução.

Art. 5º As enzimas autorizadas para uso na fabricação de alimentos, com suas respectivas origens e fontes de obtenção, constam do Anexo I desta Resolução.

Art. 6º As enzimas e preparações enzimáticas devem ser designadas conforme seus nomes e fontes definidos no Anexo I desta Resolução.

Art. 7º O emprego de enzimas e preparações enzimáticas na fabricação de um alimento deve ser tecnologicamente justificável e seguro à saúde.

Art. 8º As enzimas e preparações enzimáticas utilizadas na produção de alimentos são consideradas coadjuvantes de tecnologia e devem atender às condições de emprego constantes em Regulamento Técnico específico.

Parágrafo único. As enzimas utilizadas na fabricação de alimentos devem ser inativadas ou eliminadas do produto final, por processos de remoção física ou de desnaturação.

Art. 9º. As enzimas devem obedecer aos requisitos de identidade e pureza e às demais especificações constantes em pelo menos uma das seguintes referências:

- I - JECFA – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
- II - FCC – Food Chemicals Codex
- III - FDA – U.S. Food and Drug Administration
- IV - IUB – International Union of Biochemistry

Art. 10. A empresa deve manter cadastro interno e controle da composição da enzima ou preparação enzimática, faixa de atividade enzimática e método analítico empregado para o seu controle.

Art. 11. Os tecidos animais utilizados na obtenção da enzima devem ser obtidos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e em estabelecimentos licenciados para esse fim.

Art. 12. As células vegetais e os meios de culturas para os microrganismos não podem transferir contaminantes ao produto acabado em níveis que possam torná-lo nocivo à saúde.

Art. 13. As enzimas de origem microbiana devem ser obtidas por métodos e condições que garantam a fermentação controlada e impeçam a introdução de microrganismos capazes de originar substâncias tóxicas ou indesejáveis.

Art. 14. Não podem ser utilizados microorganismos patogênicos na produção de enzimas e preparações enzimáticas.

Parágrafo único. Nos casos em que o microrganismo contendo o código genético para produção da enzima for patogênico, a expressão da enzima deve ocorrer:

I - Em outro microrganismo hospedeiro não patogênico por meio do isolamento do gene enzimático e sua introdução à cepa hospedeira; ou

II - No próprio microrganismo de origem, desde que os genes que expressem toxicidade sejam eliminados ou silenciados, de forma que a cepa não seja patogênica.

Art. 15. As enzimas produzidas por microrganismos geneticamente modificados devem ser purificadas, sem formas viáveis dos organismos que as produziram e, ainda, sem traços de material genético (ácidos nucléicos).

Art. 16. Todos os processos que se realizarem no Brasil, como pesquisa, produção, purificação e descarte dos subprodutos dos microrganismos geneticamente modificados, que antecederem a obtenção do produto final estão sujeitos às normas legais preconizadas na Lei n. 11.105, de 24 de março de 2005, que estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados – OGM e seus derivados, ou suas atualizações.

Art. 17. As enzimas e preparações enzimáticas não podem contribuir para aumentar a contagem microbiana total do alimento tratado, e não podem exceder o limite de contaminação microbiana fixado para o mesmo alimento.

Parágrafo único. Caso a enzima ou preparação enzimática seja destinada à fabricação de mais de um alimento, deve ser atendido o padrão microbiológico mais restritivo.

Art. 18. As enzimas e preparações enzimáticas podem ser adicionadas dos aditivos alimentares listados no Anexo II desta Resolução, em limite *quantum satis*.

Parágrafo único. Os aditivos alimentares utilizados na produção de enzimas e preparações enzimáticas não podem estar presentes nos alimentos prontos para consumo em níveis suficientes para exercer ação tecnológica nos mesmos, devendo ser atendidos os princípios de transferência de aditivos alimentares estabelecidos em Regulamento Técnico específico.

Art. 19. Os veículos, diluentes e solventes, autorizados na elaboração de enzimas e preparações enzimáticas constam do Anexo III da presente Resolução.

Parágrafo único. Os ingredientes autorizados para os alimentos aos quais se destinam as enzimas e preparações enzimáticas também podem ser utilizados como veículos.

Art. 20. As enzimas e preparações enzimáticas podem ser comercializadas em qualquer forma de apresentação, desde que atendam aos requisitos específicos estabelecidos no Capítulo III.

Art. 21. As enzimas e preparações enzimáticas devem atender aos Regulamentos Técnicos sobre:

- I - Contaminantes;
- II - Higiene;
- III - Características Macroscópicas,
- IV - Microscópicas e Microbiológicas; e
- V - outras normas pertinentes.

Art. 22. A empresa deve dispor da documentação referente ao atendimento dos requisitos previstos neste Regulamento para consulta da autoridade competente.

Art. 23. Cabe à empresa responsável pelas enzimas ou preparações enzimáticas comunicar imediatamente à Anvisa qualquer informação adicional que implique reavaliação de risco e segurança de seu uso, bem como mudanças taxonômicas ou microrganismos.

Art. 24. A inclusão de enzimas não constantes do Anexo I desta Resolução pode ocorrer mediante autorização da Anvisa, a pedido da parte interessada (importador ou fabricante), que deve apresentar documentação que comprove o atendimento a todos os critérios estabelecidos no presente regulamento.

Art. 25. A rotulagem de enzimas e preparações enzimáticas para uso na produção de alimentos deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações em português:

- I - Denominação da(s) enzima(s) de acordo com art. 6º deste regulamento;
- II - Lista de ingredientes;
- III - Conteúdo líquido;
- IV - Identificação da origem;
- V - Nome ou razão social e endereço do fabricante ou do importador, no caso de produto importado;
- VI - Identificação do lote;
- VII - Prazo de validade;
- VIII - Instruções sobre preparo, uso, armazenamento e cuidados necessários ao manipular o produto, quando necessário;
- IX - A finalidade de uso; e
- X - Os alimentos nos quais pode ser utilizada.

Art. 26. Os estabelecimentos fabricantes ou importadores de enzimas e preparações enzimáticas terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias contados a partir da data de publicação desta Resolução para promover as adequações necessárias.

Art. 27. O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução e no regulamento por ela aprovado constitui infração sanitária, nos termos da Lei n. 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 28. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Resolução RDC n. 205/2006 e a Resolução RDC n. 26/2009.

Art. 29. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRAS APARECIDO BARBANO

ANEXO I

ENZIMAS PERMITIDAS PARA USO EM ALIMENTOS EM GERAL DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO, CONFORME A SUA ORIGEM

- ENZIMAS DE ORIGEM ANIMAL

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
Alfa-amilase	Pâncreas suíno e bovino
Catalase	Fígado de cavalo ou bovino
Quimosina	Abomaso de bezerro e caprino
Lactoperoxidase	Leite bovino
Lipase	Abomaso e glândula salivar de bovino, suíno, caprino e ovino
	Estômago bovino
	Pâncreas suíno e bovino
Lisozima	Clara de ovo
Pepsina bovina	Abomaso (4ª parte do estômago)
Pepsina suína	Mucosa vermelha (como mucosa gástrica)
Pepsina ave	<i>Proventricum</i> de frango
Fosfolipase A2	Pâncreas suíno
Fosfolipase A2	Pâncreas suíno expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Pancreatina	Pâncreas suíno e bovino
Proteases - coalho complexo	Abomaso de ruminantes
Tripsina ou quimotripsina	Pâncreas suíno e bovino

- ENZIMAS DE ORIGEM VEGETAL

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
Alfa-amilase	Malte, cereais e leguminosas maltadas
Beta-amilase	Malte, cereais e leguminosas maltadas
	Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i>)
Bromelina	Caule, folhas e frutos da família Bromeliaceae (<i>Ananas sativus</i> e <i>Ananas comosus</i>)
Coagulase vegetal	Cardo <i>Cynara cardunculus</i>
	Figo <i>Ficus carica</i>
Ficina	Caules, folhas e frutos da família Ficus (<i>Ficus glabrata</i> e <i>Ficus carica</i>)
Lipoxigenase	Farinha de soja
Papaína	Caule, folhas e frutos de plantas da família Carica (<i>Carica papaya</i> e <i>Ananas bracteatus</i>)
Peroxidase	Raiz forte, farinha de soja, farinha de trigo

- ENZIMAS DE ORIGEM MICROBIANA

Nome da Enzima ou Complexo	Fonte(s)
4-alfa-D-glucana maltotetraose hidrolase	<i>Pseudomonas stutzeri</i> expressa em <i>Bacillus licheniformis</i>
Alfa-acetolactato decarboxilase	<i>Bacillus brevis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i>
Alfa-amilase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus licheniformis</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus licheniformis</i> e <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus megaterium</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus stearothermophilus</i> <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Thermococcales</i> expresso em <i>Pseudomonas fluorescens</i>
Alfa-galactosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Mortierella vinacea</i> <i>Saccharomyces carlsbergensis</i>
Amilase maltogênica	<i>Bacillus stearothermophilus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i>
Amiloglucosidase ou glucoamilase	<i>Aspergillus awamori</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus arrhizus</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus niveus</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Talaromyces emersonii</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Aminopeptidase leucina	<i>Lactococcus lactis</i>
Arabinofuranosidase	<i>Aspergillus niger</i>
Asparaginase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Beta-amilase	<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus megaterium</i> <i>Bacillus subtilis</i>
Beta-glucanase	<i>Aspergillus aculeatus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> <i>Humicola insolens</i> <i>Penicillium emersonii</i> <i>Talaromyces emersonii</i> <i>Trichoderma harzianum</i> <i>Trichoderma longibrachiatum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Beta-glucosidase ou celobiose	<i>Aspergillus niger</i> <i>Trichoderma harzianum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Catalase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Micrococcus lysodeicticus</i>

Celulase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Thielavia terrestris</i> <i>Trichoderma longibrachiatum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Dextranase	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Chaetomium erraticum</i> <i>Chaetomium gracile</i> <i>Klebsiella aerogenes</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Penicillium lilacinum</i>
Esterase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Mucor miehei</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Fitase	<i>Aspergillus niger</i>
Fosfatidilcolina esterol o- aciltransferase	<i>Aeromonas salmonicida</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i>
Fosfolipase A1	<i>Fusarium venenatum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Fosfolipase A2	<i>Streptomyces violaceoruber</i>
Fosfolipase C	<i>Pichia pastoris</i>
Glucose isomerase ou xilose isomerase	<i>Actinoplanes missourienses</i> <i>Bacillus coagulans</i> <i>Microbacterium arborensens</i> <i>Streptomyces albus</i> <i>Streptomyces murinus</i> <i>Streptomyces olivaceus</i> <i>Streptomyces olivochromogenes</i> <i>Streptomyces rubiginosus</i> <i>Streptomyces violaceoniger</i>
Glucose-oxidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium amagasakiense</i>
Hemicelulase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Hexose oxidase	<i>Chondrus crispus</i> expresso em <i>Hansenula polymorpha</i>
Inulinase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i>
Invertase ou beta- frutofuranosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Lacase	<i>Myceliophthora thermophila</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Lactase ou beta- galactosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Candida pseudotropicalis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces marxianus</i> <i>Saccharomyces sp</i>

Lipase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Brevibacterium lineus</i> <i>Candida antarctica</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Candida lipolytica</i> <i>Candida rugosa</i> <i>Fusarium heterosporum</i> expresso em <i>Hansenula polymorpha</i> (<i>Pichia Angusta</i>) <i>Fusarium oxysporum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Humicola lanuginosa</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Mucor javanicus</i> <i>Mucor pusillus</i> <i>Penicillium camembertii</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizopus arrhizus</i> <i>Rhizopus delemar</i> <i>Rhizomucor miehei</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus nigrican</i> <i>Rhizopus niveus</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> e <i>Fusarium oxysporum</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i>
Maltase ou alfa-glucosidase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Nitrato redutase	<i>Micrococcus violagabriella</i>
Pectina esterase	<i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Pectinaliase	<i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Trichoderma reesei</i>
Pectinase	<i>Aspergillus awamori</i> <i>Aspergillus foetidus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Penicillium simplicissium</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Trichoderma reesei</i>
Poligalacturonase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i>
Protease	<i>Aspergillus melleus</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> expresso em <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Endothia parasitica</i> <i>Lactobacillus casei</i> <i>Micrococcus caseolyticus</i> <i>Mucor pusillus</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizomucor miehei</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Streptomyces fradiae</i>

Pululanase	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> <i>Bacillus acidopullulyticus</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus deramificans</i> expresso em <i>Bacillus licheniformis</i> <i>Bacillus deramificans</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus naganoensis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Klebsiella aerogenes</i> <i>Klebsiella pneumoniae</i>
Quimosina	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> <i>Escherichia coli</i> K-12 contendo gene de Proquimosina A <i>Kluyveromyces lactis</i> contendo gene de Proquimosina B
Renina	<i>Bacillus cereus</i> <i>Endothia parasitica</i> <i>Rhizomucor miehei</i> <i>Rhizomucor pusillus</i>
Tanase	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i>
Transglutaminase	<i>Streptovercillium mobaraense</i> <i>Streptomyces mobaraense</i>
Xilanase	<i>Aspergillus aculeatus</i> ou <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus niger</i> expresso em <i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> expresso em <i>Bacillus subtilis</i> <i>Humicola insolens</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Thermomyces lanuginosus</i> expresso em <i>Fusarium venenatum</i> <i>Trichoderma reesei</i>

ANEXO II

ADITIVOS ALIMENTARES COM SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS

INS	NOME
ANTIOXIDANTES	
Todos os autorizados como BPF – Boas Práticas de Fabricação	
310	Galato de propila
320	Butil hidroxianisol, BHA
321	Butil hidroxitolueno, BHT
ANTIUMECTANTES	
Todos os autorizados como BPF	
CONSERVADORES	
Todos os autorizados como BPF	
200	Ácido sórbico
201	Sorbato de sódio
202	Sorbato de potássio
203	Sorbato de cálcio
210	Ácido benzóico
211	Benzoato de sódio
213	Benzoato de cálcio
214	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno
215	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio
218	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno
219	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio
221	Sulfito de sódio
222	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio
223	Metabissulfito de sódio
ESTABILIZANTES	
Todos os autorizados como BPF	
339iii	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio

450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico
452iii	Polifosfato de cálcio e sódio
473	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose
475	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina
REGULADORES DE ACIDEZ	
Todos os autorizados como BPF	
339i	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico
339ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico
SEQUESTRANTES	
Todos os autorizados como BPF	

ANEXO III

VEÍCULOS PERMITIDOS NA ELABORAÇÃO DE ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS

Água
 Amido
 Amido modificado
 Carbonato de cálcio
 Caseinato de sódio
 Citrato de sódio
 Cloreto de cálcio
 Cloreto de potássio
 Cloreto de sódio
 Etanol
 Extrato de levedura
 Dextrinas
 Dextrose
 Farinha de cereais
 Farinha de leguminosas
 Fécula de mandioca
 Fibra vegetal
 Gelatina
 Glicerol
 Glucose
 Glúten
 Hidrolisado de Caseína
 Lactose
 Levedura seca inativa
 Maltodextrina
 Óleos Vegetais
 Polidextrose
 Polietilenoglicol
 Propilenoglicol
 Proteína hidrolisada de leguminosas
 Proteína isolada de leguminosas
 Proteína isolada de soja
 Proteínas lácteas
 Resina acrílica
 Resina fenólica
 Sacarose
 Sorbitol
 Soro de leite em pó
 Sulfato de sódio
 Terra diatomácea
 Xarope de glucose
 Xarope de milho