



Instituto Federal de Brasília
Câmpus Gama
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

HENRIQUE DE OLIVEIRA PEREIRA

**NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL: UMA LEITURA
DA LEGISLAÇÃO**

Brasília
2025

HENRIQUE DE OLIVEIRA PEREIRA

**NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL: UMA LEITURA
DA LEGISLAÇÃO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Gama do Instituto Federal de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador(a): Profa. Dra. Sther Maria Lenza Greco

Brasília
2025

Pereira, Henrique de Oliveira.

Novas regras de rotulagem nutricional: uma leitura da legislação / Henrique de Oliveira Pereira ; orientação Sther Maria Lenza Greco. — Gama, DF: 2025.

49 f. : il. color. ; 30 cm.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) — Instituto Federal de Brasília, Campus Gama, Gama, DF, 2025.

Orientador(a): Sther Maria Lenza Greco.

1. rotulagem nutricional. 2. legislação de alimentos. 3. tabela nutricional. I. Greco, Sther Maria Lenza, orient. II. Instituto Federal de Brasília. III. Título.

HENRIQUE DE OLIVEIRA PEREIRA

**NOVAS REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL: UMA LEITURA
DA LEGISLAÇÃO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao
Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
do Câmpus Gama do Instituto Federal de
Brasília como requisito parcial para obtenção
do título de Tecnólogo em Alimentos.

Aprovado em 12 de Fevereiro de 2025.

BANCA EXAMINADORA

Dra. **Sther Maria Lenza Greco**
Instituto Federal de Brasília - Câmpus Gama
Orientadora

Dra. **Camila Guimarães de Freitas**
Instituto Federal de Brasília - Câmpus Gama
Membro interno

Me. **Jeanny Estephany Keyth da Silva**
Instituto Federal de Brasília - Câmpus Gama
Membro interno

A todas as árvores que ainda não cresceram.

A ordem das árvores não altera o passarinho.

— **A Ordem das Árvores, Tulipa Ruiz.**

RESUMO

A rotulagem nutricional compreende as declarações contidas nos rótulos de produtos alimentícios que indicam ao consumidor dados relevantes relativos às propriedades nutricionais dos alimentos como tabela de informação nutricional, alegações nutricionais e a rotulagem nutricional frontal (RNF). O objetivo deste trabalho foi relatar a evolução das normas de rotulagem e trazer as principais alterações das novas legislações. A metodologia para elaboração do trabalho seguiu as etapas descritas a seguir: busca nas bases de dados eletrônicas Scielo, Google Acadêmico, *Brazilian Journal*, a partir das palavras-chave "rotulagem nutricional", "rotulagem nutricional frontal", "ANVISA" e "nova rotulagem nutricional", publicações oficiais das legislações; bem como, exemplificar a elaboração do cálculo para tabela de informação nutricional. O período de realização de buscas foi entre dezembro de 2023 a fevereiro de 2025. Os resultados mostraram que as principais atualizações na legislação de rotulagem de alimentos foram a tabela de informação nutricional, que além de exigir a padronização com disponibilização de modelos predefinidos (100 g de produto), ainda contou com a adição da declaração de açúcares totais e adicionados e mudanças nos valores diários para os nutrientes; a necessidade da inclusão de rotulagem nutricional frontal para produtos com alto teor de açúcares totais e adicionados, gorduras saturadas e/ou sódio; e as novas alegações nutricionais. O estudo conclui que com a adição das novas regulamentações permitirá que o consumidor compreenda claramente as informações nutricionais nos rótulos de produtos alimentícios e facilite auxiliar na conscientização pública sobre escolhas alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: rotulagem nutricional; legislação de alimentos; tabela nutricional;

ABSTRACT

Nutrition labeling encompasses the statements displayed on food product labels that provide consumers with relevant information regarding the nutritional properties of foods, such as the nutritional information table, nutritional claims, and front-of-package nutrition labeling (FOPNL). This study aimed to document the evolution of labeling standards and highlight the main changes introduced by the new regulations. The methodology followed the steps described below: a search in electronic databases such as Scielo, Google Scholar, and the Brazilian Journal, using keywords such as 'nutrition labeling,' 'front-of-package nutrition labeling,' 'ANVISA,' and 'new nutrition labeling,' as well as official regulatory publications. Additionally, the study exemplifies the calculation method for creating a nutritional information table. The search period spanned from December 2023 to February 2025. The results showed that the main updates in food labeling legislation included the nutritional information table, which now requires standardization through predefined formats (e.g., 100 g of the product), the addition of total and added sugars declarations, and changes to daily values for nutrients. Moreover, the regulations mandate front-of-package nutrition labeling for products high in total and added sugars, saturated fats, and/or sodium, along with new rules for nutritional claims. The study concludes that the addition of these new regulations will enable consumers to clearly understand the nutritional information on food labels and contribute to raising public awareness about healthier food choices.

Keywords: nutritional labeling; food legislation; nutritional table;

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 — Limites de nutrientes contidos nos alimentos para declaração de RNF de acordo com a IN nº 75/2020	21
Quadro 2 — Descrição dos nutrientes para tabela nutricional de acordo com a RDC nº 429/2020	23
Quadro 3 — Termos autorizados para as alegações nutricionais pela IN nº 75/2020	23
Quadro 4 — Cálculo em regra de três para determinação de calorias para nutrientes da formulação	37
Quadro 5 — Realização do cálculo da goiabada	37
Quadro 6 — Comparativos de valores diários da antiga e novas legislações	38

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 — Lista de insumos para preparo de goiabada com dados da TBCA	34
Tabela 2 — Composição centesimal da goiabada com dados da TBCA para itens da tabela de informação nutricional	35
Tabela 3 — Valores dos insumos da formulação do produto após o cálculo	35
Tabela 4 — Total dos ingredientes na formulação após o somatório para cada item da tabela de informação nutricional	36

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AIR	Análise de Impacto Regulatório
AR	Agenda Regulatória
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FOP	<i>Front of Pack</i>
GT	Grupo de Trabalho
IFB	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília
IN	Instrução Normativa
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
MS	Ministério da Saúde
P	Porção
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RF	Rendimento final
RNF	Rotulagem Nutricional Frontal
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
TACO	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (UNICAMP)
TBCA	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (USP/FoRC)
TPS	Tomada Pública de Subsídios
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
USDA	<i>United States Department of Agriculture</i>
VET	Valor energético total

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
2 OBJETIVOS.....	15
2.1 Geral.....	15
2.2 Específicos.....	15
3 METODOLOGIA.....	16
4 REFERENCIAL TEÓRICO.....	17
4.1 O que é a rotulagem nutricional e seu objetivo.....	17
4.2 Estudos para alteração das legislações de rotulagem nutricional.....	17
4.3 Publicação das novas normas.....	22
4.4 Alterações notáveis de itens do rótulo de produtos alimentícios.....	22
4.5 Estruturação da tabela de informação nutricional.....	28
4.6 Prazos para adequação e mudanças nas resoluções.....	33
4.7 Exemplificação da elaboração de tabela de rotulagem nutricional.....	34
5. DISCUSSÃO.....	37
5.1 Principais modificações nos rótulos dos produtos alimentícios.....	37
5.2 Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) e seus impactos.....	39
6. CONCLUSÃO.....	41

1 INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional é uma maneira de garantir ao consumidor transparência ao transmitir por meio do rótulo, todas as informações inerentes àquele alimento, dessa forma, criando uma comunicação entre o consumidor e o produtor, contribuindo para assegurar a segurança do alimento (Gracia, 2011).

A estrutura atual dos rótulos de produtos alimentares é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio de várias RDC's (Resolução da Diretoria Colegiada), para rotulagem geral de alimentos e para alimentos que são embalados na ausência do consumidor (Brasil, 2020), e nesses documentos, em alguns casos específicos para determinados tipos de alimentos, são informados dados no rótulo como: painel principal, dados relacionados ao produtor, modo de preservação, data de fabricação e de validade, denominação de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), lista de ingredientes e com informações para fins nutricionais, tal como indicação do valores de nutrientes, vitaminas e minerais.

Além da ANVISA, órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), também elaboram uma série de regulamentações para produção e comercialização de produtos industrializados, corroborando para o enriquecimento da legislação brasileiro acerca da produção de alimentos (ARAÚJO, 2017).

No ano de 2020 a ANVISA publicou duas normas sendo elas a RDC nº 429/2020 que dispõe as regras para a rotulagem de alimentos embalados e a IN (Instrução Normativa) nº 75/2020 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

No entanto, para essa mudança acontecer, foram necessários anos de estudos por parte dos profissionais da ANVISA e diálogos com a comunidade que envolvia outras entidades, setores da indústria, pesquisadores, universidades, dentre outros, que se uniram para identificar quais os possíveis problemas a legislação brasileira apresentava em relação à rotulagem de alimentos (Brasil, 2017).

Por fim, essas alterações se deram para dar mais clareza às informações e melhorar a legibilidade das informações do rótulo, além de permitir que os consumidores realizem escolhas alimentares mais conscientes. Dentro das principais mudanças nas normas, a

ANVISA (Brasil, 2020) procurou exemplificar nos documentos modelos para nova tabela de informação nutricional a fim de padronizar a maneira como essa informação é veiculada no rótulo, um exemplo é a Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) que consiste em símbolo de lupa indicando qual nutriente em grande quantidade de relevância para a saúde contém naquele alimento como açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

Assim, de acordo com Santos *et al.* (2021), por meio do rótulo, o consumidor passa a ter pleno conhecimento sobre o alimento e começa a conhecer sobre os nutrientes contidos naquele alimento e pondera sobre quais necessidades ele busca suprir, terminando por se tornar mais exigente em relação a compra de determinados produtos.

Segundo Pires (2024), a rotulagem nutricional é uma ferramenta eficaz para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, diabetes e hipertensão, uma vez que, influencia diretamente na escolha alimentar ao informar de forma clara e rápida sobre os níveis de nutrientes como açúcar, sódio e gorduras, por reduzir a percepção de saudabilidade de produtos ultraprocessados e desencorajando a sua compra, levando os consumidores a optarem por alternativas mais saudáveis, pois essa estratégia funciona para públicos menos familiarizados com leitura detalhada de rótulos.

A ANVISA publicou um manual com orientações para elaborar rotulagem nutricional (Brasil, 2005), contudo, esse material se encontra defasado uma vez que ainda não foi atualizado frente às novas legislações e segundo Romaniv *et al.* (2023), não existe nenhum manual para orientar a elaborar rótulos nutricionais providenciados pela ANVISA, apenas as orientações repassadas de maneira técnica na RDC nº 249/2020 e IN nº 75/2020.

Segundo Romaniv *et al.* (2023), não existem manuais para orientar profissionais e as indústrias com instruções para elaborar rotulagem nutricional que sejam ofertados por órgãos como a ANVISA, MAPA e o INMETRO. Existem manuais antigos porém não foram atualizados com as novas normas, e por isso, as indústrias recorrem a serviços de consultoria privados, que utilizam *softwares* automatizados para elaboração de tais documentos.

Em vista do exposto, esse trabalho justifica-se por desenvolver um tema atual de extrema importância tanto para consumidores quanto para profissionais da área, uma vez que traz a discussão das principais alterações de rotulagem nutricional realizadas por órgãos reguladores nos últimos anos e realiza uma abordagem prática das aplicações destas.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

Realizar uma revisão bibliográfica a respeito das novas normas de rotulagem nutricional.

2.2 Específicos

- Destacar as etapas da evolução para alteração das novas normas;
- Apresentar as principais modificações nas novas regras de rotulagem nutricional se baseando na RDC nº 249/2020 e IN nº 75/2020;
- Exemplificar uma maneira de elaboração de tabela de informação nutricional utilizando bases de dados.

3 METODOLOGIA

Para a elaboração desse trabalho, realizou-se uma busca nas bases de dados eletrônicas em bibliotecas virtuais de instituições públicas e particulares, além de incluir bases de dados científicos, principalmente, Science Direct, Scielo, Google acadêmico com foco em trabalhos de conclusão de curso, teses e artigos. a partir das palavras-chave "rotulagem nutricional", "rotulagem nutricional frontal", "ANVISA" e "nova rotulagem nutricional". O período de realização de buscas foi entre dezembro de 2023 a janeiro de 2025.

Entre as referências utilizadas para essa revisão, destacam-se a Análise de Impacto Regulatório (AIR) sobre a rotulagem nutricional publicado em 2018 e a Tomada Pública de Subsídios (TPS) nº1/2018, RDC nº429/2020 sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e IN nº 75/20 que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 O que é a rotulagem nutricional e seu objetivo

O Decreto-Lei nº 986 de 1969 que foi proposto pelo Ministério da Saúde - ainda vigente, foi a primeira norma que dispõe regras quanto à rotulagem de alimentos no Brasil e determina que "todo o alimento será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no Ministério da Saúde" (BRASIL, 1969). Desde a publicação da referida norma, outras legislações foram criadas de modo a regulamentar os padrões de identidade e qualidade, bem como, regulamentar normas para a rotulagem de diversos produtos alimentícios. (FERREIRA, 2007).

De acordo com Maranhão (2024), a rotulagem nutricional é uma ferramenta regulatória que fornece informações sobre os nutrientes de alimentos embalados de maneira simplificada. É também vista como uma estratégia para educar os consumidores sobre o conteúdo nutricional dos alimentos de modo a incentivar a escolha de opções mais saudáveis (Bueno *et al.* 2022).

As informações obrigatórias de rotulagem nutricional são: a padronização da tabela de informação nutricional contendo os itens relativos a valor energético, carboidratos totais, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, açúcares totais, açúcares adicionados, fibra alimentar e sódio (Brasil, 2020).

Essas informações devem constar na tabela apresentada por porção, valor de 100g para alimentos sólidos ou semissólidos e 100mL para alimentos líquidos, além das medidas caseiras (Brasil, 2020). As normas também trazem a obrigatoriedade da declaração de RNF que alerta por meio de ícones padronizados com símbolo de lupa, sobre o alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio (Brasil, 2020).

Pires (2024), aponta que a rotulagem nutricional visa alertar aos consumidores sobre os riscos associados ao consumo excessivo de determinados nutrientes, promovendo escolhas alimentares mais conscientes de modo a prevenir o risco de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes e hipertensão, que, de acordo com a OPAS (2022), a má nutrição é uma das principais causas de doenças não transmissíveis na América Latina e Caribe.

3.2 Estudos para alteração das legislações de rotulagem nutricional

Com a crescente mudança do público consumidor acerca de alimentos que são comercializados no Brasil, seja por escolha de consumir de maneira mais saudável ou também devido às mudanças alimentares que são inerentes a cada indivíduo, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) passou a realizar constantes consultas públicas a fim de investigar o que a sociedade tinha para contribuir acerca deste assunto (Brasil, 2017).

Entre anos de 2014 e 2016, a ANVISA detectou problemas regulatórios na rotulagem nutricional e precisou recorrer à criação de um grupo de trabalho (GT) em parceria com a sociedade para identificar os reais problemas e o que poderia ser feito para melhorar a comercialização de alimentos e se tratando de informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos embalados (Brasil, 2017).

A ANVISA identificou que a maneira de declarar as informações nutricionais nos rótulos de alimentos embalados dificultavam o entendimento dos consumidores, com informações não muito precisas e/ou muito técnicas ou ainda, a falta de informações, partindo de uma consulta pública sobre ingredientes alergênicos em alimentos realizada no mês de junho de 2014 (BRASIL, 2014). Com isso, foi proposto uma norma (RDC nº 136/2017) - a qual foi regulamentada em 2015, trazendo a lista com os principais alimentos alergênicos e definindo as diretrizes para embalagem de alimentos industrializados. (Brasil, 2017)

No ano de 2017, foi divulgado o primeiro relatório com base nos estudos do GT que se tratava a respeito de alimentos alergênicos em rótulos e foi declarada a obrigatoriedade da presença de lactose nos rótulos, por meio da RDC nº 136/2017. O tema foi visto de maneira favorável para sociedade pois traz a preocupação em relação ao consumo de alimentos saudáveis que têm se intensificado nos últimos anos. (Brasil, 2017)

Visto isso, as discussões sobre as alterações de rotulagem nutricional passou a ser tema dentro da Agenda Regulatória (AR) 2017-2020 cujo objetivo é trazer atualizações anuais e extraordinárias, dando maior flexibilidade ao processo reconhecendo a imprevisibilidade do sistema regulatório, bem como, incluído dentro das discussões nas reuniões do bloco do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL) e do *Codex Alimentarius*. (Brasil, 2017)

O resultado preliminar da Análise de Impacto Regulatório (AIR) sobre a rotulagem nutricional foi publicado em 2018 e no mesmo ano, teve a realização da Tomada Pública de Subsídios (TPS) nº1/2018, que constava dados mais robustos sobre tudo que havia sido

pesquisado e estudado pelo GT e rotulagem nutricional. Os resultados da AIR serviram para diagnosticar as diversas causas de questões regulatórias dentro das competências legais ou não da ANVISA, e que seria necessário a participação de agentes externos – neste caso, a sociedade, para uma resolução efetiva dos problemas encontrados (Brasil, 2018).

Segundo os dados da AIR, foi notado que seriam necessárias alterações para aprimorar a legibilidade e visibilidade das informações nutricionais, de modo a reduzir engano de entendimento por parte dos consumidores, facilitar a compreensão e a precisão dos valores declarados, e abranger ainda mais alimentos com essas informações, pois o objetivo seria reformular as informações nutricionais dos rótulos para colaborar com os consumidores a realizarem escolhas alimentares mais conscientes e adequadas às necessidades individuais (Brasil, 2018).

Além disso, a ANVISA procurou realizar uma pesquisa a respeito do aperfeiçoamento da rotulagem nutricional por meio de revisões regulatórias internacionais e tentou comparar os efeitos de diferentes modelos encontrados no MERCOSUL e na América Latina no que tange à atenção e ao entendimentos das informações contidas nos rótulos. (Brasil, 2018)

A Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) ou *Front of Pack* (FOP) em inglês, tem como intuito transmitir ao consumidor de maneira fácil e direta, os principais atributos nutricionais de um alimento. A RNF é utilizada em mais de 40 países, cada um com seu modelo, além de não existir uma maneira de padronização pois é necessário que atenda às necessidades de cada população, o que é levado em consideração o nível de compreensão de informações nutricionais, escolaridade, cultura local e padrões alimentares. (Brasil, 2018)

Em 2019, a Tomada Pública de Subsídios (TPS) nº1/2018 foi o ano em que foram promovidos diálogos setoriais e abertas as primeiras consultas públicas sobre a Rotulagem Nutricional promovidos pela ANVISA. Em um panorama da TPS nº1/2018, 63% dos participantes foi composto por consumidores de vários estados do Brasil, 17% profissionais da saúde, 12% setor produtivo, 4% instituições de ensino e o restante dos 10% eram de setores variados envolvendo a sociedade civil, instituições governamentais, consultorias e entre outros. (Brasil, 2018)

Na primeira seção da TPS nº1/2018, foram realizadas duas perguntas para todos os setores envolvidos: a primeira: “A rotulagem permite ao consumidor identificar facilmente o

valor nutricional do alimento?” e a segunda pergunta foi “A forma de apresentação das informações nutricionais deve ser alterada?”, onde os participantes pudessem apenas escolher entre “Sim” ou “Não” como respostas e ainda opinarem. (Brasil, 2018)

Os resultados para ambas as perguntas evidenciaram que todos os setores concordavam entre si com as respostas, pois de acordo com os comentários obtidos, foi evidenciado que o consumidor brasileiro possui dificuldade em compreender os dados transmitidos nas embalagens de alimentos. Quanto à rotulagem foi notado que existe a falta de padronização na maneira como as informações são veiculadas e isso também torna um fator que colabora para a não compreensão do consumidor, e o baixo nível de educação nutricional também dificulta o entendimento repassado nas informações nutricionais, pois as informações eram muito técnicas e pedia realização de cálculos, o que não era apropriado para leigos em nutrição e assuntos correlatos. (Brasil, 2018)

Para compreender os resultados da segunda seção da TPS nº1/2018, foi formulada uma questão: “O problema foi corretamente identificado?”, podendo responder apenas “Sim” ou “Não”, com espaço para ressalvas e outros apontamentos pertinentes. As respostas apontam que a maioria dos participantes atestam a identificação do problema que vem a ser o uso da rotulagem nutricional pelos consumidores, entretanto para a maior parte do setor produtivo participante, o problema não foi identificado de maneira correta. (Brasil, 2018)

Outra pergunta realizada foi: “Os dados apresentados são suficientes para comprovar a existência do problema?”, contendo opções para resposta apenas “Sim” ou “Não” e um espaço para abrir diálogo. Aqui, a maioria dos participantes avaliaram se as evidências que foram apresentadas eram o suficiente para entender a dificuldade do uso de rotulagem nutricional pelos consumidores. A maioria aponta que sim, são suficientes, porém o setor produtivo como maioria argumenta que os dados são insuficientes para comprovação de um problema regulatório. (Brasil, 2018)

Com isso, outra questão foi ofertada para melhor compreender quais poderiam ser as causas para existência do problema: “Quais causas identificadas mais contribuem para a existência do problema?”, com as opções relevantes de acordo com a ANVISA para resposta: Baixo nível de educação e conhecimento nutricional, modelo não atende necessidades dos consumidores, muitos alimentos, modelo gera confusão sobre a qualidade nutricional e problemas na veracidade das informações declaradas. (Brasil, 2018)

Cada setor respondeu de acordo com seus pontos de vista e por conta disso não houve consenso entre as partes, sobre qual das opções listadas como identificação do problema apontava a dificuldade do uso da rotulagem nutricional pelos consumidores. Para 84% das respostas do setor produtivo, o baixo nível de educação e conhecimento era a principal causa da existência do problema. Enquanto para a sociedade civil, 36% apontavam que a causa já era por conta do modelo gerar confusão sobre a qualidade nutricional e para outros 34%, o modelo não atendia às necessidades dos consumidores. (Brasil, 2018)

Em outra parte da seção 2, os participantes apontaram que existiam outras causas para além das já citadas que contribuíram para a existência do problema regulatório como por exemplo o apelo publicitário das embalagens, a falta da fiscalização das informações nutricionais e o desinteresse dos consumidores pela leitura das informações nutricionais e entre outros aspectos.

Quanto à adequação das opções regulatórias identificadas, foi realizada outro questionamento a respeito e 54% dos participantes responderam que as opções identificadas são adequadas para resolver o problema regulatório, enquanto 46% respondeu que não são adequadas, sendo o setor produtivo correspondendo à maioria das respostas contrárias.

Entre as opções regulatórias que mais receberam comentários estão: o modelo de rotulagem de nutricional frontal, base de declaração da rotulagem frontal nutricional, alegações nutricionais, lista de nutrientes da rotulagem nutricional e modelo de perfil nutricional, enquanto status quo, correção, autorregulação e ações de educação e informação foram as que menos tiveram impacto de comentários entre os participantes.

Os resultados obtidos pela TPS nº 1/2018 demonstraram que a maioria atores participantes concordaram que a dificuldade na veiculação da informação nutricional para o consumidor é o problema regulatório a ser enfrentado neste processo, entretanto o setor produtivo se mostrou bastante contrarrente em vários aspectos, argumentando que a dificuldade estaria de fato na falta de educação nutricional da população brasileira.

Desse modo, a partir da análise das contribuições, pode-se dizer que a TPS nº 1/2018 foi necessária para mudanças tidas como pontuais na identificação e análise do problema regulatória, e que, por isso foi importante para a alteração das normas uma vez que refletia

um alinhamento da sociedade sobre as expectativas quanto à profundidade e importância do processo regulatório.

4.3 Publicação das novas normas

No ano de 2020, houve a consolidação da TPS nº 1/2018, bem como a aprovação da ANVISA para a publicação da RDC nº429/2020 sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e IN nº 75/2020 que estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados – sendo a IN 75/2020 complementar à RDC nº429/2020, como constava no cronograma da Agenda Regulatória 2017-2020, revogando assim a RDC nº 263 de dezembro de 2003 da ANVISA, que era um regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, uma das principais normas sobre rotulagem nutricional no Brasil.(Brasil, 2020)

Após os estudos da TPS nº1/2018 e discussões realizados com a sociedade, a publicação dessas normas revogaram outras mais datadas e entram com intuito de facilitar a compreensão das informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos de modo mais claro e objetivo, de maneira que o consumidor possa realizar escolhas alimentares mais conscientes.

Essas mudanças estabelecidas pelas normas alteraram regras para tornar os rótulos mais padronizados que facilitem o entendimento, tal como na legibilidade, na declaração de informações na tabela nutricional e nas condições das alegações nutricionais, e deram o prazo de 24 meses após a data de publicação para vigorar – em 9 de outubro de 2022 aos alimentos produzidos em escala industrial e ou aos serviços de alimentação, para esta regra, o órgão deu mais um ano para adequação de todos os produtos alimentícios disponíveis no mercado; 48 meses após a data de publicação das normas para os produtores de alimentos de pequeno porte, agroindústrias, agricultores familiares e microempreendedores; e 36 meses para os produtores de bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis. Ainda é apontado nas normas, que os produtos fabricados até o final do prazo de adequação poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade (Brasil, 2020).

4.4 Alterações notáveis de itens do rótulo de produtos alimentícios

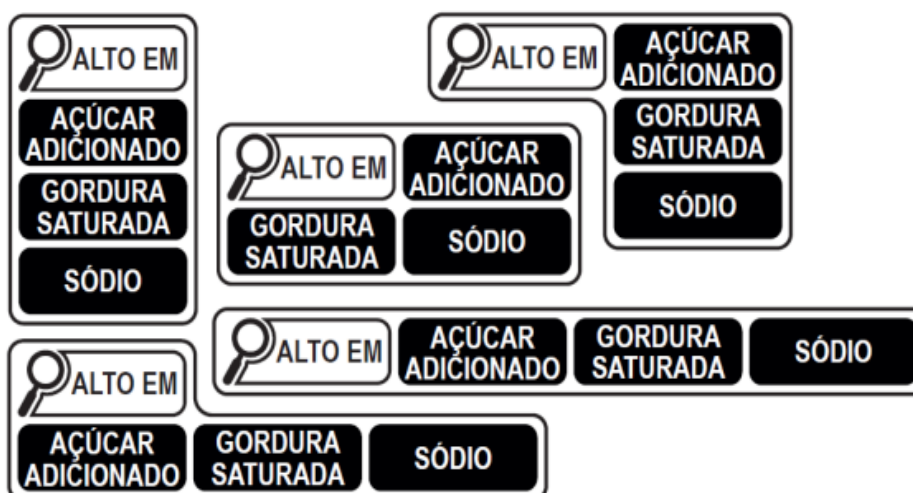
A rotulagem nutricional é toda declaração destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais dos alimentos, incluindo a tabela de informação nutricional, a

Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) e as alegações nutricionais. Com as novas regras, para a tabela de informação nutricional, poderá ser apresentada de maneira linear, contendo o conteúdo energético, macromoléculas e nutrientes presentes no alimento (Brasil, 2020).

A rotulagem nutricional dos alimentos garante ao consumidor uma maneira de possuir acesso às informações nutricionais, indicativos de qualidade e à segurança do alimento a ser consumido e por isso, cabe à indústria se atentar quanto às informações veiculadas rótulos uma vez que isso poderá influenciar o consumidor a adquirir o produto (Brasil, 2020).

Com a adição da RNF, um símbolo de lupa foi desenvolvido para destacar o alto teor de determinado nutriente que esteja contido no alimento que sejam relevantes para a saúde. Esse símbolo precisa ser colocado na parte frontal superior da embalagem e é obrigatório exibir o símbolo de lupa indicando um ou mais nutrientes quando apresentarem determinadas quantidades presentes no alimento. (Brasil, 2020). A RNF (Imagem 1) e no ANEXO 1, entra como novidade na legislação para que o consumidor exerça maior liberdade de escolha no momento da compra e portanto, as alegações nutricionais não podem contradizê-lá – vice-versa, como: constar frase de redução de sódio mas possuir o ícone da lupa indicando alto teor do mesmo nutriente (Brasil, 2020).

Imagem 1 — Modelos disponibilizados para rotulagem nutricional frontal como estipulado pela IN nº 75/2020.



Fonte: ANVISA, 2025.

Para definir se o produto vai apresentar RNF, os limites devem ser aplicados com base em 100g do alimento pronto para o consumo, sem considerar o valor nutricional dos ingredientes adicionados, como listado no Quadro 1.

Quadro 1 — Limites de nutrientes contidos nos alimentos para declaração de RNF de acordo com a IN nº 75/2020.

Nutriente	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100g do alimento	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

Fonte: ANVISA, 2020.

A nova rotulagem nutricional é obrigatória e se aplica a todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, incluindo bebidas – exceto para o caso de águas envasadas que possuem regulamentos e normas próprias, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, bem como abrange os produtos que são destinados ao processamento industrial ou serviços de alimentos e aos que são comercializados em máquinas de venda (Brasil, 2020).

A declaração de rotulagem nutricional se torna opcional nos casos: embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², embalados nos pontos de venda, bebidas alcoólicas, gelo destinado ao consumo humano, especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para preparo de chá desde que não sejam adicionados ingredientes que possam contribuir para valor nutricional significativo, frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos sem a adição de ingredientes que

agreguem valor nutricional significativo, carnes e pescados embalados sendo refrigerados ou congelados, sem adição de ingredientes que contribuam de maneira significativa para o valor nutricional do alimento (Brasil, 2020).

As principais mudanças na tabela de informação nutricional listadas nas normas são: as letras serão pretas em fundo branco para garantir legibilidade, obrigatoriedade da inclusão de informações como açúcares totais e adicionados, nutrientes e valor energético por 100 g/ml e o número de porções por embalagem (Brasil, 2020). Além disso, a norma também indica que a da tabela de informações nutricionais precisa ser localizada próximo aos ingredientes (Brasil, 2020). O órgão disponibilizou modelos tal como na Imagem 2 e ANEXO B para tabela de informação nutricional para diferentes tipos de embalagens e salientou que padrões pré-definidos pela legislação não devem ser alterados uma vez que o intuito é garantir a padronização (Brasil, 2020).

Imagem 2 — Modelo de tabela vertical para tabela de informação nutricional como indicado pela IN nº 75/2020

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: ANVISA, 2020.

De acordo com a ANVISA (Brasil, 2020), os nutrientes a serem declarados de maneira obrigatória na tabela nutricional são: carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibra alimentar, sódio, além de açúcares totais, açúcares adicionados, e o conteúdo energético de todo nutriente que seja objeto de alegações nutricionais, funcionais ou de saúde, tal como ilustra no Quadro 2.

Quadro 2 — Descrição dos nutrientes para tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429/2020

Nutriente	Descrição	Quantidade mínima para declaração de Valor Diário (VD)
Valor Energético	Energia obtida a partir dos carboidratos, proteínas e gorduras totais presentes nos alimentos. É expresso em quilocalorias (kcal).	2000 kcal
Carboidratos	Componentes dos alimentos responsáveis por fornecer energia às células do corpo, principalmente ao cérebro. Podem ser encontrados em alimentos como massas, arroz, açúcar, mel, pães, farinhas, tubérculos e doces.	300 gramas
Proteínas	Elementos essenciais para a construção e manutenção de órgãos, tecidos e células. Encontram-se em carnes, ovos, laticínios e leguminosas (feijões, soja e ervilha).	75 gramas
Gorduras Totais	Fontes importantes de energia e facilitam a absorção das vitaminas A, D, E e K. Referem-se à soma de todos os tipos de gorduras presentes em um alimento, sejam elas de origem animal ou vegetal.	55 gramas
Gorduras Saturadas	Encontrada em alimentos de origem animal, como carnes, bacon, pele de frango, queijos, leite integral, manteiga, requeijão e iogurte. Seu consumo deve ser moderado, pois pode aumentar o risco de doenças cardíacas em grandes quantidades.	22 gramas

Gorduras Trans	Presente em alimentos industrializados, como margarinas, cremes vegetais, biscoitos, sorvetes, salgadinhos, produtos de panificação e lanches fritos. Seu consumo deve ser muito reduzido, pois não é necessário para o organismo e pode aumentar o risco de doenças cardíacas.	2 gramas
Fibra Alimentar	Presente em alimentos de origem vegetal, como frutas, verduras, legumes, grãos integrais, seu consumo adequado de fibras auxilia o funcionamento do intestino	25 gramas
Sódio	Presente no sal de cozinha e em alimentos processados (salgadinhos, molhos prontos, embutidos, enlatados com salmoura). Deve ser consumido com moderação, pois o excesso pode elevar a pressão arterial.	2000 miligramas

Fonte: ANVISA, 2020.

Vale ressaltar a diferença entre açúcares totais e açúcares adicionados. A ANVISA (Brasil, 2020) determina que os totais representam todos os mono e dissacarídeos que estão presentes no alimento que poderão ser digeridos, absorvidos e metabolizados pelos humanos, enquanto os adicionados incluem apenas os monossacarídeos e dissacarídeos que foram adicionados durante o processamento do alimento, podendo assim ser glicose, sacarose, frutose, lactose e dextrose, mel, melaço, extrato de malte, açúcar invertido, maltodextrina e outros carboidratos hidrolisados oriundos da adição de ingredientes; dessa maneira, deve-se excluir da declaração de açúcares adicionados aqueles que estão presentes naturalmente em produtos lácteos, vegetais e frutas.

As alegações nutricionais, outro item que compõe o rótulo dos alimentos, se referem a qualquer declaração na qual indique a relação entre um produto e suas propriedades nutricionais, podendo ser benéficas ou não, e que tenham associação aos nutrientes e calorias que apontem um diferencial do alimento. A utilização das alegações está regulada pela RDC nº429/2020, devem ser escritas em português e seu uso é voluntário. (BRASIL, 2020)

De acordo com a RDC nº 429/2020, que também altera as regras para as alegações nutricionais, uma vez que agora rótulos passam a possibilidade de ter RNF, não é permitido que seja feita uma alegação no qual um alimento esteja rotulado como "alto em", mesmo que a formulação anterior tenha um teor menor de determinados nutrientes, ou indique semelhança a outro produto de outra empresa. Para tanto, é preciso seguir as obrigatoriedades da IN nº 75/2020 e atender aos critérios dos anexos XX e XXI a respeito da composição e rotulagem estabelecidos, além disso, é necessário que o alimento mantenha as propriedades nutricionais alegadas até o prazo final de sua validade (Brasil, 2020).

Quadro 3 — Termos autorizados para as alegações nutricionais pela IN nº 75/2020

Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., baixo teor de..., leve em..
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de ..., sem... adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em..., alto teor...
Fonte	fonte de..., com..., contém...
Reduzido	reduzido em..., menos..., menor teor de..., light em...
Aumentado	aumento em..., mais...

Fonte: ANVISA, 2020.

4.5 Estruturação da tabela de informação nutricional

Existe um manual baseado na antiga legislação, que de acordo com Romaniv et al (2023), pode ser usado para se ter noção de como realizar os cálculos e as quantificações de nutrientes para tabela de informação nutricional, porém é importante se atentar quanto aos novos valores mínimos e máximos repassados pela RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 para declaração de RNF. Para quantificação dos nutrientes para tabela de informação nutricional, podem ser analisados por meio de testes físico-químicos e analíticos seguindo as orientações

do manual do Instituto Adolfo Lutz (IAL) e também realizando cálculos por meio de *softwares* livres utilizando dados sobre alimentos disponibilizados por universidades como é o caso da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO); ou utilizando, meios internacionais como é o caso do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, em inglês *United States Department of Agriculture (USDA)*.

A TACO é um projeto coordenado pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Universidade de Campinas (NEPA/UNICAMP) em parceria com outras universidades federais como a Universidade de São Paulo (USP), Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) e privadas, como a Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC - SP). A elaboração desse documento teve como intuito gerar dados sobre a composição dos principais alimentos consumidos no Brasil, seguindo uma amostragem com valores representativos de medição e análises laboratoriais analíticas, para melhorar a precisão dos dados (UNICAMP, 2011).

Na TACO, os dados dos nutrientes da composição dos alimentos são divididos em diferentes categorias como: cereais e derivados, verduras, hortaliças e derivados, frutas e derivados, gorduras e óleos, pescados e frutos do mar, carnes e derivados, leite e derivados, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, ovos e derivados, produtos açucarados, miscelâneas, outros alimentos industrializados, alimentos preparados, leguminosas e derivados, e por fim, nozes e sementes (UNICAMP, 2001). Para cada categoria existe a divisão da composição de alimentos para 100 g da parte comestível, onde são contabilizados os valores: centesimal, minerais, vitaminas e colesterol, como visto na imagem 4. Existe uma divisão também que é realizada para quantificação de ácidos graxos e aminoácidos.

Imagem 4 — Dados da composição de alimentos da TACO.

Número do Alimento	Descrição dos alimentos	Umidade (%)	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Colesterol (mg)	Carbo-idrato (g)	Fibra Alimentar (g)	Cinzas (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)
			(kcal)	(kJ)								
373	Carne, bovina, paleta, com gordura, crua	70,6	159	664	21,4	7,5	58	0,0	NA	0,9	4	14
374	Carne, bovina, paleta, sem gordura, cozida	62,9	194	810	29,7	7,4	56	0,0	NA	0,8	6	18
375	Carne, bovina, paleta, sem gordura, crua	72,1	141	590	21,0	5,7	42	0,0	NA	1,0	4	18
376	Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	72,9	133	558	21,7	4,5	56	0,0	NA	1,0	3	20
377	Carne, bovina, patinho, sem gordura, grelhado	55,2	219	917	35,9	7,3	126	0,0	NA	1,3	5	27

Fonte: TACO, 2011.

O *United States Department of Agriculture (USDA)* é um órgão público dos Estados Unidos da América que fiscaliza a agricultura no país, e funciona na prática para executar

políticas relacionadas à agricultura e bem como garantir a segurança alimentar no país norte americano, e assim como a TACO, a USDA também disponibiliza dados sobre a composição de alimentos, diferente da brasileira, a norte americana também disponibiliza dados de produtos processados e ultraprocessados (Pastorello, 2019).

A Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) elaborou uma aplicação *web* chamada *TABNUT* (Imagem 5) que contém dados atualizados pelo Departamento de Informática em Saúde da Escola Paulista de Medicina/UNIFESP, que utiliza o padrão de referência da base de dados de nutrientes do USDA.

Imagem 5 — Aplicação web da UNIFESP com dados da USDA com composição de alimentos.

Grupo de Alimentos

- Bebidas
- Cereais matinais
- Comida de restaurante
- Comida para bebê
- Cordeiro, Vitela e Caça
- Doces
- Ervas e Temperos
- Fast Foods
- Frutas e Sucos
- Grãos e Massas
- Laticínios e produtos a base de ovo
- Legumes e derivados
- Nozes e sementes oleaginosas
- Óleos e gorduras
- Peixes e frutos do mar
- Produtos avícolas
- Produtos bovinos
- Produtos de padaria e rotisseria
- Produtos Suínos
- Refeições, Entradas e Acompanhamentos
- Salgadinhos e aperitivos
- Salsichas, Embutidos e Frios
- Sopas, molhos e caldos
- Vegetais, Verduras e derivados

Grupo de Alimentos: Todos os grupos

Digite o nome do alimento e clique em Ir para pesquisar

Buscar

3675 alimentos encontrados: clique no nome do alimento para ver detalhes

NDB No. ↕	Descrição ↕	Grupo de Alimento ↕
01001	Manteiga, com sal	Laticínios e produtos a base de ovo
01002	Manteiga, batida, com sal	Laticínios e produtos a base de ovo
01003	Oleo de manteiga, anidro/ manteiga de garrafa	Laticínios e produtos a base de ovo
01004	Queijo, gorgonzola	Laticínios e produtos a base de ovo
01005	Queijo, brick	Laticínios e produtos a base de ovo
01006	Queijo, brie	Laticínios e produtos a base de ovo

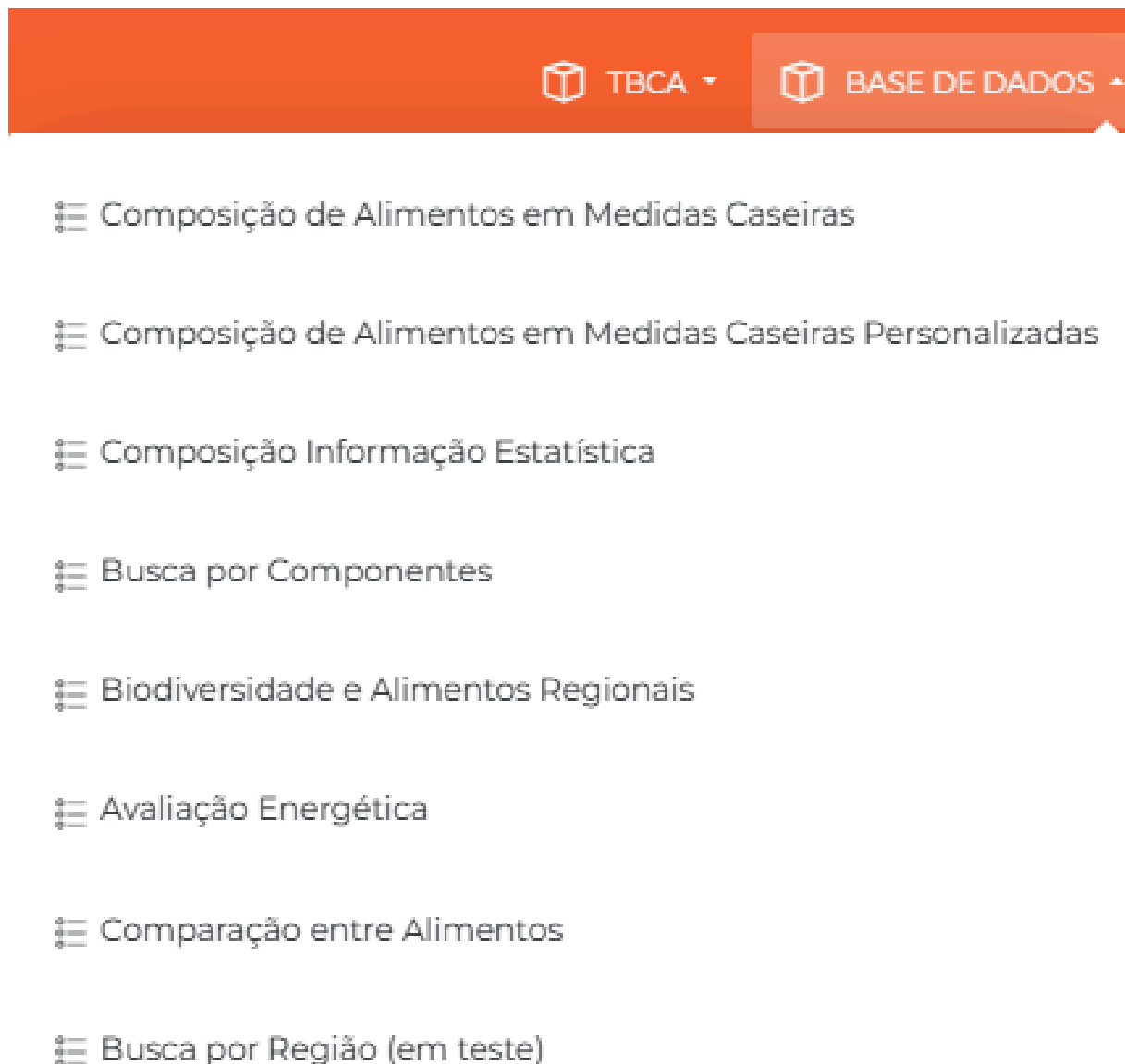
Fonte: Tabnut, 2025.

A utilização dessa ferramenta é bastante intuitiva ao usuário, uma vez que está toda em língua portuguesa e com dados atualizados. Ao entrar na página, basta selecionar um grupo de alimentos na barra lateral esquerda, como mostrado na Imagem 5, ou ainda, digitar o

nome de um alimento específico na barra de pesquisa onde está escrito “buscar”. Feito isso, irá redirecionar para outra página onde o usuário poderá digitar em campos específicos a quantidade em gramas ou em outras unidades de medida, como medidas caseiras, por exemplo. Enquanto na TACO, o valores disponibilizados apenas a cada 100g, na USD, valores maiores podem ser obtidos, como em quilogramas. No ANEXO C, é ilustrado o resultado de uma busca por um resultado, este que termina com um relatório realizado pela própria aplicação com dados com informações centesimal, de minerais, de vitaminas e colesterol.

Outra ferramenta comumente usada por profissionais da área de alimentos é a Tabela de Composição de Alimentos (TBCA) que foi desenvolvida de maneira integrada entre a Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (BRASILFOODS), Universidade de São Paulo (USP) e *Food Research Center* (FoRC/CEPID/FAESP), e possui base de dados distintas. A primeira das bases de dados é focada para os dados analíticos originais a alimentos relativos à biodiversidade brasileira e alimentos regionais, e a outra, contém dados sobre os componentes de alimentos mais consumidos no país.

Imagem 6 — Disponibilidade de informações para serem obtidas sobre alimentos no *website* da TBCA.



Fonte: TBCA, 2025.

No *website* da TBCA, é possível realizar uma busca bem robusta quanto aos dados de alimentos, já que oferece mais informações sobre alimentos em geral, alimentos regionais e alimentos únicos da biodiversidade brasileira. Para realizar pesquisas na página, o modo é bem semelhante em relação às outras ferramentas. Seguindo a Imagem 7, o usuário irá selecionar a opção que convém para sua pesquisa e será redirecionado para outra página e nesta página, poderá fazer uma pesquisa mais específica podendo selecionar o nome de alimento, o grupo ao qual este pertence e o ao tipo de alimento, e por fim será direcionado ao resultado da busca.

Imagem 7 — Resultado para uma busca no website da TBCA.

Descrição: Arroz, farelo, cru, *Oryza sativa* L. << Rice, bran, raw >>



Valores de nutrientes e de peso são referentes a parte comestível do alimento.

Voltar

Componente	Unidades	Valor por 100g	Colher sopa rasa (10 g)
Energia	kJ	1340	134
Energia	kcal	324	32
Umidade	g	4,98	0,50
Carboidrato total	g	35,5	3,55
Carboidrato disponível	g	11,2	1,12
Proteína	g	14,2	1,42
Lípidios	g	19,3	1,93
Fibra alimentar	g	24,3	2,43

Fonte: TBCA, 2025.

A elaboração de uma tabela de rotulagem nutricional pode ser realizada por meio de preenchimento de dados obtidos em bases de dados como as supracitadas, no entanto, caso seja viável, é importante realizar as análises de composição centesimal para confirmação dos valores reais do produto a ter a tabela confeccionada.

4.6 Prazos para adequação e mudanças nas resoluções

Na data de 9 de outubro de 2023, a ANVISA publicou a RDC nº 819/2023 que adiciona um item da RDC nº 429/2020, agora permitindo o uso de embalagens e rótulos adquiridos pelas empresas até 8 de outubro de 2023 (BRASIL, 2023). Na prática, isso significa que as indústrias poderiam comercializar produtos, mesmo fora da adequação às normas, desde que comprovado que a fabricação das embalagens tenham sido anterior à data de 8 de outubro de 2023, estendendo então em mais um ano até a total adequação à RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020.

Entretanto, em 15 fevereiro de 2024, a Justiça Federal de São Paulo concedeu uma medida liminar suspendendo imediatamente a RDC nº 819/2023 determinando que as empresas deveriam adequar as embalagens com o selo da RNF e nova tabela nutricional em um prazo máximo de 57 dias, assim até o final do mês de abril, em escala nacional. Segundo o magistrado responsável pela ação, a decisão foi tomada como forma de resistir aos agentes econômicos que prejudicam a coletividade em relação aos consumidores, ainda indagou que dessa maneira, estaria garantindo maior liberdade de escolha por parte do consumidor em relação às informações completas dos rótulos (Brasil, 2024).

4.7 Exemplificação da elaboração de tabela de rotulagem nutricional

Para elaboração da tabela de informação de informação nutricional é necessário uma ficha técnica para melhor detalhamento de dados pois a ficha técnica tem como intuito ser um instrumento organizacional uma vez que é por meio dela que são realizados os controle de uma produção, para garantir padronização e outros dados que possam ser relevantes para a execução de um determinado alimento, sendo ele artesanais ou não (Vieira *et al.* 2022).

Para cálculo das informações nutricionais, as fontes a serem consultadas devem ser: a IN nº 75/2020 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional de alimentos embalados, dados obtidos por meio análise centesimal ou por busca em bases de dados. Dalla-Paula e Lourenção (2023) elaboraram um documento virtual detalhando como deve ser feito a elaboração da nova tabela de informação nutricional e neste trabalho, será utilizado como maneira de ilustrar uma tabela de informação nutricional como exemplo de aplicação das novas normas, a goiabada, cujos dados foram obtidos no trabalho de Dalla-Paula e Lourenção (2023), listados na Tabela 1.

Tabela 1 — Lista de insumos para preparo de goiabada com dados da TBCA.

Quantidade	Unidade	Insumo
1 000	g	Goiaba madura
500	g	Açúcar refinado
150	mL	Água

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

Para tabela de informação nutricional, a RDC nº 249/2020 aponta que os itens obrigatórios são: valor energético, carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionados,

proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, e os cálculos devem ser feitos em cima desses dados (Brasil, 2020).

Tabela 2 — Composição centesimal da goiabada com dados da TBCA para itens da tabela de informação nutricional.

Itens da tabela de informação nutricional	Goiaba (100 g)	Açúcar Cristal (100 g)
Valor energético (kcal)	50	400
Carboidratos totais (g)	13,4	99,6
Açúcares totais (g)	0,00	99,6
Açúcares adicionados (g)	0,00	99,6
Proteínas (g)	0,86	0,32
Gorduras totais (g)	0,53	tr
Gorduras saturadas (g)	0,06	0,00
Gorduras trans (g)	0,00	0,00
Fibra alimentar (g)	5,78	0,00
Sódio (mg)	tr	tr

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

A água não foi contabilizada por não conter calorias e não fornecer quantidades significativas de nutrientes citados. Tanto a TACO quanto a TBCA, não possuem especificações para açúcares totais dos alimentos, o que pode ser um fator limitante no momento da elaboração da tabela de informação nutricional, neste caso, caso os ingredientes ou o próprio alimento conste valores elevados de açúcares totais é preciso que seja realizada uma análise bromatológica de amostras do produto para adição deste item no rótulo (Dalla-Paula; Lourenção, 2023). Após essa etapa será necessário aplicação do cálculo de equivalência por regra de três com intuito de encontrar valores de acordo com o rendimento da formulação do produto, neste caso, para a quantidade dos insumos que foram utilizados na formulação. Em seguida, realizar o somatório de nutrientes de ambos os insumos, como listado na Tabela 4.

Tabela 3 — Valores dos insumos da formulação do produto após o cálculo.

Itens da tabela de informação nutricional	Goiaba (1000 g)	Açúcar Cristal (1000 g)
--	------------------------	--------------------------------

Valor energético (kcal)	500	2000
Carboidratos totais (g)	134,0	498
Açúcares totais (g)	-	498
Açúcares adicionados (g)	0,00	500
Proteínas (g)	8,60	1,6
Gorduras totais (g)	5,30	tr
Gorduras saturadas (g)	0,60	0,00
Gorduras trans (g)	0,00	0,00
Fibra alimentar (g)	57,0	0,00
Sódio (mg)	tr	tr

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

Tabela 4 — Total dos ingredientes na formulação após o somatório para cada item da tabela de informação nutricional.

Itens da tabela de informação nutricional	Total dos ingredientes da formulação
Valor energético (kcal)	2500
Carboidratos totais (g)	632
Açúcares totais (g)	498
Açúcares adicionados (g)	500
Proteínas (g)	10,2
Gorduras totais (g)	5,30
Gorduras saturadas (g)	0,60
Gorduras trans (g)	0,00
Fibra alimentar (g)	57,8
Sódio (mg)	tr

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

Realizado os cálculos quanto ao rendimento total, é preciso obter o rendimento em gramas do produto seguindo a lógica: pesar todo o conteúdo da panela durante o preparo –

desconsiderando a massa do utensílio, considerando a evaporação da água e da água do fruto utilizado, o total de foi de 1400 g (Dalla-Paula; Lourenção, 2023).

Na IN nº 75/2020, no Anexo V, estão listados os grupos de produtos alimentícios com a definição para o valor energético médio da porção para indicação da posição na tabela de rotulagem nutricional (Brasil, 2020). A goiabada se encontra no Grupo 7, que envolve “Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras”, apontando que o valor energético médio da porção é de 100 kcal, equivalente a 40 g, tendo como sua medida caseira “fatia” (Brasil, 2020). Para tanto, é preciso realizar os cálculos para determinação das calorias e demais nutrientes presentes em cada porção de acordo com o Quadro 4.

Quadro 4 — Cálculo em regra de três para determinação de calorias para nutrientes da formulação.

$$\begin{array}{l} RT - VET \\ P - x \text{ kcal} \end{array}$$

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

Onde:

RT: Rendimento final

VET: Valor energético total

P: Porção

x kcal: valor da caloria por porção

Para o referido produto, o cálculo realizado foi:

Quadro 5 — Realização do cálculo da goiabada.

$$\begin{array}{l} 1\ 400\ \text{g de rendimento total} - 2500\ \text{kcal} = 71,43\ \text{kcal} \\ 40\ \text{g de goiabada} - x\ \text{kcal} \end{array}$$

Fonte: Dalla-Paula e Lourenção, 2023.

Por fim, é visto por meio do resultado cálculo do Quadro 5, que, uma porção de goiabada possui 71 kcal, já que nas regras de arredondamento da IN nº 75/2020 (Brasil, 2020), valores maiores ou iguais a 10, devem ser declarados em números inteiros sendo a casa decimal superior ou igual a 5 arredonda para cima e abaixo de 5, arredonda para baixo (Dalla-Paula; Lourenção, 2023).

5. DISCUSSÃO

5.1 Principais modificações nos rótulos dos produtos alimentícios

A rotulagem nutricional compreende as declarações contidas nos rótulos de produtos alimentícios que indiquem ao consumidor toda informação relativa às propriedades nutricionais dos alimentos como tabela de informação nutricional, alegações nutricionais e a RNF (Brasil, 2020). Como preconizado na RDC 249/2020 e a IN nº 75/2020, todos os alimentos que são embalados na ausência do consumidor devem se adequar às normas estabelecidas até o fim dos prazos listados.

Na tabela de informação nutricional, a RDC 249/2020 (Brasil, 2020) aponta que os rótulos devem conter a informação da porção sendo 100 g para alimentos sólidos e semissólidos e 100 mL para líquidos, além das medidas caseiras listadas na IN 75/2020. Essa mudança visa padronização da informação para que se crie um valor médio de produto que seja aplicado em todos.

Segundo Krumreich *et al.*, (2021) sobre um questionário aplicado em consumidores a respeito da interpretação de informações no rótulo de alimentos, apenas 30% dos participantes não se interessam em informações repassadas na tabela nutricional, enquanto 70% afirmou que não compraria um produto após a leitura das informações nutricionais, sendo estes os com alto teor de sódio e de gordura.

A tabela de informação nutricional é uma representação padronizada de nutrientes presentes nos alimentos, que após a mudança das normas, passará a seguir modelo vertical, horizontal, linear ou agregado, a depender do tamanho da embalagem. Com as alterações, existe agora a obrigatoriedade de declarar valores de açúcares totais e açúcares adicionados, além de outros nutrientes previamente exigidos. (Brasil, 2020)

Se tratando de processamento industrial e aos serviços de alimentos, a declaração de tabela de informação nutricional passa a ser obrigatória. Categorias que antes não necessitavam de rotulagem nutricional, passam a ter declaração de forma voluntária, com exceção de águas minerais naturais e demais águas para consumo humano, exceto quando há adição de nutrientes essenciais ou substâncias bioativas que possam ter propriedades funcionais e de saúde.

Os constituintes dos alimentos precisam ser apresentados na tabela de informação nutricional conforme regras da IN 75/2020, de forma numeral e com arredondamento correto, declarando quantidade não significativa de valor energético e nutrientes de acordo com as

regras, e valores diários apresentados em números inteiros. Com a alteração das normas, alguns nutrientes sofreram modificações na indicação de valores diários recomendados.

Quadro 6 — Comparativos de valores diários da antiga e novas legislações.

Nutriente	RDC nº 360/2003*	RDC nº 249/2020** e IN nº 75/2020**
Proteínas	75 g 50 g	75 g 50 g
Gorduras totais	55 g	65 g
Gorduras saturadas	22 g	20 g
Sódio	2400 mg	2000 mg
Gorduras trans	n/a	2g
Açúcares adicionados	n/a	50g

Fonte: *Brasil, 2003. **Brasil, 2020.

A expressão dos valores dos nutrientes na tabela de informação nutricional sofreu alterações: para valores menores que 10 e maiores que 1, quando a primeira casa decimal for 0, é permitido declarar valores em números inteiros; para valores menores que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (μg), quando a segunda casa decimal for 0, deve-se declarar valores com apenas um dígito decimal. Ainda, foram adicionadas regras de arredondamento, que não constavam na RDC 360/2003: manter o número anterior, caso a primeira casa decimal seja menor que 5; arredonda o número inteiro com 1 unidade, caso a primeira casa decimal seja maior que 5; seguir esse padrão para as segundas e terceiras casas decimais.

Para as quantidades não significativas de valor energético e nutrientes não sofreram alterações, portanto, permanecem as mesmas: para valor energético: menor ou igual a 4 kcal; carboidratos, proteínas, gorduras totais e fibras alimentares: menor ou igual a 0,5g; e sódio: menor ou igual a 5mg. Para as gorduras saturadas e gorduras trans: menor ou igual a 0,1g. Com a adição de açúcares totais: menor ou igual a 0,5g; açúcares adicionais: sem açúcares adicionados; lactose: menor ou igual a 0,1g; e colesterol: menor ou igual a 5 mg. Com isso, a forma de expressão dos valores não significativos deverá ser “0” em todos os casos, anteriormente era aceito “zero” ou “não contém”.

5.2 Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) e seus impactos

A aplicabilidade da Rotulagem Nutricional Frontal pode variar de produto para produto, isso porque a indústria tem se movimentado e alterado a formulação de alguns

produtos para evitar o uso da RNF pois como foi proposto pela legislação, a presença do símbolo da lupa na parte frontal da embalagem do produto poderia fazer com o que consumidor refletisse sobre consumir tal alimento no ato da compra e com essa linha de pensamento pudesse representar um perigo às indústrias.

No entanto, na tese de Bandeira (2021), foi notado que a presença da RNF não reduziu a intenção de compra de alimentos com alto teor de sódio, gorduras saturadas e açúcares adicionados, além disso, apontou que a RNF contribui para melhorar o entendimento dos consumidores a respeito de nutrientes que possam ser nocivos à saúde e que também auxilia no processo regulatório da ferramenta visual nas embalagens dos produtos alimentícios brasileiros.

Um estudo realizado por Martins (2014) para o *Consumers International* sobre a rotulagem de alimentos industrializados destaca benefícios das informações claras e consistentes na parte frontal das embalagens, além disso demonstrou que a maioria dos participantes não sabiam verificar teores de sódio, açúcar e gordura nos produtos sem uma rotulagem visível, sendo constatado que, quando era empregada a informação nutricional na rotulagem frontal, os consumidores faziam a avaliação correta.

Na literatura, estudos unicamente se tratando da RNF no Brasil ainda são escassos, dado o tempo de implementação das novas regras de rotulagem porém pesquisas similares realizadas por Bopape *et al.*, (2021) na África do Sul e Franco-Arellano *et al.*, (2020) no Canadá, consolidam a premissa de que a presença de uma figura de rotulagem nutricional frontal na embalagem do alimento indicando altos índices de certos nutrientes, impactam de maneira positiva o comportamento dos consumidores no ato da compra.

6. CONCLUSÃO

A implementação das novas normas de rotulagem nutricional foi resultado de anos de pesquisa e debate envolvendo diferentes participantes de grande relevância para a discussão. A atuação da ANVISA e das indústrias de alimentos desempenham papéis cruciais nesse processo, uma vez que cabe às indústrias fornecerem informações precisas sobre os produtos, enquanto a agência reguladora tem a responsabilidade de fiscalizar e assegurar que os dados disponibilizados aos consumidores estavam adequados às normativas vigentes.

Portanto, o estudo conclui que a atualização da legislação de rotulagem nutricional deve garantir que as informações nutricionais nos rótulos das embalagens de alimentos sejam transmitidos de maneira mais eficiente por meio de dados de fácil compreensão e com a implementação da padronização de tabela de informação nutricional, a adoção de novas alegações nutricionais e da rotulagem frontal nutricional, visam promover a transparência ao consumidor, propiciando escolhas mais conscientes.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Perguntas e respostas: rotulagem nutricional. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/perguntas-e-respostas-rotulagem-nutricional>. Acesso em: 10 jan. 2025.

ANVISA. Relatório preliminar de análise de impacto regulatório sobre rotulagem nutricional. Brasília: Anvisa, 2018. Disponível em: https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/governanca/regulacao/boas-praticas-regulatorias/copy_of_analises-de-impacto-regulatorio-2013-exemplos-praticos-de-acordo-com-as-diretrizes-gerais-e-guia-da-casa-civil/relatoriapreliminarair-rotulagemnutricional-anvisa.pdf. Acesso em: 15 nov. 2024.

ARAÚJO, W. D. R. Importância, estrutura e legislação da rotulagem geral e nutricional de alimentos industrializados no Brasil. Revista Acadêmica Conecta FASF, Luz-MG, v. 2, n. 1, p. 35-50, 2017.

BANDEIRA, L. M. Rotulagem nutricional frontal sob a ótica de consumidores brasileiros. 2021. 166 f., il. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) — Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: <https://repositorio.unb.br>. Acesso em: 01 ago. 2024.

BOPAPE, M. T. et al. South African consumers' perceptions of front-of-package warning labels on unhealthy foods and drinks. Journal Plos: Curtin University, Australia, 2021. Disponível em: <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0257626>. Acesso em: 1 fev. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos. 2. ed. Brasília: ANVISA, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/rotulagem-nutricional-obrigatoria-manual-de-orientacao-as-industrias-de-alimentos.pdf/view>. Acesso em: 16 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020a. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Disponível em:

<https://www.in.gov.br/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143> . Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 429, de 8 de outubro de 2020b. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380 . Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 819, de 9 de outubro de 2023. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n-819-de-9-de-outubro-de-2023-501376222> . Acesso em: 20 fev. 2025.

BUENO, L. C. et al. The influence of nutritional labels on health care: an integrative review. *Research, Society and Development*, [S. l.], v. 11, n. 6, p. e52311629486, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i6.29486. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/29486> . Acesso em: 20 fev. 2025.

DALLA-PAULA, B. M.; LOURENÇÃO, L. F. de P. (Orgs.). Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados. Alfenas: Ed. UNIFAL-MG, 2023. 50 f. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/bibliotecas/wp-content/uploads/sites/125/2023/02/Ebook-Nova-Rotulagem-Nutricional-de-Alimentos.pdf>. Acesso em: 17 fev. 2025.

FRANCO-ARELLANO, B. et al. Influence of front-of-pack labeling and regulated nutrition claims on consumers' perceptions of product healthfulness and purchase intentions: a randomized controlled trial. *Appetite*, v. 149, 2020. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32061707/> . Acesso em: 1 fev. 2025.

GARCIA, P. P. C.; CARVALHO, L. P. da S. Análise da rotulagem nutricional de alimentos diet e light. *Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 89-103, 2011.

LOBANCO, C. M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. *Revista de Saúde Pública*, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.

MARANHÃO, M. B. Perceptibilidade da nova rotulagem nutricional frontal e frequência de oferta de alimentos ultraprocessados às crianças em idade pré-escolar. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) — Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2024. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br>. Acesso em: 18 fev. 2025.

MARTINS, A. P. B. (org.). Rotulagem de alimentos e doenças crônicas: percepção do consumidor no Brasil. 1. ed. São Paulo: IDEC, 2014. Disponível em: <http://www.idec.org.br/pdf/rotulagem-de-alimentos-e-doencas-cronicas.pdf> . Acesso em: 01 fev. 2025.

PASTORELLO, C. C. V. Análise de agrupamento alimentar a partir das tabelas de composição nutricional da TBCA e da USDA e sua relação com a classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) — Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. Disponível em: https://bdta.abcd.usp.br/directbitstream/1db2b1e0-95cf-4b65-84d1-c24a548c1c0a/Claudia%20Cristina%20Vieira%20Pastorello_2019.pdf . Acesso em: 20 fev. 2025.

PIRES, A. L. R. Influência da rotulagem nutricional no consumo de alimentos ultraprocessados em países da América Latina e Caribe. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) — Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2024. Disponível em: https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/55901?locale=pt_BR . Acesso em: 17 fev. 2025.

ROMANIV, T.; OLIVEIRA, R. C. de. Tutorial para elaboração de rotulagem nutricional de alimentos embalados para nutricionistas. Epitaya E-Books, v. 1, n. 27, p. 231-242, 2023.

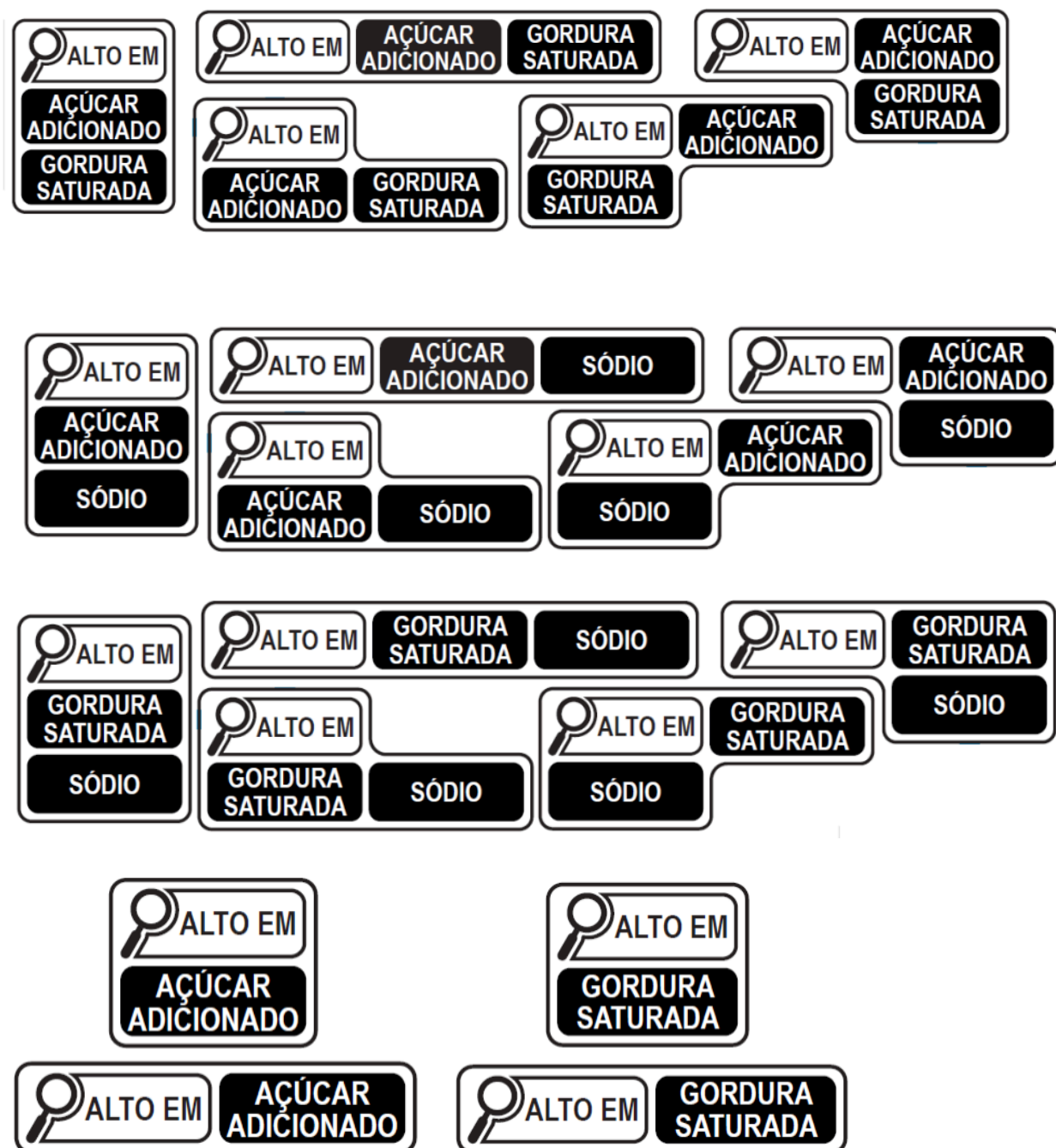
SANTOS, L. L. et al. Leitura dos rótulos nutricionais e o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados: relato de experiência de oficina prática na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 4, n. 4, p. 18400-18419, 2021.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). **Food Research Center (FoRC)**. Versão 7.2. São Paulo, 2023. [Acesso em: 10 de janeiro de 2025]. Disponível em: <<http://www.fcf.usp.br/tbca> >.

VIEIRA, T. K. de S. *et al.* INSTRUMENTO TECNOLÓGICO PARA ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA. *Revista Ibero-Americana De Humanidades, Ciências E Educação*, 9(9), 1571–1590. 2023

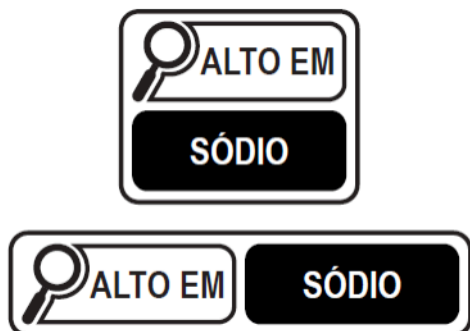
ANEXO 1 — MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL DISPONIBILIZADOS PELA IN Nº 75/2020

1. Modelos de rotulagem nutricional frontal



ANEXO 1 — MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL DISPONIBILIZADOS PELA IN N° 75/2020

2. Modelos de rotulagem nutricional frontal



Fonte: ANVISA, 2025.

ANEXO 2 — MODELOS DE TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DISPONIBILIZADOS PELA IN N° 75/2020

1. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
	Valor energético (kcal)			
Porções por emb.: 000	Carboidratos (g)			
	Açúcares totais (g)			
Porção: 000 ml (medida caseira)	Açúcares adicionados (g)			
	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: ANVISA, 2025.

2. Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: ANVISA, 2025..

ANEXO 2 — MODELOS DE TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DISPONIBILIZADOS PELA IN Nº 75/2020

3. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL						
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)		
Porções por emb.: 000 • Porção: 000 ml (medida caseira)	Carboidratos (g)			Gorduras saturadas (g)		
	Açúcares totais (g)			Gorduras trans (g)		
	Açúcares adicionados (g)			Fibras alimentares (g)		
	Proteínas (g)			Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: ANVISA, 2025.

4. Modelo Agregado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000			Porções por emb.: 000		
	Porção: 000 ml			Porção: 000 ml			Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: ANVISA, 2025.

ANEXO 3 — RELATÓRIO GERADO PELA APLICAÇÃO WEB COM DADOS DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE UM ALIMENTO

Componente	Unidade	atualizar	atualizar	atualizar	atualizar	atualizar
		1 (100.00 g)	1 ponta de faca (9mm quad., 3mm altura) (5.00 g)	1 colher de sopa (14.20 g)	1 xicara de chá (181.60 g)	1 tablete (113.00 g)
Principais						
Água	g	15.87	0.79	2.25	28.82	17.93
Valor energético (kcal)	kcal	717	36	102	1302	810
Valor energético (kJ)	kJ	3000	150	426	5448	3390
Proteína	g	0.85	0.04	0.12	1.54	0.96
Gorduras totais	g	81.11	4.06	11.52	147.3	91.65
Cinzas	g	2.11	0.11	0.3	3.83	2.38
Carboidratos (por diferença)	g	0.06	0	0.01	0.11	0.07
Fibra alimentar	g	0	0	0	0	0
Monossacarídeos	g	0.06	0	0.01	0.11	0.07
Minerais						
Cálcio	mg	24	1	3	44	27
Ferro	mg	0.02	0	0	0.04	0.02