

## **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011.**

Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

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

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

Art. 1º Fica aprovado o regulamento técnico que estabelece a lista dos compostos de nutrientes que podem ser utilizados em alimentos para fins especiais destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

Art. 2º A lista constante no Anexo I desta Resolução inclui compostos de nutrientes que podem ser usados com propósito nutricional em alimentos para fins especiais destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

§1º O uso dos compostos de nutrientes deve estar de acordo com o regulamento técnico específico do alimento ao qual se deseja adicionar os compostos.

§2º Determinados compostos previstos nesta norma podem não ser aplicáveis a alimentos para fins especiais de acordo com sua finalidade de uso.

Art. 3º Os compostos de nutrientes não previstos neste regulamento a serem adicionados em alimentos para fins especiais destinados a lactentes e a crianças de primeira infância devem seguir os seguintes critérios:

I - os compostos de nutrientes devem ser comprovadamente seguros e adequados para o uso a que se destinam como fonte de nutrientes para lactentes e crianças de primeira infância;

II - deve ser demonstrado, por meio de estudos adequados com animais e/ou humanos, que os compostos de nutrientes são biologicamente disponíveis;

III - os requisitos de pureza dos compostos de nutrientes devem se ajustar às especificações de identidade e pureza recomendadas pelo Codex Alimentarius ou, na falta de tais especificações, a outras especificações reconhecidas internacionalmente; e

IV - deve ser demonstrada a estabilidade dos compostos de nutrientes nos alimentos em que esses forem utilizados.

Parágrafo único. Os requisitos mencionados neste artigo devem ser demonstrados por meio de critérios cientificamente reconhecidos.

Art. 4º Por razões de estabilidade e segurança de manipulação, algumas vitaminas e outros nutrientes devem ser transformados em preparações apropriadas.

Parágrafo único. Para os fins previstos no *caput* deste artigo, é permitida a utilização de aditivos e ingredientes alimentares em conformidade com os regulamentos técnicos específicos das categorias dos produtos e dos veículos definidos no Anexo II desta Resolução.

Art. 5º As empresas abrangidas por esta Resolução terão o prazo de 18 (dezoito) meses, contados a partir da data de sua publicação, para promover as adequações necessárias constantes deste regulamento técnico.

§ 1º A partir da publicação desta Resolução, os novos produtos devem atender na íntegra às exigências contidas neste regulamento.

§ 2º Os produtos já registrados e fabricados até o final do prazo de adequação desta Resolução podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 6º 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. 7º Ficam revogados o anexo A da Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde n. 34, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância e o Anexo A da Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde n. 36, de 13 Janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos à base de cereais para alimentação infantil.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

DIRCEU BRÁS APARECIDO BARBANO

## Anexo I – Lista de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

Fontes de Nutrientes	Requerimentos de Pureza		Utilização em alimentos destinados a lactentes e ou a crianças de primeira infância						
	Codex Alimentarius	Órgãos internacionais	Fórmulas infantis para lactentes (A) e Fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas (B)		Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância e Fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas	Alimentos a base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância	Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	Outros alimentos para fins especiais destinados a lactentes e crianças de primeira infância	
			A	B					
<b>1. Fontes de Cálcio:</b>									
1.1. Carbonato de cálcio	1981	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.2. Cloreto de cálcio	1979	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.3. Dicitrato tricálcico (citrato de cálcio)	1979	JECFA (1975), FCC, USP, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.4. Gluconato de cálcio	1999	JECFA (1998), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.5. Glicerofosfato de cálcio	-	FCC, Ph Eur, Ph Franc	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.6. L-lactato de cálcio	1978	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur (tri e pentahidrato), BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.7. Hidróxido de cálcio	1979	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.8. Óxido de cálcio	1979	JECFA (1975), FCC, DAC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim	Sim

1.9. Dihidrogênio fosfato de cálcio (fosfato de cálcio monobásico)	1997	JECFA (1996), Ph Int, FC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.10. Hidrogênio fosfato de cálcio (fosfato de cálcio dibásico)	1979	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.11. Difosfato tricálcico (fosfato de cálcio tribásico)	-	JECFA (1973), Ph Int, FCC, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
1.12. Sulfato de cálcio	1979	JECFA (1975), Ph Int, FCC, Ph Eur (dihidrato), DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>2. Fontes de Ferro</b>								
2.1. Carbonato ferroso, estabilizado com sacarose	-	DAB	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
2.2. Fumarato ferroso	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.3. Gluconato ferroso	2001	JECFA (1999), FCC, USP, Ph Eur, DAB, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.4. Lactato ferroso	1991	JECFA (1989), FCC, NF	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.5. Sulfato ferroso	2001	JECFA (1999), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.6. Citrato férrico amoniacal	1987	JECFA (1984), FCC, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.7. Citrato férrico	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.8. Difosfato férrico (pirofosfato)	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.9. Ferro reduzido por hidrogênio	-	FCC, DAB	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
2.10. Ferro eletrolítico	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
2.11. Ferro carbonila	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim

2.12. Sacarato férrico	-	Ph Helv, DAB, ÖAB	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
2.13. Difosfato férrico de sódio	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
2.14. Citrato ferroso	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.15. Succinato ferroso	-	MP, MI	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.16. Bisglicinato ferroso	-	JECFA (2003)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2.17. Ortofosfato férrico	-	FCC	Não	Não	Não	Sim	Não	Não
<b>3. Fontes de magnésio</b>								
3.1. Carbonato de hidróxido de magnésio	-	JECFA (1979), USP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.2. Cloreto de magnésio	1979	JECFA (1979), FCC, USP, Ph Eur (- 4,5-hidratado), BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.3. Gluconato de magnésio	2001	JECFA (1998), FCC, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.4. Glicerofosfato de magnésio	-	Ph Eur, BPC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
3.5. Hidróxido de magnésio	1979	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.6. Lactato de magnésio	1987	JECFA (1983) (Mg-DL-lactato, Mg-L-lactato)	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
3.7. Óxido de magnésio	1987	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.8. Hidrogênio fosfato de magnésio (fosfato de magnésio dibásico)	1985	JECFA (1982), FCC, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.9. Fosfato trimagnésico (fosfato de magnésio)	1981	JECFA (1982), FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

tribásico)								
3.10. Sulfato de magnésio	-	Ph Eur (heptahidrato), FCC, USP, JP, BP, DAB, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.11. Acetato de magnésio	-	Ph Eur, DAC	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
3.12. Sais de magnésio do ácido cítrico	-	USP, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3.13. Carbonato de magnésio	-	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>4. Fontes de Sódio</b>								
4.1. Carbonato de sódio	1979	JECFA (1975), FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.2. Hidrogênio carbonato de sódio (bicarbonato de sódio)	1979	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.3. Cloreto de sódio	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.4. Citrato trissódico (citrato sódico)	-	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.5. Gluconato de sódio	1999	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.6. L-lactato de sódio	1978	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.7. Dihidrogênio fosfato de sódio (fosfato de sódio monobásico)	1995	JECFA (1963), FCC, USP, Ph Eur (dihidrato)	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.8. Hidrogênio fosfato dissódico (fosfato de sódio dibásico)	-	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, BP	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.9. Fosfato trissódico (fosfato de	-	JECFA (1975), FCC, DAC	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim

sódio tribásico)								
4.10. Hidróxido de sódio	1979	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, JP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
4.11. Sulfato de sódio	-	JECFA (2000), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
<b>5. Fontes de Potássio</b>								
5.1. Carbonato de potássio	1979	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, DAC	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
5.2. Hidrogênio carbonato de potássio (bicarbonato de potássio)	1979	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
5.3. Cloreto de potássio	1983	JECFA (1979), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5.4. Citrato tripotássico (citrato de potássio)	-	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5.5. Gluconato de potássio	1999	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5.6. Glicerofosfato de potássio	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
5.7. L-lactato de potássio	1978	JECFA (1974), FCC, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5.8. Dihidrogênio fosfato de potássio (fosfato de potássio monobásico)	1979	JECFA (1982), FCC, NF, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
5.9. Hidrogênio fosfato dipotássico (fosfato de potássio dibásico)	1979	JECFA (1982), FCC, BP	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
5.10. Fosfato de potássio tribásico	1979	JECFA (1982)	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim

5.11. Hidróxido de potássio	1979	JECFA (1975), FCC, NF, Ph Eur, JP, BP, DAC	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
<b>6. Fontes de Cobre</b>								
6.1. Gluconato cúprico (gluconato de cobre)	-	FCC, USP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6.2. Sulfato cúprico (sulfato de cobre)	1981	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6.3. Carbonato cúprico	-	MI	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6.4. Citrato cúprico	-	FCC, USP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>7. Fontes de Iodo</b>								
7.1. Iodeto de potássio	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
7.2. Iodeto de sódio	-	Ph Eur, USP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
7.3. Iodato de potássio	1991	JECFA (1988), FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
7.4. Iodato de sódio	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
<b>8. Fontes de Zinco</b>								
8.1. Acetato de zinco	-	USP, Ph Eur (dihidrato)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.2. Cloreto de zinco	-	USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.3. Gluconato de zinco	-	FCC, USP, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.4. Lactato de zinco	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.5. Óxido de zinco	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.6. Sulfato de zinco	-	FCC, USP, Ph Eur, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
8.7. Carbonato de zinco	-	USP, BP (carbonato hidróxido)	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>9. Fontes de Manganês</b>								
9.1. Cloreto de manganês (II)	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
9.2. Citrato de manganês (II)	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
9.3. Glicerofosfato de manganês (II)	-	FCC	Não	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
9.4. Sulfato de manganês (II)	-	FCC, USP, Ph Eur (monohidrato)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
9.5. Gluconato de manganês	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim



(II)								
9.6. Carbonato de manganês (II)	-	MI	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>10. Fontes de Selênio</b>								
10.1. Selenato de sódio	-	MI	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
10.2. Selenito de sódio	-	Ph Eur, USP, MP, MI	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
10.3. Selenito hidrogênio de sódio	-	DVFA	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>11. Cromo</b>								
11.1. Sulfato de cromo (III)	-	USP, MI	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
11.2. Cloreto de cromo (III)	-	USP, MI	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>12. Molibdênio</b>								
12.1. Molibdato de sódio	-	Ph Eur (dihidrato), BP, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
12.2. Molibdato de amônio	-	FCC, USP	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>13. Fluoreto</b>								
13.1. Fluoreto de sódio	-	FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
13.2. Fluoreto de potássio	-	FCC, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
13.3. Fluoreto de cálcio	-	DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>14. Vitamina A</b>								
14.1. Todo trans retinol	-	FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
14.2. Acetato de retinila	-	FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A), Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
14.3. Palmitato de retinila	-	FCC (vitamina A), USP, Ph Eur (vitamina A), Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>15. Provitamina A</b>								
15.1. Betacaroteno	1991	JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>16. Vitamina D</b>								
16.1. Vitamina D <sub>2</sub>	-	Ph Int, FCC, USP, Ph	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

(Ergocalciferol)		Eur, Jap Food Stan, DAB						
16.2. Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol)	-	Ph Int, FCC, USP, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>17. Vitamina E</b>								
17.1. D-alfa-tocoferol	2001	JECFA (2000), FCC, USP, NF, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
17.2. DL-alfa-tocoferol	1989	JECFA (1986), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
17.3. Acetato de D-alfa-tocoferila	-	FCC, USP, NF, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
17.4. Acetato de DL-alfa-tocoferila	-	FCC, USP, NF, Ph Eur, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
17.5. Succinato ácido de D-alfa-tocoferila	-	FCC, USP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
17.6. Succinato ácido de DL-alfa-tocoferila	-	NF, MP, MI, USP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
17.7. Succinato de DL-alfa-tocoferila polietileno glicol 1000	-	FCC, USP	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>18. Vitamina C</b>								
18.1. Ácido L-ascórbico	1981	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
18.2. L-ascorbato de cálcio	1983	JECFA (1981), FCC, USP, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
18.3. Ácido 6-palmitoil-L-ascórbico (palmitato de ascorbila)	-	JECFA (1973), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan,	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

		BP, DAB						
18.4. L-ascorbato de sódio	-	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, Ph Franc, Jap Food Stan, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
18.5. L-ascorbato de potássio	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>19. Vitamina B<sub>1</sub></b>								
19.1. Cloridrato de Cloreto de Tiamina	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
19.2. Tiamina mononitrato	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>20. Vitamina B<sub>2</sub></b>								
20.1. Riboflavina	1991	JECFA (1987), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
20.1. Riboflavina-5'-fosfato de sódio	1991	JECFA (1987), USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>21. Niacina</b>								
21.1. Nicotinamida	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
21.2. Ácido nicotínico	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>22. Vitamina B<sub>6</sub></b>								
22.1. Cloridrato de piridoxina	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
22.2. Piridoxal 5-fosfato	-	MI, FCC, USP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>23. Ácido fólico</b>								
23.1. Ácido N-pteróil-L-glutâmico	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
23.2. L-metilfolato de	-	JECFA (2005)	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim

cálcio								
<b>24. Ácido pantotênico</b>								
24.1. D-pantotenato de cálcio	-	FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
24.2. D-pantotenato de sódio	-	Jap Food Stan, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
24.3. D-pantotenol	-	FCC, USP, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
24.5. DL-pantotenol	-	FCC, USP, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>25. Vitamina B<sub>12</sub></b>								
25.1. Cianocobalamina	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
25.2. Hidroxocobalamina	-	Ph Int, USP, NF, Ph Eur (hidrocloreto)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>26. Vitamina K<sub>1</sub></b>								
26.1. Fitomenadiona (2-metil-3-fitil-1,4-naftoquinona/filoquinona/fitonadiona)	-	Ph Int, FCC (vitamina K), USP, Ph Eur, BP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>27. Biotina</b>								
27.1. D-biotina	-	FCC, USP, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

<b>28. Aminoácidos</b>						
28.1. L-Arginina	-	FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Somente para melhorar a qualidade nutricional da proteína (quando a proteína é nutricionalmente inadequada para o uso a que se destina)	Sim	Somente para melhorar a qualidade nutricional da proteína (quando a proteína é nutricionalmente inadequada para o uso a que se destina)	Sim
28.2. Cloridrato de L-Arginina	-	FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB		Sim		Sim
28.3. L-Cistina	-	FCC, USP, Ph Eur		Sim		Sim
28.4. Dicloridrato de L-Cistina	-	MI		Sim		Sim
28.5. L-Cisteína	-	DAB		Sim		Sim
28.6. Cloridrato de L-Cisteína	-	FCC, Ph Eur		Sim		Sim
28.7. L-Histidina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.8. Cloridrato de L-Histidina	-	FCC, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.9. L-Isoleucina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.10. Cloridrato de L-Isoleucina	-	FCC, USP		Sim		Sim
28.11. L-Leucina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.12. Cloridrato de L-Leucina	-	MI, FCC, USP		Sim		Sim
28.13. L-Lisina	-	USP		Sim		Sim
28.14. Cloridrato de L-Lisina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.15. L-Metionina	-	Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.16. L-Fenilalanina	-	FCC, USP, Ph Eur		Sim		Sim
28.17. L-Treonina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.18. L-Triptofano	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.19. L-Tirosina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim
28.20. L-Valina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB		Sim		Sim

28.21. L-Alanina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.22. L-Arginina L-aspartato	-	Fh Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.23. Ácido L-aspartico	-	FCC, USP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.24. L-Citrulina	-	USP, DAC	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.25. Ácido L-glutâmico	-	JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.26. L-Glutamina	-	FCC, USP, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.27. Glicina	-	FCC, USP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.28. L-Ornitina	-	MI, FCC	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.29. Cloridrato de L-Ornitina	-	DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.30. L-Prolina	-	FCC, USP, Ph Eur, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.31. L-Serina	-	USP, Ph Eur, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.32. N-Acetil-L-cisteína	-	USP, Ph Eur, DAB	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.33. N-Acetil-L-metionina	-	FCC	Não	Não	Não	Não	Não	Sim Não para lactentes
28.34. Acetato de L-Lisina	-	FCC, USP, MP, Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.35. L-Lisina L-Aspartato	-	Jap Food Stan	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.36. L-Lisina L-glutamato dihidratado	-	Jap Food Stan	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.37. L-Aspartato de magnésio	-	Ph Eur	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.38. L-Glutamato de cálcio	1991	JECFA, FCC, Jap Food Stan	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
28.39. L-Glutamato de potássio	-	JECFA, FCC, Jap Food Stan	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim
<b>29. Canitina</b>								
29.1. L-Carnitina	-	FCC, USP, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
29.2. Cloridrato de L-carnitina	-	FCC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
29.3. Tartarato de L-carnitina	-	FCC, Ph Eur	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
<b>30. Taurina</b>								
30.1. Taurina	-	USP, JP	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
<b>31. Colina</b>								
31.1. Colina	-	FCC, USP	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
31.2. Cloreto de colina	-	FCC, DAC, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

31.3. Citrato de colina	-	NF	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
31.4. Hidrogênio tartarato de colina	-	DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
31.5. Bitartarato de colina	-	FCC, NF, DAB	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>32. Inositol</b>								
32.1. Mio-inositol (meso-inositol)	-	FCC, DAC	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
<b>33. Nucleotídeos</b>								
33.1. Adenosina 5-monofosfato (AMP)	-	FSANZ	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.2. Citidina 5-monofosfato (CMP)	-	FSANZ, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.3. Guanosina 5-monofosfato (GMP)	-	JECFA (1985)	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.4. Inosina 5-monofosfato (IMP)	-	JECFA (1974)	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.5. Sal dissódico de uridina 5-monofosfato	-	FSANZ, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.6. Sal disódico de guanosina 5-monofosfato	-	FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim
33.7. Sal dissódico de inosina 5-monofosfato	-	FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	Sim	Sim	Sim	Não	Não	Sim

**Abreviaturas:**

BP = British Pharmacopoeia  
 BPC = British Pharmaceutical Codex  
 DAB = Deutsches Arzneibuch  
 DAC = Deutscher Arzneimittel-Codex  
 DVFA = Danish Veterinary and Food Administration  
 FCC = Food Chemicals Codex  
 FSANZ = Food Standards Australia New Zealand  
 FU = Farmacopoea Ufficiale della Repubblica Italiana  
 Jap Food Stan = Japanese Food Standard  
 JECFA = Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives  
 JP = The Pharmacopoeia of Japan  
 MI = Merck Index  
 MP = Martindale Pharmacopoeia  
 ÖAB = Österreichisches Arzneibuch  
 Ph Eur = Pharmacopoeia Europaea  
 Ph Franç = Pharmacopée Française  
 Ph Helv = Pharmacopoeia Helvetica  
 Ph Int = International Pharmacopoeia  
 USP = The United States Pharmacopoeia

**Anexo II – Veículos permitidos em compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.**

<b>INS</b>	<b>Veículo</b>	<b>Limite Máximo em alimentos prontos para o consumo destinados a lactentes e a crianças de primeira infância (mg/kg)</b>
301	Ascorbato de sódio (no revestimento de preparações de nutrientes contendo ácidos graxos poliinsaturados)	75
414	Goma arábica, goma acácia	10
421	Manitol (para vitamina B12 com secagem por fricção, somente 0,1%)	10
551	Dióxido de silício, sílica	10
	Octenil succinato sódico de amido	100