

Sumário

Introdução	11
1. Conceitos de rotulagem de alimentos	13
Rótulo	13
Embalagem	14
Alimento embalado	14
Consumidor	14
Alimento	14
Ingrediente	15
Matéria-prima	15
Aditivo alimentar	15
Denominação de venda do alimento	16
Fracionamento do alimento	16
Lote	16
País de origem	16
Painel Principal	17
Rotulagem nutricional	17
Nutriente	18
2. Informações obrigatórias em rótulos de alimentos	19
Painel Principal (PP)	19
Informações obrigatórias	21
Rotulagem de produtos de origem animal	29
Regras básicas para rotulagem de alimentos	37
Rotulagem facultativa	39
Denominação de qualidade	39
Apresentação e distribuição da informação obrigatória	40
3. Rotulagem específica	42
Água mineral	42
Carnes de aves, miúdos crus, resfriados ou congelados	43

Corante tartrazina	44
Produtos orgânicos	44
Ovos	46
Transgênicos	46
Palmito	47
Alimentos irradiados	48
4. Rotulagem nutricional	49
Declarações obrigatórias de valor calórico, nutrientes e componentes	50
Apresentação das declarações de valor calórico, nutrientes e componentes	51
Tamanhos de porções	55
Cálculos das informações nutricionais	60
Valores diários (%VD)	75
Declaração simplificada de nutrientes	78
Formas de apresentação da tabela nutricional	79
5. Critérios para a utilização da informação nutricional complementar	84
6. Alergênicos em alimentos	92
Legislação	93
7. Alimentos para fins especiais	96
Âmbito de aplicação	96
Classificação	97
Características de composição e qualidade	98
Declarações nutricionais	100
Alimentos para controle do peso	102
Alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância	105
8. Alimentos adicionados de nutrientes essenciais	109
Classificação	109
Composição e requisitos	110
9. Suplementos vitamínicos e minerais	113
Composição	113
Formas de apresentação	114

10. Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância	117
Classificação	117
Características de composição e qualidade	118
Designação	119
Promoção comercial	121
11. Fórmulas infantis para lactentes e fórmulas infantis de seguimento	124
Rotulagem	124
12. Alimentos para praticantes de atividade física	126
Tipos de alimentos	126
13. Sal hipossódico	129
Composição	129
Rotulagem	130
14. Rotulagem ambiental	131
15. Embalagens para alimentos	134
Classificação	136
Vidro	138
Metal	140
Plástico	142
Papel e papelão	147
Migração dos componentes das embalagens para o alimento	149
Referências	151