

Nº 195 - DOU – 13/10/22 - Seção 1 – p.80

MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA COLEGIADA

RETIFICAÇÃO

No Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).

Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Amidos e féculas	20	Colheres de sopa
Arroz cru	50	Xícaras
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30	Colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30	Unidades
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	150	Unidades ou xícara
Batata e mandioca pré-frita congelada	85	Unidades ou xícaras
Produtos à base de tubérculos e cereais pré-fritos ou congelados	85	Unidades
Biscoito salgados, integrais e grissines	30	Unidades
Bolos, todos os tipos sem recheio	60	Fatia ou fração
Canjica (grão cru)	50	Xícaras
Cereal matinal pesando até 45 g por xícara	30	Xícaras
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40	Xícaras
Cereais integrais crus	45	Xícaras
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50	Xícaras
Farelo de cereais e germe de trigo	10	Colheres de sopa
Farinha láctea	30	Colheres de sopa
Farofa pronta	35	Colheres de sopa
Massa alimentícia seca	80	Pratos ou xícaras
Massa desidratada com recheio	70	Pratos ou xícaras
Massas frescas com e sem recheios	100	Pratos ou xícaras
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50	Unidades ou fatias
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50	Unidades
Pão doce sem frutas	40	Unidades
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40	Unidades
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40	Unidades ou fatias
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados	50	Unidades ou fatias

sem recheio, chipa paraguaia		
Pipoca	25	Xícaras
Torradas	30	Unidades
Tofu	40	Fatias
Trigo para quibe e proteína texturizada de soja	50	Xícaras
Leguminosas secas, todas	60	Xícaras
Pós para preparar flans e sobremesas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sagu	30	Colheres de sopa
Massas para pasteis e panquecas	30	Unidades
Massa para tortas salgadas	30	Frações
Massa para pizza	40	Fatias
Farinha de rosca	30	Colheres de sopa
Preparações a base de soja tipo: milanesa, almondegas e hambúrguer)	80	Unidades
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Fatias
Pré-mistura para preparar bori-bori	Quantidade suficiente para preparar 80 g	Colheres de sopa
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Preparado desidratados para purês de tubérculos	Quantidade suficiente para 150 g	Colheres de sopa ou xícaras
Pós para preparar bolos e tortas	Quantidade suficiente para preparar 60 g	Colheres de sopa
Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	30	Colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15	Colheres de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60	Colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	60	Colheres de sopa
Picles e alcaparras	15	Colheres de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200	Copos
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para sopa	40	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para purê	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50	Unidades ou xícaras
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130	Xícaras
Vegetais empanados	80	Unidades
Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Polpa de frutas para sobremesas	50	Colheres de sopa
Suco, néctar e bebidas de frutas	200	Copos
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50	Unidades ou colheres de sopa
Uva passa	30	Colheres de sopa

Fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140	Unidades ou colheres de sopa
Grupo IV: Leites e derivados (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Bebida láctea	200	Copos
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos	200	Copos
Leite fluido, todos os tipos	200	Copos
Leite evaporado	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Queijo ralado	10	Colheres de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50	Colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	Colheres de sopa ou fatias
Leite em pó	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Sobremesas lácteas	120	Unidades ou xícaras
Pós para preparar sobremesas lácteas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Pós para preparar sorvetes	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Grupo V: Carnes e ovos (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Almôndegas a base de carnes	80	Unidades
Anchovas em conserva	15	Colheres de sopa
Apresentado e corned beef	30	Fatias
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	Unidades ou colheres de sopa
Caviar	10	Colheres de chá
Charque	30	Frações ou pratos
Hambúrguer a base de carnes	80	Unidades
Linguiça, salsicha, todos os tipos	50	Unidades ou frações
Kani-kama	20	Unidades ou colheres de sopa
Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não	100	Unidades
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	Unidades
Embutidos, fiambre e presunto	40	Unidades ou fatias
Peito de peru, blanquet	60	Unidades ou fatias
Patês (presunto, fígado e bacon etc)	10	Colheres de chá
Ovo	x gramas	Unidades
Grupo VI: Óleos, gorduras e sementes oleaginosas (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Óleos vegetais, todos os tipos	13	Colheres de sopa
Azeitona	20	Unidades
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	Fatias
Banha e gorduras animais	10	Colheres de sopa
Gordura vegetal	10	Colheres de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	12	Colheres de sopa
Manteiga, margarina e similares	10	Colheres de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	13	Colheres de sopa

Chantilly	20	Colheres de sopa
Creme de leite	15	Colheres de sopa
Leite de coco	15	Colheres de sopa
Coco ralado	12	Colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	15	Colheres de sopa
Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Açúcar, todos os tipos	5	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20	Colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc)	40	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó)	20	Colheres de sopa
Geleias diversas	20	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade suficiente para preparar 120	Colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20	Unidades
Goma de mascar	3	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25	Unidades ou frações
Confeitos de chocolate e drageados em geral	25	Unidades ou colheres de sopa
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	Bolas ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	Unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	20	Unidades ou frações
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes)	200	Xícaras ou copos
Pós para preparo de refresco	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30	Unidades
Brownies e alfajores	40	Unidades
Frutas cristalizadas	30	Unidades ou colheres de sopa
Panetone	80	Unidades ou fatias
Bolo com frutas	60	Unidades ou fatias
Bolos e similares com recheio ou cobertura	60	Unidades ou fatias
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura	40	Unidades
Snacks a base de cereais e farinhas para petisco	25	Xícaras
Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc	20	Colheres de sopa
Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Caldo (carne, galinha, legumes etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo)	Quantidade suficiente para 250 ml	Unidades, colheres de sopa ou frações

Catchup e mostarda	12	Colheres de sopa
Molhos a base de soja ou vinagre	x gramas	Colheres de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	x gramas	Colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Misso	20	Colheres de sopa
Missoshiro	Quantidade suficiente para 200 ml	Colheres de sopa
Extrato de soja	30	Colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens da tabela	100	Unidades ou frações
Tempero completos	5	Colheres de chá
Bebidas alcoólicas	Quantidade equivalente a 10 g de etanol	Unidades ou copos

"

Leia-se:

"

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Amidos e féculas	20 g	Colheres de sopa
Arroz cru	50 g	Xícaras
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30 g	Colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30 g	Unidades
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	150 g	Unidades ou xícara
Batata e mandioca pré-frita congelada	85 g	Unidades ou xícaras
Produtos à base de tubérculos e cereais pré-fritos ou congelados	85 g	Unidades
Biscoito salgados, integrais e grissines	30 g	Unidades
Bolos, todos os tipos sem recheio	60 g	Fatia ou fração
Canjica (grão cru)	50 g	Xícaras
Cereal matinal pesando até 45 g por xícara	30 g	Xícaras
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40 g	Xícaras
Cereais integrais crus	45 g	Xícaras
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50 g	Xícaras
Farelo de cereais e germe de trigo	10 g	Colheres de sopa
Farinha láctea	30 g	Colheres de sopa
Farofa pronta	35 g	Colheres de sopa
Massa alimentícia seca	80 g	Pratos ou xícaras
Massa desidratada com recheio	70 g	Pratos ou xícaras
Massas frescas com e sem recheios	100 g	Pratos ou xícaras
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50 g	Unidades ou fatias
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50 g	Unidades
Pão doce sem frutas	40 g	Unidades
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40 g	Unidades
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40 g	Unidades ou fatias
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	50 g	Unidades ou fatias

Pipoca	25 g	Xícaras
Torradas	30 g	Unidades
Tofu	40 g	Fatias
Trigo para quibe e proteína texturizada de soja	50 g	Xícaras
Leguminosas secas, todas	60 g	Xícaras
Pós para preparar flans e sobremesas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sagu	30 g	Colheres de sopa
Massas para pasteis e panquecas	30 g	Unidades
Massa para tortas salgadas	30 g	Frações
Massa para pizza	40 g	Fatias
Farinha de rosca	30 g	Colheres de sopa
Preparações à base de soja tipo: milanesa, almondegas e hambúrguer	80 g	Unidades
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Fatias
Pré-mistura para preparar bori-bori	Quantidade suficiente para preparar 80 g	Colheres de sopa
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Preparado desidratados para purês de tubérculos	Quantidade suficiente para 150 g	Colheres de sopa ou xícaras
Pós para preparar bolos e tortas	Quantidade suficiente para preparar 60 g	Colheres de sopa

Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal).

Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	30 g	Colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15 g	Colheres de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60 g	Colheres de sopa
Molho de tomate ou à base de tomate e outros vegetais	60 g	Colheres de sopa
Picles e alcaparras	15 g	Colheres de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200 ml	Copos
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40 g	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para sopa	40 g	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para purê	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50 g	Unidades ou xícaras
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130 g	Xícaras
Vegetais empanados	80 g	Unidades

Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal).

Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Polpa de frutas para sobremesas	50 g	Colheres de sopa
Suco, néctar e bebidas de frutas	200 ml	Copos
Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50 g	Unidades ou colheres de sopa
Uva passa	30 g	Colheres de sopa
Fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140 g	Unidades ou colheres de sopa

Grupo IV: Leites e derivados (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Bebida láctea	200 ml	Copos
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos	200 g	Copos
Leite fluido, todos os tipos	200 ml	Copos
Leite evaporado	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Queijo ralado	10 g	Colheres de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50 g	Colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30 g	Colheres de sopa ou fatias
Leite em pó	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Sobremesas lácteas	120 g	Unidades ou xícaras
Pós para preparar sobremesas lácteas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Pós para preparar sorvetes	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Grupo V: Carnes e ovos (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Almôndegas à base de carnes	80 g	Unidades
Anchovas em conserva	15 g	Colheres de sopa
Apresentado e corned beef	30 g	Fatias
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60 g	Unidades ou colheres de sopa
Caviar	10 g	Colheres de chá
Charque	30 g	Frações ou pratos
Hambúrguer à base de carnes	80 g	Unidades
Linguiça, salsicha, todos os tipos	50 g	Unidades ou frações
Kani-kama	20 g	Unidades ou colheres de sopa
Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não	100 g	Unidades
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130 g	Unidades
Embutidos, fiambre e presunto	40 g	Unidades ou fatias
Peito de peru, blanquet	60 g	Unidades ou fatias
Patês (presunto, fígado e bacon etc)	10 g	Colheres de chá
Ovo	Quantidade que corresponda a 1 unidade	Unidades
Grupo VI: Óleos, gorduras e sementes oleaginosas (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Óleos vegetais, todos os tipos	13 ml	Colheres de sopa
Azeitona	20 g	Unidades
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10 g	Fatias
Banha e gorduras animais	10 g	Colheres de sopa
Gordura vegetal	10 g	Colheres de sopa
Maionese e molhos à base de maionese	12 g	Colheres de sopa
Manteiga, margarina e similares	10 g	Colheres de sopa
Molhos para saladas à base de óleo (todos os tipos)	13 ml	Colheres de sopa
Chantilly	20 g	Colheres de sopa

Creme de leite	15 g	Colheres de sopa
Leite de coco	15 g	Colheres de sopa
Coco ralado	12 g	Colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	15 g	Colheres de sopa
Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Açúcar, todos os tipos	5 g	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20 g	Colheres de sopa
Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc)	40 g	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó)	20 g	Colheres de sopa
Geleias diversas	20 g	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20 g	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120 g	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20 g	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20 g	Unidades
Goma de mascar	3 g	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25 g	Unidades ou frações
Confeitos de chocolate e drageados em geral	25 g	Unidades ou colheres de sopa
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	Bolas ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	Unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrões, pé de moleque e paçoca	20 g	Unidades ou frações
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes)	200 ml	Xícaras ou copos
Pós para preparo de refresco	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30 g	Unidades
Brownies e alfajores	40 g	Unidades
Frutas cristalizadas	30 g	Unidades ou colheres de sopa
Panetone	80 g	Unidades ou fatias
Bolo com frutas	60 g	Unidades ou fatias
Bolos e similares com recheio ou cobertura	60 g	Unidades ou fatias
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura	40 g	Unidades
Snacks à base de cereais e farinhas para petisco	25 g	Xícaras
Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc	20 g	Colheres de sopa
Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.		
Produtos	Tamanho das porções	Medidas caseiras sugeridas
Caldo (carne, galinha, legumes etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo)	Quantidade suficiente para 250 ml	Unidades, colheres de sopa ou frações
Catchup e mostarda	12 g	Colheres de sopa

Molhos à base de soja ou vinagre	Quantidade que corresponda a 1 colher de sopa	Colheres de sopa
Molhos à base de produtos lácteos ou caldos	Quantidade que corresponda a 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Misso	20 g	Colheres de sopa
Missoshiro	Quantidade suficiente para 200 ml	Colheres de sopa
Extrato de soja	30 g	Colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens da tabela	100 g	Unidades ou frações
Tempero completos	5 g	Colheres de chá
Bebidas alcoólicas	Quantidade equivalente a 10 g de etanol	Unidades ou copos

"

No Anexo IX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

1. Modelo vertical

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.

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)	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.

3. 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.

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml			000 ml			100 ml			000 ml		
			%VD*			%VD*			%VD*			%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.

5. 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.

"

Leia-se:

"

1. Modelo vertical:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%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.

2. Modelo horizontal:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000	Valor energético (kcal)			
Porção: 000 ml (medida caseira)	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.

3. Modelo vertical quebrado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 • 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.

4. 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	Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)		
Porção: 000 ml (medida caseira)	Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)		
	Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)		
	Proteínas (g)				Sódio (mg)		

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5. Modelo agregado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1			Produto 2			Produto 3		
	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.

"

No Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento: centralizado.	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.

"

Leia-se:

"

Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado, para	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado, para

	os modelos vertical e vertical quebrado, e superior, para os demais modelos.	os modelos vertical e vertical quebrado, e superior, para os demais modelos.
Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*"	Estilo: negrito (bold), combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: negrito (bold), combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.

"

No Anexo XII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "**Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: "***No alimento pronto para o consumo."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

"

Leia-se:

"

Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: "**Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior
Tipografia da nota de rodapé: "***No alimento pronto para o consumo."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda. Alinhamento vertical: superior

"

No Anexo XIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)

Por 100 g (00 g, %VC*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g, 0%), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibra alimentar 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 g (00 g, 0%).

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

"

Leia-se:

"

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 • Porção: 000 g (medida caseira)

Por 100 g (00 g, %VD*): Valor energético 000 kcal (00 kcal, 0%) • Carboidratos 00 g (00 g, 0%), dos quais Açúcares totais 00 g (00 g), Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 00 g (00 g, 0%) • Gorduras totais 00 g (00 g, 0%), das quais Gorduras saturadas 00 g (00 g, 0%), Gorduras trans 00 g (00 g, 0%) • Fibras alimentares 00 g (00 g, 0%) • Sódio 00 mg (00 g, 0%).

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

"

No Anexo XIV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Símbolo separador dos subtítulos e dos constituintes sem indentação	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle
---	--

"

Leia-se:

"

Símbolo separador dos subtítulos e dos constituintes sem indentação	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle
---	--

"

No item 2 do Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Tipografia do bloco informativo "ALTO EM"	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto iniciado a uma distância 2Y da borda direita.
---	---

"

Leia-se:

"

Tipografia do bloco informativo "ALTO EM"	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado. Alinhamento horizontal: texto finalizado a uma distância 2Z da lateral direita do bloco informativo.
--	--

"

No item 2 do Anexo XX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte e nota: "(*) fornece quantidades não significativas de açúcares"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

"

Leia-se:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de açúcares"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

"

No item 4 do Anexo XX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumprir com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e	Caso o alimento tenha adição gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação

	Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
--	---	---

"

Leia-se:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes à seguinte nota: "(*) fornece quantidades não significativas de gorduras"; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

"

No item 4 do Anexo XX da Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, publicada no Diário Oficial da União nº 195, de 9 de outubro de 2020, seção 1, pág. 113 a 124,

Onde se lê:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Sem adição de	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "contém gordura própria dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a
	O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e	visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é
	O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e O alimento não contém ingredientes contêm os ingredientes anteriores adicionados.	um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

"

Leia-se:

"

Atributos nutricionais	Critérios de composição	Critérios de rotulagem
Sem adição de	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "contém gordura própria dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo
	O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e	menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos

		nutricionais baixo ou reduzido
	O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham os ingredientes anteriores adicionados.	em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

"