















- 5.2.5. Polietilenoglicol: com no máximo 0,2% (m/m) de monoetilenoglicol.  
 5.2.6. Uréia.  
 5.2.7. Nitrato de sódio [CAS 7631-99-4], somente em combinação com ureia.  
 5.2.8. Polipropilenoglicol (massa molecular mínima 1000 Dalton).  
 5.2.9. Propilenoglicol [CAS 57-55-6].  
 5.2.10. Dioctilsulfosuccinato de sódio.  
 5.2.11. Dipropileno glicol [CAS 25265-71-8].

5.3. Pigmentos, corantes e branqueadores fluorescentes  
 5.3.1. Os pigmentos e corantes não podem migrar para os alimentos quando se aplica a metodologia referida no item 2.15 das Disposições Gerais.

5.3.2. Para os branqueadores fluorescentes, o teste de migração deve ser realizado de acordo com a metodologia referida no item 2.16 das Disposições Gerais, sendo que deve ser atingido o grau 5 (cinco) na escala de avaliação da metodologia.

5.3.3. Os derivados sulfonados de estilbeno podem ser adicionados na massa ou na superfície. Limite máximo 0,3% em relação ao produto acabado.

- 5.3.4. Os critérios de pureza para os corantes e pigmentos são:  
 a) Antimônio (Sb) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,05% (m/m);  
 b) Arsênio (As) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,005% (m/m);  
 c) Bário (Ba) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,01% (m/m);  
 d) Cádmio (Cd) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,01% (m/m);  
 e) Cromo (Cr) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,10% (m/m);  
 f) Mercúrio (Hg) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,005% (m/m);  
 g) Chumbo (Pb) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,01% (m/m);  
 h) Selênio (Se) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,01% (m/m);  
 i) Zinco (Zn) solúvel em HCl 0,1N: máximo 0,20% (m/m).

Os critérios de pureza previstos neste item devem ser avaliados de acordo com metodologia analítica descrita no Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Corantes em Embalagens e Equipamentos Plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

5.3.5. As aminas aromáticas não devem ser detectadas (limite de detecção: 0,1 mg/kg de papel).

5.3.6. Os corantes azóicos (azocorantes), por clivagem redutora de um ou mais grupos azóicos, não podem liberar uma ou mais das aminas aromáticas listadas na tabela abaixo (limite de detecção: 0,1 mg/kg de papel):

Número CAS	Substância	
92-67-1	bifenil-4-ilamina 4-aminobifenilo xenilamina	
92-87-5	benzidina	
95-69-2	4-cloro-o-toluidina	
91-59-8	2-naftilamina	
97-56-3	o-aminoazotolueno 4-amino-2,3-dimetilazobenzeno 4-o-tolilazo-o-toluidina	
99-55-8	5-nitro-o-toluidina	
106-47-8	4-cloroanilina	

615-05-4	4-metoxi-m-fenilenodiamina	
101-77-9	4,4'-metilenodianilina 4,4'-diaminodifenilmetano	
91-94-1	3,3'-diclorobenzidina 3,3'-diclorobifenil-4,4'-ilenodiamineno	
119-90-4	3,3'-dimetoxibenzidina o-dianisidina	
119-93-7	3,3'-dimetilbenzidina 4,4'-bi-o-toluidina	
838-88-0	4,4'-metilenodi-o-toluidina	
120-71-8	6-metoxi-m-toluidina p-cresidina	
101-14-4	4,4'-metileno-bis-(2-cloro-anilina) 2,2'-dicloro-4,4'-metileno-dianilina	
101-80-4	4,4'-oxidianilina	
139-65-1	4,4'-tiodianilina	
95-53-4	o-toluidina 2-aminotolueno 2-metil-anilina	







## 2. CONDIÇÕES DE EXTRAÇÃO PARA DETERMINAÇÃO DE MIGRAÇÃO TOTAL

2.1. O contato dos materiais celulósicos com os simulantes, nas condições de tempo e temperatura selecionadas, será realizado de maneira a reproduzir ou representar as condições normais e previsíveis de uso na elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos.

2.2. As análises devem ser efetuadas em triplicata e deve haver uma prova em branco.

2.3. Se uma embalagem ou equipamento de material celulósico é utilizado sucessivamente em várias condições de contato, os ensaios de migração serão realizados submetendo os mesmos corpos de prova sucessivamente a estas condições de teste, usando o mesmo simulante.

2.4. Para um determinado tempo de contato, se o material celulósico cumprir com os limites nos ensaios de migração a uma temperatura específica, não é necessário efetuar testes a temperaturas menores que essa.

2.5. Para uma determinada temperatura de contato, se o material celulósico cumprir com os limites nos ensaios de migração para um tempo específico, não é necessário efetuar testes para tempos menores que esse.

2.6. Quando não se aplicam as condições de contato estabelecidas na TABELA 1 deste Regulamento, devem ser empregadas as condições que mais representam o uso do material, da embalagem ou do equipamento.

## 3. DETERMINAÇÃO DA MIGRAÇÃO TOTAL

### 3.1. REAGENTES

3.1.1. Água destilada ou deionizada de condutividade inferior a 2,5 µS/cm a 25°C.

3.1.2. Solução de ácido acético a 3% (m/v), preparada a partir de ácido acético diluído com água destilada ou deionizada de condutividade inferior a 2,5 µS/cm a 25°C.

3.1.3. Solução de álcool etílico a 10% (v/v), preparada a partir de álcool etílico 95% diluído com água destilada ou deionizada de condutividade inferior a 2,5 µS/cm a 25°C.

3.1.4. n-Heptano P.A.

### 3.2. VIDRARIA E EQUIPAMENTOS

a) Balões para destilação;

b) Erlenmeyers;

c) Provetas;

d) Pipetas graduadas;

e) Pérolas de vidro;

f) Cápsulas de porcelana;

g) Béqueres;

h) Dessecador;

i) Chapa de aquecimento;

j) Banho-maria com controlador de temperatura;

k) Sistema de destilação de solventes;

l) Balança analítica, com precisão de 0,1 mg;

m) Régua calibrada, com valor da menor divisão de 1 mm.

Nota: Tanto as cápsulas de porcelana como a vidraria empregada no ensaio não podem apresentar superfícies desgastadas, devem ser devidamente lavadas com detergente apropriado (neutro ou alcalino) e enxaguadas com água destilada. Para os ensaios de determinação de migração específica de metais, as vidrarias também devem ser lavadas com imersão em banho com solução de ácido nítrico em água destilada a 20% (v/v) e enxaguadas com água destilada.

## 3.3. PROCEDIMENTO

### 3.3.1. Papéis não revestidos.

a) Cortar um número de corpos de prova de dimensões tais que a superfície a ser analisada seja de pelo menos 600 cm<sup>2</sup>. Para calcular a superfície, considerar os dois lados do papel.

b) Colocar os corpos de prova em um béquer e adicionar o simulante escolhido em uma relação de 0,3 ml/cm<sup>2</sup> de superfície analisada e empregar temperatura e tempo de contato de acordo com a condição escolhida (ver TABELA 1).

Nota: Caso o papel absorva totalmente o simulante, deve-se aumentar a quantidade deste de modo a se ter simulante em excesso.

c) Para os simulantes aquosos (água, solução de ácido acético a 3% (m/v) e solução de álcool etílico a 10% (v/v)), no final do período de contato, transferir quantitativamente o extrato para outro béquer e reduzir o volume para cerca de 50 mL. Transferir quantitativamente o volume reduzido do béquer para uma cápsula (ou béquer de menor capacidade) tarada e evaporar totalmente o extrato.

d) Para o simulante n-heptano, no final do período de contato, transferir quantitativamente o extrato para um balão com algumas pérolas de vidro, previamente tarado, e conectar o balão a um sistema de destilação para remoção do solvente até restar poucos mililitros do solvente no fundo do balão.

Notas:

(1) O volume empregado nas operações de lavagem e transferência dos extratos deve ser anotado e ser o mesmo em todas as determinações paralelas. Este, de preferência, não pode ultrapassar 100 mL.

(2) Caso o papel desprenda fibras, o extrato deve ser filtrado, antes da evaporação, através de cadinho de vidro sinterizado ou com filtro e papel de filtro de filtração rápida, isento de cinzas (por exemplo, Whatman N°41 ou similar).

e) Levar a cápsula (ou béquer) ou balão com o resíduo de evaporação em estufa a (105 ± 3)°C por uma hora. Posteriormente, resfriar o recipiente em dessecador por 30 minutos e pesá-la em balança analítica com precisão de 0,1 mg. Repetir as três últimas operações (secagem em estufa, resfriamento em dessecador e pesagem) até obter massa constante. Fazer um branco analítico empregando o mesmo volume de simulante usado no ensaio para lavagem e transferência.

### 3.3.2. Papéis revestidos.

a) Cortar um número de corpos de prova de dimensões tais que a superfície a ser analisada seja de pelo menos 600 cm<sup>2</sup>.

b) Colocar os corpos de prova em dispositivos específicos de modo que apenas a superfície que entrará em contato com o alimento fique em contato com o simulante.

c) Colocar o simulante escolhido em uma relação de 0,3 mL/cm<sup>2</sup> de superfície analisada e empregar temperatura e tempo de contato escolhido (ver TABELA 1).

d) Para os simulantes aquosos (água, solução de ácido acético a 3% (m/v) e solução de álcool etílico a 10% (v/v)), no final do período de contato, transferir quantitativamente o extrato para um outro béquer e reduzir o volume para cerca de 50 mL. Transferir quantitativamente o volume reduzido do béquer para uma cápsula (ou béquer de menor capacidade) tarada e evaporar totalmente o extrato.

e) Para o simulante n-heptano, no final do período de contato, transferir quantitativamente o extrato para um balão com algumas pérolas de vidro, previamente tarado, e conectar o balão a um sistema de destilação para remoção do solvente até restar poucos mililitros do solvente no fundo do balão.

Nota: O volume empregado nas operações de lavagem e transferência dos extratos deve ser anotado e ser o mesmo em todas as determinações paralelas. Este, de preferência, não pode ultrapassar 100 mL.

f) Levar a cápsula (ou béquer) ou balão com o resíduo de evaporação em estufa a (105 ± 3)°C por uma hora. Posteriormente, resfriar o recipiente em dessecador por 30 minutos e pesá-la em balança analítica com precisão de 0,1 mg. Repetir as três últimas operações (secagem em estufa, resfriamento em dessecador e pesagem) até obter massa constante. Fazer um branco analítico empregando o mesmo volume de simulante usado no ensaio para lavagem e transferência.

## 4. CALCULOS

Expressar a migração total (MT) em mg/dm<sup>2</sup> segundo as fórmulas:

4.1. Cálculo para os simulantes aquosos (água, solução de ácido acético a 3% (m/v) e solução de álcool etílico a 10% (v/v)):

$$MT = (R_1 - R_2)/A$$

Onde:

R<sub>1</sub> = massa do resíduo da amostra, em mg;

R<sub>2</sub> = massa obtida na prova em branco, em mg;

A = área total de contato com o simulante, em dm<sup>2</sup>.

4.2. Cálculo para o simulante n-heptano:

$$MT = (R_1 - R_2)/(A \times n)$$

Onde:

R<sub>1</sub> = massa do resíduo da amostra, em mg;

R<sub>2</sub> = massa obtida na prova em branco, em mg;

A = área total de contato com o simulante, em dm<sup>2</sup>;

n = O número "n" é o fator de redução do simulante D, usado convencionalmente para considerar a maior capacidade extrativa do simulante D em relação à capacidade extrativa do alimento em questão. n=5.

Notas:

a) Se o resíduo (R<sub>1</sub>) do primeiro ensaio for inferior ao limite de detecção, repetir a determinação empregando uma amostra de área maior. Se for necessário, pode ser utilizado um volume maior de simulante.

b) Expressar como resultado final a média das três determinações com precisão de uma casa decimal, acompanhada de seu desvio padrão.

## 5. DETERMINAÇÃO DA MIGRAÇÃO ESPECÍFICA

5.1. A migração específica de um elemento ou substância com restrição neste Regulamento é determinada a partir da quantidade do elemento no extrato da migração total.

5.2. Para o cálculo da migração específica de elemento ou substância com restrição neste Regulamento, em mg/kg, aplica-se a seguinte fórmula:

$$ME = \frac{m \times S}{A \times M}$$

Onde:

ME: migração específica de substância ou elemento por quilograma de alimento, expresso em mg/kg;

m: massa de substância ou elemento no extrato de migração, expresso em mg;

A: área total de contato da amostra com simulante, expresso em dm<sup>2</sup>;

(S/M): relação da área de contato do material celulósico (S) pela massa de alimento (M), expresso em dm<sup>2</sup>/kg. Quando não se conhece a massa do alimento, se utiliza a massa de água correspondente ao volume da embalagem, expresso em kg.

5.3. Quando não se conhece a relação (S/M) real para um material celulósico, deve-se empregar a relação S/M = 6 dm<sup>2</sup>/kg.

TABELA 1 - CONDIÇÕES PARA OS ENSAIOS DE MIGRAÇÃO

CONDIÇÕES DE CONTATO	CONDIÇÃO DE ENSAIO			
	SIMULANTE A Água destilada	SIMULANTE B Ácido acético a 3% (m/v)	SIMULANTE C Etanol a 10% (v/v) (para alimentos com conteúdo de álcool entre 5 e 10%) ou igual a concentração do alimento (para alimentos com teor de álcool > 10%)	SIMULANTE D n-Heptano
A) Contato prolongado - Tempo(t): t > 24 h; e Temperatura(T): T < 5 °C - Tempo(t): t > 24 h; e Temperatura(T): 5°C ≤ T < 40°C	20°C ± 1°C/48 h + 0,5h  50°C ± 2°C/24 h + 0,5h	20°C ± 1°C/48 h + 0,5h  50°C ± 2°C/24 h + 0,5h	20°C ± 1°C/48 h + 0,5h  50°C ± 2°C/24 h + 0,5h	20°C ± 1°C/30 min + 1min  20°C ± 1°C/30 min + 1min
B) Contato breve - Tempo(t): 2 h ≤ t ≤ 24 h Temperatura (T): ambiente	40°C ± 1°C/24 h + 0,5h	40°C ± 1°C/24 h + 0,5h	40°C ± 1°C/24 h + 0,5h	20°C ± 1°C/15 min + 1min
C) Contato momentâneo - Tempo(t): t < 2 h Temperatura (T): ambiente	40 °C ± 1°C/2 h + 5min	40°C ± 1°C/2 h + 5min	40°C ± 1°C/2 h + 5min	20°C ± 1°C/15 min + 1min

