

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 09/11/2022 | Edição: 212 | Seção: 1 | Página: 114

Órgão: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 715, DE 01 DE JULHO DE 2022

(PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO Nº 126, DE 06 DE JULHO DE 2022)

ANEXO I*

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO ESSENCIAL QUE DEVEM SER OBSERVADOS NOS ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO

Tipo de alimento para controle de peso	Requisitos de composição essencial a serem observados	
Alimentos para redução de peso por substituição parcial das refeições Alimentos para manutenção de peso por substituição parcial das refeições	Valor energético	O valor energético deve ser igual ou maior do que 200 (duzentas) quilocalorias (kcal) e igual ou menor do que 400 (quatrocentas) kcal por porção do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	Proteínas	A quantidade de proteína deve ser igual ou maior do que 25% (vinte e cinco por cento) valor energético total (VET) e igual ou menor do que 50% (cinquenta por cento) do VET do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. A quantidade total de proteínas fornecida na recomendação diária do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, não pode exceder 125 (cento e vinte e cinco) gramas.
Alimentos para ganho de peso por acréscimo às refeições		As proteínas utilizadas no produto devem atender ao perfil de aminoácidos de, pelo menos, uma das proteínas de referência estabelecido no Anexo II desta Resolução. Proteínas que não atendam ao perfil de aminoácidos de uma das proteínas de referência somente podem ser utilizadas caso as concentrações mínimas de proteína sejam aumentadas para compensar a baixa qualidade proteica.
		Proteínas que não atendam a, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do perfil de aminoácidos de, pelo menos, uma das proteínas de referência somente podem ser usadas caso sejam adicionados aminoácidos essenciais na forma levogira, com exceção da DL metionina, até as quantidades necessárias para atingir o perfil de aminoácidos da proteína de referência.
	Gorduras	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 30% (trinta por cento) do VET do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. A quantidade de ácido linoleico deve ser igual ou maior do que 3% (três por cento) da energia proveniente das gorduras do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	Vitaminas e minerais	A quantidade de vitaminas e minerais fornecida deve atender aos limites mínimos estabelecidos no Anexo III desta Resolução, por porção do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. Os produtos podem ser adicionados de vitamina K, colina, molibdênio, flúor e cromo, desde que não sejam ultrapassados os limites máximos estabelecidos no Anexo III desta Resolução na recomendação diária de consumo do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

Alimentos para redução de peso por substituição total das refeições	Valor energético	O valor energético deve ser igual ou maior do que 800 (oitocentas) kcal e igual ou menor do que 1.200 (mil e duzentas) kcal na recomendação diária de consumo do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. As porções individuais deverão fornecer aproximadamente 1/3 (um terço) ou 1/4 (um quarto) do valor energético total, caso sejam recomendadas 3 (três) ou 4 (quatro) porções diárias, respectivamente.
	Proteínas	As proteínas utilizadas no produto devem atender ao perfil de aminoácidos de, pelo menos, uma das proteínas de referência estabelecido no Anexo II desta Resolução. Proteínas que não atendam ao perfil de aminoácidos de uma das proteínas de referência somente podem ser utilizadas caso as concentrações mínimas de proteína sejam aumentadas para compensar a baixa qualidade proteica.
	Gorduras	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 30% (trinta por cento) do VET do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. A quantidade de ácido linoleico deve ser igual ou maior do que 3% (três por cento) da energia proveniente das gorduras do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
	Vitaminas e minerais	A quantidade de vitaminas e minerais fornecida deve atender aos limites mínimos estabelecidos no Anexo III desta Resolução, na recomendação diária de consumo do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. Os produtos podem ser adicionados de vitamina K, colina, molibdênio, flúor e cromo, desde que não sejam ultrapassados os limites máximos estabelecidos no Anexo III desta Resolução na recomendação diária de consumo do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

ANEXO II*

PERFIL DE AMINOÁCIDOS DAS PROTEÍNAS DE REFERÊNCIA QUE DEVEM SER OBSERVADOS NOS ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO

Aminoácidos	Perfil de aminoácidos das proteínas de referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína)		
	Ovo	Leite de vaca	Carne bovina
Histidina	22	27	34
Isoleucina	54	47	48
Leucina	86	95	81
Lisina	70	78	89
Metionina e cistina	57	33	40
Fenilalanina e tirosina	93	102	80
Treonina	47	44	46
Triptofano	17	14	12
Valina	66	64	50
Total incluindo a histidina	512	504	479
Total excluindo a histidina	490	477	445

ANEXO III*

LIMITES MÍNIMOS E MÁXIMOS DE VITAMINAS E MINERAIS QUE DEVEM SER OBSERVADOS NOS ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO

Nutrientes	Unidades	Fatores de conversão	Alimentos para redução de peso por substituição parcial das refeições		Alimentos para redução de peso por substituição total das refeições	
			Alimentos para manutenção de peso por substituição parcial das refeições	Alimentos para ganho de peso acréscimo às refeições	Limite mínimo	Limite máximo
Vitamina A	mg RE	1 UI = 0,3 mg de retinol equivalente ou 1,8 mcg de betacaroteno	198	-	600	-
Vitamina D	mg	Sob a forma de colicalciferol. 1 mg de colicalciferol = 40 UI.	0,825	-	2,5	-
Vitamina B1 (Tiamina)	mg		0,264	-	0,8	-
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg		0,396	-	1,2	-
Niacina	mg NE	1 mg de niacina equivalente = 1 mg de niacina ou 60 mg de triptofano da dieta.	3,63	-	11,0	-
Ácido pantotênico	mg		0,99	-	3,0	-
Vitamina B6 (Piridoxina)	mg		0,66	-	2,0	-
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	mg		0,33	-	1,0	-
Vitamina C	mg		9,9	-	30,0	-
Vitamina E (Tocoferóis)	mg a -TE	1 alfa tocoferol equivalente = 1 mg d-alfa-tocoferol = 1,49 UI = 1,49 mg d-L-alfa acetato de tocoferila	3,3	-	10,0	-
Vitamina K	mg		-	65	-	65
Biotina	mg		4,95	-	15	
Ácido Fólico	mg		66	-	200	
Colina	mg		-	550	-	550
Cálcio	mg		165	-	500	-
Fósforo	mg		165	-	500	-
Magnésio	mg		115,5	-	350,0	-
Ferro	mg		5,28	-	16,0	-
Zinco	mg		1,98	-	6	-
Cobre	mg		0,495	-	1,5	-
Iodo	mg		46,2	-	140,0	-
Selênio	mg		18,15	-	55,0	-
Manganês	mg		0,33	-	1,0	-
Potássio	g		0,528	-	1,6	-
Sódio	mg		189,75	-	575,0	-
Cromo	mg		-	35	-	35
Flúor	mg		-	4	-	4
Molibdênio	mg		-	45	-	45

ANEXO IV*

REQUISITOS DE COMPOSIÇÃO ESSENCIAL DOS ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES E DOS ALIMENTOS PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE NUTRIENTES

Tipo de alimento	Requisitos de composição essencial que devem ser observados
------------------	---

Adoçantes dietéticos	Não podem ser formulados com adição de sacarose, frutose ou glicose.
Alimentos hipossódicos	Devem apresentar redução ou isenção de sódio.
Alimentos para dietas com restrição com gorduras	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de lactose com baixo teor de lactose	A quantidade de lactose deve ser maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de lactose isentos de lactose	A quantidade de lactose deve ser igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de outros mono e dissacarídeos	A quantidade do mono ou dissacarídeo de referência deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de proteínas	Devem ser totalmente isentos do aminoácido ou da proteína associada ao distúrbio.
Alimentos para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose	A quantidade total de sacarose, frutose e glicose deve ser igual ou menor do que 0,5 (zero vírgula cinco) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares	Não podem ser formulados com adição de açúcares. Podem conter açúcares naturalmente existentes nas matérias-primas utilizadas.
Farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro	Devem ser processadas sem a adição de ferro e atender aos requisitos para enriquecimento com ácido fólico estabelecidos na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022, ou outra que lhe vier a substituir.

ANEXO V*

LISTA DE SUCEDÂNEOS DO CLORETO DE SÓDIO AUTORIZADOS PARA USO NO SAL HIPOSSÓDICO

SUCEDÂNEOS	RESTRICÇÕES
Ácido adípico, glutâmico, cítrico, láctico e mélico.	Ácidos livres.
Sulfato de potássio e sais de potássio, cálcio e amônio dos ácidos adípico, glutâmico, carbônico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, hidrocloreídrico e ortofosfórico.	O teor de fósforo (P) não pode exceder a 4% (quatro por cento) e o teor de amônio (NH ₄ ⁺) a 3% (três por cento) da mistura de sais empregados.
Sais de colina dos ácidos acético, carbônico, láctico, tartárico, cítrico e hidrocloreídrico, misturados com outros sucedâneos do cloreto de sódio isentos de colina autorizados para uso no sal hipossódico.	
Sais de magnésio dos ácidos adípico, glutâmico, carbônico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, hidrocloreídrico e ortofosfórico, misturados com outros sucedâneos do cloreto de sódio isentos de magnésio autorizados para uso no sal hipossódico.	O teor de magnésio (Mg ⁺⁺) não pode ser maior do que 20% (vinte por cento) do total de cátions de potássio (K ⁺), cálcio (Ca ⁺⁺) e amônio (NH ₄ ⁺) presentes na mistura de sucedâneos. O fósforo (P) não pode exceder a 4% (quatro por cento) da mistura dos sais empregados.

(*) Republicado por ter saído com incorreção no original, publicado no Diário Oficial da União nº 126, de 6 de julho de 2022, seção 1, pág. 186 a 188.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.