

A análise dos nutrientes leva em conta a informação nutricional em % **dos Valores Diários (%VD)**. Ele indica quanto de energia e nutrientes a porção que aquele alimento ou formulação apresenta, levando em conta uma dieta de 2000 calorias por dia, da recomendação para uma pessoa saudável.

SAIBA MAIS →

Em Artigos para Download – [ANVIDA - RDCs](#)

As novas regras para rotulagem de alimentos as ANVISA entram em vigor no dia **9 de outubro de 2022**. Além de mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais, a novidade será a adoção da rotulagem nutricional frontal.

Por isso, é importante que as empresas estejam atentas ao prazo de adequação. Novos produtos lançados a partir de 9 de outubro de 2022 já devem estar com os rótulos adequados às novas regras. Para os produtos que já se encontram no mercado até a data, os prazos para adequação são:

- até 09 de outubro de 2023 (12 meses da data de vigência da norma) para os alimentos em geral;
- até 09 de outubro de 2024 (24 meses da data de vigência da norma) para os alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 150g (1 fatia)			
	100g	150g	%VD*
Valor Energético	41kcal = 170kJ	61kcal = 255kJ	3%
Carboidratos	6,8g	10g	3%
Açúcar total	Não contém	Não contém	0%
Açúcar de adição	Não contém	Não contém	0%
Proteínas	1,7g	2,6g	3%
Gorduras totais	0,8g	1,1g	2%
Gorduras saturadas	Não contém	Não contém	0%
Gorduras trans	Não contém	Não contém	**
Fibras alimentares	0,9g	1,3g	5%
Sódio	170mg	255mg	11%

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
** VD não estabelecido.

RDC 429, DETERMINA:

ANEXO II VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.

Constituintes	VDR (unidade)
Valor energético	2.000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	50 g
Gorduras totais	65 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras trans	2 g
Gorduras monoinsaturadas	20 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ômega 6	18 g
Ômega 3	4.000 mg
Colesterol	300 mg

- **Rotulagem nutricional frontal:** identificar o alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

Nutrientes	Limite em alimentos sólidos ou semissólidos	Limite em alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

As alegações nutricionais referem-se à qualquer declaração que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes.

SAIBA MAIS →

Em Artigos para Download – [IN 75](#)

Novas alegações - Oito novas alegações nutricionais foram criadas pela nova regulamentação. Para isso, foram desenvolvidos critérios para: não contém gorduras trans; fonte de ácidos graxos ômega 3; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 3; fonte de ácidos graxos ômega 6; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 6; fonte de ácidos graxos ômega 9; alto conteúdo de ácidos graxos ômega 9; e sem adição de sal.

As alegações nutricionais são utilizadas pelos fabricantes de duas formas:

- (1) pelo conteúdo absoluto, é aquela que descreve a ausência ou a presença (baixa ou elevada quantidade) de determinados nutrientes ou valor energético presentes no alimento. Estas alegações incluem os termos: não contém açúcares, sem gordura trans, baixo em calorias, fonte de cálcio, alto teor de fibras e rico em ferro.
- (2) ou pelo conteúdo comparativo, é aquela que compara o nível de um ou mais nutrientes ou valor energético presentes no alimento em relação ao nível encontrado no alimento de referência, tais como: reduzido em calorias, reduzido em açúcares, aumentado em ferro.

Como são definidos os valores de referência (VR) para consumo para a rotulagem?

- Esta função antecede aos resultados para a Informação nutricional da rotulagem
- Para facilitar esta definição foi adicionado a tabela dos valores de referência para consumo de medidas caseiras e suas quantidades sugerida pela ANVISA.
- É sinalizado de forma automatizada para seleção, escolha e definição de acordo com o cadastro compatível com a receita ou alimento rotulado para decisão do avaliador porém a decisão do VR é do fabricante ou do avaliador.

Como é apresentado os modelos de rótulos?

- Segue as diretrizes da ANVISA RDC 429, a partir da seleção de um dos modelos
- A partir da seleção de um dos modelos: Vertical, Horizontal, Vertical quebrado e Horizontal quebrado
- Além dos nutrientes obrigatórios outros nutrientes podem ser alegados desde que sejam iguais ou superiores a 5% dos respectivos VDR definidos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020
- Destaque também para as alegações frontal

Optamos por sinalizar apenas o **modelo vertical** em razão de que a impressão de etiquetas para a rotulagem exige uma formatação técnica de acordo com a embalagem de cada produto e o aplicativo não se propõe a tal objetivo.

Sendo os outros modelos de rótulos da RDC 429:

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
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)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		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.

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	%VD*	100 ml	000 ml	%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.

Rotulagem nutricional frontal

