



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40614

• Bromatologia e Química

Análise dos resultados do programa de rotulagem nutricional de produtos embalados de origem animal comercializados no estado do Paraná

Tatiana Scholze de Cassias Fitz* , Nathyele Kettlin da Costa 

Divisão de Laboratório de Saneantes e Alimentos, Rotulagem Nutricional e Microscopia de Alimentos, Laboratório Central do Estado do Paraná, São José dos Pinhais, PR, Brasil.

*Autor de correspondência: tatiana.cassias@sesa.pr.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Os produtos de origem animal, comercializados no estado do Paraná, exigem das empresas atendimento aos padrões de rotulagem; e, por isso, foi realizado um programa de controle de análise de rotulagem pelo Laboratório Central do Estado do Paraná para verificar a adequação dos rótulos de acordo com as Resoluções de Diretoria Colegiada, Instruções Normativas e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade. Foram analisados 30 rótulos de queijos, linguiças e embutidos, recolhidos em estabelecimentos comerciais entre março e junho de 2024, com selo SUSAF e SIM. Utilizando-se o método de comparação com as legislações vigentes, foram analisados diferentes pontos e agrupados em tópicos principais, somando o seguinte número de erros: seis relacionados à denominação de venda, oito às impressões do rótulo, 25 a alergênicos, seis a ingredientes, seis a aromas, 24 à data de validade/lote, cinco a cuidados de conservação e armazenamento, cinco à identificação da empresa, 55 à tabela nutricional, 45 à medida caseira e porção por embalagem, 19 à expressão “valores diários”, seis ao peso da embalagem e 16 ao formato da tabela. Pode-se ver que os erros mais frequentes encontrados nas rotulagens nutricionais foram referentes à tabela nutricional, à medida caseira e à porção por embalagem. Nesses tópicos pode-se observar que são encontrados erros como: cálculos incorretos do valor energético e valores diários, ausência das referências para o cálculo do valor nutricional por 100 g/100 mL e por porção, unidade de medida incorreta, ilegibilidade de valores e regra de arredondamento incorreta. O lote e data de validade apresentam também erros frequentes: informações ausentes, falta de nitidez, fora do campo, à caneta ou incompleto. Os resultados da análise indicaram que muitos erros podem ser encontrados na rotulagem de produtos de origem animal, mostrando que as empresas ainda não seguem a nova legislação vigente, seja por negligência, falta de conhecimento ou orientação, impactando nas informações passadas aos consumidores.

Palavras-chave. Rotulagem Nutricional, Alimentos de Origem Animal, Legislação sobre Alimentos.