

RELATÓRIO DO MONITORAMENTO DO TEOR DE SÓDIO EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

2020/2021



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BRASÍLIA
Janeiro de 2024

 <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

 <https://www.instagram.com/anvisaoficial/>

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Diretor-Presidente

Antonio Barra Torres

Diretorias

Primeira Diretoria

Diretor - Antonio Barra Torres

Adjunto - Juvenal de Souza Brasil Neto

Segunda Diretoria

Diretora - Meiruze Sousa Freitas

Adjunta - Patricia Oliveira Pereira Tagliari

Terceira Diretoria

Diretor - Daniel Meirelles Fernandes Pereira

Adjunto - Leandro Rodrigues Pereira

Quarta Diretoria

Diretor - Rômison Rodrigues Mota

Adjunta - Suzana Yumi Fujimoto

Quinta Diretoria

Diretora Substituta - Daniza Passamai Rojas Buvinich

Adjunto - Giselle Silva Pereira Calais

Gabinete do Diretor-Presidente – Gadip

Karin Schuck Hemesath Mendes

Gerência-Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GGMON

Cássia de Fátima Rangel Fernandes – Gerente-Geral

Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-Uso de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes – GHBIO

Leonardo Oliveira Leitão – Gerente

Elaboração

Ana Paula Teixeira – GHBIO/GGMON

Carolyne Pimentel Rosado - Consultor colaborador

APRESENTAÇÃO

O relatório técnico em foco, referente ao acompanhamento do Plano Nacional de Redução de Sódio nos anos de 2020 e 2021, desempenha um papel essencial na avaliação do cumprimento das metas estabelecidas para redução do consumo de sódio no Brasil. A crescente relevância do tema na saúde pública, com ênfase na prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), justifica a elaboração deste documento. O estudo concentrou-se no objetivo de avaliar o alcance das metas estabelecidas para o teor de sódio em alimentos industrializados, conforme acordos voluntários entre o governo brasileiro e representantes da indústria alimentícia. A metodologia adotada foi retrospectiva, focalizando a análise do teor de sódio destinado ao consumo humano nos anos de 2020 e 2021. A coleta de amostras envolveu alimentos industrializados, agrupados conforme as categorias definidas nos acordos entre o Ministério da Saúde e o setor regulado, e os dados resultantes foram registrados no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya). Os resultados deste relatório ressaltam a complexidade do mercado de alimentos industrializados, destacando-se, de maneira significativa, a importância contínua da colaboração entre órgãos reguladores, indústria alimentícia e sociedade civil para enfrentar os desafios identificados. Este relatório oferece uma análise retrospectiva esclarecedora, mas também se configura como um instrumento valioso para assegurar o monitoramento e cumprimento dos acordos estabelecidos e orientar futuras estratégias de redução de sódio, reiterando a importância da colaboração interdisciplinar (setor público e privado) na promoção de uma alimentação saudável e na prevenção de doenças crônicas.

“O Plano Nacional de Redução de Sódio em Alimentos Industrializados é uma estratégia de saúde pública voltada para a diminuição da ingestão de sódio pela população brasileira, devido à contribuição do consumo excessivo desse nutriente para o desenvolvimento e o agravamento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis”.



SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIA: Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

Anvisa: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CDC: Centers for Disease Control and Prevention

DCNT: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

GHBIO: Gerência de Avaliação de Risco de Biovigilância

GGMON: Gerência Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDRC: International Development Research Centre (Centro Internacional de Pesquisa para o Desenvolvimento)

Lacen: Laboratório Central de Saúde Pública

MHLW: Ministry of Health, Labour and Welfare (Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar do Japão)

MS: Ministério da Saúde

NDNS: National Diet and Nutrition Survey

NOVA: Não processado ou minimamente processado, Ingredientes culinários processados, Alimentos processados e Bebidas processadas

OMS: Organização Mundial da Saúde

OPAS: Organização Pan-Americana da Saúde (Pan American Health Organization)

PIQ: Padrão de Identidade e Qualidade

PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNS: Pesquisa Nacional de Saúde

POF: Pesquisa de Orçamento Familiar

SUS: Sistema Único de Saúde

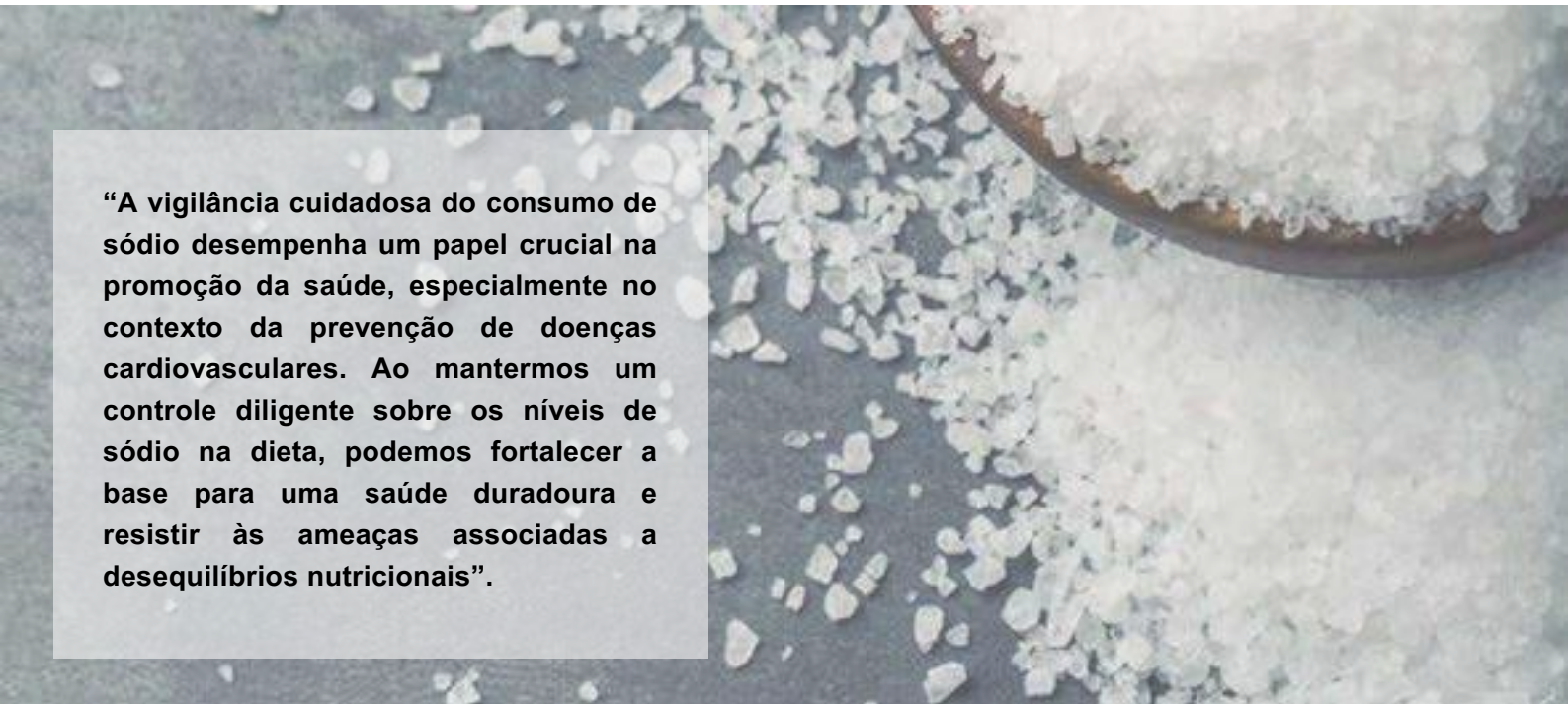
UF: Unidade Federativa

WHO: World Health Organization (Organização Mundial da Saúde)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVOS	13
3. METODOLOGIA	14
3.1. Como foi feito o monitoramento do teor de sódio?	14
3.2. Coleta e análise das amostras	14
3.3. Análise dos dados	16
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
4.1. Distribuição das amostras por categoria de produto	18
4.2. Avaliação da conformidade das categorias de alimentos em relação às metas estabelecidas de teor de sódio	22
4.2.1 Batatas fritas e palhas industrializadas	22
4.2.2 Biscoitos	25
4.2.3 Bolos, Rocamboles e Misturas para preparo de bolos	28
4.2.4 Cereais matinais	32
4.2.5 Condimentos (Caldos em pó e em cubo, Temperos em pasta, Temperos para arroz e Demais temperos)	34
4.2.6 Empanados	38
4.2.7 Frios e embutidos (Linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente, Linguiças cozidas conservadas em refrigeração, Linguiças frescas, Mortadelas conservadas em refrigeração, Presuntaria e Salsichas)	41
4.2.8 Hambúrgueres	46
4.2.9 Laticínios (Queijo mussarela e Requeijão)	48
4.2.10 Maionese	50
4.2.11 Margarina	52
4.2.12 Massas instantâneas	54
4.2.13 Pães (Bisnaguinhas e Pães de forma industrializados)	56
4.2.14 Salgadinhos de milho	59
4.2.15 Sopas (Sopas em embalagens contendo mais de uma porção e Sopas individuais instantâneas)	61
5. CONCLUSÃO	64
6. PRÓXIMOS PASSOS	68
REFERÊNCIAS	69
ANEXOS	73

1. INTRODUÇÃO



“A vigilância cuidadosa do consumo de sódio desempenha um papel crucial na promoção da saúde, especialmente no contexto da prevenção de doenças cardiovasculares. Ao mantermos um controle diligente sobre os níveis de sódio na dieta, podemos fortalecer a base para uma saúde duradoura e resistir às ameaças associadas a desequilíbrios nutricionais”.

Nas últimas décadas, as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) tornaram-se o principal desafio para a saúde pública, sendo a principal causa global de morte e morbidade, conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2021). Estudos epidemiológicos e clínicos evidenciam que o consumo excessivo de sódio, não só contribui para o aumento da pressão arterial, mas também para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, acidente vascular cerebral e outras DCNT (Aburto et al., 2013; O'Donnell et al., 2014; Afshin et al., 2019; He, Li, & MacGregor, 2020).

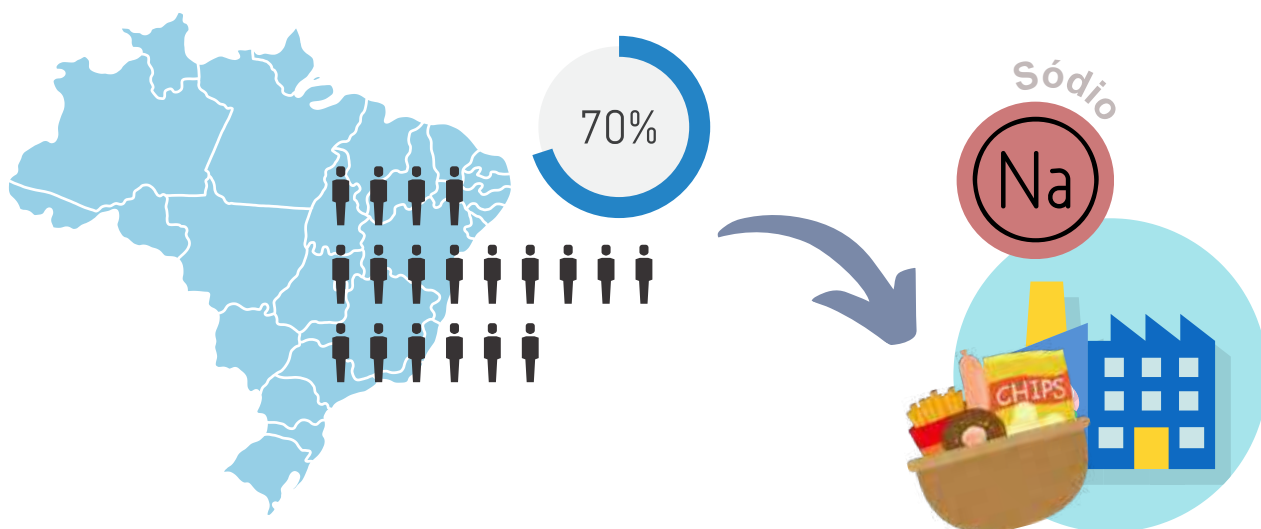
No contexto brasileiro, cerca de 30% das mortes estão ligadas a doenças cardiovasculares, resultando em impactos econômicos consideráveis. Estima-se que fatores dietéticos, com destaque para o alto consumo de sódio, contribuam para 11 milhões de mortes e 255 milhões de anos de vida ajustados por incapacidade¹ (Lancet, 2019). Em 2018, a hipertensão arterial, uma das principais DCNTs, gerou um custo anual superior a dois bilhões de reais para o Sistema Único de Saúde (SUS).

No âmbito global, observa-se que a ingestão média de sódio excede substancialmente a recomendação máxima estipulada pela OMS (ingestão diária de sódio inferior a 2g, equivalente a 5g de sal); sendo este fenômeno decorrente não apenas da adição direta de sal, mas também do papel crescente desempenhado pelos alimentos industrializados nesse cenário (OMS,2021).

¹Os "Anos de Vida Ajustados por Incapacidade" são uma maneira de medir como uma doença impacta a vida das pessoas, considerando o número de pessoas que morrem por causa da doença, mas também quantas pessoas vivem com algum tipo de problema de saúde por causa dela, proporcionando uma visão abrangente do seu impacto na qualidade de vida.

Nos Estados Unidos, por exemplo, a média diária de consumo de sódio por adultos atinge notáveis 3.499 mg (CDC, 2017). Paralelamente, tanto no Reino Unido quanto no Japão, as ingestões médias diárias de sódio atingem 3.406 mg e 4.651 mg, respectivamente (Brown et al., 2019). No Reino Unido, destaca-se que 95% desse mineral provém de alimentos processados (NDNS, 2019), enquanto no Japão, o molho de soja e alimentos salgados contribuem aproximadamente com 63% para a ingestão diária de sódio (MHLW, 2021).

No cenário brasileiro, observa-se uma situação semelhante, na qual a média diária de ingestão de sal atinge uma preocupante marca de 9,3g. Este elevado consumo de sódio está principalmente associado à considerável inclusão de alimentos industrializados e processados na dieta cotidiana. Esta tendência é notável, sobretudo, em categorias de produtos como salgadinhos, alimentos enlatados, embutidos e fast food, conforme indicado por Monteiro et al. (2010). Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009), 70% da população brasileira consome quantidades de sódio que ultrapassam as recomendações máximas, sendo isso atribuído à adição direta de sal e temperos à base de sal aos alimentos (74,4%). Além disso, observa-se o consumo de alimentos processados e ultraprocessados, como salgadinhos, biscoitos recheados, pizzas e carnes processadas, contribuindo com 20,5% do total (IBGE, 2010).



Diante desse contexto, a implementação de estratégias para a redução de sódio em alimentos industrializados torna-se fundamental. Diversas iniciativas nacionais e globais foram promovidas, visando reduzir o consumo de sódio e buscando promover escolhas alimentares mais saudáveis, utilizando estratégias voluntárias ou regulatórias para estabelecer limites máximos ou médios de sódio (Castronuovo et al, 2017; Peters et al, 2017; Health Canada, 2017).

No Brasil, o combate às DCNTs envolve a redução do consumo de sal, abordada pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Ministério da Saúde, 2014), guiada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Essa estratégia inclui a reformulação do perfil nutricional de alimentos processados e ultraprocessados, destacada pelo Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento de DCNTs, que estabeleceu metas para reduzir o consumo médio de sal, regulando a composição nutricional para prevenção de DCNTs e promoção da saúde (BRASIL, 2011).

A agenda de reformulação, iniciada no Brasil, em 2011, baseia-se em acordos voluntários entre o Ministério da Saúde e associações do setor produtivo de alimentos, com o monitoramento indicando reduções significativas nos teores de sódio de 8 a 34% em categorias prioritárias de alimentos no período de 2011 a 2017 (BRASIL, 2011).

O monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados, coordenada pela Anvisa, tem se destacado como uma iniciativa crucial para avaliar o nível de sódio em alimentos no Brasil, conforme indicado pelos registros do Ministério da Saúde em 2011 e 2018. Esse monitoramento é fundamentado nos cinco Termos de Compromisso para sódio, estabelecidos entre 2011 e 2017 (Figura 1), os quais delinham metas específicas para a redução desse componente ao longo do tempo.

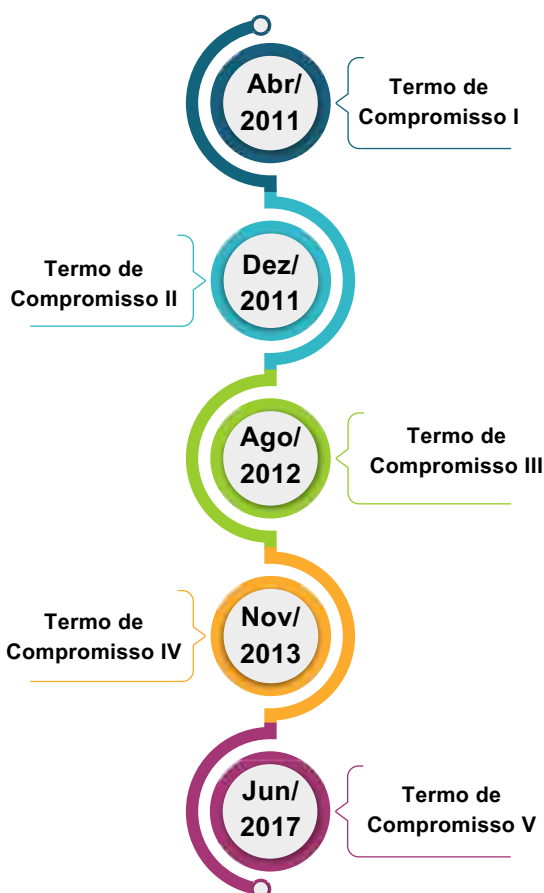


Figura 1. Visão geral dos Termos de Compromisso firmados entre o Ministério da Saúde e representantes da indústria de alimentos. Plano Nacional de Redução de Sódio – MS/Brasil.



Termo de Compromisso I

N°004/2011

Categorias de alimentos	Metas	
	estabelecidas em mg de Sódio por 100g ou 100mL	Ano limite para cumprimento
Bisnaguinhas industrializadas	531	2012
	430	2014
Macarrão instantâneo	1920,7	2012
Pães de forma industrializados	645	2012
	522	2014



Termo de Compromisso II

N°035/2011

Categorias de alimentos	Metas estabelecidas em mg de Sódio por 100g ou 100mL	Ano limite para cumprimento
Batata frita e palha industrializadas	650	2012
	586	2014
	529	2016
Biscoito doce tipo maria e maisena	419	2012
	359	2014
Biscoito doce recheado	389	2012
	265	2014
Biscoito salgado tipo cream cracker, água e sal e água	923	2012
	699	2014
Bolo pronto com recheio	282	2012
	242	2014
Bolo pronto sem recheio	392	2012
	332	2014
Maionese	1283	2012
	1051	2014
Mistura para bolo aerado	476	2012
	398	2014
	334	2016
Mistura para bolo cremoso	349	2012
	295	2014
	250	2016
Pão francês	616	2012
	586	2014
Rocambole	221	2012
	204	2014
Salgadinho de milho	1090	2012
	852	2014
	747	2016



Termo de Compromisso III

2012

Categorias de alimentos	Metas estabelecidas em mg de Sódio por 100g ou 100mL*	Ano limite para cumprimento	Observação
Caldo em pó e	1100	2013	Limite pactuado por porção; diluição para preparar 250mL de caldo pronto para consumo.
Caldo em cubo	1025	2015	
Caldo líquido e	928	2013	Limite pactuado por porção; diluição para preparar 250mL de caldo pronto para consumo.
Caldo em gel	865	2015	
Cereais matinais	579	2013	
	418	2015	
Demais temperos	23775	2013	
	21775	2015	
Margarina vegetal	1089	2013	
	715	2015	
Temperos em pasta	37901	2013	
	33134	2015	
Temperos para arroz	32927	2013	
	32076	2015	



Termo de Compromisso IV

2013

Categorias de alimentos	Metas estabelecidas em mg de Sódio por 100g ou 100 mL*	Ano limite para cumprimento	Observação
Empanados	690	2015	Exceto empanados de peixe e empanados cujo a principal matéria-prima é vegetal
	650	2017	
Hambúrgueres	780	2015	Exceto os que têm como principal matéria-prima vegetal
	740	2017	
Linguiça cozida conservada em refrigeração	1310	2015	
	1210	2017	
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	1560	2015	
	1500	2017	
Linguiça frescal	1080	2015	
	970	2017	
Mortadela conservada em refrigeração	1270	2015	
	1180	2017	
Mortadela conservada em temperatura ambiente	1380	2015	
	1350	2017	
Papa infantil salgada	-	-	Excluídos da pactuação
Pizza e Lasanha	-	-	Excluídos da pactuação
Presuntaria	1180	2015	
	1160	2017	
Queijo "petit suisse" e Bebida láctea	-	-	Excluídos da pactuação
Requeijão	587	2014	
	541	2016	
Salame	-	-	Excluídos da pactuação
Salsicha	1140	2015	Exclui salsicha em conserva
	1120	2017	
Sopas			Exceto creme de cebola
Sopas individuais instantâneas			Precisam de adição de água quente, não precisam de cozimento



Termo de Compromisso V

2017

Categorias de alimentos	Metas	
	estabelecidas em mg de Sódio por 100g ou 100mL*	Ano limite para cumprimento
Massas instantâneas/ Macarrão instantâneo	1840	2018
Pães de forma	450	2017
industrializados	420	2018
	400	2020

No contexto dos compromissos para redução de sódio, estabelecidos por meio de acordos voluntários entre o Ministério da Saúde (MS) e a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), é relevante destacar que existem determinadas categorias de alimentos que não foram incluídas nesses compromissos. Isso significa que esses produtos não fazem parte da lista de alimentos que serão monitorados quanto ao teor de sódio e não têm a obrigação de atingir as metas estabelecidas.

Além disso, é importante observar que algumas categorias de alimentos, inicialmente incluídas nos termos de compromisso, foram posteriormente retiradas. A exclusão de certas categorias de alimentos da pactuação está relacionada a desafios no processo produtivo e a preservação das características sensoriais específicas, já que a redução de sódio pode impactar negativamente no padrão de identidade e qualidade (PIQ)³ do alimento. Por exemplo, em alguns casos, a diminuição do teor de sódio pode afetar o sabor, textura ou aparência do alimento, comprometendo a aceitação pelos consumidores.

Ademais, é fundamental ressaltar que a segurança alimentar é uma prioridade, e os ajustes nos termos de compromisso visam assegurar que os alimentos continuem atendendo aos padrões estabelecidos, garantindo, assim, a entrega de produtos seguros e que atendam às expectativas dos consumidores. Essas nuances nas categorias de alimentos incluídas ou excluídas refletem a necessidade de equilibrar os objetivos de redução de sódio com a manutenção da qualidade e aceitação dos produtos no mercado.

³PIQ, ou Padrão de Identidade e Qualidade, refere-se a normas e especificações técnicas estabelecidas para alimentos, definindo características essenciais, ingredientes permitidos, e limites aceitáveis. Essas diretrizes são estabelecidas por órgãos reguladores para garantir consistência, qualidade e segurança alimentar em categorias específicas de produtos.

Essas iniciativas refletem o compromisso contínuo do governo brasileiro em reduzir o consumo de sódio, sendo fundamental a colaboração entre setores público e privado, juntamente com ações de educação alimentar e nutricional e com aprimoramentos regulatórios, para alcançar progressos contínuos na promoção de hábitos alimentares mais saudáveis no Brasil.

A justificativa para a elaboração do presente relatório técnico sobre o monitoramento de sódio em alimentos industrializados, é fundamentada na crescente relevância desse tema no contexto da saúde pública, com implicações significativas para a prevenção de DCNT. A contextualização da relação entre o consumo de sódio e as DCNT destaca a necessidade premente de compreender e mitigar os riscos associados a esse consumo excessivo. Além disso, a investigação do conteúdo de sódio em alimentos industrializados, alinhada à evolução de acordos, destaca a importância de avaliar o progresso em relação às metas pactuadas.

Diante desse cenário, a compilação e análise dessas informações em um relatório técnico visou avaliar o cumprimento das metas estabelecidas para a redução do teor de sódio em alimentos industrializados para os anos de 2020 e 2021, conforme acordos voluntários assinados entre o governo brasileiro e representantes da indústria alimentícia.

O propósito desse relatório é não apenas cumprir as metas estabelecidas, mas também orientar a formulação de políticas de saúde pública, oferecer subsídios para intervenções regulatórias mais eficazes e promover práticas alimentares mais saudáveis. Dessa forma, busca-se contribuir significativamente para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo do presente estudo foi avaliar o cumprimento das metas estabelecidas para a redução do teor de sódio em alimentos industrializados para os anos de 2020 e 2021, conforme acordos voluntários assinados entre o governo brasileiro e representantes da indústria alimentícia, sob a coordenação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analisar o teor de sódio em alimentos industrializados nas categorias prioritárias de produtos alimentícios disponíveis no mercado brasileiro nos anos de 2020 e 2021;
- Avaliar a conformidade dos produtos alimentícios de cada categoria em relação às metas estabelecidas nos acordos voluntários entre o governo e a indústria alimentícia para os anos de 2020 e 2021;
- Identificar variações no cumprimento das metas de redução de sódio nas categorias de alimentos processados;
- Analisar possíveis fatores associados ao não cumprimento das metas de redução de sódio em cada categoria específica, considerando aspectos distintos da indústria alimentícia e do mercado.

3. METODOLOGIA

3.1 COMO FOI FEITO O MONITORAMENTO DO TEOR DE SÓDIO?

O monitoramento utilizou uma abordagem retrospectiva do teor de sódio de alimentos, nos anos de 2020 e 2021. A avaliação se pautou na determinação do teor de sódio de amostras de produtos industrializados, os quais foram coletados em estabelecimentos comerciais, e agrupadas conforme as categorias pactuadas nos acordos estabelecidos entre o Ministério da Saúde e o setor regulado. Os dados resultantes dessa análise foram consignados no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya), proporcionando uma sistematização das informações obtidas ao longo do processo de monitoramento (Figura 2).

O processo de monitoramento foi conduzido em uma ação conjunta pela GHBio/GGMON/Anvisa e executado pelas Vigilâncias Sanitárias estaduais, municipais e do Distrito Federal, pelos Laboratórios Oficiais de Saúde Pública.

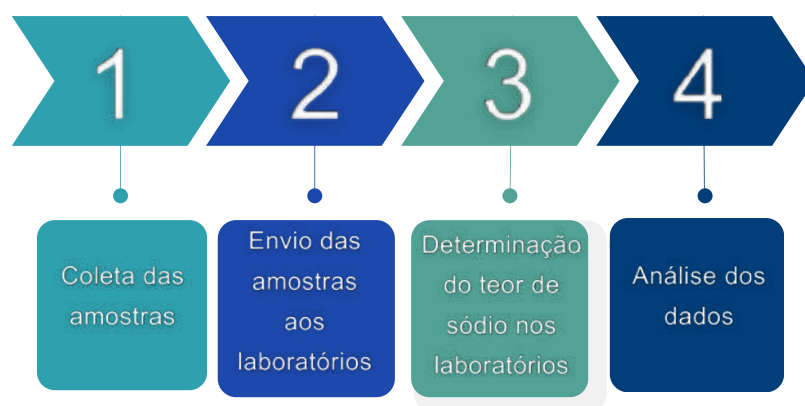


Figura 2. Representação gráfica das etapas do processo de monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados nos anos de 2020 e 2021.

3.2 COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS

A coleta e análise das amostras ocorreu de janeiro de 2020 a dezembro de 2021. Nesse processo, um fiscal da vigilância sanitária estadual foi responsável pela coleta em locais estratégicos, como mercados e estabelecimentos de venda de alimentos industrializados, seguindo um plano amostral nacional (Tabela 1).

As amostras foram enviadas aos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacen) e ao Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), onde foram realizadas análises de sódio conforme metodologias oficiais, além da verificação da rotulagem.

Na Tabela 2 estão descritos os dados sobre os laboratórios participantes, a Unidade Federativa dos locais de coleta de amostras, o tipo de método utilizado para determinar o teor de sódio e o número de análises realizadas nos anos de 2020 e 2021. As modalidades de análise da amostra incluíram controle, orientação e fiscal (Tabela 2), com uma predominância de análises de orientação em relação às demais (82% em 2020 e 72% em 2021). Os resultados das análises foram registrados no Sistema Harpya.

Tabela 1. Informações sobre os laboratórios oficiais, a Unidade Federativa (UF) da coleta e os métodos analíticos empregados para quantificação de sódio em alimentos industrializados coletados em 2020 e 2021.

Laboratório	UF da Coleta	Método	Nº de Análises		
			2020	2021	Total
INCQS	MS	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	38	26	64
	RJ	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	34	0	34
	RN	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	0	17	17
	RS	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	0	16	16
Lacen-DF	DF	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)	31	46	77
Lacen-GO	GO	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)	49	105	154
	GO	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	4	27	31
Lacen-MG	MG	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	1	95	96
	RN	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	19	0	19
	RS	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	5	0	5
	TQ	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	5	0	5
Lacen-PA	PA	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	12	0	12
Lacen-RJ	RJ	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)	27	0	27
Lacen-SC	SC	Analytik Jena AG, Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)	48	104	152
Total			273	478	

Fonte: Sistema Harpya

Tabela 2. Número de análises por tipo de modalidade de análise - Plano de Monitoramento do Teor de Sódio - 2020 e 2021.

Fonte: Sistema Harpya

Modalidade	Nº de Análises		
	2020	2021	Total
Controle	1	0	1
Fiscal	48	118	166
Orientação	224	318	542
Total	273	436	709

3.3 ANÁLISE DOS DADOS

A análise dos dados foi conduzida com base na extração realizada a partir do Sistema Harpya. A extração desses dados ocorreu em novembro de 2023 para a construção do banco de dados bruto, em planilha Excel, referente ao teor de sódio nos anos de 2020 e 2021. Os critérios de inclusão foram alimentos pertencentes às categorias prioritárias pactuadas e análises laboratoriais fechadas até a data da extração, enquanto foram excluídos os de categorias não pactuadas⁴ em nenhum Termo de Compromisso, categorias excluídas da pactuação⁵ e com falhas no preenchimento (Figura 3).

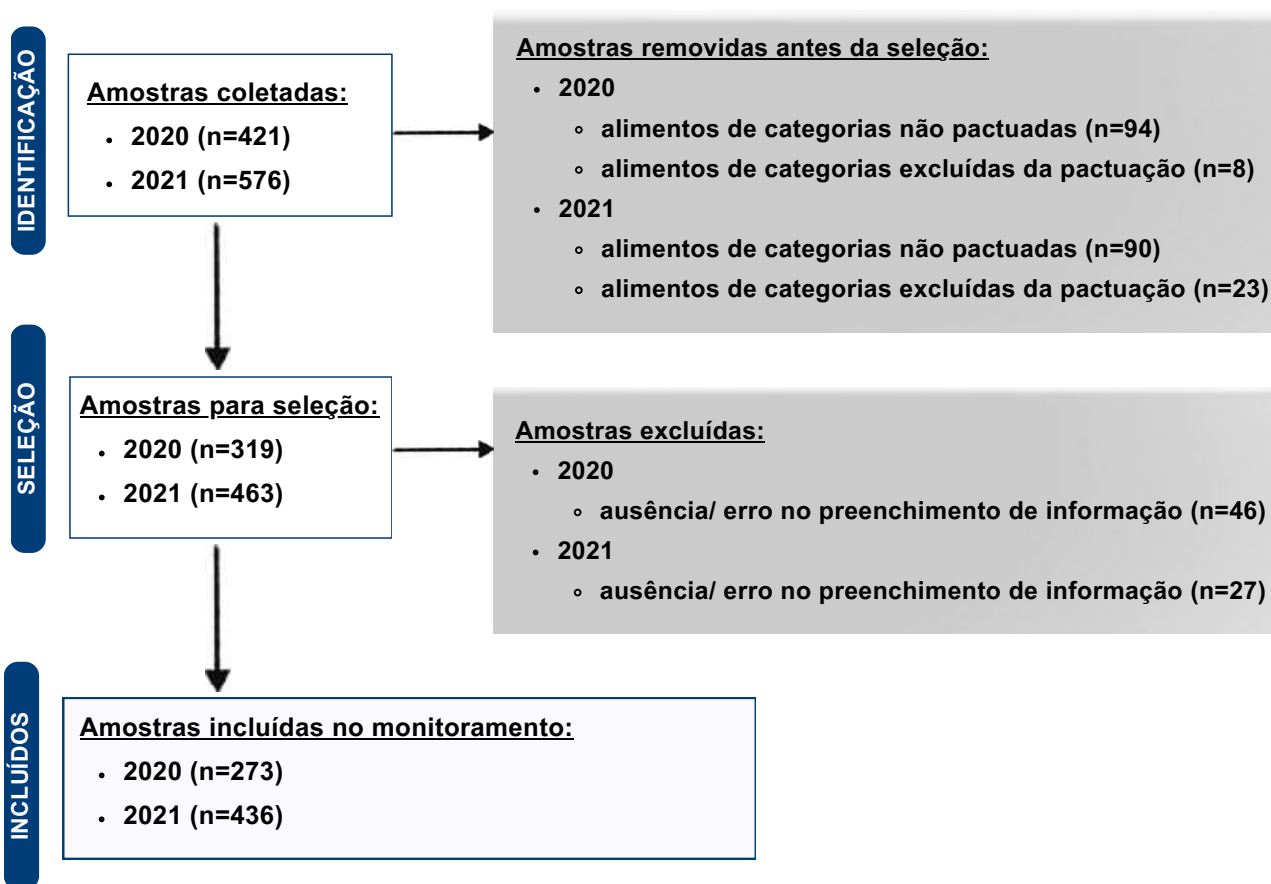


Figura 3. Fluxograma do processo de amostragem para monitoramento do teor de sódio em categorias de alimentos pactuadas, registradas no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya) nos anos de 2020 e 2021.

⁴ Não Pactuadas: Certas categorias de alimentos não estão incluídas nos compromissos de redução de sódio, não sendo monitoradas ou sujeitas a metas específicas.

⁵ Excluídas: Algumas categorias, inicialmente incluídas, podem ser retiradas devido a considerações de processo produtivo e qualidade sensorial, preservando a integridade do produto e garantindo a segurança alimentar.

Os teores médios de sódio nas diversas categorias de alimentos foram calculados a partir dos dados, os quais foram padronizados para 100g/100mL de cada alimento. Em seguida, procedeu-se à análise descritiva dos dados. Para avaliar o alcance do monitoramento, realizou-se uma comparação dos dados de 2020 e 2021, com as metas voluntárias estabelecidas como referência para os alimentos das categorias prioritárias.

Este processo de tabulação e análise foi conduzido utilizando a ferramenta Excel, assegurando consistência e confiabilidade na manipulação dos dados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 DISTRIBUIÇÃO DAS AMOSTRAS POR CATEGORIA DE PRODUTO

Na Tabela 3, está disponível a descrição do conteúdo de sódio segundo categoria de alimentos monitorados em 2020 (n=273). As categorias com maiores conteúdos de sódio foram condimentos [“Demais temperos” (média 25.535; mediana 25.535 mg/100g), “Temperos para arroz” (média 19.480; mediana 19.480 mg/100g)], e produtos cárneos [“Linguíça cozida conservada em temperatura ambiente” (média 1.456; mediana 1.446 mg/100g), “Mortadela conservada em refrigeração” (média 1.374; mediana 1.412 mg/100g), “Salsicha” (média 1.104; mediana 1.146 mg/100g) e “Presuntaria” (média 1.004; mediana 1.020 mg/100g)].

Tabela 3. Número de amostras e descrição dos valores mínimos, máximos, médios e medianas, por mg/100g ou mL, da quantidade de sódio dos alimentos industrializados, segundo categoria do produto (2020).

Categoria do Produto	Nº de amostras	Valor de Referência da Última Meta Pactuada	2020			
			Máx.	Min.	Média	Mediana
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	21	529	449	47	270	288
Biscoito doce	29	359	467	202	294	287
Biscoito doce recheado	43	265	1914	144	299	213
Biscoito salgado	21	699	779	427	600	637
Bisnaguinhas	10	350	428	262	321	302
Bolos prontos recheados	10	242	363	175	261	238
Bolos prontos sem recheio	3	332	267	247	260	265
Caldos em pós e Caldos em cubo	3	1025	1061	727	921	975
Cereais matinais	16	418	377	138	303	327
Demais temperos	1	21775	25535	25535	25535	25535
Empanados	9	650	703	358	569	610
Hambúrgueres	7	740	989	95	630	665
Linguíça cozida conservada em temperatura ambiente	5	1500	1813	1202	1456	1446
Maionese	3	1051	951	449	640	520
Massas instantâneas	3	1840	1713	876	1291	1284
Misturas para bolo aerado	3	334	512	242	338	259
Misturas para bolo cremoso	3	250	253	158	220	248
Mortadela conservada em refrigeração	3	1180	1500	1209	1374	1412
Pães de forma	18	400	531	330	438	464
Presuntaria	4	1160	1140	838	1004	1020
Queijo mussarela	8	512	863	333	579	567
Rocambole	3	204	667	160	334	175
Salgadinhos de milho	26	747	1095	384	702	613
Salsicha	7	1120	1320	884	1104	1146
Sopas	9	314	233	85	149	141
Sopas individuais instantâneas	1	330	260	260	260	260
Temperos em pasta	2	33134	135	131	133	133
Temperos para arroz	2	32076	21980	16981	19480	19480

Entre as 28 categorias, 28,57% apresentaram conteúdo médio de sódio superior ao limite estabelecido pelos acordos voluntários de redução da substância (“biscoito doce recheado”, “bolos prontos recheados”, “demais temperos”, “misturas para bolo aerado”, “mortadela conservada em refrigeração”, “pães de forma”, “queijo mussarela” e “rocambole”). Comparando as medianas de sódio observadas às metas estabelecidas nos acordos, cinco categorias estavam acima do ponto de corte (“demais temperos”, “mortadela conservada em refrigeração”, “pães de forma”, “queijo mussarela” e “salsicha”).

Na Tabela 4 são apresentados os dados descritivos referentes ao teor de sódio, estratificados por categoria de alimentos monitorados no ano de 2021 (n=436). As categorias que exibiram os mais elevados teores de sódio incluíram condimentos, tais como "Temperos em pasta" (média de 29.228 mg/100g; mediana de 28.960 mg/100g), "Temperos para arroz" (média de 20.524 mg/100g; mediana de 20.561 mg/100g), e "Demais temperos" (média de 17.950 mg/100g; mediana de 17.959 mg/100g). Adicionalmente, destacaram-se as categorias de "Massas instantâneas" (média de 1.686 mg/100g; mediana de 1.766 mg/100g) e produtos cárneos, como "Mortadela conservada em refrigeração" (média de 1.481 mg/100g; mediana de 1.548 mg/100g), "Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente" (média de 1.374 mg/100g; mediana de 1.392 mg/100g) e "Presuntaria" (média de 1.073 mg/100g; mediana de 1.088 mg/100g).

Dentre as 30 categorias analisadas, constatou-se que 26,67% apresentaram teor médio de sódio superior ao limite estabelecido nos acordos voluntários de redução da substância. Especificamente, as categorias de "biscoito salgado", "bolos prontos sem recheio", "hambúrgueres", "misturas para bolo aerado", "mortadela conservada em refrigeração", "pães de forma", "queijo mussarela" e "requeijão" excederam o referido limite. Ao comparar as medianas de sódio observadas com as metas estabelecidas nos acordos, identificou-se que seis categorias situaram-se acima do ponto de corte, a saber: "biscoito salgado", "hambúrgueres", "misturas para bolo aerado", "mortadela conservada em refrigeração", "pães de forma" e "queijo mussarela".

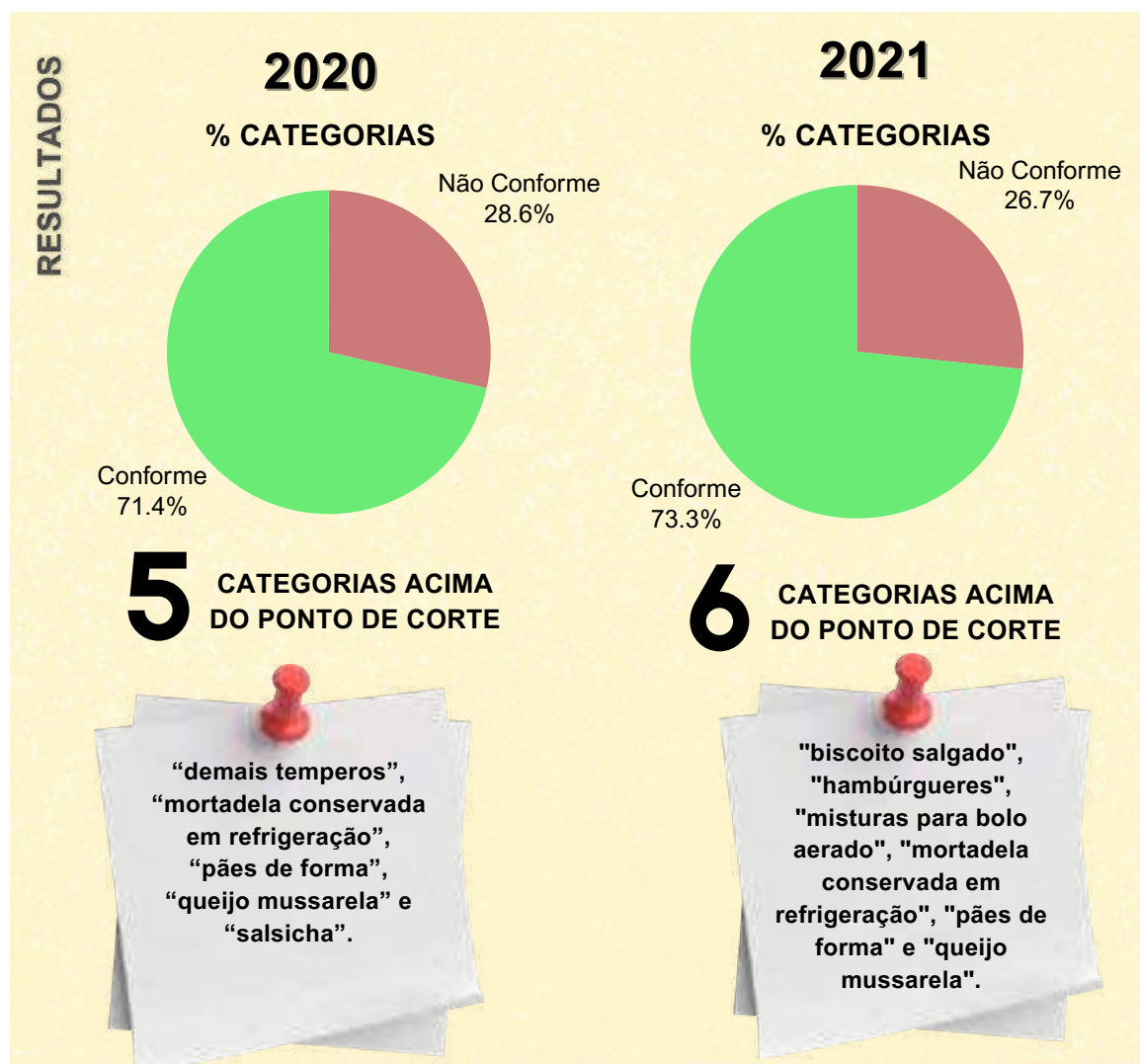
Os resultados do monitoramento de 2020 e 2021 mostram que cerca de 28% dos produtos, originalmente destinados à redução de sódio, não atingiram as metas. Em 2020, as categorias requeijão, margarina, linguiça conservada sob refrigeração e linguiça frescal não foram avaliadas, mas foram incluídas em 2021. Em contrapartida, em 2021, mistura para bolo cremoso e rocambole não foram analisadas, embora tenham sido em 2020.

Tabela 4. Número de amostras e descrição dos valores mínimos, máximos, médios e medianas, por mg/100g ou mL, da quantidade de sódio dos alimentos industrializados, segundo categoria do produto (2021).

Categoria do Produto	Nº de amostras	Valor de Referência da Última Meta Pactuada	2021			
			Máx.	Mín.	Média	Mediana
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	22 (5,05)	529	861	57	347	333
Biscoito doce	20 (4,59)	359	453	181	301	312
Biscoito doce recheado	20 (4,59)	265	415	113	232	228
Biscoito salgado	32 (7,34)	699	1240	567	720	693
Bisnaguinhas	25 (5,73)	350	474	204	338	340
Bolos prontos recheados	2 (0,46)	242	259	156	207	207
Bolos prontos sem recheio	4 (0,92)	332	615	242	362	295
Caldos em pós e Caldos em cubo	20 (4,59)	1025	1079	685	931	948
Cereais matinais	26 (5,96)	418	427	177	300	309
Demais temperos	1 (0,23)	21775	17950	17950	17950	17950
Empanados	10 (2,29)	650	663	400	485	461
Hambúrgueres	12 (2,75)	740	1106	371	761	753
Linguiça cozida conservada em refrigeração	1 (0,23)	1210	572	572	572	572
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	19 (4,36)	1500	1988	928	1374	1392
Linguiça frescal	6 (1,38)	970	1279	455	867	878
Maionese	5 (1,15)	1051	911	462	691	668
Margarina vegetal	5 (1,15)	715	600	39	425	486
Massas instantâneas	14 (3,21)	1840	2036	1153	1686	1766
Misturas para bolo aerado	25 (5,73)	334	580	250	363	349
Mortadela conservada em refrigeração	3 (0,69)	1180	1593	1303	1481	1548
Pães de forma	27 (6,19)	400	638	273	430	442
Presuntaria	4 (0,92)	1160	1365	750	1073	1088
Queijo mussarela	16 (3,67)	512	1076	350	644	615
Requeijão	13 (2,98)	541	733	470	561	525
Salgadinhos de milho	22 (5,05)	747	1328	330	636	575
Salsicha	34 (7,80)	1120	1282	437	920	960
Sopas	11 (2,52)	314	260	106	193	194
Sopas individuais instantâneas	15 (3,44)	330	278	197	230	225
Temperos em pasta	15 (3,44)	33134	36780	17213	29228	28960
Temperos para arroz	7 (1,61)	32076	23047	17266	20524	20561

Essas nuances ressaltam a importância de uma avaliação abrangente e contínua para compreender o panorama completo do teor de sódio nos produtos alimentícios monitorados.

Adicionalmente, uma proporção significativamente maior dos produtos avaliados (60%) apresentou teores de sódio que excedem os limites estabelecidos pelo modelo de perfil nutricional² da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). É relevante notar que os dois critérios apresentaram uma concordância limitada na classificação de produtos com alto teor de sódio, mesmo compartilhando o propósito comum de prevenção de DCNTs. Essa limitação decorre das diferenças intrínsecas nos parâmetros estabelecidos por cada critério, resultando em discordâncias na identificação precisa de produtos com elevado conteúdo de sódio. A OPAS adota uma abordagem mais abrangente com um maior número de categorias e metas de teor de sódio inferiores em comparação com alguns acordos voluntários.



²O Modelo de Perfil Nutricional da OPAS é uma ferramenta para identificar alimentos e bebidas com perfis nutricionais inadequados, associados a Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Ele define critérios, incluindo limites para sódio, para avaliar a qualidade nutricional. No caso do sódio, estabelece limites específicos, como a quantidade máxima por quilocaloria. A OPAS adota uma abordagem mais ampla, com mais categorias e limites rigorosos, visando promover hábitos saudáveis e prevenir doenças crônicas ligadas à alimentação.

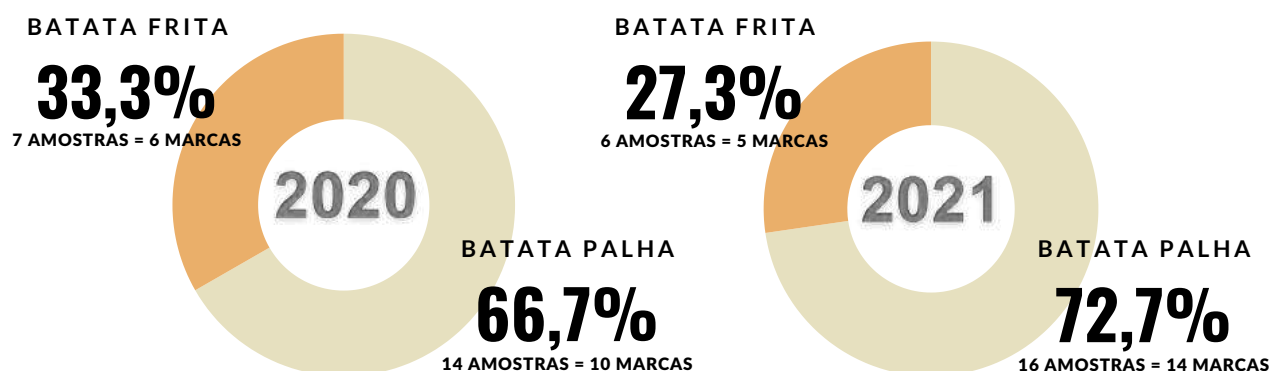
No entanto, é importante ressaltar que estudos recentes acerca desse tema indicaram uma progressiva redução nos níveis de sódio em alimentos comercializados no Brasil, com uma elevada proporção de produtos cumprindo as metas estabelecidas pelos acordos voluntários em geral (Nilson et al, 2017). Em pesquisa conduzida por Nilson e colaboradores (2017), que abrangeu 20 categorias incluídas nos primeiros acordos voluntários, foi identificada uma redução significativa, variando de 8% a 34%, no teor médio de sódio em alimentos de 13 categorias entre os anos de 2011 e 2017. Além disso, as categorias que demonstram uma menor aderência às metas estabelecidas, como linguças, mortadelas e presuntaria, foram incorporadas nos acordos voluntários mais recentes (termo de compromisso IV, Ministério da Saúde, 2013).

Tendo em vista as diretrizes de saúde pública e os esforços para redução do consumo de sódio, as categorias identificadas merecem especial consideração em estratégias de promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas. Destaca-se, portanto, a importância de manter a abordagem de metas voluntárias no país.

4.2 AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO ÀS METAS ESTABELECIDAS DE TEOR DE SÓDIO

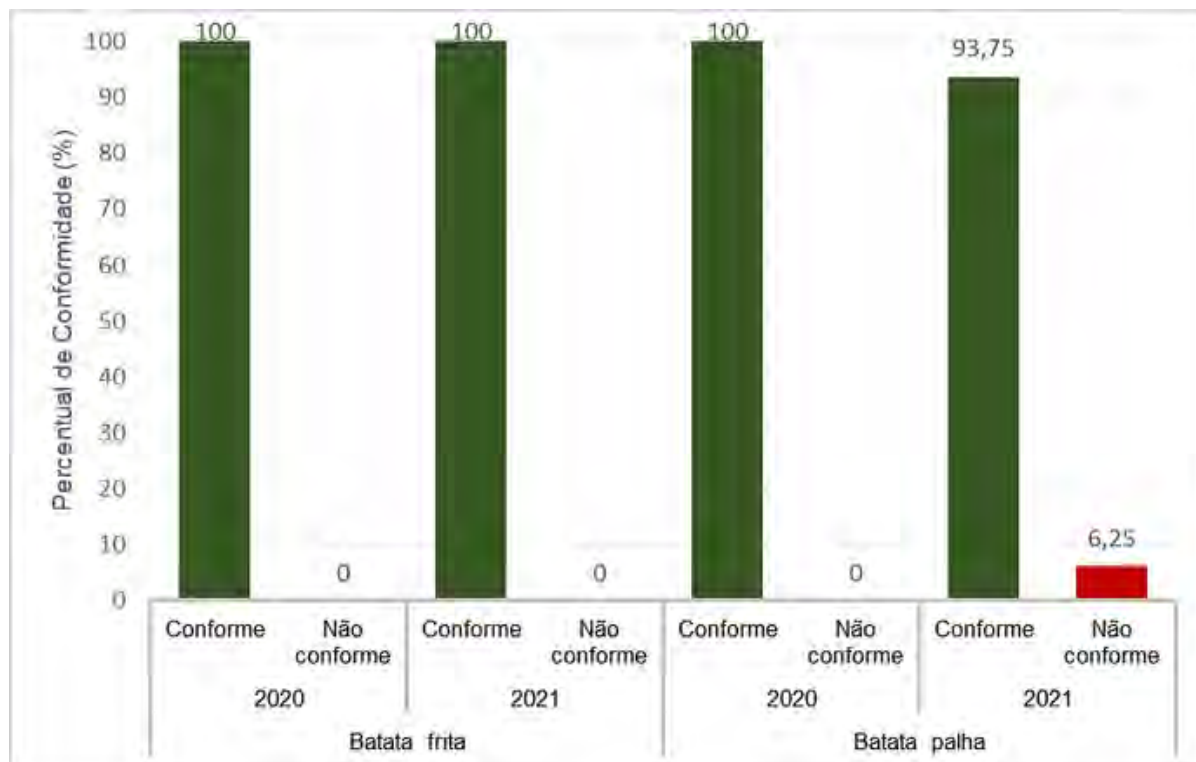
4.2.1 Batatas fritas e palhas industrializadas

Na totalidade da categoria "Batatas fritas e palhas industrializadas", objeto de avaliação nos anos de 2020 e 2021 (correspondendo, respectivamente, a n=21 e n=22 amostras), verificou-se que, em 2020, 33,3% compunham a subcategoria de batata frita (n=7, correspondendo a 6 marcas), enquanto 66,7% eram representadas por batata palha (n=14, correspondendo a 10 marcas) . No ano subsequente, em 2021, a composição alterou-se para 27,3% de batata frita (n=6, correspondendo a 5 marcas) e 72,7% de batata palha (n=16, correspondendo a 14 marcas).



Ao se analisar a conformidade do teor de sódio em relação às metas estabelecidas, conforme ilustrado na Figura 4, constata-se que, em 2020, todas as amostras estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 529mg/100g (Brasil, 2011 - termo de compromisso II). Em contrapartida, no ano de 2021, apenas uma amostra não atendia à meta estabelecida.

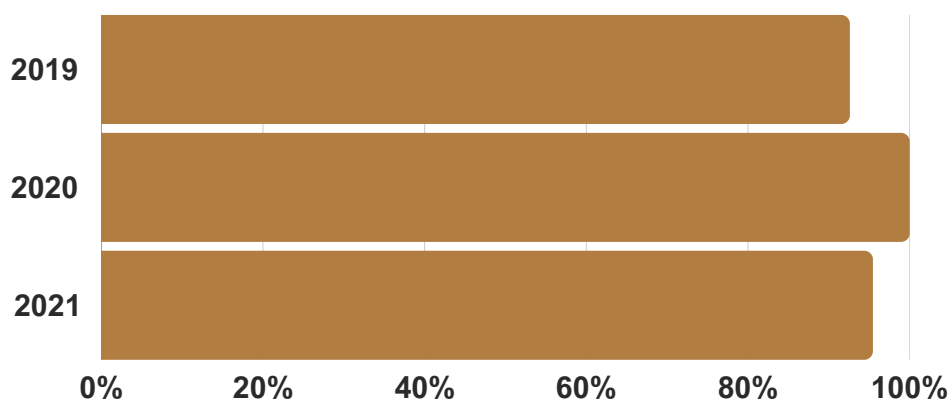
Figura 4. Análise de conformidade (%) do teor de sódio na categoria “Batatas fritas e palhas industrializadas” em relação às metas pactuadas (2020-2021).



É relevante destacar que a marca que não se adequou aos critérios de conformidade foi submetida a duas análises, ou seja, duas amostras foram analisadas. No entanto, observa-se que uma das amostras estava em conformidade com a meta pactuada, com uma discrepância de 18,7% abaixo do valor médio estipulado, ao passo que a segunda amostra demonstrou um teor significativamente superior, atingindo 62,7%. Diante disso, seria prudente realizar uma terceira análise para validar o resultado e garantir que o valor superior encontrada nesta marca de batata industrializada não seja por erro de análise ou problemas na amostra do alimento (como, por exemplo, data de validade vencida, lote avaliado antes da empresa ter feito adequação em relação ao teor de sódio estabelecido).

Na Figura 5, pode-se observar a comparação do percentual de conformidade nos anos 2019, 2020 e 2021 em relação ao teor de sódio estabelecido para a categoria como um todo (englobando as subcategorias batata frita e batata palha). Em 2019, 27 amostras foram analisadas, apresentando uma conformidade de 92,6%. No ano seguinte, 2020, com 21 amostras, todas alcançaram 100% de conformidade. Em 2021, com 22 amostras, a conformidade se manteve alta, atingindo 95,45%.

Figura 5. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Batatas fritas e palhas industrializadas”: Análise comparativa 2019-2021.

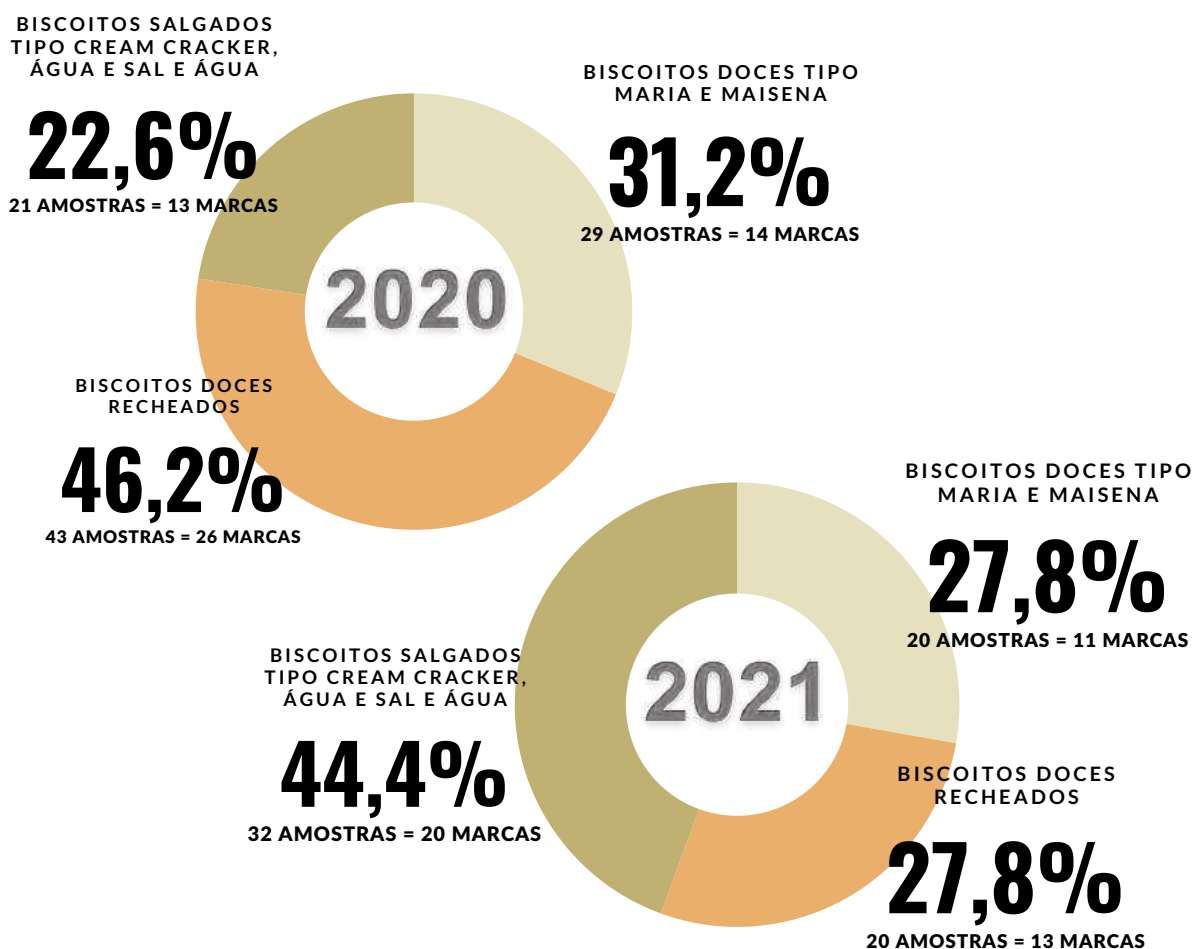


A análise crítica dos percentuais ressalta a consistência no cumprimento das metas ao longo desses anos. Apesar da diminuição no número absoluto de amostras em 2020, o percentual de conformidade permaneceu integral, indicando um excelente controle de qualidade nesse período. Em 2021, mesmo com um aumento no número de amostras, a conformidade se manteve elevada, evidenciando a manutenção dos padrões estabelecidos.

A consideração do número absoluto de amostras é crucial para uma avaliação mais contextualizada. A estabilidade na conformidade, mesmo com variações no número de amostras, sugere um padrão consistente de qualidade ao longo dos anos analisados. No entanto, é essencial manter uma vigilância contínua para garantir a continuidade desse progresso positivo e abordar quaisquer desafios que possam surgir. Essa constatação alinha-se às diretrizes de saúde pública e aos esforços contínuos para a redução do consumo de sódio (OMS, 2013; Brasil, 2011).

4.2.2 Biscoitos

No conjunto das categorias "Biscoitos doces tipo maria e maisena", "Biscoitos doces recheados" e "Biscoitos salgados tipo cream cracker, água e sal e água", avaliadas nos anos de 2020 e 2021, correspondendo, respectivamente, a n=93 e n=72, observou-se que, em 2020, 31,2% pertenciam à categoria de biscoito doce, 46,24% eram de biscoito doce recheado, enquanto 22,58% eram representados por biscoito salgado. No ano seguinte, em 2021, a composição alterou-se para 27,8% de biscoito doce, 27,8% de biscoito doce recheado e 44,4% de biscoito salgado.

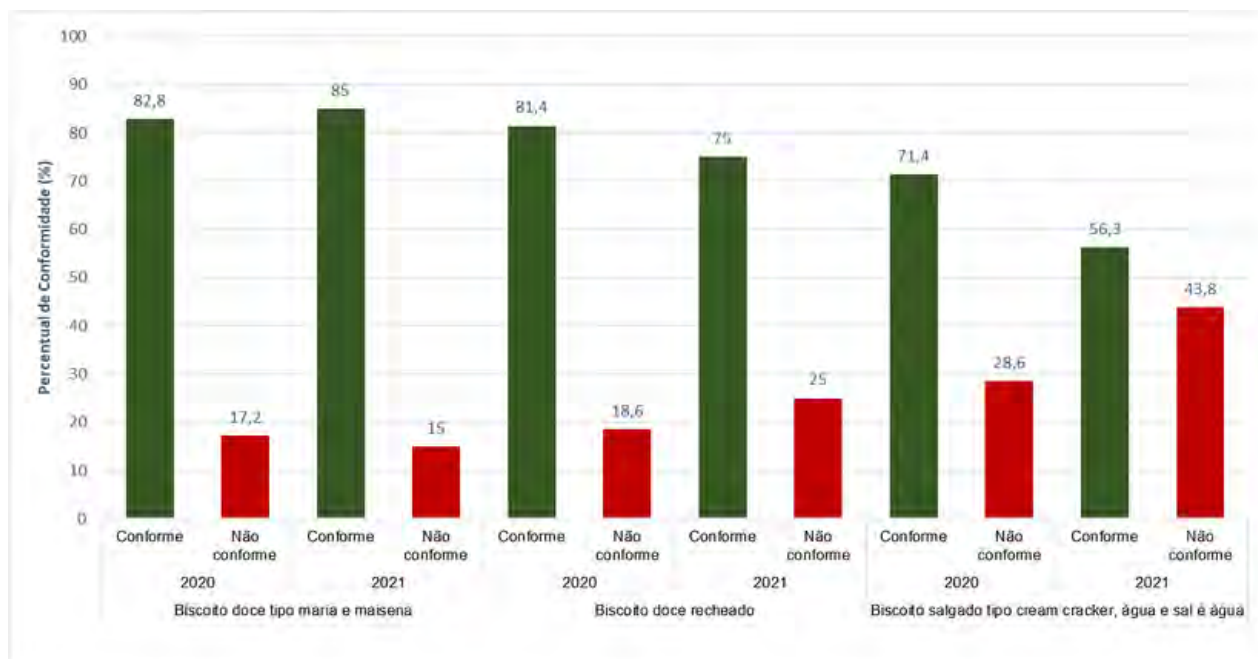


Ao analisar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme demonstrado na Figura 6, constata-se que, em 2020, 82,8% das amostras de biscoito doce estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 359mg/100g, representando 4 marcas com resultados insatisfatórios. No ano subsequente, em 2021, 85% das amostras atendiam à meta estabelecida (359mg/100g), com 3 marcas apresentando resultados insatisfatórios.

É pertinente destacar que uma das marcas registrou uma amostra abaixo do valor limite pactuado (-16,13%) e outra amostra acima (+10,81%). Diante disso, seria recomendável realizar uma terceira análise para validar o resultado. Cada amostra foi analisada em um laboratório, no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) e LACEN-RJ, empregando ambos o método de espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES).

Em relação aos biscoitos doces recheados, em 2020, 81,4% estavam em conformidade com a meta pactuada (24 marcas de um total de 28 analisadas). Entretanto, para o ano de 2021, houve uma redução, com 75% de conformidade (9 marcas de um total de 13 analisadas), segundo Figura 6.

Figura 6. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Biscoitos doces tipo maria e maisena”, “Biscoitos doces recheados” e “Biscoitos salgados tipo cream cracker, água e sal e água” em relação às metas pactuadas (2020-2021).

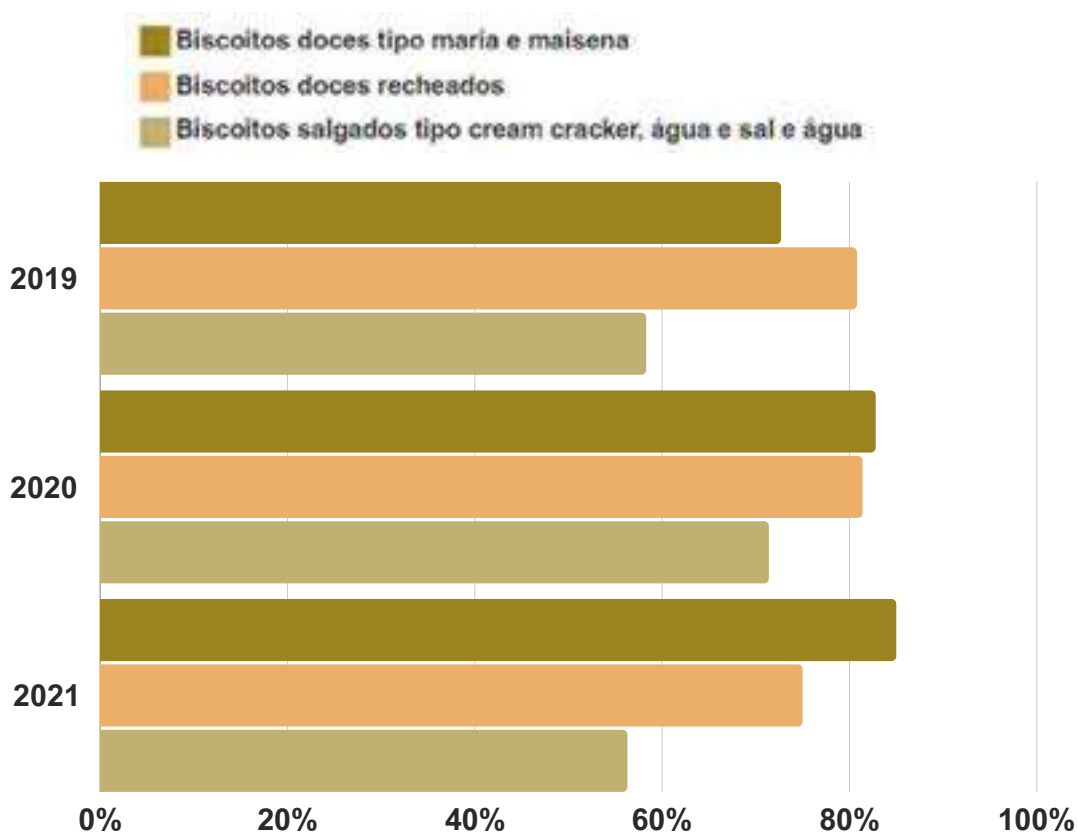


Na categoria de biscoito salgado, observa-se a menor frequência de atendimento às metas estabelecidas (699mg/100g). Em 2020, 71,4% das amostras estavam em conformidade, reduzindo significativamente em 2021, com apenas 56,3% das amostras analisadas apresentando resultados satisfatórios (Figura 6).

No ano de 2020, foram analisadas 15 amostras de biscoito salgado, resultando em 4 marcas com resultados insatisfatórios (1 do tipo cream cracker tradicional, 1 cream cracker integral e 2 biscoitos de água e sal). Em 2021, foram analisadas 25 marcas, das quais 11 apresentaram valores acima da meta pactuada, sendo 4 de água e sal e 7 de cream cracker (Brasil, 2011 - termo de compromisso II). É relevante notar que uma das marcas que não atendeu aos critérios de conformidade foi submetida a duas análises, revelando que uma delas estava em conformidade, com uma discrepância de 9,44% abaixo do valor médio estipulado, enquanto a segunda amostra demonstrou um teor superior, atingindo 11,10%. Tais análises foram conduzidas no Laboratório Central de Saúde Pública de Goiás (LACEN-GO), empregando o método de Espectrometria de Absorção Atômica com Chama. Nesse contexto, seria recomendável realizar uma terceira análise para validar o resultado.

Em relação à avaliação do percentual de conformidade em relação ao teor de sódio estabelecido para a categoria de alimentos em questão, constata-se uma melhoria em comparação com o ano de 2019 (Figura 7).

Figura 7. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Biscoitos doces tipo maria e maisena”, “Biscoitos doces recheados” e “Biscoitos salgados tipo cream cracker, água e sal e água: Análise comparativa 2019-2021.



Ao comparar os resultados das amostras analisadas nos anos de 2019 para biscoito doce (72,7% de 11 amostras analisadas), biscoito doce recheado (80,8% de 26 amostras analisadas) e biscoito salgado (58,3% de 12 amostras analisadas) com os anos subsequentes de 2020 e 2021 (conforme representado nas Figuras 6 e 7), observa-se um avanço na conformidade com os valores preestabelecidos para o teor de sódio na categoria de biscoito doce, indicando uma evolução positiva nesse aspecto. No entanto, tanto biscoito doce recheado quanto biscoito salgado exibiram resultados mais favoráveis em 2020, seguidos por uma redução no percentual de conformidade em 2021 (75% e 56,3%, respectivamente).

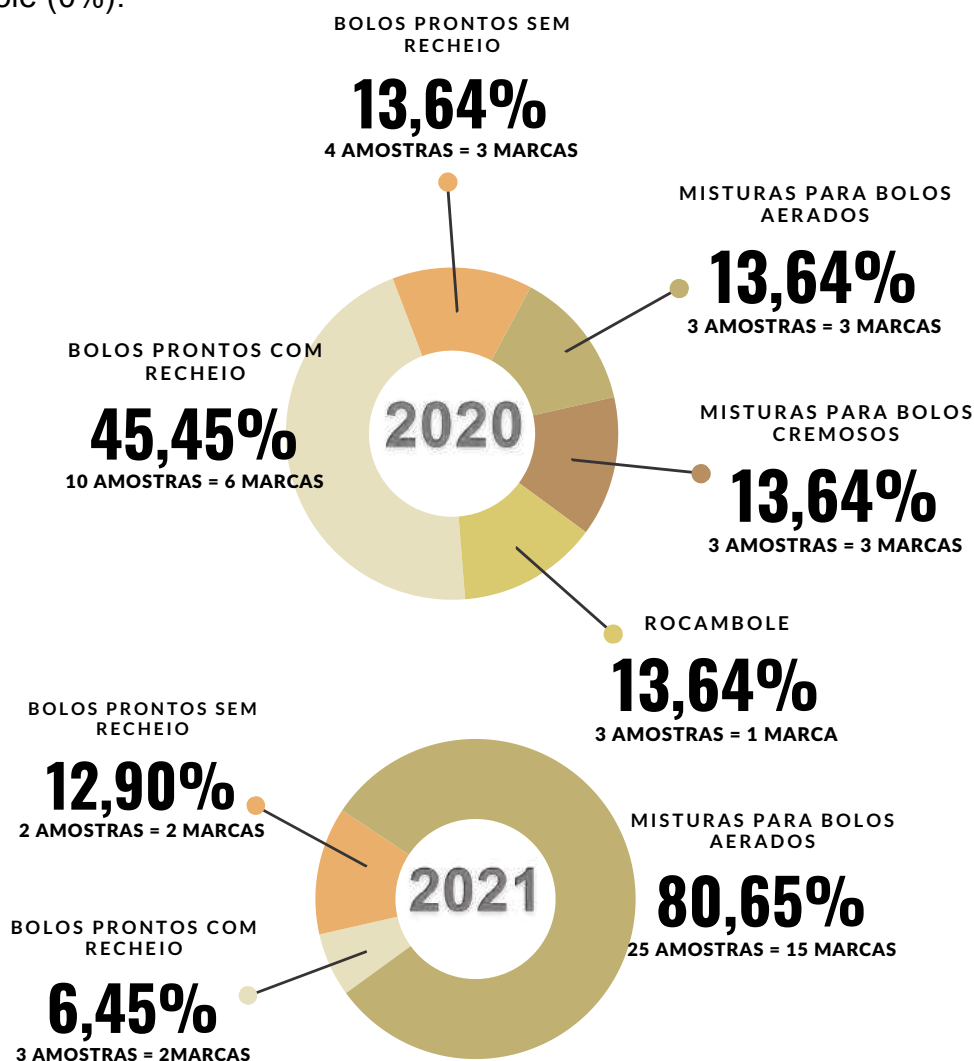
De acordo com um levantamento realizado no Rio Grande do Sul (LIBANIO et al., 2019), foi constatado um significativo consumo de biscoitos pela população infantil, atingindo 50,3% em crianças de 2 a 4 anos e 40% em crianças de 5 a 9 anos. Esses dados alinham-se com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), que revela que 60,8% da população brasileira tem o hábito de consumir biscoitos ou bolachas. A Pesquisa Nacional de Saúde (PNS, 2013) também estima que 60,8% das crianças com menos de 2 anos de idade consomem esse tipo de alimento. Além disso, a Pesquisa de Orçamentos Familiares indica que as famílias brasileiras consumiram 4,79 kg de biscoitos no período de 2008 a 2009 (IBGE, 2004).

Ao analisar o padrão alimentar de beneficiários do Programa Bolsa Família, Cabral et al. (2013) observaram que um terço das famílias relatou utilizar o benefício na aquisição de biscoitos, integrando-os à sua dieta habitual. No entanto, é relevante destacar que os biscoitos são alimentos que apresentam um teor significativo de sódio, associado diretamente ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes mellitus (Galdino et al., 2010; dos Prazeres Carvalho et al., 2022).

4.2.3 Bolos, rocamboles e misturas para preparo de bolos

Na análise das categorias "Bolos prontos com recheio", "Bolos prontos sem recheio", "Misturas para bolos aerados", "Misturas para bolos cremosos" e "Rocamboles", realizada nos anos de 2020 e 2021, com respectivos tamanhos amostrais de n=22 e n=31, observou-se que, em 2020, 45,45% (n=10, correspondente a 6 marcas) pertenciam à categoria de bolos prontos com recheio, 13,64% (n=3, totalizando 2 marcas) eram bolos prontos sem recheio, enquanto 13,64% (n=3, totalizando 3 marcas) eram misturas para bolos aerados, 13,64% (n=3, totalizando 3 marcas) eram misturas para bolos cremosos e 13,64% (n=3, referente a 1 marca) eram rocamboles.

No ano seguinte, em 2021, a composição alterou-se para 6,45% (n=2, totalizando 2 marcas) de bolos prontos com recheio, 12,90% (n=4, totalizando 3 marcas) de bolos prontos sem recheio, 80,65% (n=25, totalizando 15 marcas) de misturas para bolos aerados, e não houve análise de amostras para misturas para bolos cremosos (0%) e rocambole (0%).

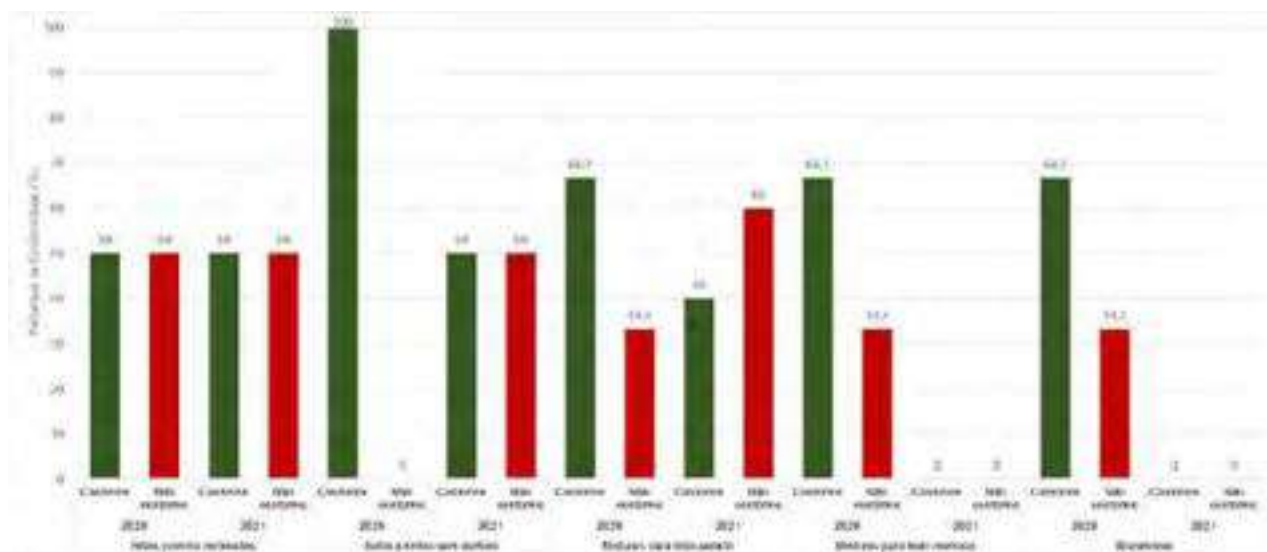


Ao analisar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme ilustrado na Figura 8, constata-se que, em 2020, 50% das amostras de bolos prontos com recheio estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 242 mg/100g, representando 4 marcas com resultados insatisfatórios. Contudo, uma marca apresentou duas amostras com resultados discrepantes (212,5 e 299,97 mg/100g), enfatizando a necessidade de uma terceira análise para validar o resultado. No ano subsequente, em 2021, o perfil de conformidade se manteve, com 50% das amostras atendendo à meta estabelecida, e apenas 1 marca apresentando resultado satisfatório.

Ao analisar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme ilustrado na Figura 8, constata-se que, em 2020, 50% das amostras de bolos prontos com recheio estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 242 mg/100g, representando 4 marcas com resultados insatisfatórios. Contudo, uma marca apresentou duas amostras com resultados discrepantes (212,5 e 299,97 mg/100g), enfatizando a necessidade de uma terceira análise para validar o resultado. No ano subsequente, em 2021, o perfil de conformidade se manteve, com 50% das amostras atendendo à meta estabelecida, e apenas 1 marca apresentando resultado satisfatório.

No caso dos bolos prontos sem recheio (Figura 8), em 2020, todas as amostras analisadas (2 marcas) estavam em conformidade com a meta pactuada. Entretanto, para o ano de 2021, houve uma redução, com 50% de não conformidade (2 marcas com resultados insatisfatórios). Ressalta-se que uma das marcas apresentou valor muito próximo do limite (335 mg/100g), suscitando questionamentos sobre a relevância desse valor, considerando que o limite estabelecido é de 332 mg/100g.

Figura 8. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Bolos prontos com recheio”, “Bolos prontos sem recheio”, “Misturas para bolos aerados”, “Misturas para bolos cremosos” e “Rocambole” em relação às metas pactuadas (2020-2021).

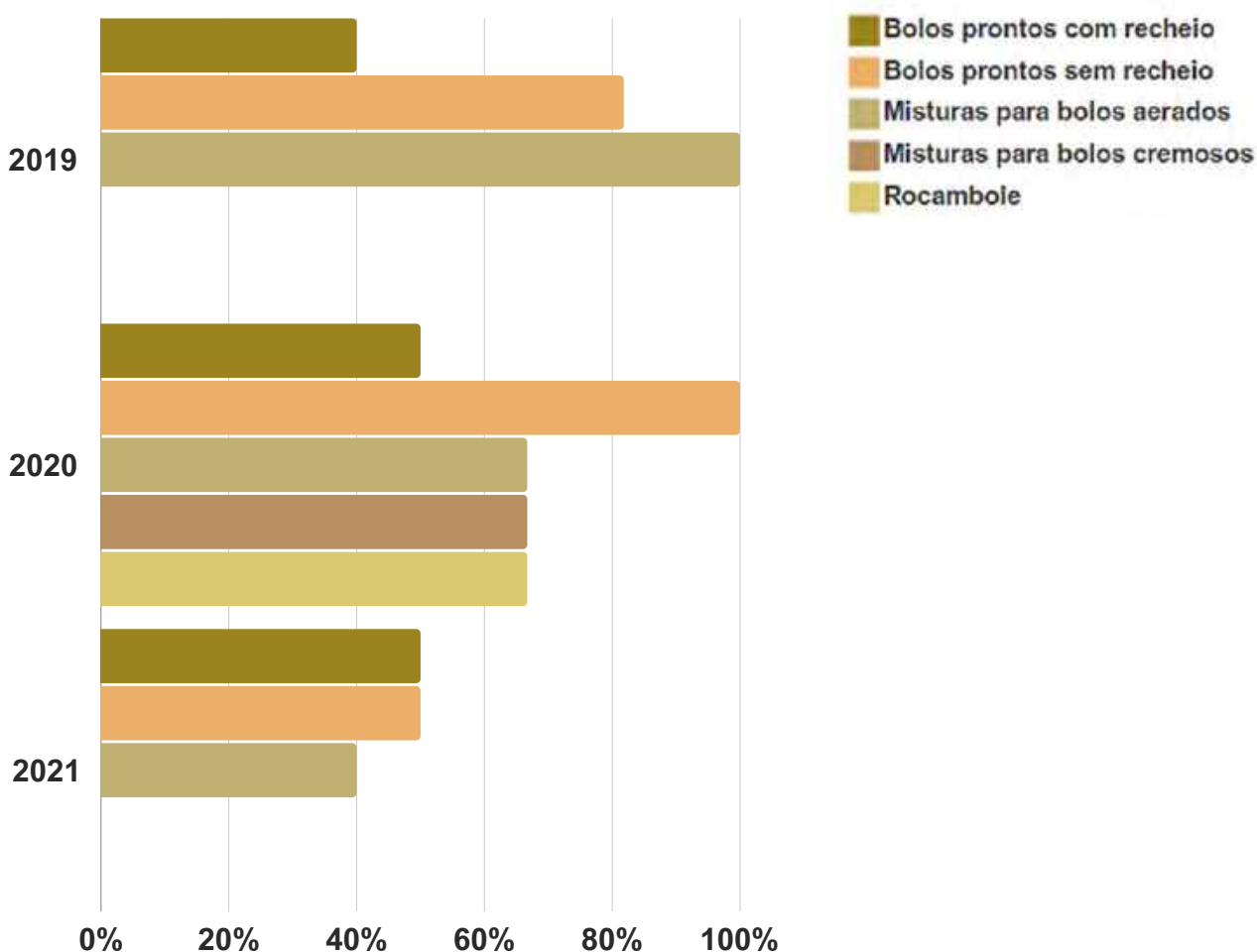


Nas categorias de misturas para bolos aerados e rocambole (Figura 8), observa-se a menor frequência de atendimento às metas estabelecidas dentro deste conjunto no ano de 2020 (33,3% para ambas as categorias).

Em 2021, os resultados para misturas para bolos aerados foram de 40%, destacando uma evolução significativa na amostragem, que abrangeu a avaliação de 15 marcas em comparação às 2 marcas do ano anterior. Quanto às misturas para bolos cremosos, em 2020, 66,7% das amostras estavam em conformidade (1 marca inconforme de 3 analisadas), e no ano de 2021, não houve análise de amostras desta categoria.

No que tange à avaliação do percentual de conformidade em relação ao teor de sódio estabelecido para a categoria de alimentos em análise, observa-se uma melhoria em comparação com o ano de 2019 (Figura 9).

Figura 9. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Biscoitos doces tipo maria e maisena”, “Biscoitos doces recheados” e “Biscoitos salgados tipo cream cracker, água e sal e água: Análise comparativa 2019-2021.

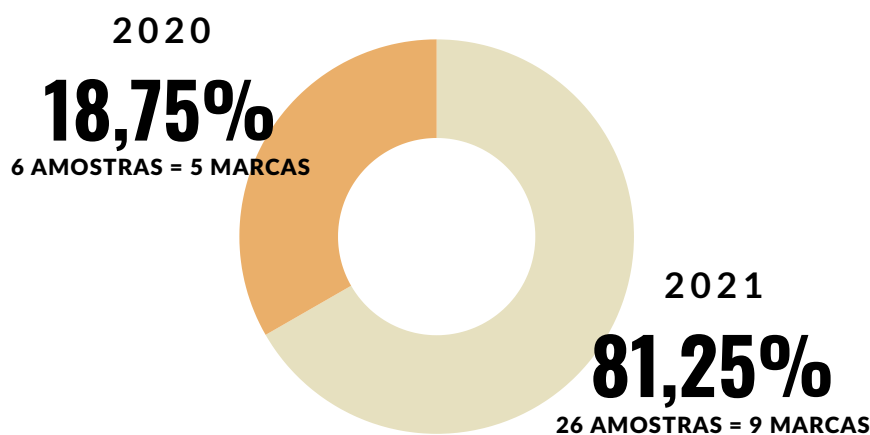


Ao contrastar os resultados das amostras analisadas nos anos de 2019 (bolos prontos com recheio: 40% de 5 amostras; bolos prontos sem recheio: 81,8% de 11 amostras analisadas; e mistura para bolos aerados: 100% de 1 amostra analisada) com os anos de 2020 e 2021 (conforme ilustrado na Figura 8 e 9), evidencia-se um avanço na conformidade com os valores preestabelecidos para o teor de sódio na categoria de bolos prontos com recheio, indicando uma tendência positiva nesse aspecto. No entanto, bolos prontos sem recheio e misturas bolos aerados apresentaram resultados menos favoráveis em 2020 e 2021. Não é possível realizar comparações com misturas para bolos cremosos e rocambole, pois não houve coleta/análises no ano de 2019.

Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017-2018, a frequência de consumo (%) de bolos e bolos recheados é de 11,1% e 0,6%, respectivamente, na população brasileira. Adicionalmente, observou-se que bolos recheados são um dos alimentos industrializados mais consumidos fora de casa, tanto na área urbana (31,7%) quanto na área rural (42,9%). Além disso, em pesquisa desenvolvida por Ferreira e colaboradores (2018), em um estudo sobre o consumo alimentar de escolares da rede privada e rede pública, constatou-se que bolos industrializados são um dos produtos mais consumidos por escolares na rede privada.

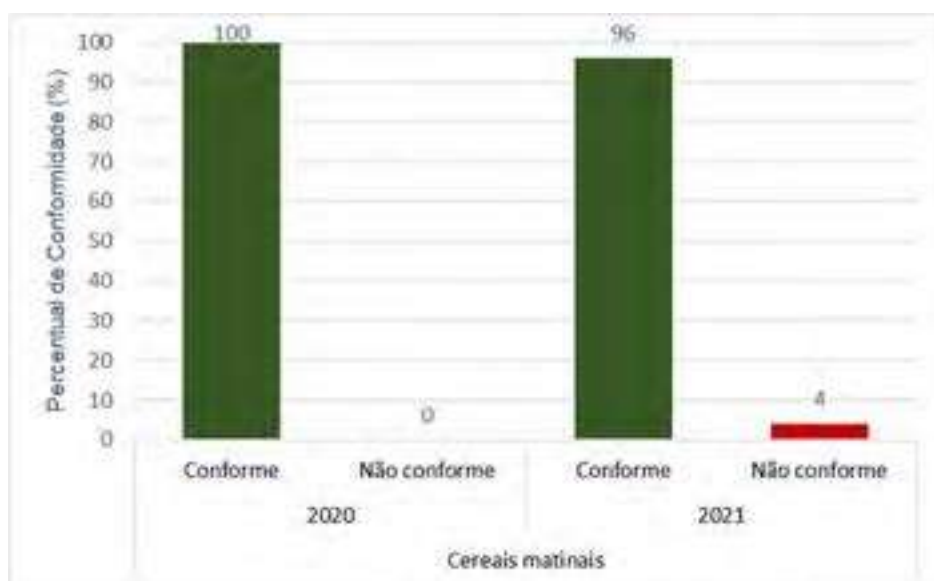
4.2.4 Cereais matinais

Na categoria de "Cereais matinais", nos anos de 2020 e 2021, foram examinadas, respectivamente, 6 amostras (correspondendo a um total de 5 marcas) e 26 amostras (relacionadas a um total de 9 marcas). Em ambos os anos, apenas 1 amostra de cereal matinal integral foi avaliada, sendo as demais tradicionais.



Ao examinar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme ilustrado na Figura 10, constata-se que, em 2020, 100% das amostras de cereais matinais atendiam ao limite máximo preestabelecido de 418mg/100g. No ano subsequente, em 2021, o perfil de conformidade foi de 96%, sendo uma marca classificada como insatisfatória. É relevante salientar que, no total, três amostras dessa marca não conformaram, e entre essas, duas ficaram abaixo do limite. Dessa forma, seria pertinente uma reavaliação, considerando a possibilidade de um resultado atípico.

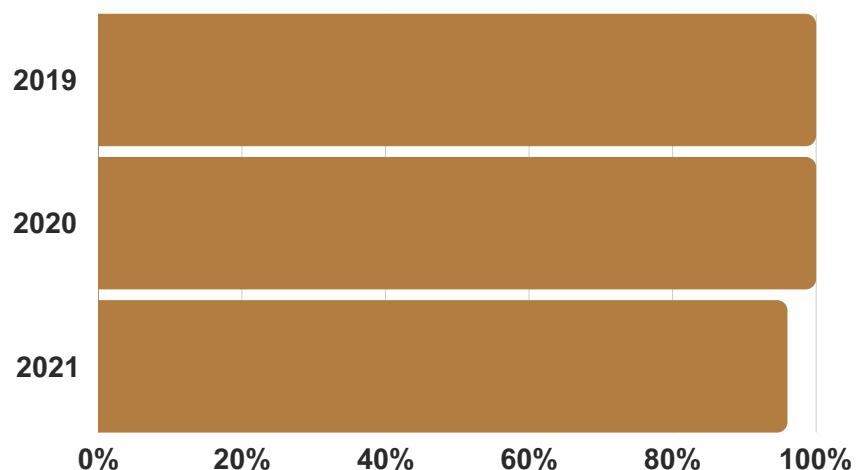
Figura 10. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Cereais matinais” em relação às metas pactuadas (2020-2021).



A Figura 11 ilustra a evolução do percentual de conformidade ao longo dos anos 2019, 2020 e 2021 em relação ao teor de sódio estabelecido para a categoria em análise.

Em 2019, foram analisadas 32 amostras, todas atingindo uma conformidade de 100%. No ano seguinte, 2020, com uma redução no número de amostras para 6, a conformidade permaneceu integral, alcançando novamente 100%. Em 2021, com 26 amostras analisadas, a conformidade se manteve significativamente elevada, atingindo 96%. Apesar das flutuações, a análise desses valores percentuais sugere uma consistência notável na conformidade ao longo desses anos (mesmo considerando variações no número de amostras). A manutenção de conformidade em 100% nos anos de 2019 e 2020 é um indicativo positivo de controle de qualidade eficaz, enquanto o percentual de 96% em 2021 destaca um padrão ainda elevado, evidenciando um progresso contínuo.

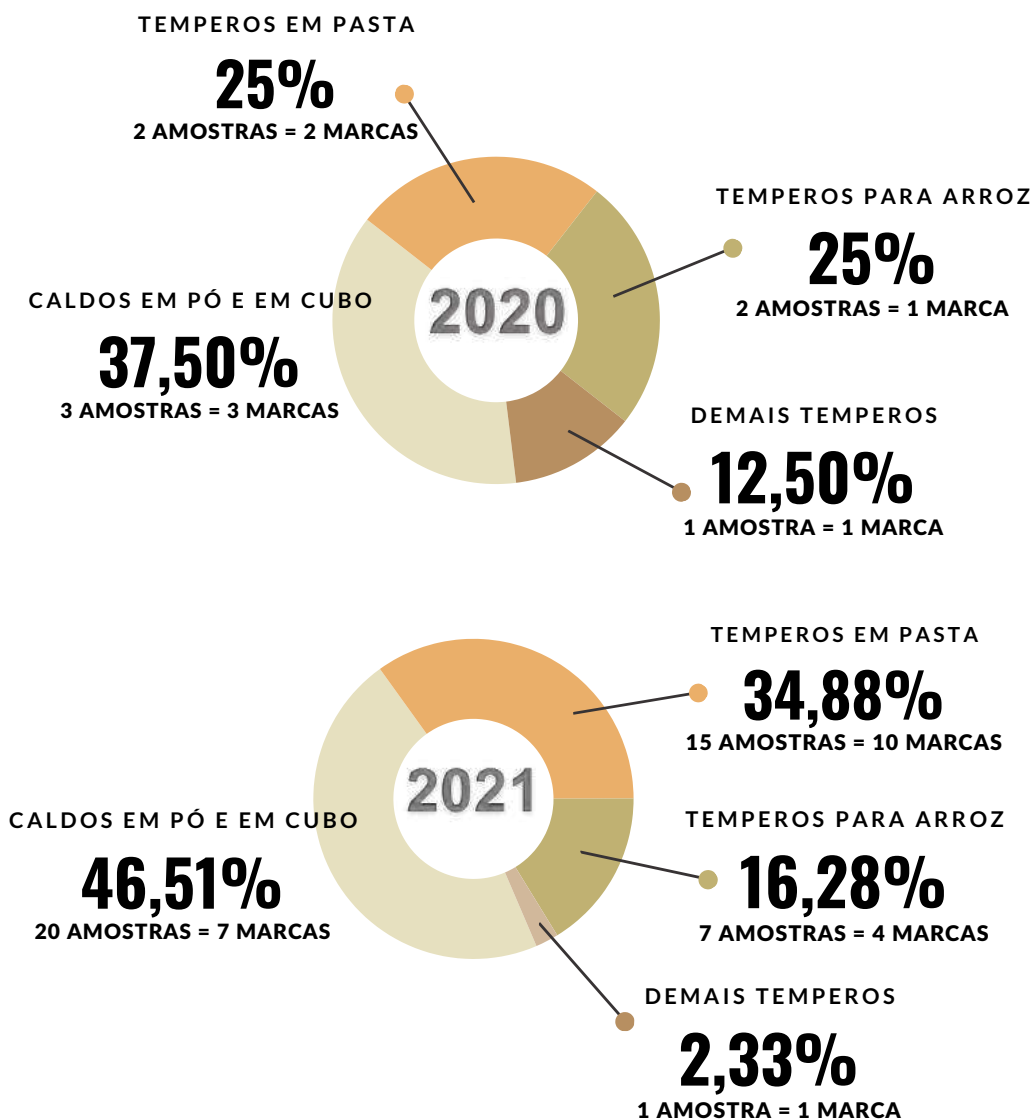
Figura 11. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Cereais matinais”: Análise comparativa 2019-2021.



Em um estudo realizado no período de 2017-2018, constatou-se regionalmente que 81,2% dos produtos avaliados no Brasil atingiram as metas regionais de redução de sódio nas Américas, sendo uma das categorias analisadas os cereais matinais (Metzler et al., 2020). Esses achados reforçam os resultados apresentados neste relatório técnico. Contudo, a vigilância contínua é essencial para assegurar a continuidade desse progresso positivo e abordar quaisquer desafios potenciais que possam surgir.

4.2.5 Condimentos (Caldos em pó e em cubo, Temperos em pasta, Temperos para arroz e Demais temperos)

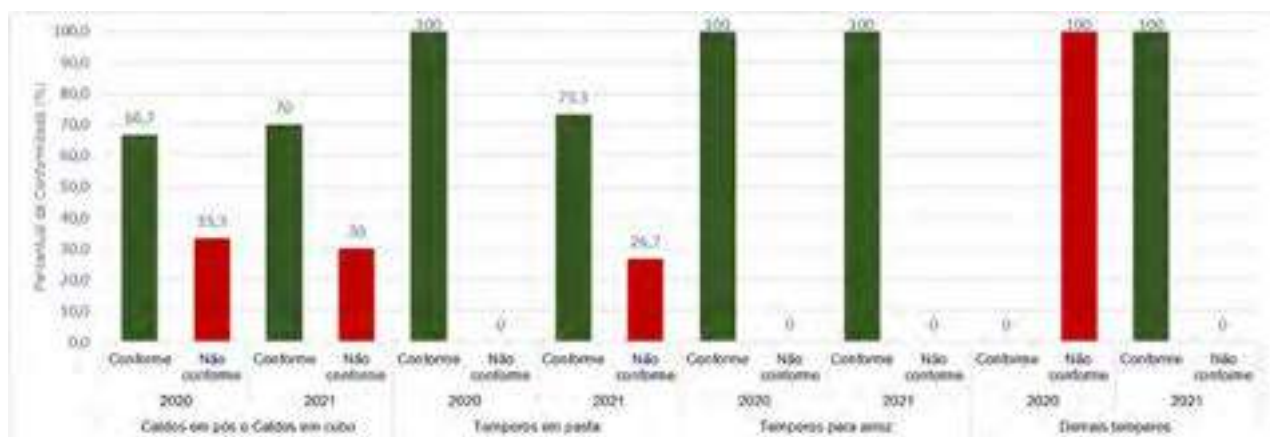
No agrupamento das categorias "Caldos em pó e em cubo", "Temperos em pasta", "Temperos para arroz" e "Demais temperos", examinadas nos anos de 2020 e 2021, totalizando, respectivamente, n=8 e n=43 amostras, observou-se que, em 2020, 37,50% (n=3, de 3 marcas distintas) pertenciam à categoria de caldos em pó e em cubo, 12,50% (n=1, de 1 marca) eram classificados como demais temperos, enquanto 25% (n=2, de 2 marcas) eram representados por temperos em pasta, e 25% (n=2, de 1 marca) eram temperos destinados ao arroz. No ano subsequente, em 2021, a composição foi modificada para 46,51% (n=20) de caldos em pó e em cubo, 2,33% (n=1) de demais temperos, 34,88% (n=15) de temperos em pasta e 16,28% (n=7) de temperos para arroz.



Ao analisar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme evidenciado na Figura 12, constata-se que, em 2020, 66,7% das amostras de caldos em pó e em cubo estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido (de 1.025mg por porção), representando 1 marca/amostra com resultado insatisfatório (1.061,5 mg). No ano subsequente, em 2021, 70% das amostras atendiam à meta estabelecida, com 6 amostras apresentando resultados insatisfatórios, no entanto como resultado final apenas 1 marca estava não conforme das 7 marcas analisadas.

No contexto dos temperos em pasta, em 2020, todas as amostras (100%) estavam em conformidade com a meta pactuada (33.134mg/100g), conforme Figura 12. Entretanto, para o ano de 2021, houve uma redução, com 73,3% de conformidade (7 marcas de um total de 10 analisadas).

Figura 12. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Caldos em pó e em cubo", "Temperos em pasta", "Temperos para arroz" e "Demais temperos" em relação às metas pactuadas (2020-2021).

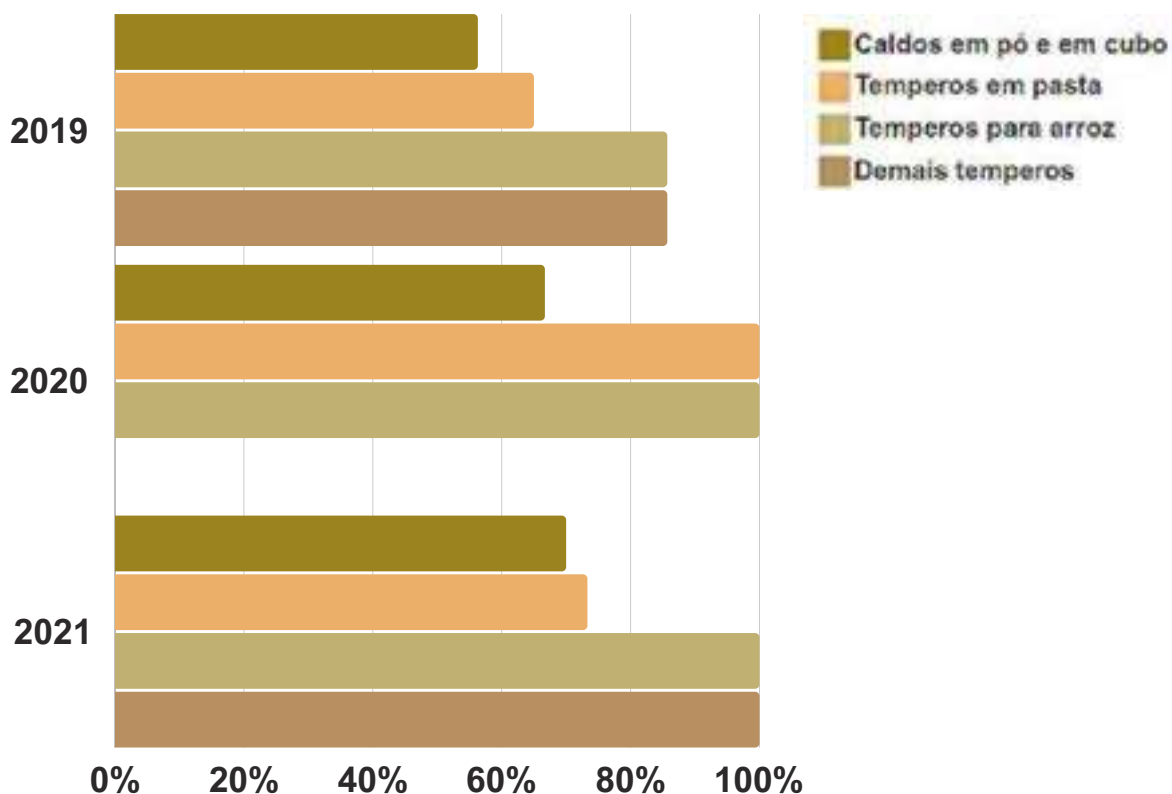


Na categoria de temperos para arroz, observa-se 100% de conformidade em 2020 e 2021 com o limite máximo estabelecido (32076 mg/100g). Já na categoria demais temperos, o ano de 2020 apresentou 100% de não conformidade, e em 2021, 100% de conformidade (Figura 12). É relevante ressaltar que apenas uma amostra foi analisada, portanto 100% de não conformidade não necessariamente reflete o teor de sódio desta categoria em todo o território nacional. Esse resultado reflete a necessidade de uma amostragem superior para esta categoria em questão.

Na comparação do percentual de conformidade ao longo dos anos de 2019, 2020 e 2021 para distintas categorias alimentares, notamos uma evolução positiva em relação ao teor de sódio estabelecido (Figura 13). Em 2019, com 16 amostras de caldos em pó e em cubo (56,3%), 20 amostras de temperos em pasta (65%), 7 amostras de temperos de arroz (85,7%), e 7 amostras de demais temperos (85,7%), observaram-se conformidades variadas. Nos anos seguintes, 2020 e 2021, houve um flutuação no número de amostras analisadas, sendo 6 e 26, respectivamente. Essas variações destacam a importância de uma amostragem representativa para uma análise precisa e abrangente.

Apesar disso, O progresso é notável em categorias como caldos, com 66,7% de conformidade em 2020 e 70% em 2021. No entanto, temperos em pasta apresentaram 100% de conformidade em 2020, reduzindo para 73,3% em 2021, e temperos para arroz mantiveram 100% de conformidade em ambos os anos. Notavelmente, a categoria de demais temperos passou de 100% de não conformidade em 2020 para 100% de conformidade em 2021.

Figura 13. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Caldos em pó e em cubo, Temperos em pasta, Temperos para arroz e Demais temperos”: Análise comparativa 2019-2021.



Melo e Freitas (2020) destacam a presença significativa de sódio em produtos disponíveis nas prateleiras dos supermercados, ressaltando os elevados teores encontrados em temperos prontos, como caldos de carne em tablete. Borjes, Tasca e Zamprognna (2014) enfatizam a relação entre o alto consumo de sódio, proveniente de alimentos industrializados e temperos prontos, com a praticidade e acessibilidade desses produtos, apontando para os impactos negativos na saúde dos adultos.

No atual cenário, em que alimentos processados e ultraprocessados, incluindo temperos ricos em sódio, representam aproximadamente 35% do consumo total desse mineral no Brasil, é imperativo fortalecer as políticas nacionais. A implementação de medidas para reduzir o consumo de sódio, como os recentes alertas frontais nos rótulos de produtos industrializados, é crucial e está respaldada pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429, de 6 de outubro de 2020, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabeleceu as regras para a aplicação de advertências em rótulos de alimentos que contenham quantidades elevadas de açúcares, gorduras saturadas e sódio.

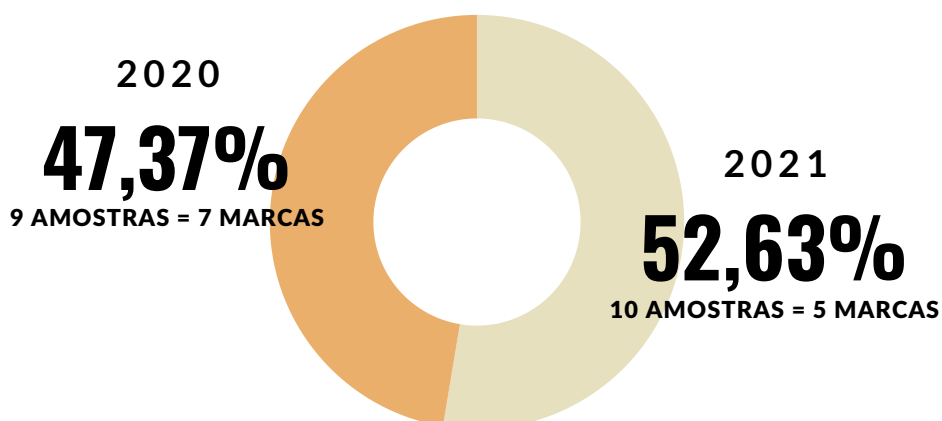
Paralelamente, é necessário promover políticas de educação nutricional direcionadas à população. A eficácia dessas ações ainda está em processo de avaliação devido à recente regulamentação da nova rotulagem nutricional, o que impede uma análise imediata de seu impacto na saúde da população brasileira. Nesse contexto, a responsabilidade também recai sobre a sociedade civil, desempenhando um papel crucial na conscientização e na exigência de práticas mais saudáveis.

Nessa empreitada, torna-se fundamental reconhecer a responsabilidade compartilhada entre a sociedade civil e o Estado, conforme preconizado pela Constituição Federal. A sociedade não apenas contribui ativamente para a conscientização e promoção de hábitos mais saudáveis, mas também desempenha um papel crucial na construção de um ambiente alimentar equilibrado. Ao mesmo tempo, cabe ao Estado adotar políticas públicas eficazes, respaldadas pela legislação, para regulamentar e orientar o consumo alimentar, assegurando a proteção da saúde da população.

Essa colaboração entre sociedade e Estado, respaldada por legislações específicas, é essencial para promover mudanças significativas e sustentáveis nos padrões de alimentação, visando à redução do consumo excessivo de sódio e à promoção de uma alimentação mais saudável e equilibrada.

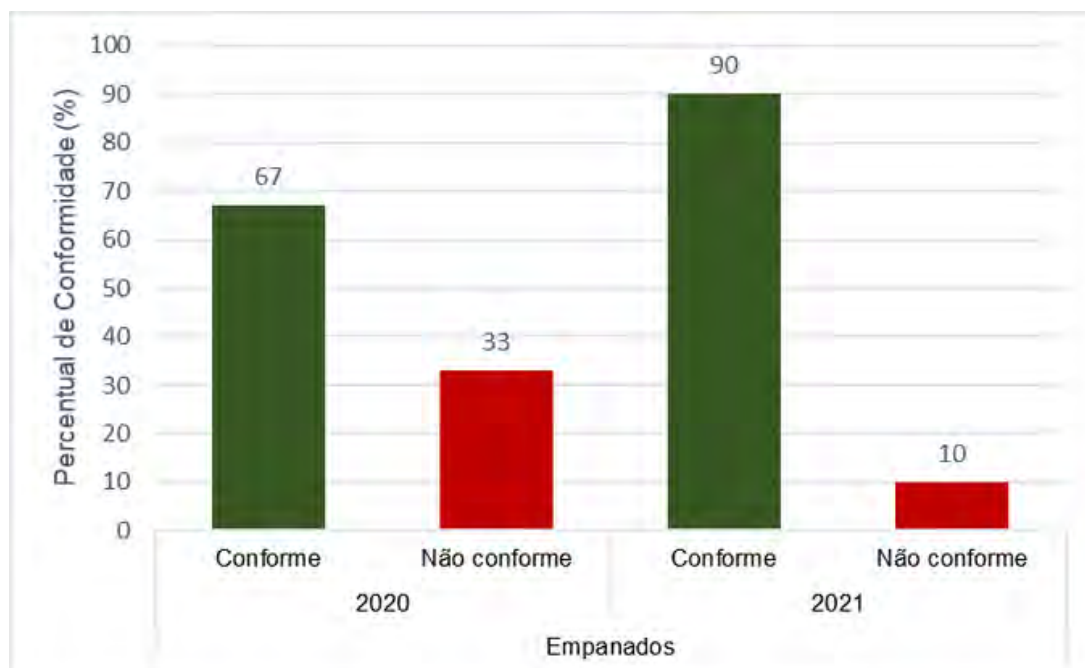
4.2.6 Empanados

Na categoria "Empanados", nos anos de 2020 e 2021, foram analisadas 9 e 10 amostras, respectivamente, abrangendo sete (7) e cinco (5) marcas distintas.



Na Figura 14, pode-se observar o percentual de amostras em conformidade com o limite de teor de sódio estabelecido (650mg/100g), constata-se que, em 2020, 67% das amostras de empanados estavam com resultados satisfatórios, representando a conformidade de 7 marcas. No ano subsequente, em 2021, 90% das amostras atendiam à meta estabelecida, indicando a conformidade de 5 marcas de produtos.

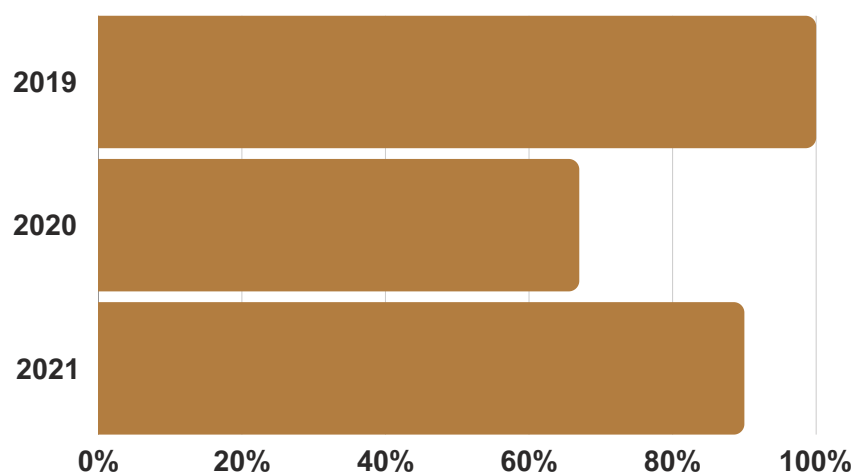
Figura 14. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Empanados” em relação às metas pactuadas (2020-2021).



A análise do percentual de conformidade em relação ao teor de sódio estabelecido para a categoria de alimento em questão revela uma aparente redução no índice de amostras em conformidade ao longo dos anos de 2019, 2020 e 2021. Em 2019, todas as amostras analisadas atenderam aos padrões estabelecidos (100%). Nos anos subsequentes, em 2020 e 2021, observou-se uma diminuição para 67% e 90%, respectivamente, como evidenciado na Figura 15.

Contudo, é crucial considerar o número de amostras analisadas em cada ano para uma avaliação mais precisa. Em 2020, foram examinadas nove (9) amostras, enquanto em 2021 o número aumentou para 10 amostras, representando um acréscimo em comparação com as sete (7) amostras analisadas em 2019. Essa variação no tamanho da amostra pode influenciar a interpretação dos resultados, destacando a importância de uma análise crítica dos valores percentuais.

Figura 15. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Empanados”: Análise comparativa 2019-2021.



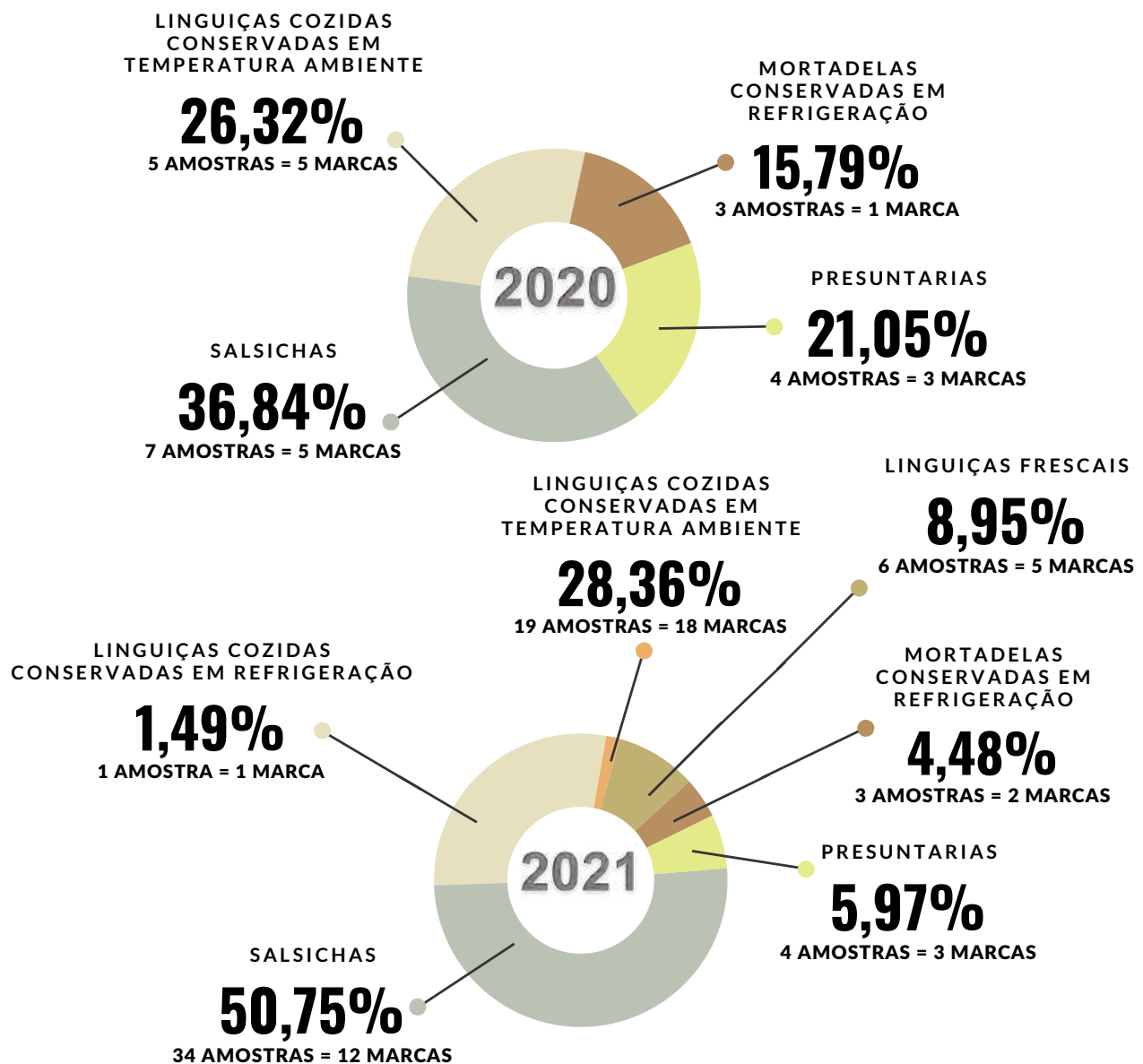
Assim, embora a diminuição aparente no percentual de conformidade sugira uma possível tendência negativa, a consideração do aumento no número absoluto de amostras em 2020 e 2021 destaca a necessidade de cautela ao interpretar esses dados. Essa observação ressalta a importância de uma análise mais aprofundada, considerando fatores como o tamanho da amostra, para uma compreensão mais abrangente do progresso das conformidades ao longo desses anos.

Os achados do estudo conduzido por Ricardo e colaboradores (2022), cujo objetivo foi avaliar a adesão aos acordos voluntários de redução de sódio firmados entre indústrias de alimentos e o Ministério da Saúde, corroboram com nossos resultados. O referido estudo identificou que os alimentos embalados comercializados nas cinco maiores redes brasileiras de supermercados, pertencentes à categoria de empanados, atenderam em 95,3% às metas pactuadas.

A concordância desses resultados sugere que diferentes conjuntos de dados apoiam as mesmas conclusões sobre o cumprimento dos acordos de redução de sódio na categoria “Empanados”. No entanto, é importante considerar as particularidades de cada estudo, como o número de amostras analisadas e marcas contempladas, a fim de garantir maior representatividade e confiabilidade. Isso é essencial para entender de maneira abrangente e sólida os avanços e desafios na redução de sódio na indústria alimentícia.

4.2.7 Frios e Embutidos (Linguanças cozidas conservadas em temperatura ambiente, Linguanças cozidas conservadas em refrigeração, Linguanças frescas, Mortadelas conservadas em refrigeração, Presuntarias e Salsichas)

No conjunto de Frios e Embutidos, foram abordadas as categorias "Linguanças cozidas conservadas em temperatura ambiente", "Linguanças cozidas conservadas em refrigeração", "Linguanças frescas", "Mortadelas conservadas em refrigeração", "Presuntarias" e "Salsichas", analisadas nos anos de 2020 e 2021, totalizando, respectivamente, 19 e 67 amostras. Apesar de serem classificados como Frios e Embutidos, esses alimentos industrializados apresentaram metas pactuadas com valores distintos para o teor de sódio.

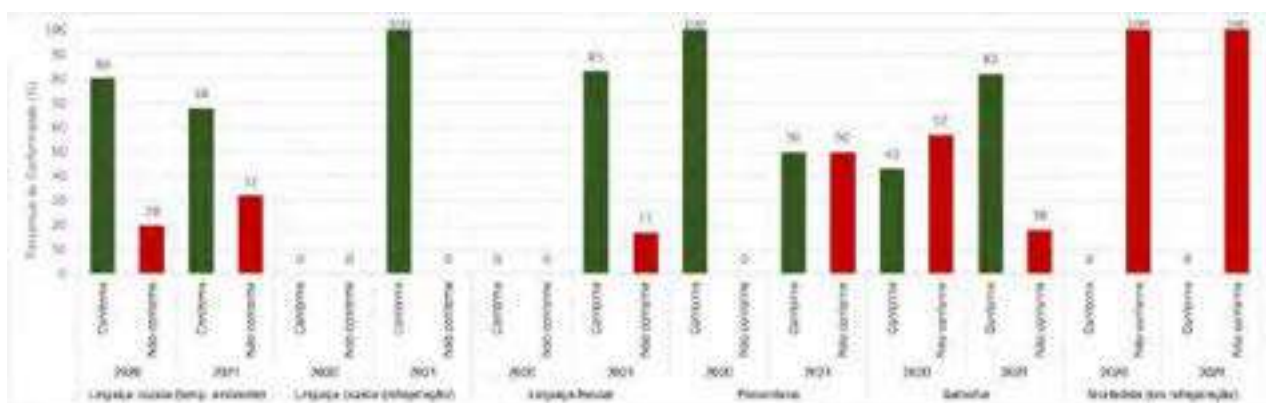


Em 2020, 26,32% (n=5) pertenciam à categoria de linguiça cozida conservada em temperatura ambiente, provenientes de 5 marcas distintas; 15,79% (n=3) eram da categoria mortadela conservada em refrigeração, de 1 marca; enquanto 21,05% (n=4, de 3 marcas) representavam a presuntaria, e 36,84% (n=7, de 5 marcas) eram salsichas. Não houve coleta/análise em 2020 das categorias linguiça cozida em refrigeração e linguiças frescas.

No ano seguinte, em 2021, a composição foi alterada para 1,49% (n=1, referente a 1 marca) de linguiça cozida conservada em refrigeração; 28,36% (n=19, total de 18 marcas) de linguiça cozida conservada em temperatura ambiente; 8,95% (n=6, 5 marcas) de linguiça fresca; 4,48% (n=3, total de 2 marcas) de mortadela conservada em refrigeração; enquanto 5,97% (n=4, 3 marcas) de presuntaria e 50,75% (n=34, 12 marcas) de salsicha.

Na Figura 16, é possível verificar o percentual de amostras em conformidade com o limite de teor de sódio estabelecido nos acordos voluntários. Em 2020, 80% das amostras de linguiça cozida em temperatura ambiente estavam em conformidade, representando 4 marcas com resultados satisfatórios.

Figura 16. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente", "Linguiças cozidas conservadas em refrigeração", "Linguiças frescas", "Mortadelas conservadas em refrigeração", "Presuntarias" e "Salsichas" em relação às metas pactuadas (2020-2021).



No ano seguinte, em 2021, 68% das amostras atendiam à meta estabelecida (1500 mg/100g), indicando conformidade de 12 marcas desse produto. Na categoria de linguiça cozida em refrigeração, todas as amostras em 2021 alcançaram 100% de conformidade com o limite máximo estabelecido (1.210 mg/100g). Já na categoria de linguiça frescal, houve 83% de não conformidade em 2021 (Figura 16).

No que diz respeito à categoria de mortadela em refrigeração, todas as amostras nos anos de 2020 e 2021 estavam não conformes. Na categoria de presuntaria, em 2020, todas as amostras (100%) estavam em conformidade com a meta pactuada (1160 mg/100g), conforme a Figura 16. Entretanto, em 2021, houve uma redução, com 50% de conformidade, significando que de 4 amostras, 2 estavam não conformes (valores de 985 e 1.160 mg/100g), resultando em 1 marca inadequada.

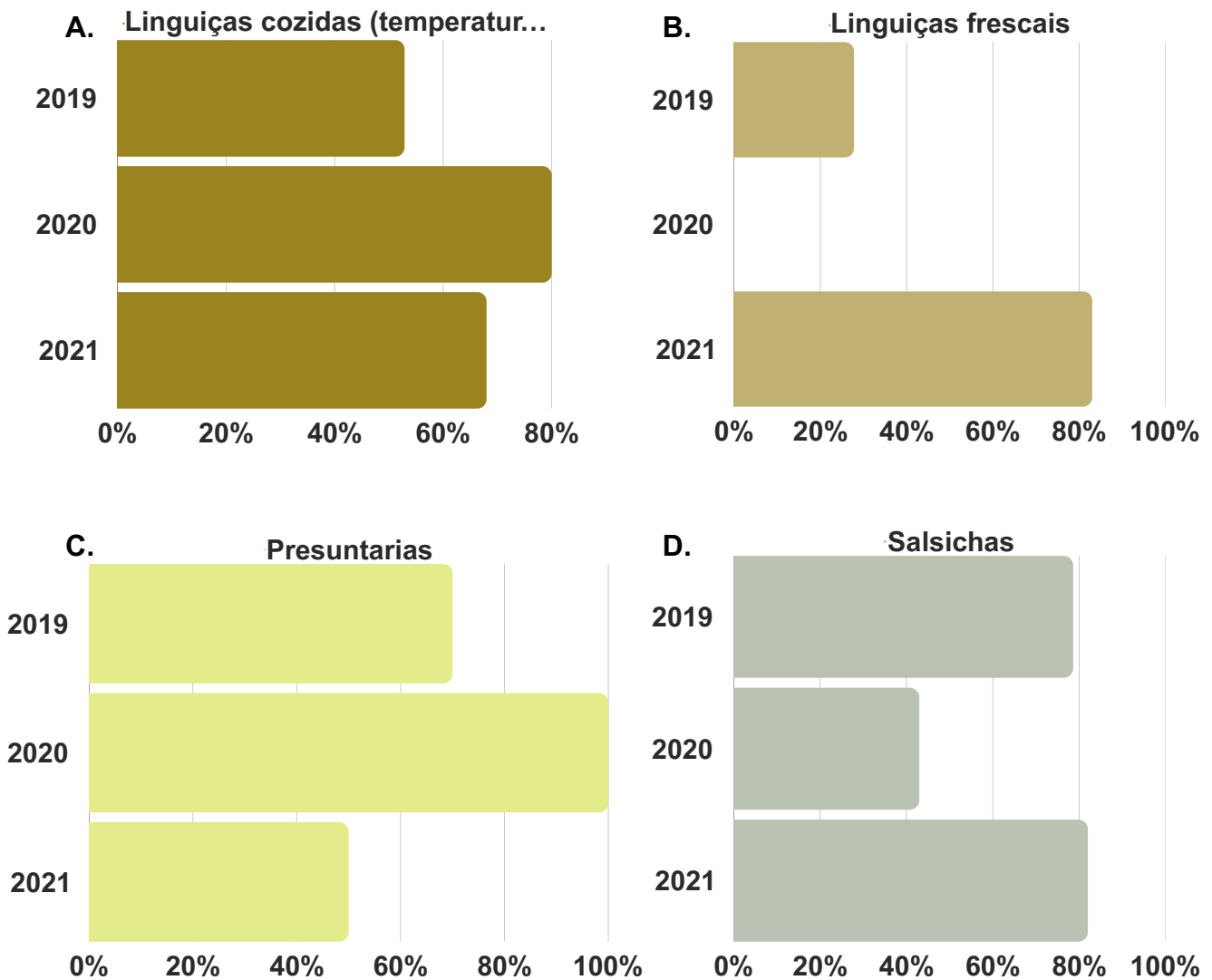
Na categoria de salsicha, em 2020, observou-se 43% de conformidade com o limite máximo estabelecido (1.120 mg/100g). Em 2021, apresentou 82% de conformidade (Figura 16). Contudo, é relevante destacar que, apesar de 6 amostras estarem não conformes, apenas 1 marca, entre as 12 analisadas, apresentou-se fora da conformidade.

Ao analisar a conformidade em relação ao teor de sódio na categoria de frios e embutidos ao longo dos anos de 2019, 2020 e 2021, observam-se variações significativas, evidenciando resultados distintos entre as subcategorias. Essas variações destacam a complexidade na interpretação dos dados, ressaltando a necessidade de uma análise crítica para compreender a dinâmica das conformidades ao longo dos anos.

Na categoria "linguiça conservada em refrigeração", não é possível apresentar um gráfico de conformidade devido à ausência de análises em 2020, e em 2019, nenhuma amostra atendeu aos critérios estabelecidos.

Na subcategoria "mortadela conservada em refrigeração", a análise por gráfico também não é viável devido a 0% de conformidade em 2020 e 2021, indicando que todas as amostras foram insatisfatórias, enquanto em 2019, 4,3% (1 amostra) estavam de acordo com os padrões.

Figura 17. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias "Linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente", "Linguiças frescas", "Presuntarias" e "Salsichas": Análise comparativa 2019-2021.



Em relação à "linguiça cozida em temperatura ambiente", observou-se uma melhoria na conformidade ao longo dos anos. Em 2019, o percentual era de 52,9%, com 34 amostras analisadas, enquanto em 2020 alcançou 80% (de 5 amostras) e em 2021 manteve-se em 68% (de 19 amostras). Já a "linguiça fresca" apresentou uma significativa evolução, saindo de 27,8% em 2019 (com 18 amostras analisadas) para 83% em 2021, com 6 amostras.

No que se refere à "salsicha", os resultados apresentaram variações ao longo dos anos, sem indicar uma tendência consistente. Em 2019, a conformidade foi de 78,6%, com 28 amostras analisadas, diminuindo para 43% em 2020 e posteriormente aumentando para 82% em 2021. No contexto da "presuntaria", registrou 70% de conformidade em 2019, com 10 amostras analisadas, alcançou 100% em 2020, com 4 amostras, porém, reduziu para 50% em 2021, com 4 amostras analisadas, conforme ilustrado na Figura 17.

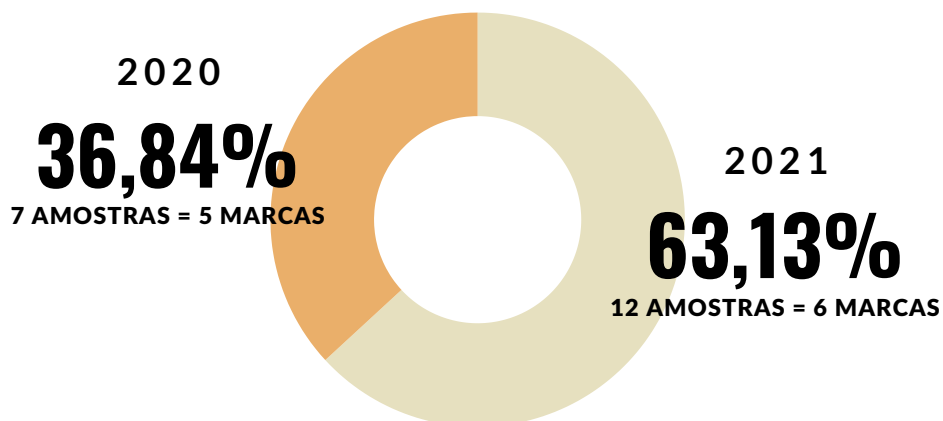
O estudo de Ricardo e colaboradores (2022), que avaliou a adequação de alimentos embalados no mercado brasileiro às metas pactuadas, apresentou resultados semelhantes aos deste relatório, evidenciando a complexidade em alcançar as metas em algumas categorias específicas. Além disso, algumas categorias, como linguiças, mortadelas e presuntaria, foram incluídas nos acordos mais recentemente e não foram avaliadas em estudos anteriores, o que pode influenciar nas oscilações observadas nos resultados.

É fundamental ressaltar que os embutidos representam um desafio considerável para a redução do teor de sódio. Estudos indicam que a concentração lipídica influencia a percepção do gosto salgado em produtos cárneos. Desta forma, a redução gradual do teor de cloreto de sódio na dieta habitual é necessária para evitar impactos na aceitabilidade dos alimentos, já que essa redução pode afetar características sensoriais, funcionais e econômicas dos produtos ultraprocessados (Gallego et al., 2016; Inguglia et al., 2017).

Além disso, dentro da categoria de produtos cárneos, destaca-se a utilização de aditivos, incluindo estabilizantes (com ênfase no tripolifosfato de sódio), agentes de cura (Nitrito de sódio e eritorbato de sódio sendo os mais prevalentes) e o regulador de acidez lactato de sódio. Esses aditivos desempenham papel crucial no processo de produção desses alimentos. Apesar dos esforços da indústria para reduzir o teor de sódio nesses produtos, observa-se que ainda apresentam níveis significativos desse componente, derivados tanto do cloreto de sódio quanto dos aditivos utilizados, os quais desempenham papel fundamental na elaboração desses produtos (Gallego et al., 2016; Inguglia et al., 2017; Ricardo et al., 2022).

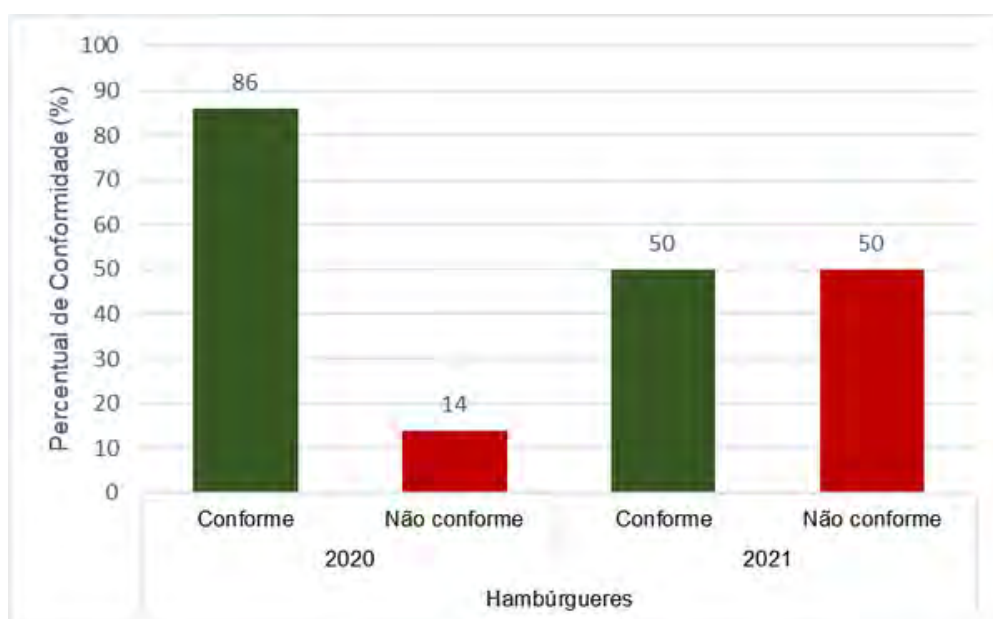
4.2.8 HAMBÚRGUERES

Na categoria "Hambúrgueres", nos anos de 2020 e 2021, foram analisadas sete e doze amostras, respectivamente, correspondendo a cinco (5) e seis (6) marcas.



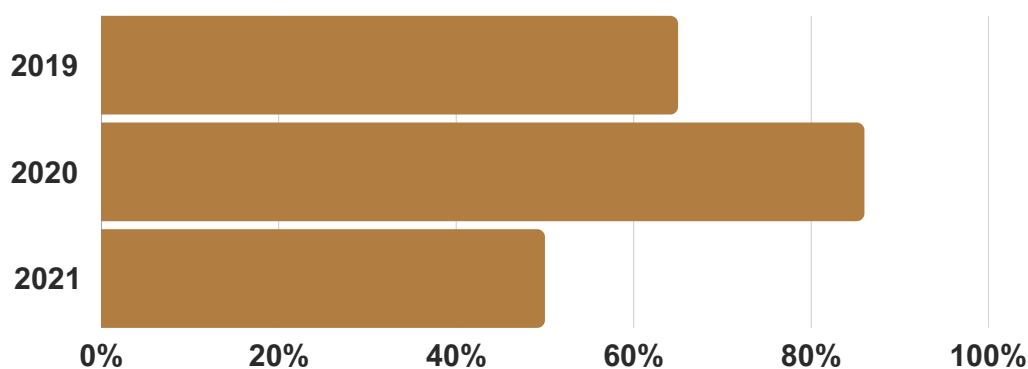
Ao analisar a conformidade das amostras de hambúrgueres em relação à meta pactuada de 740 mg/100g (Figura 18), observa-se que, em 2020, 86% das amostras estavam em conformidade, indicando que apenas uma das cinco marcas analisadas estava não conforme. Em 2021, o perfil de conformidade foi de 50%, com seis amostras satisfatórias e três marcas em não conformidade.

Figura 18. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Hambúrgueres" em relação às metas pactuadas (2020-2021).



Ao comparar os resultados das amostras analisadas nos anos de 2019 (65% de 20 amostras) com os anos de 2020 e 2021 (86% e 50%, respectivamente, conforme ilustrado na Figura 18 e 19), observa-se uma melhora em 2020, seguida por uma subsequente redução em 2021 na conformidade das marcas em relação ao valor estabelecido no acordo voluntário. Vale ressaltar que o número de amostras em 2020 foi significativamente inferior ao analisado em 2019, com apenas 7 amostras, impactando significativamente no percentual de adequação à última meta pactuada de teor de sódio. O mesmo padrão ocorreu em 2021, com apenas 12 amostras em comparação com as 20 amostras de 2019.

Figura 19. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Hambúrgueres”: Análise comparativa 2019-2021.

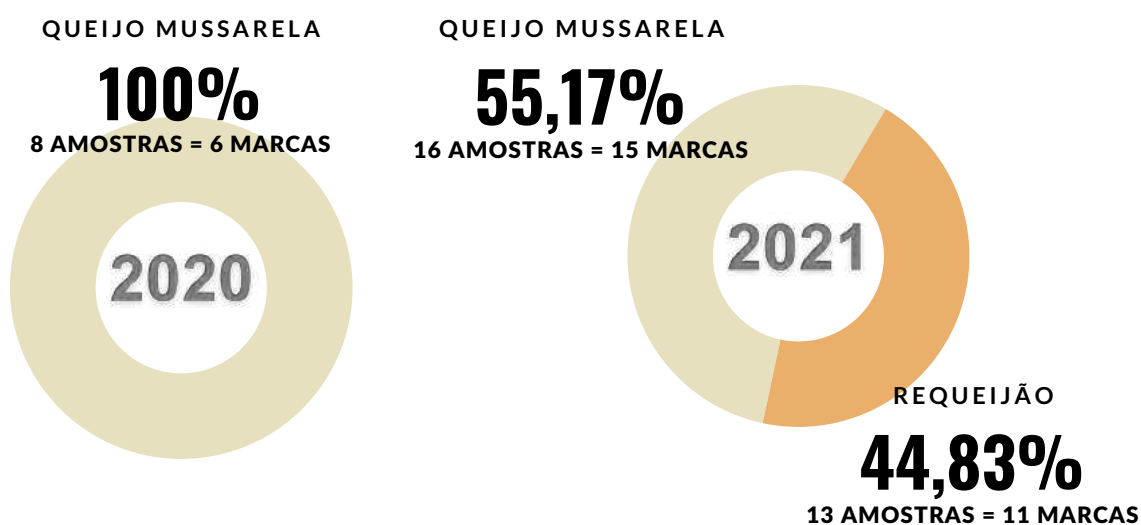


No estudo conduzido por Ricardo e colaboradores (2022), que avaliou a adesão aos acordos voluntários de redução de sódio, foi identificado que em 39 amostras de hambúrgueres, 79,5% atenderam ao limite máximo estabelecido no Termo de Compromisso (Brasil, 2013). A média de conformidade nos anos de 2020 e 2021, observada neste relatório, é de 68%, abaixo do estudo de Ricardo et al. (2022). Entretanto, é relevante notar que o presente relatório teve um número menor de amostras, sugerindo a possibilidade de uma conformidade superior nos produtos disponíveis no mercado nacional, conforme indicado pelos dados de Ricardo et al. (2022).

Embora haja uma aparente oscilação nos resultados, é necessário considerar a variação no número de amostras como um fator relevante. A análise crítica destaca a importância de uma amostragem consistente ao longo dos anos para avaliações mais robustas.

4.2.9 Laticínios (Queijo mussarela e Requeijão)

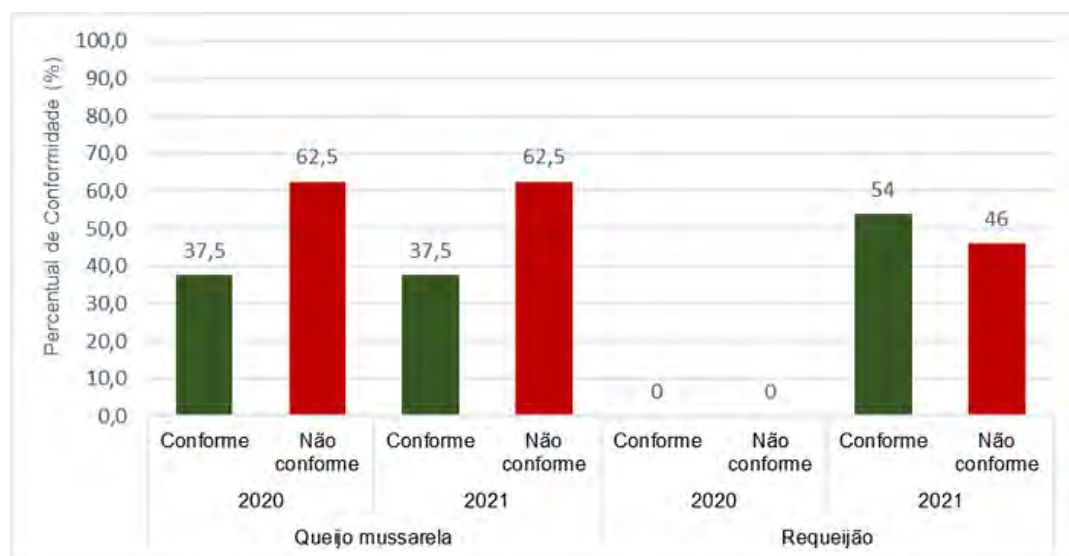
Na categoria de "Laticínios", especificamente nas subcategorias "Queijo mussarela" e "Requeijão", avaliadas nos anos de 2020 e 2021, totalizando n=8 e n=29 amostras, respectivamente, observou-se que, em 2020, a totalidade (100%) pertencia à categoria de queijo mussarela (n=8, de 6 marcas distintas), enquanto não houve coleta/análise de amostras de requeijão. Já em 2021, a distribuição foi de 55,17% para queijo mussarela (n=16, correspondendo a 15 marcas) e 44,83% para requeijão (n=13, correspondendo a 11 marcas).



Na Figura 20, pode-se observar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas para queijo mussarela. Em 2020, apenas 37,5% das amostras atenderam ao limite máximo preestabelecido de 512mg/100g, indicando quatro marcas com resultados insatisfatórios. No ano seguinte, em 2021, apesar da semelhança no perfil de conformidade e não conformidade, o número de marcas com resultados insatisfatórios aumentou para 10, devido ao maior número de amostras avaliadas.

Em relação ao requeijão, no ano de 2021, 54% das amostras apresentaram resultados satisfatórios (Figura 20), ou seja, abaixo do limite máximo pactuado de 541mg/100g. Das 13 amostras analisadas, 6 apresentaram valores superiores à meta, resultando na inadequação de 5 marcas. Contudo, é válido ressaltar que uma marca apresentou teor de sódio de 543,33 mg/100g, estando apenas 0,62% acima do limite

Figura 20. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Queijo mussarela" e "Requeijão" em relação às metas pactuadas (2020-2021).



Comparando os resultados das amostras analisadas nos anos de 2019 para queijo mussarela e requeijão (43,8% de 16 amostras e 40% de 10 amostras, respectivamente) com os anos de 2020 e 2021, nota-se uma redução no número de amostras de queijo mussarela em conformidade (37,5% em ambos os anos). Na categoria de requeijão, registrou-se um aumento no percentual de conformidade (54%), conforme ilustrado na Figura 21. Contudo, a variação no número de amostras dificulta uma análise consistente da evolução da adesão das indústrias às metas pactuadas, pois em 2020 foram analisadas 8 amostras e, em 2021, 16 amostras, enquanto em 2019 foram 10 amostras.

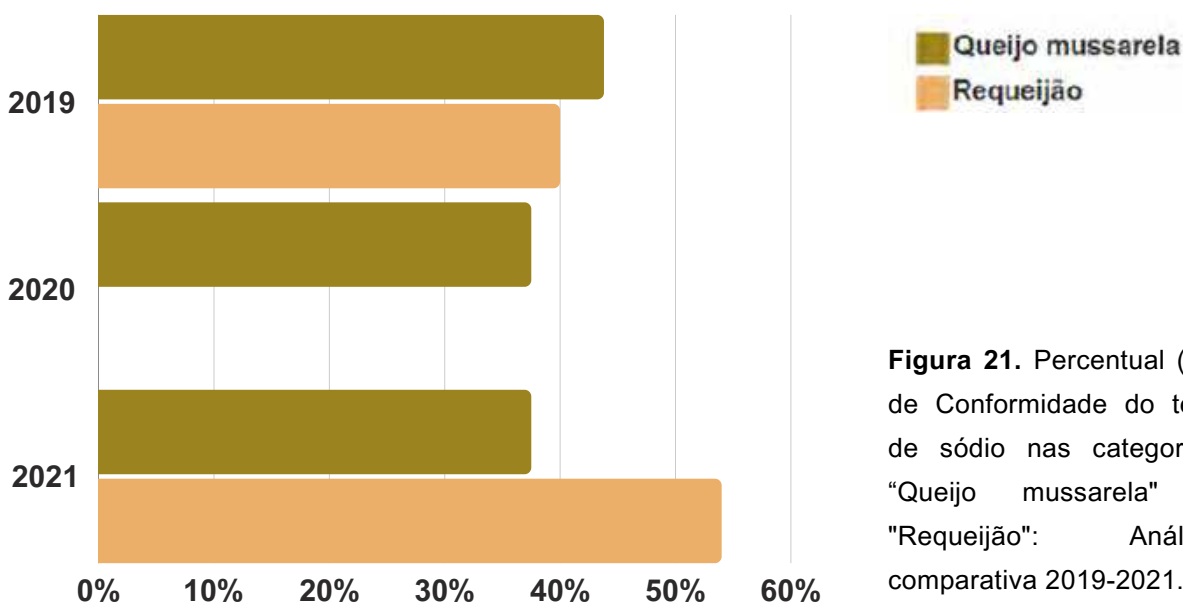
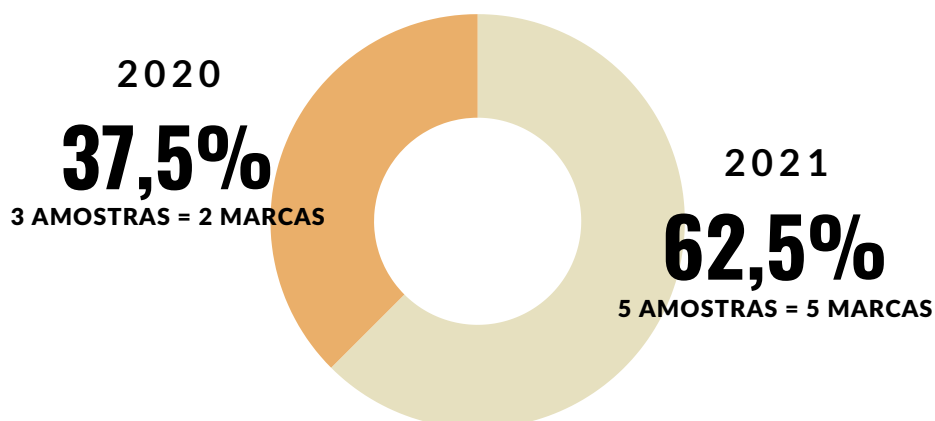


Figura 21. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias "Queijo mussarela" e "Requeijão": Análise comparativa 2019-2021.

Um estudo recente identificou que os alimentos embalados comercializados nas cinco maiores redes brasileiras de supermercados, pertencentes à categoria de queijos, atenderam a 66% das metas pactuadas nos acordos voluntários, enquanto o requeijão atendeu a 55,3% (Ricardo et al., 2022). Os valores do requeijão corroboram com o resultado deste relatório; no entanto, o de queijo mussarela está acima do identificado neste relatório. Isso pode indicar que a amostragem realizada para este relatório possa ter subestimado o percentual de amostras em conformidade com o teor de sódio estabelecido no plano de monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Adicionalmente, é válido pontuar que as amostras de queijo deste relatório foram obtidas exclusivamente de Minas Gerais e Goiás, enquanto na pesquisa de Ricardo et al. (2022), foram analisados produtos nas cinco maiores redes brasileiras de supermercado do Estado de São Paulo.

4.2.10 Maionese

Na categoria "Maionese", nos anos de 2020 e 2021, foram examinadas três (3) e cinco (5) amostras, respectivamente, correspondendo a duas (2) e cinco (5) marcas distintas.



Na Figura 22, os dados referentes à conformidade das amostras de maionese em relação à meta estabelecida (1.051 mg/100g) são apresentados. Em ambos os anos, 2020 e 2021, todas as amostras (100%) atenderam aos critérios de conformidade, indicando que todas as marcas analisadas obtiveram resultados satisfatórios.

Esses achados sugerem uma adesão integral das indústrias produtoras de maionese ao acordo voluntário, pois o percentual de conformidade foi consistente com os anos de 2017 (100%, 9 amostras) e 2019 (100%, 14 amostras), conforme observado na Figura 23.

Figura 22. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Maionese” em relação à meta pactuada (2020-2021).

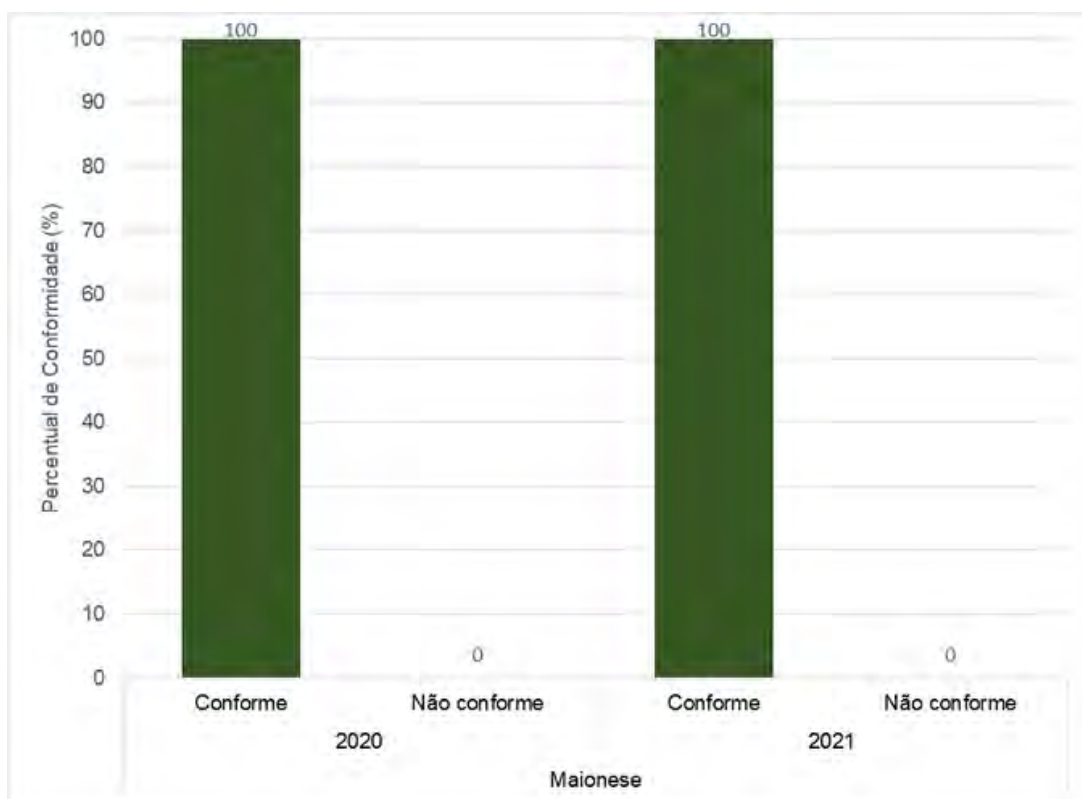
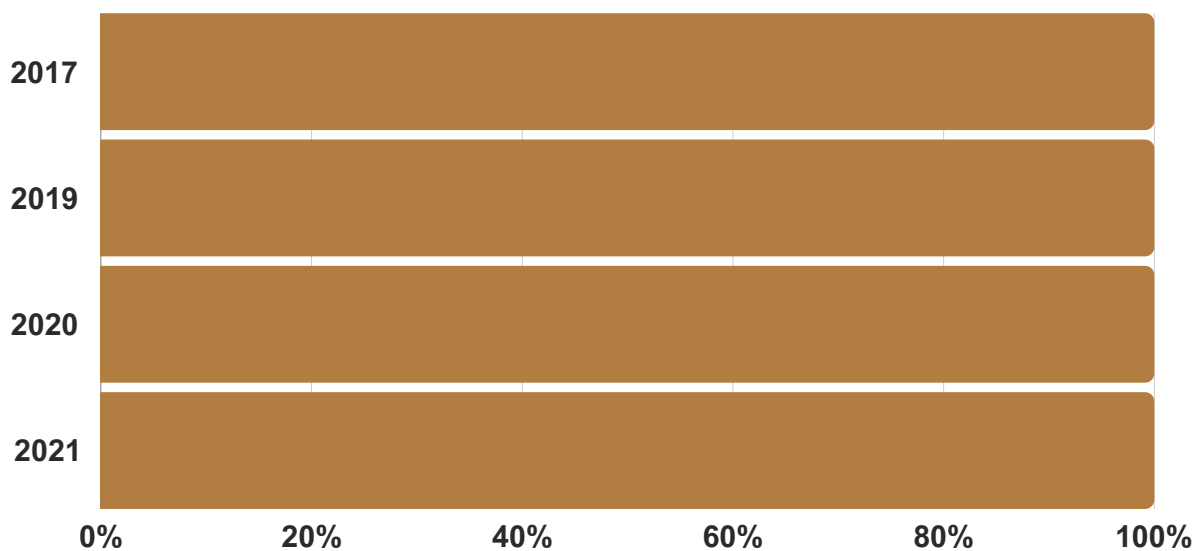


Figura 23. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Maionese”: Análise comparativa 2017-2021.



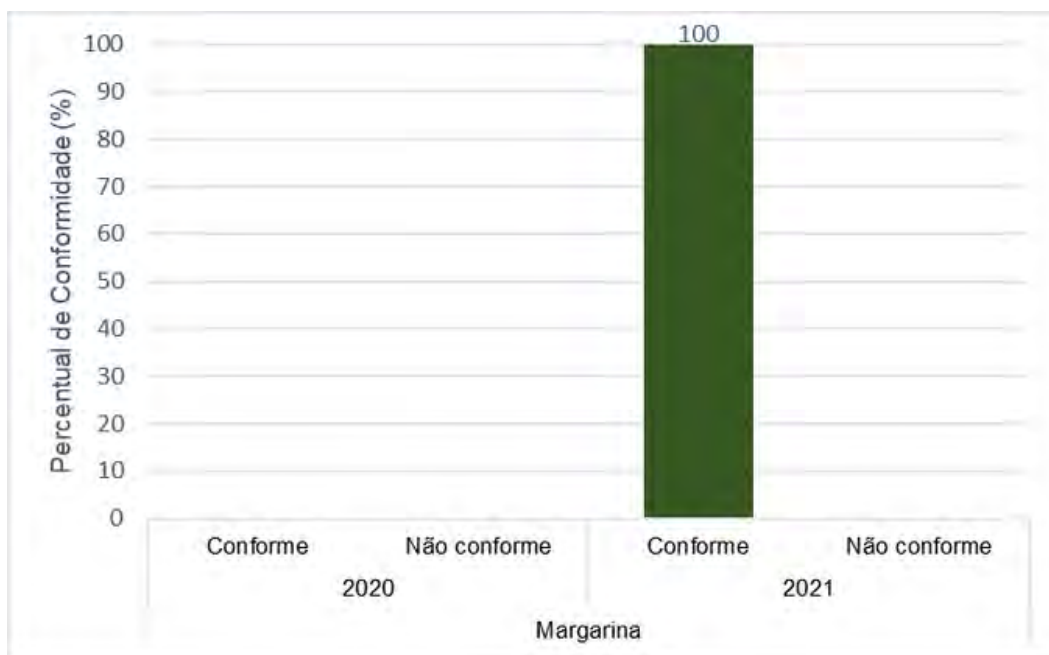
4.2.11 Margarina

Na categoria "Margarina", nos anos de 2020, não houve coleta/análise de amostras. Em 2021, foram avaliadas cinco (5) amostras, respectivamente, correspondendo a cinco (5) marcas distintas. As amostras foram obtidas no Estados de Minas Gerais e analisadas no LACEN-MG.



Os dados relativos à conformidade das amostras de margarina em relação à meta estabelecida para o teor de sódio (715 mg/100g) são exibidos na Figura 24. No ano de 2021, todas as amostras (100%) atenderam aos critérios de conformidade, indicando que todas as marcas analisadas alcançaram resultados satisfatórios.

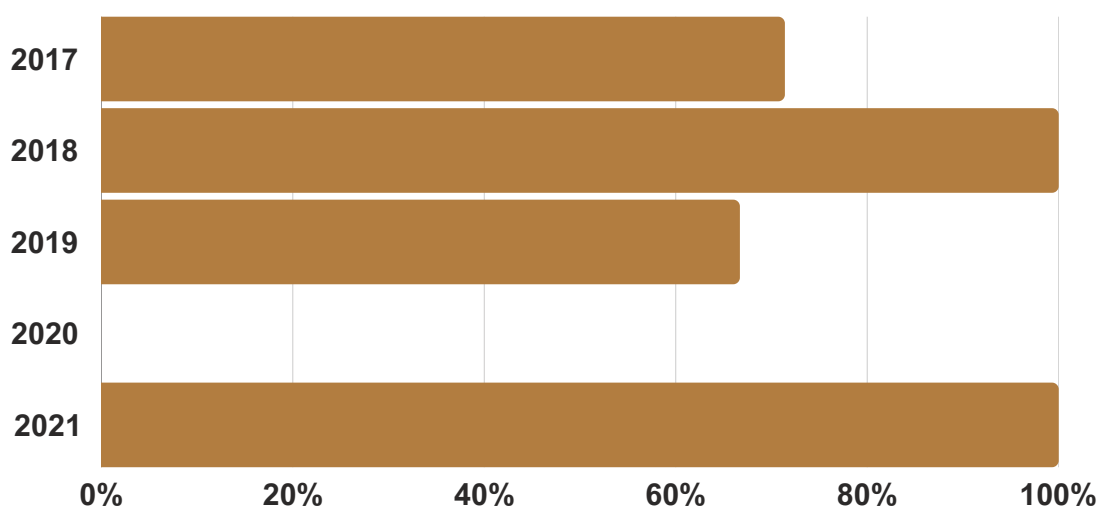
Figura 24. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Margarina" em relação à meta pactuada (2020-2021).



Os resultados evidenciam uma oscilação na adesão ao acordo voluntário por parte das indústrias produtoras de margarina ao longo do período analisado (Figura 25). Em 2017, a conformidade alcançou 71,4%, aumentando para 100% em 2018, declinando para 66,7% e, subseqüentemente, retornando a 100% em 2021. No entanto, é relevante ressaltar que, em 2017, foram analisadas 7 amostras, apenas 1 amostra em 2018, 3 amostras em 2019, ausência de coleta/análise em 2020, e 5 amostras em 2021.

A análise aponta para a limitação decorrente da baixa amostragem, comprometendo a confiabilidade e precisão na compreensão da adesão das indústrias com as metas estabelecidas. Tal variação nos resultados pode ser parcialmente atribuída à disparidade no número de amostras analisadas em diferentes anos, invalidando uma interpretação mais robusta sobre a evolução da conformidade ao longo do tempo.

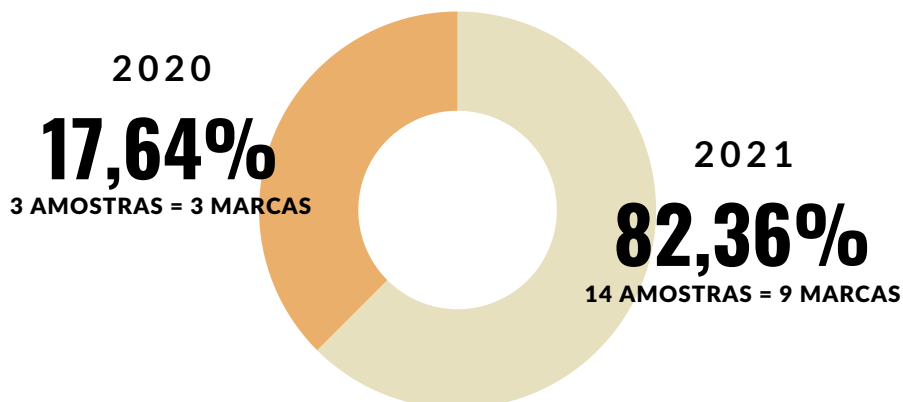
Figura 25. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Margarina”: Análise comparativa 2017-2021.



Considerando a relevância do consumo de margarina pela população, é crucial destacar que o monitoramento contínuo do teor de sódio nesses produtos é de extrema importância. Além de avaliar o progresso em questões relacionadas à saúde pública, essa prática representa uma ferramenta fundamental para a conscientização sobre o consumo adequado de sódio, especialmente no contexto de DCNTs (Tinoco et al., 2013). Diante dessas considerações, é imperativo que futuros relatórios contemplem uma amostragem mais abrangente, proporcionando resultados mais representativos do cenário nacional e contribuindo para análises mais conclusivas sobre a adesão das indústrias às metas estabelecidas.

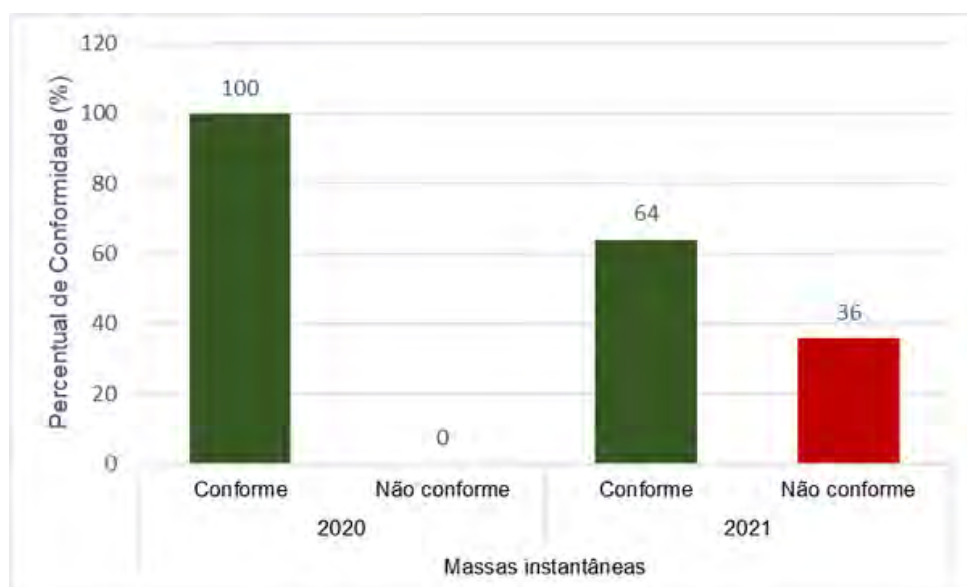
4.2.12 Massas Instantâneas

Na categoria de "Massas instantâneas", nos anos de 2020 e 2021, foram examinadas três (3) e 14 amostras, respectivamente, correspondendo a três (3) e nove (9) marcas distintas.



Na Figura 26, apresentam-se os dados de conformidade do teor de sódio em relação ao valor pactuado (1.840mg/100g). Em 2020, todas as amostras de massas instantâneas (100%) atendiam ao limite máximo preestabelecido, indicando que as três marcas analisadas apresentaram resultados satisfatórios. No ano subsequente, em 2021, o perfil de conformidade foi de 64%, revelando que, dentre as 14 amostras, cinco estavam não conformes, o que corresponde a duas marcas apresentando resultados insatisfatórios entre as nove avaliadas.

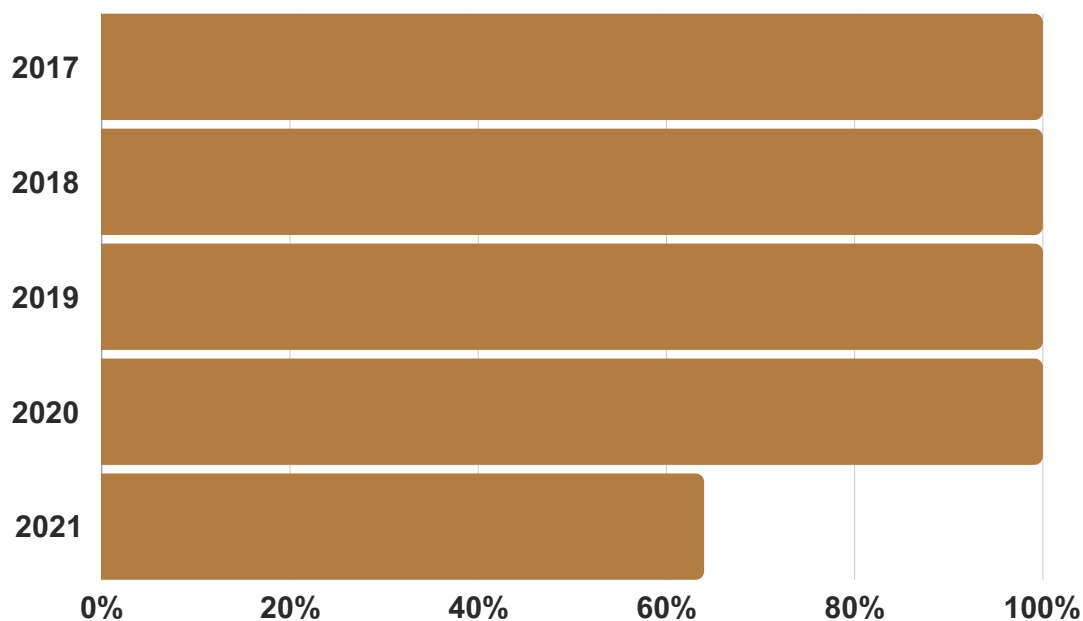
Figura 26. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Massas instantâneas" em relação à meta pactuada (2020-2021).



NA Figura 27 apresenta uma análise comparativa das amostras de massas instantâneas nos anos de 2017 a 2021. Os resultados sugerem um panorama positivo de adesão ao acordo voluntário por parte das indústrias produtoras, evidenciado pelo percentual de conformidade de 100% nos anos de 2017, 2018, 2019 e 2020, com exceção do ano de 2021, que registrou 64% de conformidade. É relevante considerar o número de amostras analisadas em cada ano: 2017 (10 amostras), 2018 (05 amostras), 2019 (19 amostras), 2020 (3 amostras, todas de uma mesma marca e coletadas no Estado de Goiás), e 2021 (14 amostras).

Embora, os resultados apontem para uma consistência na conformidade ao longo dos anos, a variação significativa no número de amostras, bem como a amostragem limitada em determinados anos, pode impactar a representatividade dos resultados. Desta forma, exigindo cautela na avaliação do comprometimento das indústrias com as metas estabelecidas.

Figura 27. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Massas instantâneas”: Análise comparativa 2017-2021.

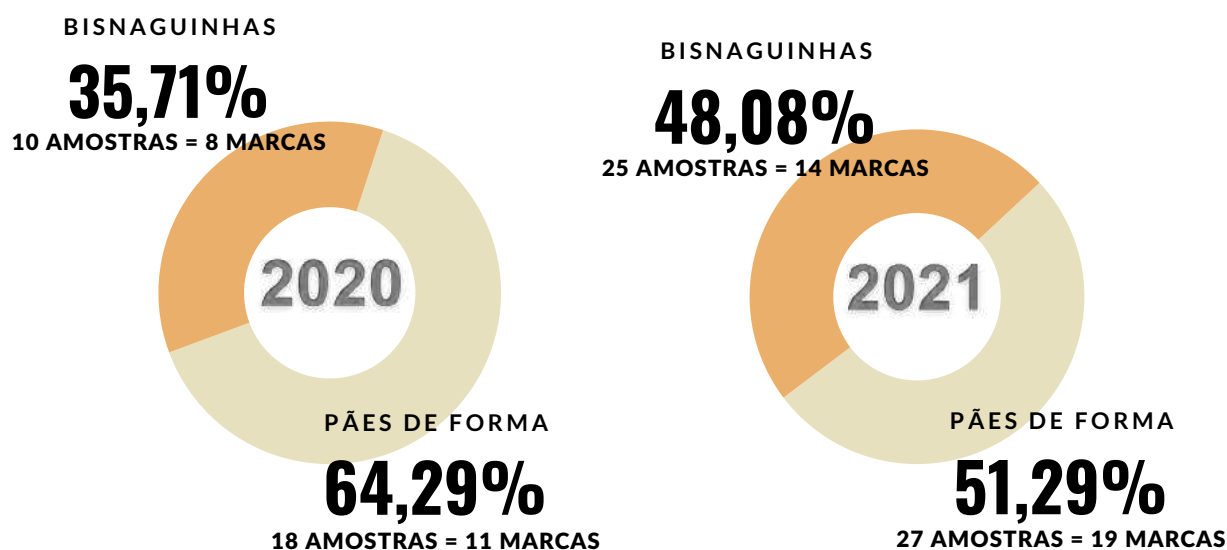


Comparativamente, Silva et al. (2020) identificaram que 14 de 18 rótulos de macarrão instantâneo excediam 50% do valor diário recomendado de sódio em uma porção, indicando possível ultrapassagem do limite, especialmente devido ao tempero em pó em algumas marcas.

Em contrapartida, Santos et al. (2021) avaliaram alimentos processados, destacando que apenas o macarrão instantâneo das Marcas A e B atendeu aos valores de sódio aceitos pela ANVISA. Essa discrepância ressalta a importância do monitoramento contínuo do teor de sódio nos alimentos para avaliar o progresso em questões de saúde pública e destaca a necessidade de uma análise mais abrangente e integrada sobre o consumo desses produtos.

4.2.13 Pães (Bisnaguinhas e Pães de forma industrializados)

No conjunto das categorias "Bisnaguinhas industrializadas" e "Pães de forma industrializados", avaliadas nos anos de 2020 e 2021, correspondendo a n=28 e n=52, respectivamente. Em 2020, 35,71% das amostras pertenciam à categoria de Bisnaguinhas (n=10, correspondendo a 8 marcas), enquanto 64,29% (n=18, correspondendo a 11 marcas) eram representados por pães de forma. No ano seguinte, em 2021, a distribuição modificou-se para 48,08% de Bisnaguinhas (n=25, correspondendo a 14 marcas) e 51,92% (n=27, 19 marcas) de pães de forma industrializados.



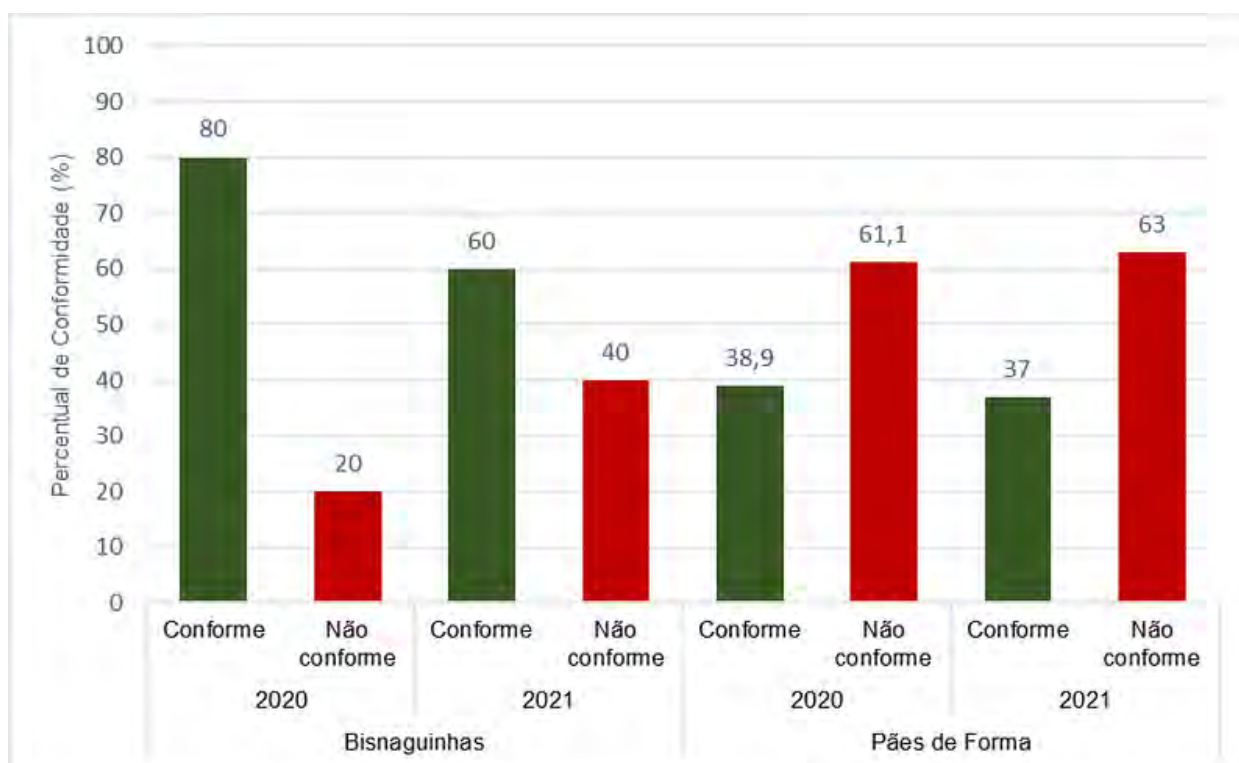
Ao analisar a conformidade do teor de sódio em relação às médias estabelecidas, conforme apresentado na Figura 28, constatamos que, em 2020, 80% das amostras de Bisnaguinhas atenderam ao limite máximo preestabelecido de 350mg/100g, indicando 2 amostras não conformes, correspondendo a 2 marcas com resultados insatisfatórios.

No ano subsequente, em 2021, a conformidade diminuiu para 60%, com 6 marcas não atendendo aos critérios. Em 2020, duas marcas de Bisnaguinhas eram integrais, enquanto em 2021, apenas uma. No entanto, todas apresentaram resultados satisfatórios em relação à meta pactuada.

Quanto aos pães de forma, em 2020, 38,9% das amostras apresentaram resultados satisfatórios (Figura 28), abaixo do limite máximo de 400mg/100g. Das 18 amostras, 11 ultrapassaram a meta, resultando na inadequação de 8 marcas. Importante destacar que todas as marcas de pão de forma integral analisadas (5 marcas) apresentaram resultados insatisfatórios.

Em 2021, 37% das amostras estavam em conformidade com o limite de sódio para pães de forma (Figura 28). Das 27 amostras, 17 estavam não conformes, correspondendo a 12 marcas com resultados insatisfatórios. Entre as amostras de pães de forma, 10 eram integrais, e dessas, 7 estavam não conformes.

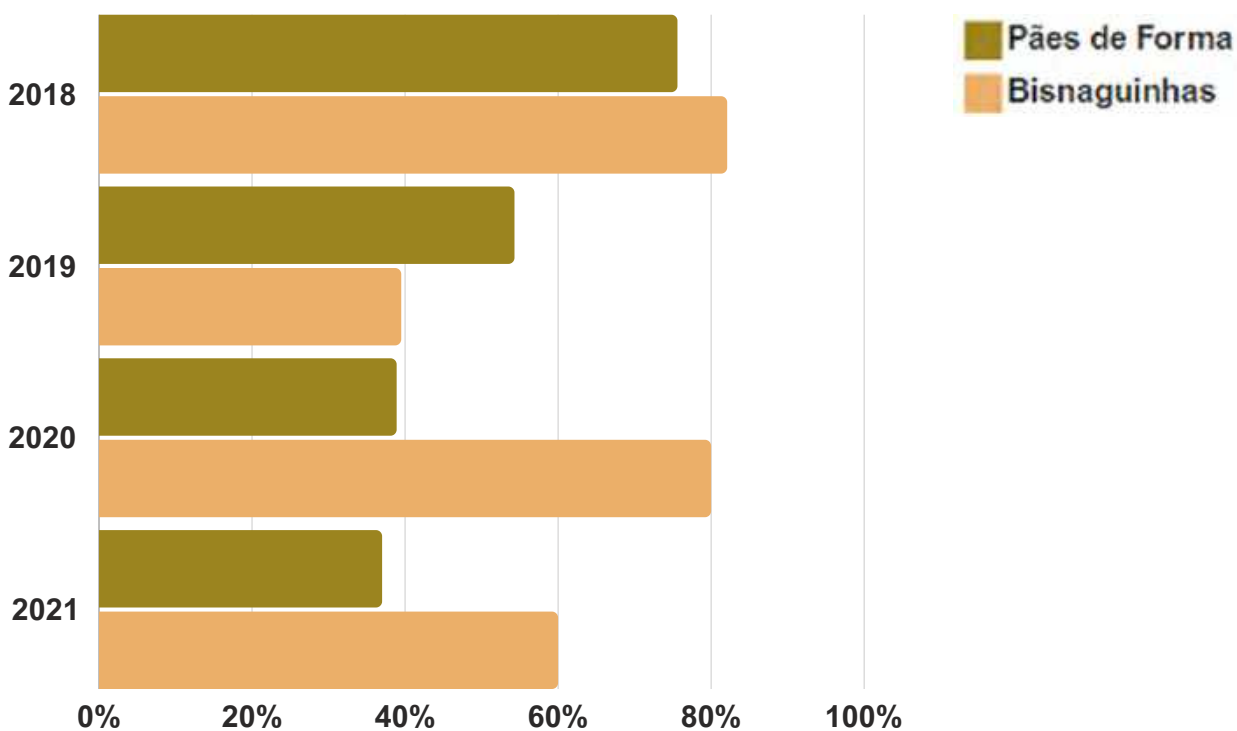
Figura 28. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Bisnaguinhas industrializadas” e “Pães de forma industrializados” em relação às metas pactuadas (2020-2021).



Na Figura 29, apresentam-se os dados referentes à evolução da conformidade com a última meta estabelecida para bisnaguinhas e pães de forma industrializados de 2018 a 2019. No ano de 2018, 28 amostras de bisnaguinhas foram analisadas, atingindo uma conformidade de 82,1%, enquanto 78 amostras de pães de forma apresentaram uma conformidade de 75,6%. Em relação aos anos subsequentes (2020 e 2021), observa-se uma diminuição no percentual de conformidade para bisnaguinhas de -2,56% e -26,91%, respectivamente. Já na categoria de pães de forma, houve uma redução significativa no percentual de conformidade, atingindo -48,54% e -51,06%, respectivamente.

Os resultados das amostras analisadas em 2019 para bisnaguinhas industrializadas (43 amostras) e pães de forma industrializados (81 amostras), com conformidades de 39,5% e 54,3%, respectivamente, ao serem comparados com os anos de 2020 e 2021, indicam um aumento no percentual de conformidade para bisnaguinhas (+40,5% e +20,5%). Contudo, nota-se uma redução no número de amostras de pães de forma que atenderam à meta de sódio, alcançando -15,4% e -17,3%, conforme evidenciado na Figura 29.

Figura 29. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Bisnaguinhas industrializadas” e “Pães de forma industrializados”: Análise comparativa 2019-2021.

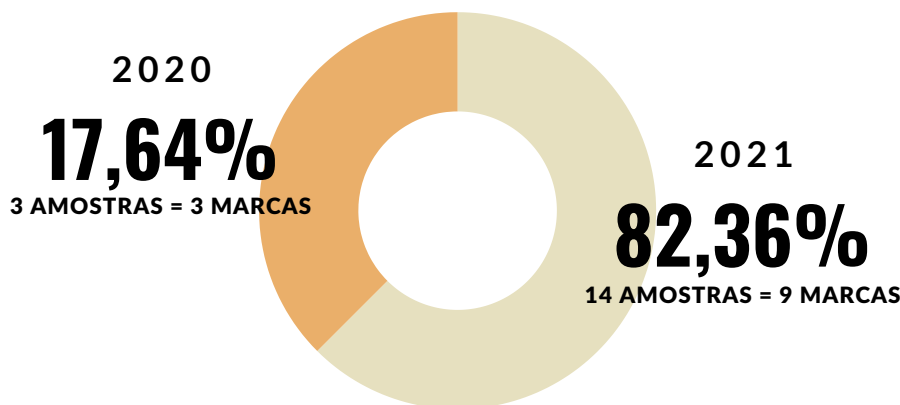


Em 2020, a categoria de bisnaguinhas contou com 10 amostras, enquanto pães de forma industrializados tiveram 18 amostras. No ano seguinte, em 2021, a distribuição alterou-se para 25 amostras de bisnaguinhas e 27 amostras de pães de forma industrializados. É crucial salientar que o número de amostras em 2018 e 2019 foi substancialmente superior ao observado em 2020 e 2021, representando uma redução significativa, superior a 50%. Portanto, qualquer amostra não conforme impacta de maneira drástica na redução do percentual de conformidade, ressaltando a necessidade de cautela na interpretação dos resultados, dada a variação na amostragem ao longo dos anos.

Diante da persistência de marcas com resultados insatisfatórios, que excedem os limites recomendados, e do aumento do consumo desses produtos ultraprocessados (POF 2017/2018 - IBGE, 2020), recomenda-se a implementação de estratégias educacionais para promoção de escolhas alimentares mais saudáveis. Além disso, a implementação de medidas para reduzir o consumo de sódio, como os recentes alertas frontais nos rótulos de produtos industrializados, são de suma importância, e a avaliação do impacto dessa mudança na saúde pública é uma consideração crítica.

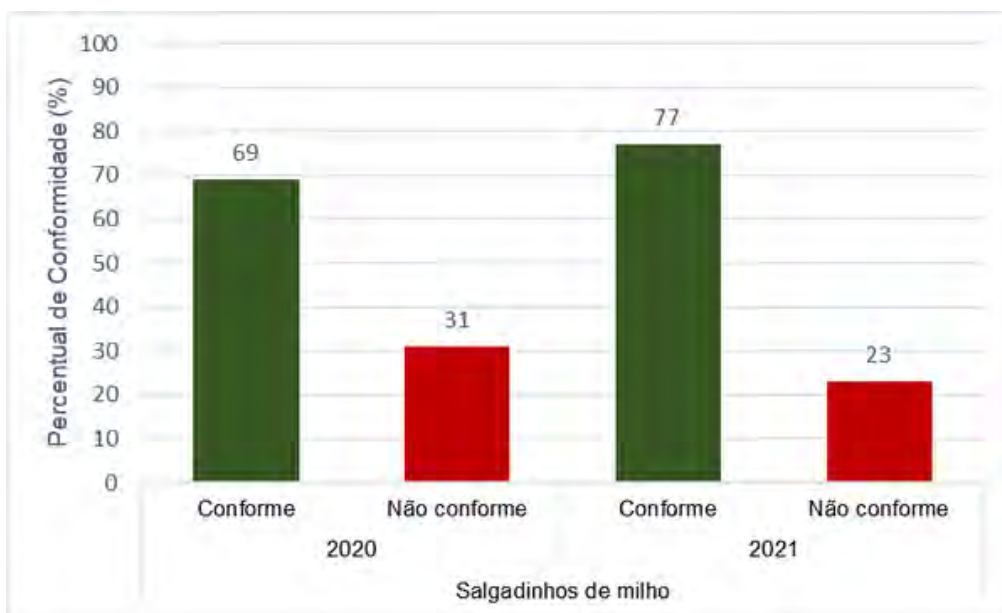
4.2.14 Salgadinhos de milho

Na categoria "Salgadinhos de milho", nos anos de 2020 e 2021, foram analisadas 26 e 22 amostras, respectivamente, representando 15 e 13 marcas distintas.



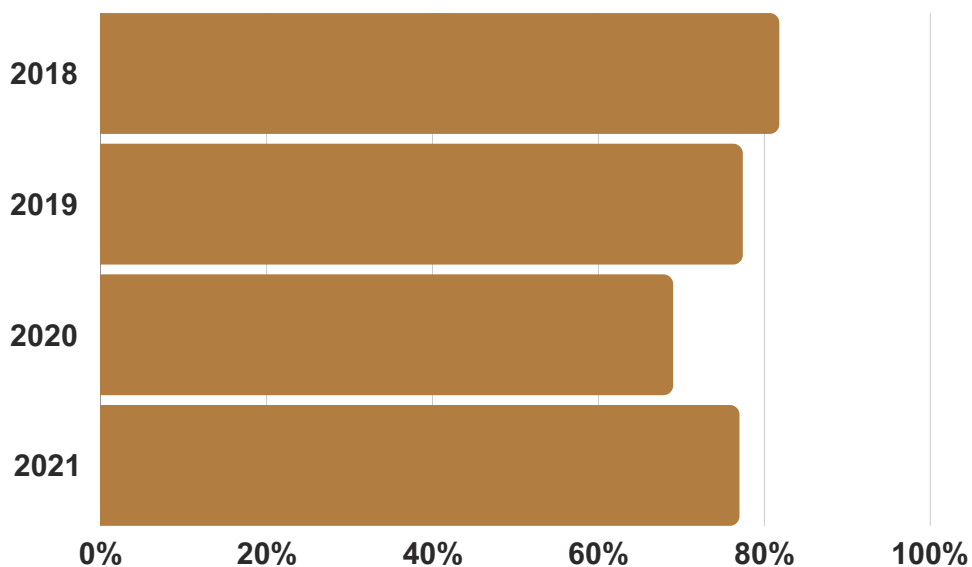
A Figura 30 ilustra o percentual de amostras em conformidade com a última meta estabelecida (747mg/100g). Em 2020, 69% das amostras de salgadinhos de milho apresentaram resultados satisfatórios, correspondendo a 10 marcas conformes. No ano seguinte, em 2021, 77% das amostras atenderam à meta, indicando a conformidade de 9 marcas desse produto alimentício.

Figura 30. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias “Salgadinhos de milho” em relação à meta pactuada (2020-2021).



análise dos resultados apresentados na Figura 31 revela uma variação significativa nos percentuais de conformidade ao longo dos anos de 2018 a 2021, relacionados ao teor de sódio em salgadinhos de milho. É notável que, em 2020 e 2021, os percentuais de conformidade foram de 69% e 77%, respectivamente, em comparação com os anos de 2018 (81,8%) e 2019 (77,4%).

Figura 31. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias “Salgadinhos de milho”: Análise comparativa 2018-2021.

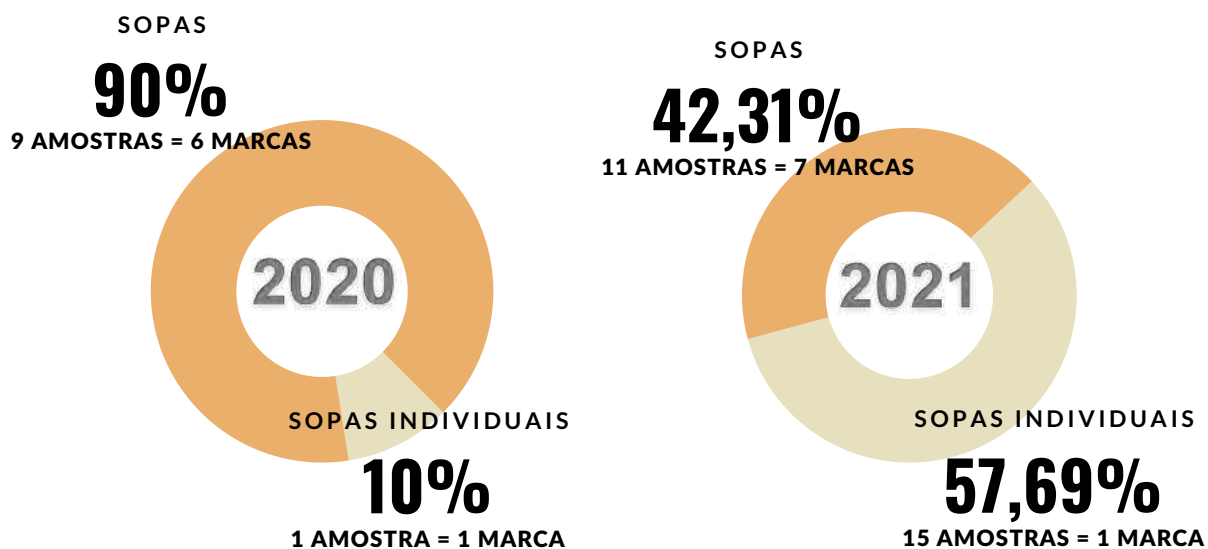


Um aspecto crucial a ser considerado é o número variável de amostras analisadas em cada ano, com 11 amostras em 2018, 31 em 2019, 69 em 2020 e 77 em 2021. A redução substancial no número de amostras em 2020 e 2021 em comparação com os anos anteriores, representando uma diminuição superior a 50%, destaca a importância de interpretar esses resultados com cautela. A flutuação nos percentuais de conformidade pode ser influenciada significativamente pelo tamanho da amostra. A menor quantidade de amostras em 2020 e 2021 pode resultar em uma representação menos abrangente do mercado de salgadinhos de milho. Dessa forma, qualquer amostra não conforme impacta de maneira mais acentuada no percentual geral de conformidade, tornando a análise menos robusta e dificultando a identificação de uma tendência consistente. Essa variabilidade na amostragem ao longo dos anos destaca a necessidade de um maior número de amostras para garantir uma análise mais representativa e confiável do comprometimento das empresas com as metas estabelecidas.

Os resultados deste estudo corroboram com as descobertas de Ricardo et al. (2022), que avaliaram a adesão aos acordos voluntários de redução de sódio entre indústrias de alimentos e o Ministério da Saúde. O estudo identificou que os alimentos embalados nas cinco maiores redes brasileiras de supermercados, pertencentes à categoria de empanados, atenderam em 60,4% à meta pactuada. No entanto, essa adesão foi inferior ao estudo de Nilson et al. (2017), que observou um percentual maior de adequação. Essa discrepância pode ser parcialmente explicada pelo fato de que o estudo de Ricardo et al. (2022) incluiu todos os produtos encontrados nos supermercados durante a coleta, não se limitando apenas às empresas vinculadas à ABIA, indicando que a maioria das marcas em desacordo com as metas não eram de empresas signatárias das associações de alimentos.

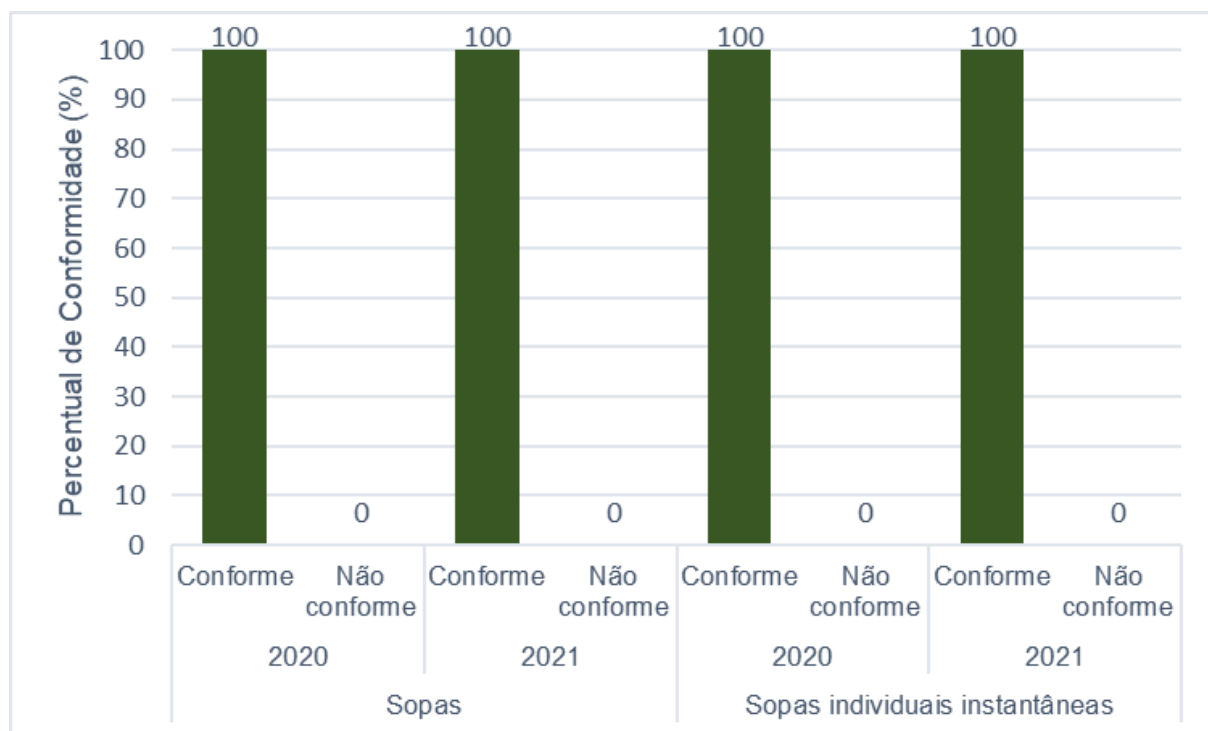
4.2.15 Sopas (Sopas em embalagens contendo mais de uma porção e Sopas individuais instantâneas)

No conjunto das categorias "Sopas" e "Sopas individuais instantâneas", avaliadas nos anos de 2020 e 2021, totalizando n=10 e n=26, respectivamente, observou-se que, em 2020, 90% pertenciam à categoria de sopas (n=9, de 6 marcas distintas), enquanto 10% pertenciam à categoria de sopas individuais instantâneas (n=1, 1 marca). Já em 2021, a distribuição foi de 42,31% para sopas (n=11, correspondendo a 7 marcas) e 57,69% para sopas individuais instantâneas (n=15, correspondendo a 1 marca).



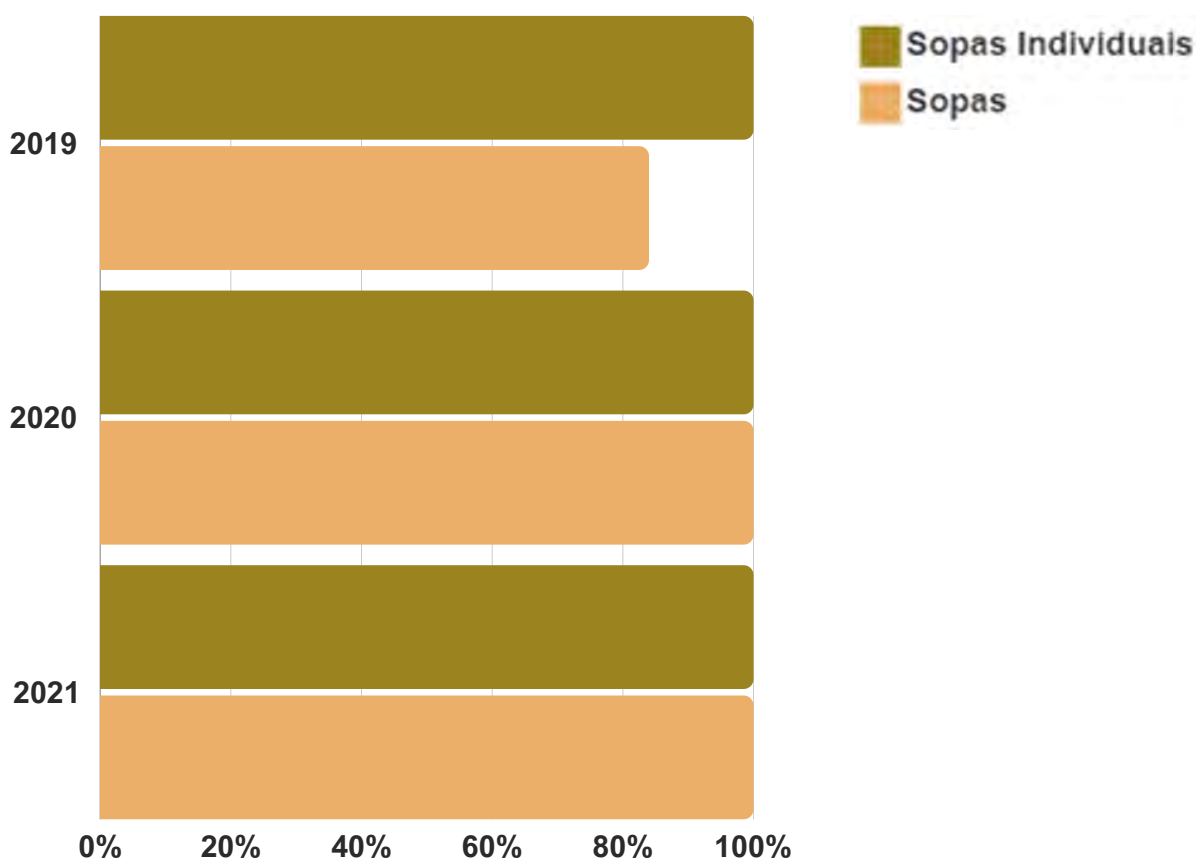
Na Figura 32, os dados referentes à conformidade das amostras de sopas e sopas individuais em relação à meta estabelecida (respectivamente, 314mg/por porção e 330mg/por porção) são apresentados.

Figura 32. Análise de conformidade (%) do teor de sódio nas categorias "Sopas" e "Sopas individuais instantâneas" em relação às metas pactuadas (2020-2021).



Em ambos os anos, 2020 e 2021, todas as amostras (100%) atenderam aos critérios de conformidade, tanto na categoria sopas quanto sopas individuais instantâneas, indicando que todas as marcas analisadas obtiveram resultados satisfatórios. Esses achados sugerem uma adesão integral das indústrias produtoras de "Sopas" e "Sopas individuais instantâneas" ao acordo voluntário, pois o percentual de conformidade foi consistente com os anos de 2019 (84% para sopas de 75 amostras analisadas; e 100% para sopas individuais de 19 amostras analisadas), conforme Figura 33.

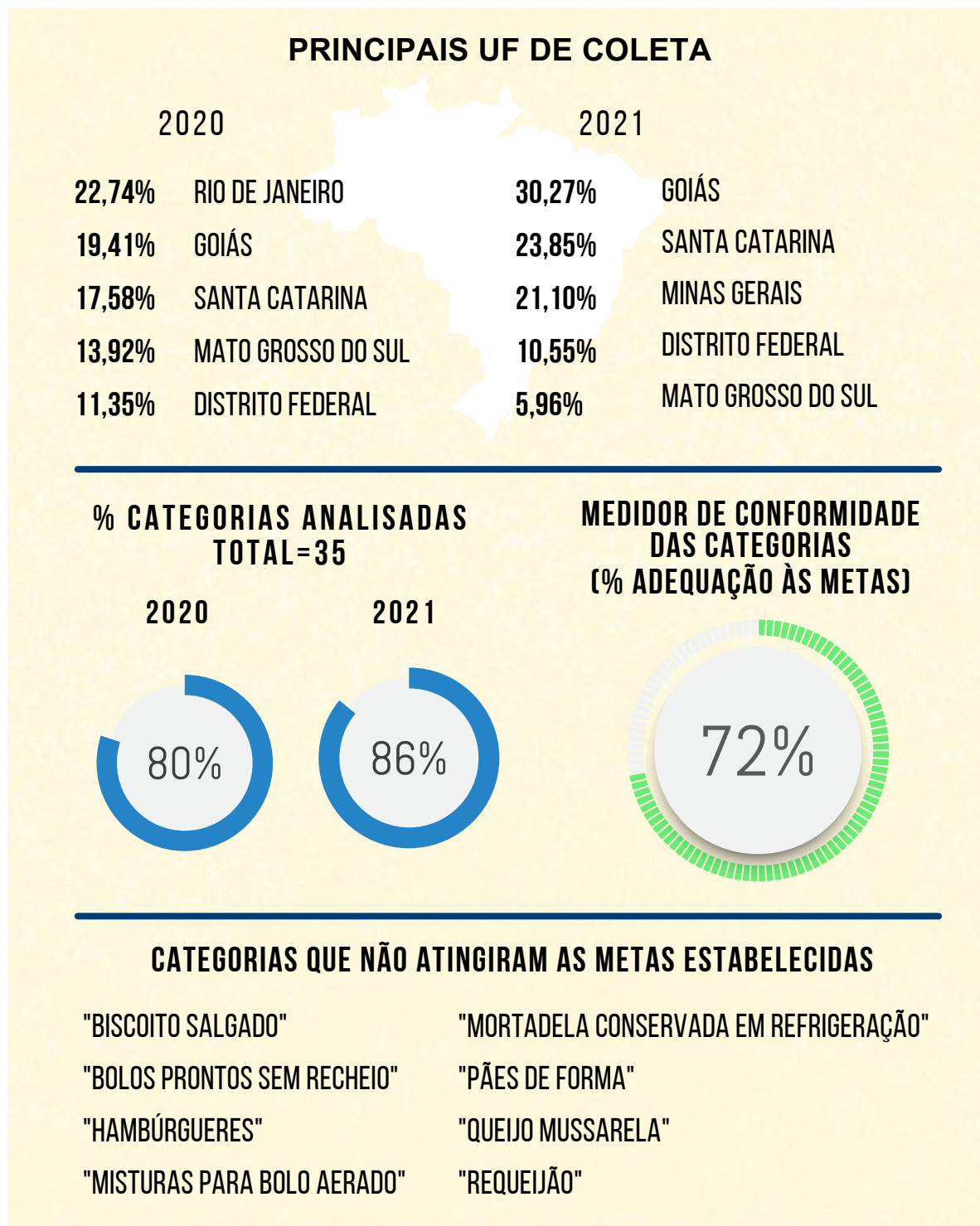
Figura33. Percentual (%) de Conformidade do teor de sódio nas categorias "Sopas" e "Sopas individuais instantâneas": Análise comparativa 2019-2021.



Em um estudo realizado no período de abril a julho de 2017, constatou-se que 90,7% (n=43) das sopas e 75% (n=12) das sopas individuais dos produtos comercializados nas cinco maiores redes brasileiras de supermercados em São Paulo atingiram as metas regionais de redução de sódio (Ricardo et al., 2020). Esses achados corroboram os resultados apresentados neste relatório técnico.

5. CONCLUSÃO

Diante do cenário atual apresentado pelo monitoramento do teor de sódio em alimentos entre os anos de 2020 e 2021, é possível extrair importantes insights que delineiam tanto progressos quanto desafios no monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados.



Na Figura 34, apresentamos os dados sobre a Avaliação da Conformidade de Sódio em Alimentos Industrializados: Visão Abrangente de Todas as Categorias (2020-2021). Essa análise, estrategicamente posicionada na seção conclusiva do estudo, proporciona uma visão consolidada do panorama geral da conformidade em relação aos teores de sódio estabelecidos nas diversas categorias de alimentos industrializados.

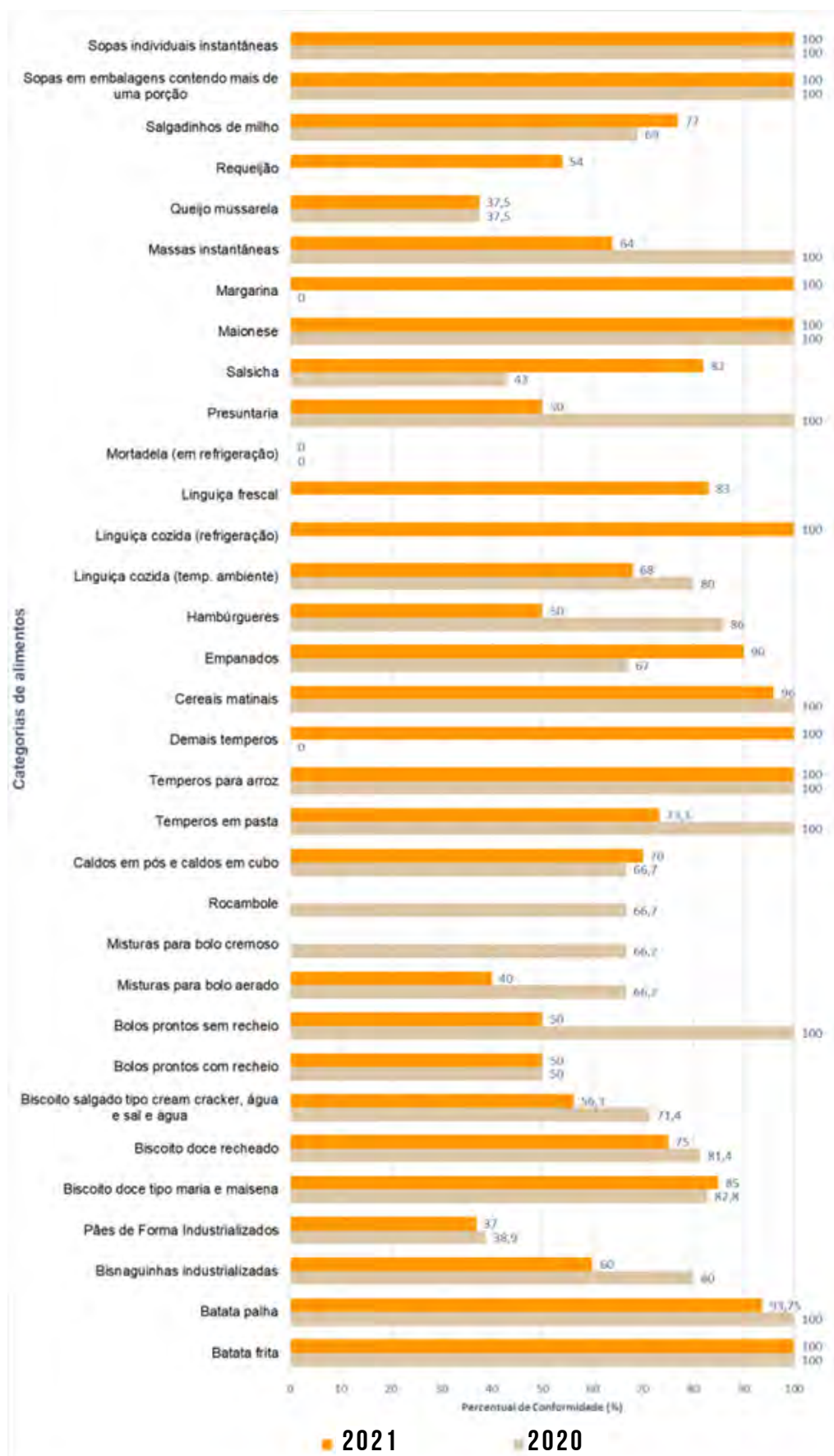
A constatação de que aproximadamente 28% dos produtos analisados não atingiram as metas estabelecidas suscita preocupação, especialmente em categorias críticas como "biscoito salgado", "bolos prontos sem recheio", "hambúrgueres", "misturas para bolo aerado", "mortadela conservada em refrigeração", "pães de forma", "queijo mussarela" e "requeijão".

Entretanto, destaca-se o alentador progresso observado em algumas categorias, como o caso dos "Biscoitos doces tipo maria e maisena", indicando uma tendência positiva. Ao ponderarmos sobre a oscilação nas amostras de "Batatas fritas e palhas industrializadas" e a conformidade consistente dos "Cereais matinais", torna-se evidente que diferentes categorias demandam abordagens específicas.

A análise das categorias de "Caldos em pó e em cubo", "Temperos em pasta", "Temperos para arroz" e "Demais temperos" aponta dificuldades e avanços no monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados, com algumas categorias mantendo a conformidade e outras exigindo esforços adicionais. Esses resultados aprimoram nossa compreensão das nuances presentes no cenário da conformidade de sódio, permitindo a identificação de áreas que demandam intervenções específicas para melhorar o panorama geral.

No cenário mais amplo, identificamos tanto progressos quanto desafios persistentes na redução do teor de sódio em alimentos industrializados. A análise abrangente do panorama brasileiro revela que o país enfrenta obstáculos significativos para atingir as metas regionais estabelecidas na diminuição do consumo de sódio, apresentando a menor adesão em comparação com outros países da América Latina e do Caribe. Isso sublinha a urgência de reavaliar e aprimorar as estratégias atualmente em vigor. A colaboração contínua entre órgãos reguladores, a indústria alimentícia e a sociedade civil permanece fundamental para atingir as metas preestabelecidas e incentivar hábitos alimentares mais saudáveis.

Figura 34. Avaliação da Conformidade de Sódio em Alimentos Industrializados: Visão Abrangente de Todas as Categorias (2020-2021)



A análise detalhada das categorias específicas destaca nuances importantes, evidenciando a necessidade de uma interpretação cuidadosa dos dados, especialmente ao considerar a variação no número de amostras ao longo dos anos.

A complexidade intrínseca ao mercado de alimentos industrializados, aliada à diversidade de categorias, destaca a necessidade imperativa de adotar um delineamento experimental mais sólido. Essa abordagem é crucial para garantir a obtenção de resultados que representem com maior confiabilidade a variedade de alimentos industrializados disponíveis no mercado brasileiro. É importante ressaltar que a amostragem, por vezes, apresenta fragilidades, manifestadas por falhas no preenchimento de dados no sistema Harpya, resultando em significativas perdas de amostras.

Assim, a demanda por esforços persistentes para promover escolhas mais saudáveis na população brasileira destaca-se diante da complexidade em equilibrar a redução de sódio com as características sensoriais e econômicas dos produtos. A manutenção da vigilância constante e o aprimoramento contínuo das estratégias surgem como elementos cruciais para enfrentar os desafios existentes e assegurar um impacto positivo duradouro na saúde pública. No contexto abordado, o monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados se configura como uma estratégia crucial para verificar a efetiva implementação do Plano Nacional de Redução de Sódio. O reconhecimento das limitações inerentes a esse monitoramento não diminui sua importância na promoção de escolhas alimentares mais saudáveis, destacando-se como um componente vital no cenário da saúde pública.

6. PROXIMOS PASSOS

Diante dos desafios e progressos delineados pelo monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados entre 2020 e 2021, torna-se imperativo considerar estratégias para superar as lacunas identificadas. Em primeiro lugar, é essencial fortalecer a colaboração entre órgãos reguladores, a indústria alimentícia e a sociedade civil. Uma abordagem mais integrada e participativa pode catalisar a implementação eficaz de políticas voltadas para a redução do teor de sódio, incentivando práticas alimentares mais saudáveis em todo o país.

Além disso, para contornar as fragilidades da amostragem, é crucial investir em treinamentos especializados nos laboratórios envolvidos na coleta e análise de dados. Essa iniciativa visa mitigar falhas no preenchimento do sistema Harpya, reduzindo significativamente as perdas de amostras e aumentando a confiabilidade e representatividade dos dados coletados. Ao fortalecer a capacidade técnica dos profissionais envolvidos, é possível assegurar uma base robusta para análises futuras.

Uma abordagem mais robusta de delineamento experimental também se faz necessária. Isso implica revisitar e aprimorar as estratégias de coleta de dados, considerando a diversidade de categorias alimentares e a complexidade do mercado. Dessa forma, será possível obter resultados mais fidedignos, capazes de refletir adequadamente a variedade de alimentos industrializados disponíveis no mercado brasileiro.

Esses passos combinados visam criar um ambiente propício para avanços significativos na redução do teor de sódio em alimentos industrializados, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis no Brasil.

ABURTO, N. J. et al. Effect of lower sodium intake on health: systematic review and meta-analyses. *BMJ*, v. 346, 2013, f1326.

AFSHIN, A. et al. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*, v. 393, n. 10184, p. 1958-1972, 2019.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise, de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2017. Disponível em: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/upload/surveys/981335/files/An%C3%A1lise%20de%20Impacto%20Regulatório%20sobre%20Rotulagem%20Nutricional.pdf>

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise, de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2018. Disponível em: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/upload/surveys/981335/files/An%C3%A1lise%20de%20Impacto%20Regulatório%20sobre%20Rotulagem%20Nutricional.pdf>

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise, de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2019. Disponível em: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/upload/surveys/981335/files/An%C3%A1lise%20de%20Impacto%20Regulatório%20sobre%20Rotulagem%20Nutricional.pdf>

BORJES, F. M.; TASCA, R.; ZAMPROGNA, L. D. Sodium consumption from processed food: New risk factor? A literature review. *Nutrición Hospitalaria*, v. 29, n. 5, p. 982-990, 2014.

BRASIL. Decreto nº 7.766, de 29 de junho de 2011. Dispõe sobre a redução de sódio em alimentos. *Diário Oficial da União, Brasília, DF*, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Termo de Compromisso 004/2011 de 7 de abril de 2011. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. *Diário Oficial da União*, 2011.

BRASIL. Termo de Compromisso 005/2017 de 13 de junho de 2017. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. *Diário Oficial da União*, 2017.

BRASIL. Termo de Compromisso 035/2011 de 13 de dezembro de 2011. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. *Diário Oficial da União*, 2011.

BRASIL. Termo de Compromisso de 28 de agosto de 2012. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil. *Diário Oficial da União*, 2012.

BRASIL. Termo de Compromisso de 5 de novembro de 2013. Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de sódio em alimentos processados no Brasil.

BRASIL. Termo de Compromisso IV para a Redução de Sódio em Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Termos de Compromisso para a Redução de Sódio em Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011.

BROWN, I. J., TZOULAKI, I., CANDEIAS, V., ELLIOTT, P., & CONSORTIUM, I. N. T. E. R. N. A. T. I. O. N. A. L. (2019). Consumo de sal ao redor do mundo: implicações para a saúde pública. *International Journal of Epidemiology*, 38(3), 791-813.

CABRAL, M. J., MARTINS, A. P. B., & SOUSA, D. A. (2013). O consumo alimentar das famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família em Natal/RN. *Alimentos e Nutrição*, 24(2), 189-195.

- CASTRONUOVO, L. et al. Análise de uma iniciativa voluntária para redução de sódio em alimentos processados e ultraprocessados na Argentina: visões de representantes do setor público e privado. *Cad Saúde Pública*, v. 33, e00014316, 2017.
- CDC - Centers for Disease Control and Prevention. (2017). Consumo de sódio em adultos - Estados Unidos, 2015–2016. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 66(26), 1-12.
- DOS PRAZERES CARVALHO, M. M., SILVA, V. D. M., SOARES, D. A., SANTOS, L. O., & OLIVEIRA, M. B. P. (2022). Composição nutricional e teor de sódio de snacks processados comercializados no Brasil. *Food Chemistry*, 374, 131753.
- FERREIRA, Camila Silva et al. Consumo de alimentos minimamente processados e ultraprocessados entre estudantes de escolas públicas e privadas. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 37, p. 173-180, 2019.
- GAGLIARDI, M. C. A. et al. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, v. 100, n. 1, Suplemento 3, p. 1-40, 2013.
- GALDINO, N. M. B., ARAÚJO, M. C. M., RIBEIRO, R. L., & ALVES, J. L. P. (2010). Consumo de alimentos industrializados entre adultos de uma cidade do Nordeste brasileiro. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(Supl. 3), 3423-3434.
- GALLEGO, M. G., MORA, L., ESCRICHE, I., & TOLDRÁ, F. (2016). Redução de sódio em embutidos fermentados lentos afeta a geração de compostos aromáticos. *Meat Science*, 116, 137-144.
- HE FJ, TAN M, MA Y, MACGREGOR GA. Redução de sal para prevenir hipertensão e doenças cardiovasculares: Revisão JACC State-of-the-Art. *Journal of the American College of Cardiology*, v. 75, n. 6, p. 632-647, 2020.
- HE, F. J., LI, J., & MACGREGOR, G. A. (2020). Efeito da redução modesta de sal a longo prazo na pressão arterial. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, 3(3).
- HEALTH CANADA. (2017). Estratégia de redução de sódio para o Canadá: recomendações do Grupo de Trabalho sobre Sódio. Ottawa, Canadá: Health Canada.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2004). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002–2003: Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009): Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2020). Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE.
- INGUGLIA, E. S., ZHANG, Z., TIWARI, B. K., KERRY, J. P., & BURGESS, C. M. (2017). Estratégias de redução de sal em produtos cárneos processados - Uma revisão. *Trends in Food Science & Technology*, 59, 70-78.
- LANCET. (2019). Colaboradores do Estudo Global da Carga de Doenças 2017 relacionada à Dieta. Efeitos na saúde de riscos dietéticos em 195 países, 1990–2017: uma análise sistemática para o Estudo Global da Carga de Doenças 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958-1972.
- LIBANIO, I. F. F., CORREA, R. S., MONTEIRO, A. S., & VALLANDRO, J. P. (2019). Consumption of ultraprocessed foods in children attended by the basic attention service in the South region of Brazil. *International Journal of Nutrology*, 12(1), 35-40.
- MADRIZ K, RAMOS E, BLANCO-METZLER, ADRIANA SAAVEDRA L, EDUARDO N, TISCORNIA V, et al. O desafio de reduzir o consumo de sal/sódio na dieta da população latino-americana. Projeto - IDRC 108167 escalando e avaliando políticas e programas de redução de sal em países da América Latina. 2016-2019. MHLW - Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar. (2021).

MELO, H. M. & FREITAS, L. N. P. (2020). Quantificação do teor de sódio em temperos industrializados e comercializados em supermercados de Belém-PA. *Brazilian Journal of Development*, 6(6), 41772-41794.

METZLER, V. K., BELTRAME, T. S., PAES, A. T., VRIESMAN, D. M. B., DE SILVA, K., SCHIAVO, M. A., ... & LEVY, R. B. (2020). Comparação do teor de sódio em alimentos embalados de seis países: uma análise dos rótulos de 2017/2018. *Nutrients*, 12(8), 2256.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2011). Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2014). Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2018). Plano Nacional de Redução de Sódio em Alimentos Processados. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

MONTEIRO, C. A. et al. Produtos ultraprocessados estão se tornando dominantes no sistema alimentar global. *Obesity Reviews*, v. 14, Suppl 2, p. 21-28, 2013.

MONTEIRO, C. A., LEVY, R. B., CLARO, R. M., DE CASTRO, I. R., & CANNON, G. (2010). Uma nova classificação de alimentos com base na extensão e propósito do processamento. *Cadernos de Saúde Pública*, 26(11), 2039-2049.

NDNS - National Diet and Nutrition Survey. (2019). Resultados dos Anos 7 e 8 (combinados) do Programa Contínuo (2014/2015 a 2015/2016). Londres: Public Health England.

NILSON, E. A. F., JAIME, P. C., RESENDE, D. O., JUNIOR, P. C. A., MCCARTNEY, D. M., LOUZADA, M. L., ... & CLARO, R. M. (2020). Monitoramento da adesão da indústria alimentícia às metas de redução de sal em alimentos preparados no Brasil. *Public Health Nutrition*, 23(17), 3150-3161.

NILSON, E. A. F., SPANIOL, A. M., GONÇALVES, V. S. S., MOURA, I. D., & CLARO, R. M. (2017). Distribuição geográfica do teor de sódio em alimentos processados: implicações para a redução de sódio na indústria alimentícia brasileira. *Public Health Nutrition*, 20(13), 2363-2371.

O'DONNELL, M., MENTE, A., RANGARAJAN, S., MCQUEEN, M. J., WANG, X., Liu, L., ... & YUSUF, S. (2014). Excreção urinária de sódio e potássio, mortalidade e eventos cardiovasculares. *New England Journal of Medicine*, 371(7), 612-623.

OMS - Organização Mundial da Saúde. (2013). WHO issues new guidance on dietary salt and potassium. Disponível em: https://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/salt_potassium_20130131/en/. Acesso em 28 de dezembro de 2023.

OMS - Organização Mundial da Saúde. (2021). World Health Organization releases guidelines to address 10 leading causes of death. Disponível em: <https://www.who.int/news/item/09-12-2021-world-health-organization-releases-guidelines-to-address-10-leading-causes-of-death>. Acesso em 28 de dezembro de 2023.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Salt-smart Americas: a guide for country-level action. Washington, DC: PAHO, 2013.

PETERS, S. A., DUNFORD, E., WARE, L. J., HARRIS, T., WALKER, A., WICKS, M., ... & WEBSTER, J. L. (2017). O teor de sódio de alimentos processados na África do Sul durante a introdução de limites de sódio obrigatórios. *Nutrients*, 9(5), 447.

RICARDO, C. Z., ANDRADE, G. C., SALVADOR, B. C., MAIS, L. A., DURAN, A. C., & MARTINS, A. P. B. (2022). Adesão aos acordos voluntários de redução de sódio no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 27, 701-710.

SANTOS, A. C.; ARAGÃO, D. A.; CUNHA, M. E. T. Determinação do teor de sódio em pizzas, hambúrgueres e macarrão instantâneo comercializados na região Norte do Ceará. *Revista Brasileira de Agrotecnologia*, v. 11, n. 2, p. 863-870, 2021.

SILVA, C. A. B., MORAES, L. C. P. P., de OLIVEIRA, C. F., & MALLET, A. C. T. (2020). Análise de gorduras e sódio de macarrão instantâneo. *Episteme Transversalis*, 11(3).

TINOCO, L.; GONÇALVES, A. P.; CARDOSO, F. T.; SOUZA, G. G.; NASCIMENTO, K. O.; SILVA, E. B. Teores de sódio descritos na Informação nutricional de produtos alimentícios de sabor doce. *Corpus et Scientia*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 2, p. 56-68, jul./dez. 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION [OMS]. (2021). Global status report on noncommunicable diseases 2020. Retrieved from <https://www.who.int/publications/i/item/9789240010500>

ANEXO 1. Descrição detalhada das amostras do Plano de Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados - ANVISA (2020): Categoria do produto, nome do produto, Unidade Federativa (UF) de coleta, laboratório responsável, resultados do teor de sódio (mg/100g ou mL ou porção) e método do ensaio.

Categoria do Produto	Nome do Produto	UF da Coleta	Laboratório	Resultados (mg/100g ou 100mL ou porção)	Conformidade	Método
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	GO	Lacen-GO	312	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	GO	Lacen-GO	288	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	MS	INCQS	227	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	DF	Lacen-DF	416	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	DF	Lacen-DF	293	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	DF	Lacen-DF	404	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	DF	Lacen-DF	284	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	DF	Lacen-DF	449	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MS	INCQS	184	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	295	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	279	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	181	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	139	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	321	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	RS	Lacen-MG	217	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	SC	Lacen-SC	294	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	SC	Lacen-SC	47	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	SC	Lacen-SC	260	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	SC	Lacen-SC	327	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	352	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	DF	Lacen-DF	104	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	327	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	GO	Lacen-GO	333	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	287	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	GO	Lacen-GO	467	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	213	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	285	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	321	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena - Integral	RJ	Lacen-RJ	301	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma

						indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	344	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	362	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	224	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	223	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	202	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	SC	Lacen-SC	405	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	SC	Lacen-SC	407	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	285	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	247	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	221	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	202	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	RJ	INCQS	262	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	Lacen-RJ	254	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	344	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma

						indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	224	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena - Light	RJ	INCQS	320	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	321	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	362	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	223	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RJ	INCQS	254	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena - Integral	RJ	INCQS	301	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	283	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	226	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	192	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	159	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	208	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	163	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	259	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	372	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	177	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	1914	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	283	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	226	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	260	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	213	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	237	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	278	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	189	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	257	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	192	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	Lacen-RJ	144	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RN	Lacen-MG	203	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	213	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	202	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma

						indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	260	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	173	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	200	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	219	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	207	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	227	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	257	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	219	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	1914	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	237	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	278	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	207	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	189	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RJ	INCQS	144	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	257	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	DF	Lacen-DF	147	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RN	Lacen-MG	213	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RN	Lacen-MG	207	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RN	Lacen-MG	173	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	RN	Lacen-MG	278	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água	RJ	INCQS	433	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	723	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	650	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	GO	Lacen-GO	677	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	637	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	Lacen-RJ	764	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	Lacen-RJ	572	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água	RJ	Lacen-RJ	433	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água - Light	RJ	Lacen-RJ	439	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	Lacen-RJ	722	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	Lacen-RJ	464	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	MS	INCQS	676	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal - Light	MS	INCQS	427	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	INCQS	764	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	INCQS	572	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	INCQS	722	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RJ	INCQS	464	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	SC	Lacen-SC	779	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água - Light	RJ	INCQS	439	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	Lacen-MG	572	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	MS	INCQS	673	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MS	INCQS	294	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MS	INCQS	304	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	RS	Lacen-MG	279	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	301	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	418	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	289	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	428	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	320	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	262	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	318	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	324	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	363	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	263	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	347	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	175	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	213	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	PA	Lacen-PA	300	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Bolos prontos recheados	Bolo recheado	MS	INCQS	199	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	MS	INCQS	209	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	PA	Lacen-PA	214	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	GO	Lacen-GO	265	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	MS	INCQS	267	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio - Integral	MS	INCQS	247	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MS	INCQS	727	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	975	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1061	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	RN	Lacen-MG	138	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	310	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	377	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	353	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	280	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	TO	Lacen-MG	195	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Cereais matinais	Cereal matinal	TO	Lacen-MG	365	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	RN	Lacen-MG	355	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal - Integral	MS	INCQS	333	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	RN	Lacen-MG	369	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	RN	Lacen-MG	254	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	RN	Lacen-MG	208	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	MS	INCQS	347	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	MS	INCQS	297	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal - Integral	SC	Lacen-SC	355	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	320	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Demais temperos	Tempero - Granulado	MS	INCQS	25535	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	GO	Lacen-GO	610	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	GO	Lacen-GO	358	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	GO	Lacen-GO	597	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	649	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual -

						Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	481	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	703	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	406	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	664	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	652	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	640	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	665	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	95	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	989	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	615	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	681	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	729	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1446	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1363	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1202	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1813	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	RS	Lacen-MG	1456	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MS	INCQS	520	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MS	INCQS	951	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	SC	Lacen-SC	449	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	1713	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	876	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	1284	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	MS	INCQS	259	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	MS	INCQS	512	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	MS	INCQS	242	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo cremoso	Mistura para bolo cremoso	PA	Lacen-PA	158	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo cremoso	Mistura para bolo cremoso	PA	Lacen-PA	253	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma

						indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo cremoso	Mistura para bolo cremoso	PA	Lacen-PA	248	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	PA	Lacen-PA	1500	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	PA	Lacen-PA	1209	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	PA	Lacen-PA	1412	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	RJ	INCQS	347	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	TO	Lacen-MG	463	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	TO	Lacen-MG	464	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	TO	Lacen-MG	330	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	RS	Lacen-MG	372	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	RJ	Lacen-RJ	347	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	500	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	520	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	347	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	371	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	431	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MS	INCQS	488	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	491	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	531	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	481	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	520	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	398	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	481	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	1140	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	1088	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	838	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	953	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	863	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma

						indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	333	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	507	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	650	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	390	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	583	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	MG	Lacen-MG	752	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	551	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Rocambole	Rocambole	MS	INCQS	160	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Rocambole	Rocambole	PA	Lacen-PA	175	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Rocambole	Rocambole	PA	Lacen-PA	667	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	600	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	553	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	GO	Lacen-GO	1016	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	SC	Lacen-SC	560	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	SC	Lacen-SC	542	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	RN	Lacen-MG	625	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	RN	Lacen-MG	601	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	RN	Lacen-MG	794	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	MS	INCQS	384	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	MS	INCQS	438	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	MS	INCQS	664	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	990	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	972	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	RN	Lacen-MG	502	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	SC	Lacen-SC	576	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	699	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	580	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	RN	Lacen-MG	516	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	720	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	1032	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	1021	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	582	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	734	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	DF	Lacen-DF	469	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	SC	Lacen-SC	987	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de Milho	SC	Lacen-SC	1095	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	910	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	1234	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	884	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	1192	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1320	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1039	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1146	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	MS	INCQS	184	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	MS	INCQS	85	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	RN	Lacen-MG	93	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	RN	Lacen-MG	141	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	RN	Lacen-MG	119	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	RN	Lacen-MG	138	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	233	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	206	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	145	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	GO	Lacen-GO	260	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Tempero em pasta	MS	INCQS	131	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Tempero em pasta	MS	INCQS	135	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos para arroz	Tempero para arroz	PA	Lacen-PA	21980	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos para arroz	Tempero para arroz	PA	Lacen-PA	16981	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

ANEXO 2. Descrição detalhada das amostras do Plano de Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados - ANVISA (2021): Categoria do produto, nome do produto, Unidade Federativa (UF) de coleta, laboratório responsável, resultados do teor de sódio (mg/100g ou mL ou porção) e método do ensaio.

Categoria do Produto	Nome do Produto	UF da Coleta	Laboratório	Resultados (mg/100g ou 100mL ou porção)	Conformidade	Método
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	MS	INCQS	425	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	MS	INCQS	451	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	RN	INCQS	430	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	RN	INCQS	528	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	SC	Lacen-SC	336	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata frita - Chips	SC	Lacen-SC	480	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MS	INCQS	362	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MS	INCQS	154	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MS	INCQS	191	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MS	INCQS	123	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	RN	INCQS	861	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	RN	INCQS	57	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	324	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	401	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	218	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	434	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	316	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	389	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	330	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	273	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	298	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Batatas fritas e Batatas palhas industrializadas	Batata palha	MG	Lacen-MG	258	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	347	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	210	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	777	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	GO	Lacen-GO	317	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	227	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	363	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	GO	Lacen-GO	663	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	857	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	1240	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	113	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	233	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	180	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	727	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	GO	Lacen-GO	710	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	1233	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	633	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	197	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	283	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	307	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	830	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	GO	Lacen-GO	190	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	GO	Lacen-GO	190	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	GO	Lacen-GO	713	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	GO	Lacen-GO	453	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	GO	Lacen-GO	657	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	266	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	260	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	295	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	258	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	211	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	SC	Lacen-SC	301	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	SC	Lacen-SC	324	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	SC	Lacen-SC	398	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	INCQS	754	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	INCQS	765	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	INCQS	631	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	INCQS	885	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	RS	INCQS	649	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	MS	INCQS	693	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	MS	INCQS	700	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Água e sal	MS	INCQS	692	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	RN	INCQS	588	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	RS	INCQS	662	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	RS	INCQS	725	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	RS	INCQS	642	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	MG	Lacen-MG	594	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	MG	Lacen-MG	628	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	RS	INCQS	700	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	RS	INCQS	592	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	MS	INCQS	694	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	MG	Lacen-MG	575	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	RN	INCQS	181	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria	MS	INCQS	336	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	SC	Lacen-SC	346	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	SC	Lacen-SC	338	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maria - Integral	SC	Lacen-SC	293	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	RN	INCQS	195	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	359	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	252	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	358	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce	Biscoito doce - Maisena	MS	INCQS	207	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	308	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	224	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	415	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	232	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	160	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	124	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	SC	Lacen-SC	169	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Biscoito doce recheado	Biscoito doce recheado	MS	INCQS	244	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker - Integral	SC	Lacen-SC	600	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	MG	Lacen-MG	660	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Biscoito salgado	Biscoito salgado - Cream cracker	MG	Lacen-MG	567	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MS	INCQS	473	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	238	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	360	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	204	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	356	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	360	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	430	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	340	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MG	Lacen-MG	371	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MG	Lacen-MG	425	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MG	Lacen-MG	382	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	299	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	349	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	296	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	293	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	277	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	SC	Lacen-SC	474	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	314	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	262	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	286	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MG	Lacen-MG	326	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	MG	Lacen-MG	344	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha - Integral	SC	Lacen-SC	253	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	293	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bisnaguinhas	Bisnaguinha	GO	Lacen-GO	434	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	GO	Lacen-GO	156	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	GO	Lacen-GO	255	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	GO	Lacen-GO	335	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	GO	Lacen-GO	242	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Bolos prontos sem recheio	Bolo sem recheio	MS	INCQS	615	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Bolos prontos recheados	Bolo recheado	MS	INCQS	259	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1003	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1079	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MG	Lacen-MG	870	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	892	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	979	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MG	Lacen-MG	994	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1044	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1043	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	SC	Lacen-SC	1045	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MG	Lacen-MG	685	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MG	Lacen-MG	810	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	RN	INCQS	917	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	MG	Lacen-MG	777	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	1003	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	910	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	821	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	1031	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	866	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	807	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Caldos em pós e Caldos em cubo	Caldo em pó ou em cubo	GO	Lacen-GO	1040	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	308	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	353	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	193	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)

Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	320	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	260	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	257	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	277	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	257	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal - Integral	GO	Lacen-GO	333	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	177	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal - Integral	GO	Lacen-GO	427	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal - Integral	DF	Lacen-DF	387	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	335	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	210	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	344	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	365	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	310	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	GO	Lacen-GO	313	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	275	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	388	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	295	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	SC	Lacen-SC	300	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	320	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	251	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	347	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Cereais matinais	Cereal matinal	DF	Lacen-DF	201	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	471	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	426	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	663	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	488	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	SC	Lacen-SC	617	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Empanados	Empanado	MG	Lacen-MG	400	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	MG	Lacen-MG	437	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	MG	Lacen-MG	426	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	MG	Lacen-MG	459	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Empanados	Empanado	MG	Lacen-MG	462	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	633	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	722	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	738	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	835	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	676	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	811	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	959	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	GO	Lacen-GO	1106	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Hambúrgueres	Hambúrguer	MG	Lacen-MG	769	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	MG	Lacen-MG	873	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	MG	Lacen-MG	371	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Hambúrgueres	Hambúrguer	MG	Lacen-MG	635	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1392	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1239	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1988	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1274	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	932	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal	SC	Lacen-SC	896	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1468	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1455	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1523	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal	SC	Lacen-SC	876	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1258	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1199	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion

temperatura ambiente						Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em refrigeração	Linguiça	MG	Lacen-MG	572	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1604	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal	MG	Lacen-MG	455	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	MG	Lacen-MG	928	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1366	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1524	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1154	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1238	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1586	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal - Defumada	SC	Lacen-SC	1279	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça - Defumada	SC	Lacen-SC	1570	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal	MG	Lacen-MG	817	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça frescal	Linguiça frescal	MG	Lacen-MG	880	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente	Linguiça	SC	Lacen-SC	1400	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	2023	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	1734	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	MS	INCQS	1630	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RN	INCQS	1701	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RN	INCQS	1171	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	GO	Lacen-GO	2036	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	GO	Lacen-GO	1948	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	GO	Lacen-GO	1942	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	GO	Lacen-GO	1865	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	GO	Lacen-GO	1798	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RS	INCQS	1808	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RS	INCQS	1153	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RS	INCQS	1247	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Massas instantâneas	Macarrão instantâneo	RS	INCQS	1545	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MG	Lacen-MG	668	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MG	Lacen-MG	462	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MG	Lacen-MG	618	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MG	Lacen-MG	911	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Maionese	Maionese	MG	Lacen-MG	798	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Margarina vegetal	Margarina	MG	Lacen-MG	486	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Margarina vegetal	Margarina	MG	Lacen-MG	600	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Margarina vegetal	Margarina	MG	Lacen-MG	472	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Margarina vegetal	Margarina - Redução de Gordura	MG	Lacen-MG	529	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Margarina vegetal	Margarina - Redução de Gordura	MG	Lacen-MG	39	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	317	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	580	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	391	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	250	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	294	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	340	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	378	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	349	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	345	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	309	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	368	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	434	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	282	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	311	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	RN	INCQS	306	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	RN	INCQS	281	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	350	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	353	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	DF	Lacen-DF	508	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	326	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	374	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	509	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	383	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	432	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Misturas para bolo aerado	Mistura para bolo aerado	GO	Lacen-GO	306	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	GO	Lacen-GO	1593	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	GO	Lacen-GO	1548	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Mortadela conservada em refrigeração	Mortadela	GO	Lacen-GO	1303	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral - Zero	GO	Lacen-GO	638	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	560	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	448	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	GO	Lacen-GO	442	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	374	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	494	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	GO	Lacen-GO	293	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	452	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	GO	Lacen-GO	522	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	GO	Lacen-GO	442	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	424	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	408	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	355	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	325	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	406	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	353	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	520	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Pães de forma	Pão de forma	MG	Lacen-MG	396	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	488	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	MG	Lacen-MG	451	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	273	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	MG	Lacen-MG	471	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	321	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	538	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	380	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	309	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Pães de forma	Pão de forma - Integral	SC	Lacen-SC	533	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	1190	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	1365	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	750	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Presuntaria	Presunto	GO	Lacen-GO	985	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	427	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	833	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	437	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	GO	Lacen-GO	350	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	455	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	509	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	1076	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	389	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	809	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	526	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	MG	Lacen-MG	659	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	MG	Lacen-MG	896	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	MG	Lacen-MG	1035	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	669	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	SC	Lacen-SC	574	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Queijo mussarela	Queijo mussarela	MG	Lacen-MG	655	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	560	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão - Light	GO	Lacen-GO	733	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	487	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	653	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	647	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	487	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	543	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	GO	Lacen-GO	470	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão - Lacfree	GO	Lacen-GO	483	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	MG	Lacen-MG	680	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	MG	Lacen-MG	515	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	MG	Lacen-MG	525	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Requeijão	Requeijão	MG	Lacen-MG	507	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	RN	INCQS	717	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	RN	INCQS	483	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	330	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	776	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	1328	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	976	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	544	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	632	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	GO	Lacen-GO	504	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	844	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	825	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	606	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	521	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	487	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	477	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	487	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	494	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	506	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	SC	Lacen-SC	616	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	SC	Lacen-SC	518	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	SC	Lacen-SC	699	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salgadinhos de milho	Salgadinho de milho	MG	Lacen-MG	618	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1128	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1105	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	960	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1098	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	793	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1152	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	742	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	899	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	706	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1076	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1153	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	944	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	1102	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	840	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	1282	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	1056	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	974	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	742	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	1164	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	842	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	GO	Lacen-GO	974	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	MG	Lacen-MG	960	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	MG	Lacen-MG	635	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	MG	Lacen-MG	564	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	MG	Lacen-MG	437	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	MG	Lacen-MG	494	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	925	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	918	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	637	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1050	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1108	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	1195	Não Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	SC	Lacen-SC	968	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Salsicha	Salsicha	DF	Lacen-DF	649	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	SC	Lacen-SC	223	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	SC	Lacen-SC	260	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	DF	Lacen-DF	145	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	DF	Lacen-DF	201	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	DF	Lacen-DF	106	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	DF	Lacen-DF	154	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	DF	Lacen-DF	205	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	197	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	234	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	250	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	216	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	219	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	225	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	253	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	225	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	MG	Lacen-MG	251	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	215	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	GO	Lacen-GO	228	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	GO	Lacen-GO	278	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	186	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)

Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	250	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	192	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	195	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas	Sopa - Mistura para o preparo	GO	Lacen-GO	193	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	SC	Lacen-SC	248	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Sopas individuais instantâneas	Sopa individual instantânea	SC	Lacen-SC	225	Conforme	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Demais temperos	Tempero - Pó	RN	INCQS	17950	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	28880	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	36720	Não Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	33210	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	24160	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	24040	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	GO	Lacen-GO	31460	Conforme	Espectrometria de absorção atômica por chama (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	MG	Lacen-MG	28668	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	MG	Lacen-MG	29998	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	RN	INCQS	30557	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	RN	INCQS	17213	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	MG	Lacen-MG	36390	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	MG	Lacen-MG	28960	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	RS	INCQS	26831	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)
Temperos em pasta	Temperos em pasta	RS	INCQS	24559	Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005)

Temperos em pasta	Temperos em pasta	MG	Lacen-MG	36780	Não Conforme	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES) - (IAL, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005) Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual - Método 984.27 (AOAC, 2005)
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	20561	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	22231	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	22743	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	20414	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	17406	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	17266	Conforme	
Temperos para arroz	Temperos para arroz	SC	Lacen-SC	23047	Conforme	