

**RESOLUÇÃO - RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000**

**revogada por:** Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art.11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 abril de 1999, c/c o § 1º do art. 107 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 26 de outubro de 2000, Adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia, em Anexo.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000, publicada no D.O.U. de 25 de fevereiro de 2000.

GONZALO VECINA NETO

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSA ALIMENTÍCIA**

**1. ALCANCE**

1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer a Massa Alimentícia.

1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se à Massa Alimentícia, conforme definido no item 2.1. Excluem-se deste Regulamento as massas fermentadas e as massas para produtos de confeitaria.

**2. DESCRIÇÃO**

**2.1. Definições**

2.1.1. Massa Alimentícia: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa.

2.1.2. Massa Alimentícia Pré-Cozida: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico, parcialmente cozido, desidratado ou não da mistura de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos,

adicionado ou não de outros ingredientes, acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa, cujo preparo necessita cozimento complementar.

2.1.3. Massa Alimentícia Instantânea: é o produto não fermentado, apresentado sob várias formas, recheado ou não, obtido pelo empasto, amassamento mecânico, cozimento ou não, desidratação ou não da mistura de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo integral e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e ou farinha integral de trigo durum e ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outros ingredientes, e acompanhado ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa. Para o preparo, o produto é hidratado a frio ou a quente e o tempo de cozimento é reduzido ou desnecessário.

2.1.4. Complemento: é o produto elaborado a partir de outros ingredientes, destinado a ser consumido conjuntamente com a Massa Alimentícia, sendo comercializado na mesma embalagem.

2.1.5. Sêmola/Semolina de Trigo: é a farinha de trigo especial ou de primeira, conforme estabelecida em legislação específica.

2.1.6. Sêmola/Semolina de Trigo Durum: é o produto obtido de *Triticum durum*, conforme estabelecido em legislação específica.

2.1.7. Massa Alimentícia pronta para o consumo: é o produto que, para o consumo, não necessita hidratação, preparo ou cozimento e pode necessitar de aquecimento.

## 2.2. Classificação

### 2.2.1. Quanto ao Teor de Umidade

2.2.1.1. Massa Alimentícia Seca: é o produto que durante a elaboração é submetido a processo de secagem, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 13,0% (g/100g).

2.2.1.2. Massa Alimentícia Úmida ou Fresca: é o produto que pode ou não ser submetido a um processo de secagem parcial, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 35,0% (g/100g).

2.2.1.3. Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida - desidratada por fritura: é o produto submetido a processo de cozimento ou não e de secagem por fritura, de forma que o produto final apresente umidade máxima de 10,0% (g/100g).

2.2.1.4. Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida - desidratada por ar quente ou outros meios: é o produto submetido a processo de cozimento e de secagem por ar quente ou outros meios (exceto o de fritura), de forma que o produto final apresente umidade máxima de 14,5% (g/100g).

### 2.2.2. Quanto à Composição:

2.2.2.1. Massa Alimentícia ou Macarrão: é o produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.

2.2.2.2. Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral: é o produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.

2.2.2.3. Massa Alimentícia Mista ou Macarrão Misto: deve atender à legislação específica sobre substituição parcial de farinha de trigo em massas alimentícias. Não estão incluídos, neste

item, os produtos que utilizam derivados de cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos como veículos de aditivos e ou coadjuvantes de tecnologia de fabricação.

2.2.2.4. Massa Alimentícia Recheada ou com Molho: é o produto contendo recheio e ou molho e ou cobertura preparado com diferentes ingredientes.

2.2.2.5. Massa Alimentícia de Vegetais: é o produto obtido, exclusivamente, de derivados de leguminosas, raízes, tubérculos e ou cereais, excetuando-se o trigo.

### 2.3. Designação

2.3.1. É designada conforme a sua classificação quanto a composição (item 2.2.2.).

2.3.2. A designação, estabelecida em 2.3.1., pode ser seguida de expressões de acordo com os itens 2.1.2. e 2.1.3. (definição), item 2.2.1 (classificação quanto a umidade), ingrediente obrigatório, formato, tamanho, ingredientes opcionais, modo de preparo, processo de empacotamento, expressões consagradas pelo uso ou fim a que se destina.

2.3.3. Quando forem utilizadas as expressões estabelecidas em 2.3.2., é opcional o uso da expressão "alimentícia".

2.3.4. Quando for utilizada, na designação, expressão consagrada pelo uso, relativa ao formato, seguida ou não de outras expressões previstas no item 2.3.2., é opcional o uso da designação "Massa Alimentícia". Não são consideradas expressões consagradas pelo uso, relativas ao formato, as expressões que caracterizem Massa Alimentícia pronta para o consumo.

2.3.5. Quando se tratar de Massa Alimentícia pronta para o consumo e, na designação, for utilizada expressão consagrada pelo uso, que caracterize produto pronto para o consumo, seguida ou não de outras expressões previstas no item 2.3.2., é opcional o uso da designação "Massa Alimentícia".

2.3.6. Para o produto classificado como Massa Alimentícia de Vegetais, a expressão Massa Alimentícia deve ser seguida, obrigatoriamente, pela(s) designação(ões) do(s) derivado(s) de leguminosa(s), raiz (es), tubérculo(s) e ou cereal (is), que constitui(em) o produto.

2.3.7. Para o produto obtido, exclusivamente, a partir de sêmola/semolina de trigo podem ser utilizadas as expressões "de sêmola" ou "de semolina".

2.3.8. Para o produto obtido, exclusivamente, a partir de sêmola/semolina de trigo durum, podem ser utilizadas as expressões "de sêmola de trigo durum" ou "de semolina de trigo durum".

2.3.9. Para utilizar a expressão "com ovos", o produto deve ter no mínimo 0,45 g de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca.

2.3.10. Para o produto designado "com ovos", deve constar, obrigatoriamente na designação, uma das seguintes expressões de acordo com a farinha de trigo utilizada: comum, sêmola ou semolina, integral, trigo durum, sêmola ou semolina de trigo durum, integral de trigo durum, seguida da expressão "com ovos".

2.3.11. A Massa Alimentícia ou Macarrão designado "com ovos", obtida a partir de sêmola/semolina de trigo, pode ser, adicionalmente, designada de "Massa com Ovos".

2.3.12. Para o produto classificado como Massa Alimentícia Recheada, a expressão Massa Alimentícia deve ser seguida, obrigatoriamente, pela(s) designação(ões) do recheio e ou molho e ou cobertura ou expressão(ões) consagrada(s) pelo uso relativa(s) ao recheio e ou molho e ou cobertura.

### 3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

3.1. ARGENTINA. Código Alimentario Atualizado, 1988, capítulo IX Alimentos farináceos, p. 221-235



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

3.2. BRASIL. Resolução CNNPA nº 35/77. Padrão de Identidade e Qualidade para Alimentos Rapidamente Congelados. Diário Oficial da União, Brasília, 27 de dezembro de 1977. Seção 1, pt. 1.

3.3. BRASIL. Portaria Interministerial MA/MS nº 224, de 5 de abril de 1989. Permite o uso de produtos derivados de cereais (milho, sorgo, arroz, triticale, centeio, cevada e aveia), leguminosas (soja, feijão, grão de bico), raízes (mandioca) e tubérculos (batata, cará, inhame) destinadas ao consumo humano, em substituição parcial ou total da farinha de trigo na elaboração de pães e biscoitos e, em substituição parcial, nas massas alimentícias. Diário Oficial da União, Brasília, 7 de abril de 1989. Seção 1, pt. 1.

3.4. BRASIL. Lei nº 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de dezembro de 1992. Seção 1, pt.1.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 74, de 4 de agosto de 1994. Estabelece limite de fragmentos de insetos em farinha de trigo e derivados e as metodologias a serem adotadas. Diário Oficial da União, Brasília, 5 de agosto de 1994. Seção 1, pt.1.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria DETEN nº 354, de 18 de julho de 1996. Aprova a Norma Técnica referente a Farinha de Trigo. Diário Oficial da União, Brasília, de 22 de julho de 1996, Seção 1, pt. 1.

3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 1º de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.

3.9. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 451, de 19 de setembro de 1997. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2 de julho de 1998. Seção 1, pt.1.

3.10. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 42, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.11. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 41, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.12. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 27, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.

3.13. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS nº 132, de 19 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Sêmola ou Semolina de Trigo Durum, Farinha de Trigo Durum e Farinha Integral de Trigo Durum. Diário Oficial da União, Brasília, 25 de fevereiro de 1999. Seção 1, pt.1.

3.14. BRASIL. Resolução ANVS nº 385, de 5 de agosto de 1999. Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos

para a categoria de alimentos-6: Cereais e produtos de ou a base de cereais. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de agosto de 1999. Seção 1, pt.1.

3.15. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de março de 2000. Seção 1, pt.1.

## 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DE QUALIDADE

### 4.1. Composição

#### 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

4.1.1.1. Massa Alimentícia ou Macarrão: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.

4.1.1.2. Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral: farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum.

4.1.1.3. Massa Alimentícia Mista ou Macarrão Misto: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum e derivados de cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos.

4.1.1.4. Massa Alimentícia de Vegetais: derivados de leguminosas, raízes, tubérculos e ou cereais, exceto o trigo.

4.1.2. Ingredientes Opcionais: água, ovos, vegetais, farelo de trigo, farelo de trigo durum, leite e derivados, sal (cloreto de sódio), temperos, condimentos, especiarias, proteínas vegetais e animais, óleos e gorduras, recheios, molhos, coberturas e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.

### 4.2. Requisitos

#### 4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: característico.

4.2.1.2. Cor: característica.

4.2.1.3. Odor: característico.

4.2.1.4. Sabor: característico.

4.2.1.5. Textura: característica.

#### 4.2.2. Características Físicas, Químicas e Físico-Químicas :

4.2.2.1. Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g da massa livre de recheio

4.2.2.1.1. Massa Alimentícia Seca: máximo 13,0%

4.2.2.1.2. Massa Alimentícia Úmida ou Fresca: máximo 35,0%

4.2.2.1.3. Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida

4.2.2.1.3.1. Desidratada por fritura: máximo 10,0%

4.2.2.1.3.2. Desidratada por ar quente ou outros meios: máximo 14,5%

4.2.2.2. Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio

4.2.2.2.1. Massa Alimentícia: máximo 5,0%

4.2.2.2.2. Massa Alimentícia Instantânea: máximo 3,0%

4.2.2.3. Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio.

4.2.2.3.1. Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral: máximo 2,5%. 4.2.2.3.2. Massa Alimentícia designada "com ovos" e Massa Alimentícia designada com expressão relativa a farinha de trigo utilizada (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo

durum ou sêmola/semolina de trigo durum): teor máximo é igual ao limite máximo de cinzas, em base seca, estabelecido, em Regulamento Técnico específico, para a farinha de trigo mencionada na designação.

4.2.2.3.3. Quando, na designação, não for mencionada a(s) farinha(s) de trigo utilizada(s): máximo 1,35%.

4.2.2.3.4. Quando forem adicionados outros ingredientes além dos derivados de trigo, excetuando-se o sal (cloreto de sódio), o teor de cinzas pode ser alterado de acordo com a composição do produto.

4.2.2.4. Índice de Peróxido, em miliequivalente de peróxido por kg de massa livre de recheio: Massa Alimentícia Instantânea ou Pré-cozida - desidratada por fritura: máximo 30,0

4.2.2.5. Colesterol (em base seca), g/kg de massa livre de recheio  
Massa Alimentícia com ovos: mínimo 0,45.

#### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.

#### 5. ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Devem obedecer à legislação específica.

#### 6. CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos em legislação específica.

#### 7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.

7.2. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.

7.3. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.

7.4. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica.

#### 8. PESOS E MEDIDAS

Devem obedecer à legislação específica.

#### 9. ROTULAGEM

9.1. Devem obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

9.2. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico.

9.3. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s).

9.4. Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia Integral ou Macarrão Integral, deve(m) ser declarado(s) o(s) percentual(is) de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum utilizado(s).

9.5. Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia Mista, deve(m) ser declarado(s) o(s) percentual(is) do(s) derivado(s) de cereal(is), inclusive o trigo, leguminosa(s), tubérculo(s) e raiz(es) utilizado(s).

9.6. Na lista de ingredientes da Massa Alimentícia de Vegetais, deve(m) ser declarado(s) o(s) percentual(is) do(s) derivado(s) de cereal(is), leguminosa(s), tubérculo(s) e raiz(es) utilizado(s).



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

9.7. Devem obedecer à legislação específica para alimentos industrializados que contenham glúten.

#### 10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM

A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e ou recomendados pela Association of Analytical Chemists International (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM), pela Association Internacionale de Chimie Céréalière (ICC), pela American Association of Cereal Chemists (AACC) e ou pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.