

# ATUALIZAÇÃO DA FERRAMENTA PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC 429/2020 e a IN n° 75/2020.

Áreas: Tecnológicas

**Samira Abreu Jamal<sup>1</sup>, Emerson Felipe Fernandes de Couto<sup>2</sup>, Juliana Bueno Ruiz<sup>3</sup>  
Juliana Scanavacca<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, contato: [ra91019@uem.br](mailto:ra91019@uem.br)

<sup>2</sup>Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, contato: [ra112065@uem.br](mailto:ra112065@uem.br)

<sup>3</sup>Professora Departamento de Tecnologia DTC/UEM, contato: [jbrrebecca2@uem.br](mailto:jbrrebecca2@uem.br)

<sup>4</sup>Professora Departamento de Tecnologia DTC/UEM, contato: [jscanavacca2@uem.br](mailto:jscanavacca2@uem.br)

**Resumo.** A nova rotulagem nutricional requer a inclusão de um selo de advertindo na parte frontal da embalagem de alimentos que contenham níveis altos de açúcares adicionados, sódio e gorduras saturadas. Portanto, o referente artigo tem como finalidade demonstrar a elaboração de rotulagens por meio de uma planilha criada pela ferramenta de trabalho Excel, obtendo a tabela nutricional automaticamente e atualizada de acordo com as novas normas estabelecidas, sendo as informações nutricionais e equações dispostas na tabela de acordo com a legislação atual RDC 429/2020 e a IN n° 75/2020.

**Palavras-chave:** planilha, legislação, rotulagem.

## 1 INTRODUÇÃO

As preocupações recorrentes em relação à alimentação se evidenciam no elevado consumo de alimentos com alto teor de açúcar, sódio e/ou gordura. É válida a narrativa, pois o consumo em excesso desses alimentos, vinculados aos fatores como sedentarismo e estresse, estão relacionados à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), responsáveis por elevadas taxas de mortalidade da população (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Tendo base na preocupação alimentar dos consumidores, é necessário que fabricantes assegurem o acesso a informações úteis e confiáveis sobre o produto alimentícios.

Com o aumento da produção e a elaboração de novos produtos houve a necessidade de identificação e padronização das rotulagens, tais como, estabelecer padrões de identidade e qualidade (FERREIRA, 2007). Analisando a nova onda de preocupação referente a alimentação e a necessidade do consumidor em entender o que ingere, a RDC n° 429/2020 e a Instrução Normativa n°75/2020 ambas da ANVISA, publicadas em 8 de outubro de 2020 e que entrarão em vigor após 24 meses de sua publicação oficial, definem sobre os novos requisitos técnicos de rotulagem nutricional dos alimentos, requerendo a inserção na parte frontal da embalagem um selo informando que contenham níveis altos de açúcares adicionados, sódio e gorduras saturadas (ANVISA,2020).

O projeto em questão visa, de forma clara, levar ao consumidor a rotulagem nutricional por meio de produtores com baixos recursos financeiros, que necessitam da inserção de rótulos em seus produtos. Atualmente há a disponibilidade de programas *softwares* para elaboração de tabelas nutricionais, porém, apresentam elevado custo para uso, ou uma restrita base de composição de alimentos. Sendo assim, o projeto teve como objetivo a readequação da ferramenta na forma de planilha para o cálculo e criação da tabela nutricional de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA, seguindo padrões e sendo atualizada para a rotulagem frontal.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

A planilha foi elaborada utilizando a ferramenta de trabalho Excel para a obtenção da Tabela Nutricional, tanto as equações para os cálculos, como o modelo da tabela nutricional foram adicionadas de acordo com a RDC n° 429 de 8 de outubro de 2020. Após a nova normativa em vigor, se o valor gerado for igual ou maior que o permitido pela legislação de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, é automaticamente gerada a parte frontal. Foi usado também Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA, versão 7.1 (2020), onde todos os alimentos e suas informações nutricionais obrigatórias a serem apresentadas na tabela foram cadastrados nessa planilha. Além disso, foram cadastradas as porções e medidas caseiras de acordo com a instrução normativa IN n° 75, de 8 de outubro de 2020.

Após realizar a inserção dos dados passado pelo produtor e/ou fabricante referente ao produto em questão, e ao realizar o comando de impressão, a parte frontal necessária para a nova rotulagem automaticamente será gerada no documento PDF, podendo ser anexada a embalagem.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A planilha criada por meio do programa Excel, tem o objetivo de calcular e elaborar a tabela nutricional automaticamente com o anexo dos dados apresentados pelo produtor sem que seja necessário realizar o cálculo manualmente. Na figura 1, contém todos os alimentos que estão disponíveis no site TBCA, tendo ênfase na diferenciação entre os alimentos sólidos/semi sólidos e alimentos líquidos.

Projeto: Desenvolvimento de ferramentas de ensino para elaboração de Rotulagem Nutricional

Alimentos Sólidos/ Semi sólidos  
Alimentos Líquidos

Senha: teste123

**Figura 1 – Planilha de dados da composição dos insumos e quantidades dos nutrientes para elaboração da Tabela Nutricional e a diferença entre sua composição (Dados de Pesquisa, 2022).**

**Figura 2. Valores permitidos de acordo com a nova norma estabelecida pela Anvisa em vigor em 9 outubro de 2022.**

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos (100 g)	Alimentos líquidos (100 mL)
<b>Açúcares adicionados (g)</b>	15 g de açúcares adicionados.	7,5 g de açúcares adicionados.
<b>Gorduras saturadas (g)</b>	6 g de gorduras saturadas.	3 g de gorduras saturadas.
<b>Sódio (mg)</b>	600 mg de sódio.	300 mg de sódio.

**Fonte: Brasil, 2020.**

Conforme a Figura 1, a planilha consta de uma aba onde são adicionados os ingredientes para o cálculo da Tabela Nutricional, para realizar o cálculo, nesse momento deve-se identificar se o alimento é de composição sólida/semi-sólida ou líquido, pois os valores permitidos pela nova normativa se diferem, de acordo com a Figura 2 apresentada. Os insumos cadastrados são conforme os dados de composição nutricional da TBCA.

Os valores expressos na Figura 2 de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio são maiores quando comparado os alimentos sólidos aos alimentos líquidos, portanto é extremamente importante essa identificação inicial, para não causar erros durante a elaboração. Vale ressaltar, que a quantidade de ingredientes no processo de produção é passada pelo produtor e/ou fabricante, e esses anexados a planilha (Figura 1), que de forma automática apresenta a tabela nutricional como demonstra a Figura 3 e a rotulagem frontal, expressa na Figura 4.

A elaboração desta planilha pode atender as necessidades de ensino em aulas de Fundamentos de Nutrição assim como desenvolver uma ferramenta que auxilie nos projetos de Extensão relacionados ao tema para atender feirantes e pequenos produtores.

**Figura 3 – Tabela nutricional gerada pelo programa.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 porção			
Porção: Quantidade suficiente para 250 ml (prato)			
	100g	250g	%VD*
Valor energético	126 kcal = 537 kJ	318 kcal = 1352 kJ	6%
Carboidratos	6,2 g	16 g	2%
Açúcares totais (g)	5,4 g	14 g	11%
Açúcares adicionados (g)	0,0 g	0,0 g	0%
Proteínas	13 g	32 g	26%
Gordura Totais	5,5 g	14 g	8%
Ácidos Graxos Saturados	2,3 g	5,7 g	12%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0,0 g	0%
Fibra alimentar	0,8 g	2 g	3%
Sódio	24,84 mg	62,11 mg	1%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**Fonte: Dados da Pesquisa**

**Figura 4 – Modelo de nova rotulagem frontal.**

Fonte: Brasil, 2020.

Há necessidade que as informações contidas nos rótulos sejam completas, verdadeiras e esclarecedoras quanto à composição, qualidade, quantidade, validade e demais características da composição do produto. (GONÇALVES et al, 2015). A readequação da tabela elaborada está de acordo com a nova legislação RDC nº 429/2020, que entrou em vigor em 9 de outubro de 2022, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos e se há excesso de açúcares adicionados, sódio ou gorduras saturadas, visando que os consumidores se informem sobre o que está consumindo. A planilha que contém as porções e medidas caseiras também está de acordo com a legislação vigente, sendo a instrução normativa nº 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

## 4 CONCLUSÃO

A ferramenta criada por meio do programa Excel apresenta de maneira automática as informações necessárias para a tabela nutricional e vem sendo atualizada de acordo com as normativas implantadas pela ANVISA, assegurando ao consumidor as informações necessárias, como a rotulagem frontal de forma didática.

## 5 REFERÊNCIAS

ANVISA. *Rotulagem de alimentos, 2020*. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem>. Acesso em: 25 de Novembro, 2022.

MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. *Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas*. Santa Catarina, 2019.

GONÇALVES, N. A et al. *Rotulagem de alimentos e consumidor*. São Paulo, v. 14, n. 4, p. 198, agosto. 2015.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (**TBCA**). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acessado em: 28 de Novembro, 2022.