



Florianópolis, 10 de dezembro de 2024.

**Nota Técnica nº 556.2024**

**Assunto:** Detecção de ácido sórbico/sorbato em embutidos

**SGPe CIDASC 7979.2024**

Conforme a Instrução Normativa N° 211, de 1º de março de 2023, não há limites máximos permitidos para o uso de ácido sórbico e sais de sorbato em embutidos cárneos crus e cozidos.

Desta forma, esclarecemos que:

- Nos casos de amostras de produtos com nomes oficiais nas tabelas de ensaios laboratoriais, onde constar o parâmetro ácido sórbico e/ou sorbato e este não for previsto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto ou na Instrução Normativa N° 211, de 1º de março de 2023, o ensaio deverá ser realizado e o resultado deverá ser avaliado como presença/ausência, de modo que, a presença deste aditivo não previsto na normatива de referência legal do produto, o caracteriza como não conforme.

Atenciosamente,

*(assinado eletronicamente)*

Fernando Castro Mota de Oliveira

Coordenação Estadual do Credenciamento de Laboratórios de Análise de Alimentos -  
CIDASC/DEINP/COCLA



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **A356PP3S**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**FERNANDO CASTRO MOTA DE OLIVEIRA** (CPF: 316.XXX.258-XX) em 28/08/2025 às 11:51:16

Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/05/2019 - 15:51:36 e válido até 02/05/2119 - 15:51:36.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDc5NzlfNzk4M18yMDI0X0EzNTZQUdNT> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00007979/2024** e o código **A356PP3S** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.