



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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 1° 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 1° 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 normativa 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.