

AVALIAÇÃO DE RÓTULOS EM ALIMENTOS ESPECIALIZADOS

Evaluation of labels on specialized foods

Estefani Radeski¹; Cilda Piccoli²; Jaqueline Sturner³; Roseana Baggio Spinelli⁴

¹Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim. *E-mail*: estefaniradeski14@gmail.com

²Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI - Erechim, Mestra em Engenharia de alimentos pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim.

³Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim, Mestra em Envelhecimento Humano pela Universidade de Passo Fundo – UPF.

⁴Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim, Mestra em Gerontologia Biomédica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul PUCRS.

Data do recebimento:30/09/2021 - Data do aceite: 12/01/2022

RESUMO: O crescimento progressivo das reações adversas aos alimentos, pela população, torna imprescindível a correta rotulagem dos alimentos especializados, sendo esse o principal meio de comunicação entre o fabricante e o consumidor. O objetivo desse estudo foi analisar a conformidade de rótulos alimentícios de diferentes classes, com ênfase nos alimentos especializados, frente à legislação vigente. Foram analisados 50 rótulos coletados por conveniência em comércios de Erechim, Rio Grande do Sul, no período de janeiro a março de 2021. Na análise realizada observou-se que 78% dos rótulos estavam inadequados, sendo os principais erros encontrados nas informações nutricionais (14%), prazo de validade (28%) e painel principal (32%). A literatura também aponta falhas semelhantes. A presença de informações inadequadas evidencia a necessidade de maior comprometimento dos fabricantes e também da fiscalização mais efetiva dos órgãos competentes do governo, visando ao benefício da saúde do consumidor.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos. Alimentos especializados. Legislação.

ABSTRACT: TThe progressive growth of adverse reactions to foods by the population makes the correct labeling of specialized foods essential, which is

the main means of communication between the manufacturer and the consumer. The objective of this study was to analyze the compliance of food labels of different classes, with emphasis in specialized foods, against current legislation. Fifty labels, collected for convenience in stores in the city of Erechim, Rio Grande do Sul, from January to March of 2021, were analyzed. According to the analysis 78% of the labels were inadequate, the main errors were found in the nutritional information (14%), expiration date (28%) and main panel (32%). The literature also points out similar flaws. The presence of inadequate information highlights the need for greater commitment by manufacturers and also more effective inspection by government authorities, aiming at the benefit of consumer's health.

Keywords: Food labeling. Specialty foods. Legislation.

Introdução

Mudanças nos hábitos alimentares da população têm sido observadas nas últimas décadas, especialmente quanto à substituição de alimentos naturais por alimentos industrializados, que apresentam baixa qualidade nutricional e elevada densidade energética. Alguns fatores, como o desenvolvimento econômico e social, as influências do mercado publicitário, a globalização, o ritmo acelerado de vida nas grandes cidades, contribuíram para tais mudanças (TOLONI et al., 2011).

A volumosa oferta da indústria de alimentos levou a uma alta prevalência de dietas desequilibradas, associada a um aumento significativo do sobrepeso e da obesidade. Junto com esse mesmo processo, existe outro problema progressivo relacionado: o aumento do aparecimento de reações adversas aos alimentos (RAAs). Atualmente, existem regulamentações nacionais e europeias que obrigam, na rotulagem, a inclusão de ingredientes reconhecidos como alérgenos alimentares mais comuns, como o leite e seus derivados, legumes, ovos, crustáceos, peixes, vegetais, trigo e outros grãos (SÁNCHEZ et al., 2018).

Os rótulos presentes nos alimentos industrializados servem como um meio de comunicação entre o consumidor e o produto. As informações contidas servem para orientar sobre o que se está consumindo (BENDINO; POPOLIM; OLIVEIRA, 2012). Sendo que a rotulagem de alimentos é uma ferramenta de informações, caso esta não esteja de acordo com as regras estabelecidas em legislação, pode influenciar de forma equivocada as escolhas alimentares do consumidor (SOUZA et al., 2018).

Desse modo, visando a garantir os direitos básicos do consumidor, a rotulagem dos alimentos deve estar adequada para que esses possam obter informações claras sobre os serviços e produtos que lhes são ofertados, bem como para a segurança alimentar da população (SILVA; NASCIMENTO, 2021).

Sendo assim, cabe aos produtores e comerciantes aplicarem, sobre os rótulos dos alimentos, as informações necessárias. Contudo, a falta de conhecimento sobre as legislações, em diferentes casos, impede a aplicação e cumprimento das mesmas, fazendo com que, frequentemente, os mesmos não atendam às obrigações, repassando aos consumidores alimentos com informações incorretas e/ou incoerentes (FEITOZA et al., 2020).

No sentido de contribuir de modo informativo, este estudo teve como objetivo analisar a conformidade de rótulos alimentícios de diferentes classes, com ênfase nos alimentos especializados, frente à legislação vigente.

Material e Métodos

A pesquisa foi realizada utilizando-se do método exploratório, descritivo e de caráter quali-quantitativo.

A coleta de dados foi efetuada por conveniência, em comércios da cidade de Erechim/RS, de 50 embalagens de produtos alimentícios especializados de diferentes classes, no período de janeiro a março de 2021.

Neste estudo foram utilizadas Resoluções (RDC) sobre rótulos de alimentos em vigência. São elas: RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; tornando obrigatória a rotulagem nutricional (BRASIL, 2002; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2003c).

Os dados obtidos foram avaliados em relação aos seguintes itens: presença de erros nas informações nutricionais, lista de ingredientes, origem, prazo de validade, lote, bem como, falta e/ou equívoco de informações nas embalagens.

Posteriormente, estes foram analisados conforme a legislação específica para cada situação (sem lactose, sem glúten, rico em fibras, fonte de fibras, sem açúcar, reduzido em açúcares, desnatado, fonte de proteína, integral, orgânico).

Os resultados da análise dos rótulos foram representados por meio de gráficos, verificados por estatística descritiva com percentual. O programa utilizado foi Microsoft Office Excel ® 2013.

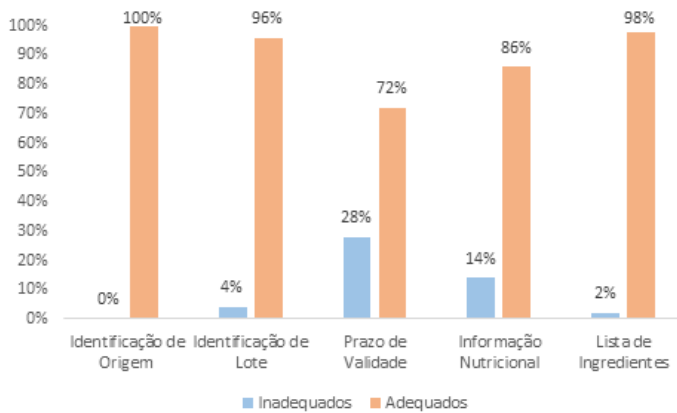
Resultados e Discussões

Foram analisados 50 rótulos de alimentos especializados de diferentes classes, sendo que 78% encontravam-se irregulares perante as legislações em vigor. Resultados similares foram encontrados por Braga, Abreu e Chaud (2011), onde avaliaram rótulos de alimentos *diet* e *light* comercializados em um empório da cidade de São Paulo. Verificaram que dos diferentes itens avaliados, 55,5% dos produtos *diet* e 31,2% dos produtos *light* possuíam irregularidades.

Jardim et al. (2016) constataram na avaliação e orientação às indústrias e aos consumidores, quanto aos aspectos legais e informativos dos rótulos, que dos 75 rótulos avaliados 25,3% destes estavam com inconformidades, cujos resultados são diferentes aos encontrados no presente estudo.

Com base na RDC nº 259 de 2002, identifica-se na Figura 1 que os rótulos estavam inadequados nos diferentes itens analisados como, falta de informações e/ou informações errôneas em itens: lote, prazo de validade, informação nutricional e lista de ingredientes (BRASIL, 2002).

No presente estudo, a identificação de origem mostrou-se adequada em 100% dos rótulos. Conforme legislação, estes devem ser declarados com o nome (razão social) do fabricante, produtor, fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, conforme o indicado na Resolução nº 259, de 2002 (BRASIL, 2002).

Figura 1 - Percentual de rótulos adequados e inadequados

No item “identificação de origem” analisado nos rótulos de alimentos comercializados no município de Apodi/RN, constatou-se que 93,6% destes estavam conformes, sendo os não conformes 6,3%, os quais apresentavam falta de informações, tais como endereço completo e CNPJ (FEITOZA, et al., 2020).

Resultados diferentes foram encontrados no estudo de Stangarlin-Fiori et al. (2020), que avaliaram rótulos de alimentos comercializados e verificaram que 71% apresentavam erros perante a identificação de origem.

Nas informações referentes ao lote dos produtos, este estudo constatou que havia produtos isentos destes dados e também produtos com falta de clareza. Conforme descrito na RDC n° 259, de 2002, todo rótulo deve ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével (BRASIL, 2002).

Farin e Salotti-Souza (2018), ao avaliarem rótulos em leite UTH, manteiga e creme de leite, frente à legislação em vigor, observaram que a indicação de lote estava desconforme em 6% dos mesmos. Estes continham somente a numeração sem a especificação

de “L” ou “LOTE”. Dado semelhante com o presente estudo que observou o mesmo erro de especificação de lote em 4% dos rótulos avaliados. Já, Leite et al. (2015) encontraram dados divergentes a este estudo, pois ao analisarem 24 rótulos de suplementos proteicos para atletas, os autores observaram que todos continham o número de lote e registro de forma correta.

O item “prazo de validade” também referido pela Resolução n° 259, de 2002, deve ser declarado pelo menos com o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses e, com o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Também é especificado que o prazo de validade deve ser declarado por meio de algumas expressões específicas como: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:....” (BRASIL, 2002). Contudo, no presente estudo, verificou-se que, nos rótulos avaliados, as expressões não estavam adequadas, bem como em alguns casos estas não existiam.

Na pesquisa realizada por Santos et al. (2018), foi avaliada a rotulagem da goma de tapioca e destacaram que, em relação ao

prazo de validade das 20 amostras coletadas e analisadas, 25% destas não atendiam aos requisitos necessários perante a legislação em vigor, assemelhando-se com o presente estudo, que obteve 28% dos rótulos inadequados perante a legislação relacionada ao prazo de validade.

O prazo de validade avaliado por Stangarlin-Fiori et al. (2020), em uma análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados, esteve coerente em 97% dos produtos os que se encontravam em desacordo (3%), não apresentavam clareza e/ou continham caracteres ilegíveis, contrapondo-se ao estudo em questão.

Os resultados encontrados no presente estudo são divergentes ao estudo de Feitoza et al. (2020), que averiguou que 100% dos produtos analisados encontravam-se de acordo com o exigido pelas legislações em vigor, quanto ao item “Validade”.

Relacionado à “informação nutricional”, este estudo observou que 14% dos rótulos estavam inadequados. Havia produtos sem nenhuma informação e/ou não contendo todos os dados estabelecidos e ainda, encontraram-se dados de valores inadequados de acordo com o estabelecido na RDC, nº 360, de 2003. Em texto, esta resolução torna obrigatório declarar informações de carboidratos, proteínas, lipídeos, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Igualmente, relata como devem ser expostos os valores para cada, sendo, valor energético e percentual de valor diário declarados em números inteiros. Já os demais nutrientes devem ser declarados conforme quantidade de cifras (BRASIL, 2003a).

Para que os rótulos dos alimentos não influenciem o consumidor ao equívoco ou à confusão, estes devem possuir uma linguagem clara, conforme exposto por Marzarotto e Alves (2017). Apesar disso, os autores verificaram, no estudo, que em 44,1% dos

rótulos, a declaração nutricional não se apresentou legível. Ainda, destacam que apenas 3% dos consumidores entrevistados demonstram compreender, totalmente, as informações nutricionais apresentadas.

Ainda, para informações nutricionais, Lima, Macêdo e Neves (2021), ao avaliarem a rotulagem de leite UHT “zero lactose”, comercializado na cidade de Natal/RN, observaram que das 12 amostras analisadas 7 destas apresentavam-se não conformes, divergente a este estudo. Miranda et al. (2017), também, obtiveram resultados diferentes em estudo realizado no município de Belo Horizonte/MG, onde encontraram maiores porcentagens de erros ao analisar a rotulagem nutricional de pães de forma que continham informação nutricional complementar. Referem que relacionado à tabela da informação nutricional houve 34,8% de inadequações dos rótulos avaliados, sendo que destes, 44,4% concentrava-se no cálculo incorreto.

A análise da adequação de rótulos de produtos infantis, que Silva e Nascimento (2021) obtiveram, se assemelha a este estudo quanto a inconformidades. O maior número de frequência destas foi no item referente à “tabela nutricional”, onde 21,4% dos doces avaliados e 27,3% dos iogurtes, estavam inadequados.

Quanto à lista de ingredientes, este estudo encontrou inadequações em 2% dos rótulos avaliados, pois não apresentavam as informações, bem como as tinham de forma incoerente em alguns casos, situação está que podem levar o consumidor ao engano.

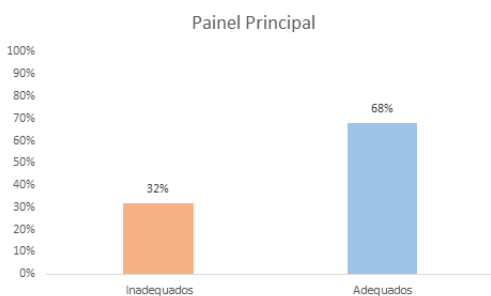
Houve dificuldades encontradas na visualização da lista de ingredientes e das informações nutricionais referente ao estudo de Farias et al. (2017), que corresponde com os resultados expostos no presente estudo. Os autores avaliaram iogurtes e leites fermentados frente às legislações as falhas foram vistas na impressão realizada no mesmo local da solda de fechamento da embalagem do produto.

Estudo relatou através da análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados, ao item avaliado “Lista de Ingredientes”, que 98% estavam de acordo, sendo observado a ausência da declaração de presença de água e de informações corretas sobre os aditivos alimentares em 2% dos produtos, concordando com o resultado obtido neste estudo (STANGARLIN-FIORI et al., 2020).

Na avaliação da rotulagem de leites UHT “sem lactose”, comercializados em Natal/RN, observou-se que todas as amostras atenderam as legislações estabelecidas, relacionadas à lista de ingredientes dos produtos analisados, diferente deste estudo que apresentou porcentagem de erros (LIMA; MACÊDO; NEVES, 2021).

Conforme a Figura 2, no painel principal dos rótulos pode-se analisar diferentes averiguações, onde foram encontrados produtos com informações equivocadas e errôneas, como a indicação de serem ricos ou fonte de fibras, sem lactose, sem corantes e conservantes, não estando de acordo com a legislação vigente.

Figura 2: Percentual de rótulos adequados e inadequados perante painel principal



No painel principal dos produtos obteve-se 32% de inadequações, sendo 20% nas alegações referente à lactose, 10% nas informações de fibras e 2% na presença da informação “sem conservantes”.

Notou-se a utilização do termo “sem lactose” nos produtos mesmo que, originalmente, não contivessem nenhum ingrediente fonte de lactose, podendo deste modo levar o consumidor ao engano. Sendo que, o referido pela RDC nº 259, de 2002, proíbe declarações que “destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza” (BRASIL, 2002).

Silva e Nascimento (2021) nos produtos infantis analisados obtiveram resultados semelhantes a este, observando que os maiores percentis de não conformidades estavam no item “advertências no painel principal”, deixando como exemplo as alegações de glúten.

No estudo de Stangarlin-Fiori et al. (2020), que avaliaram 198 rótulos de alimentos comercializados, foi observado que a categoria dos produtos com maior número de irregularidades foi a de lactose, com 54%, na maior parte das vezes estando em inconformidade com a resolução, diferindo dos resultados encontrados neste estudo.

A ausência das informações e/ou informações não condizentes referentes à especificação “CONTÉM LACTOSE”, observadas por Leão e Câmara (2019), que analisaram os rótulos de biscoitos, foi vista em 44,9% dos rótulos avaliados, diferente dos resultados do presente estudo que obteve percentuais menores.

Nos termos “rico em fibras” e “fonte de fibras”, citados no painel principal de alguns produtos, ao serem analisados através da tabela nutricional, encontraram-se valores em desacordo com a RDC nº 54, de 2012, que especifica que o valor para conter o termo “rico em fibras” é de, pelo menos, 5 gramas por porção. Já para alimentos “fonte de fibras” é necessário pelo menos, 2,5 gramas por porção. Sendo assim os produtos encontravam-se em desacordo por possuírem valores menores que os necessários para as

indicações presentes nos rótulos (BRASIL, 2012).

Resultados similares a este estudo foram encontrados por Santos (2019), onde foram analisados 50 rótulos de alimentos que continham informações “fonte de fibras”, no painel principal do produto e, do total de rótulos apurados, 20% destes encontravam-se irregulares quanto à quantidade de fibras estabelecida pela RDC em questão.

Ao analisarem o teor de fibras em biscoitos, barra de cereais, pães e cereais matinais industrializados, Bock e Conde (2020) observaram que todas as 7 marcas analisadas continham os teores de fibras adequados diante da legislação vigente, discordando deste estudo que encontrou produtos com teor inferior ao estabelecido.

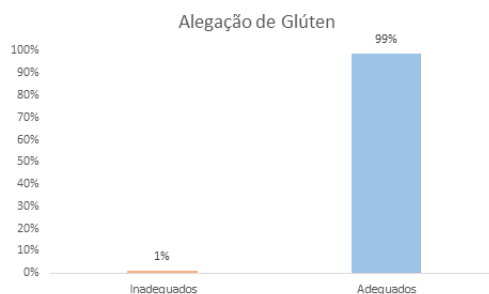
Já os demais itens analisados no presente estudo relacionado ao painel principal (idioma do país de origem, conteúdo da embalagem, imagem ilustrativa, denominação de venda) estavam de acordo em 100% dos rótulos alimentícios.

Segundo os resultados obtidos por Santos et al. (2018), na rotulagem de goma de tapioca, 20% dos rótulos avaliados estavam em desacordo com o conteúdo da embalagem, onde não cumpriam o requisito de apresentar a expressão obrigatória “CONTEÚDO LÍQUIDO”, “CONTÉM LÍQUIDO” ou “PESO LÍQUIDO” de forma correta, diferenciando-se deste que obteve 100% de adequação no item em questão.

Avaliando a alegação de glúten nos rótulos (Figura 3) observou-se que esta encontrou-se adequada em 99% dos rótulos avaliados, conforme legislação que veio sendo estabelecida conforme o passar dos anos pela necessidade vista em indivíduos portadores de doença celíaca, que se caracteriza pela intolerância permanente ao glúten, tendo como único tratamento a restrição a alimentos fontes (ARAÚJO et al., 2010).

A grande maioria dos rótulos (99%) avaliados apresentaram-se condizentes com a Lei nº 10.674, de 2003, que “obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca”, bem como refere-se a que todos os alimentos industrializados deverão conter em seus rótulos, obrigatoriamente, as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, conforme o caso (BRASIL, 2003c).

Figura 3 - Percentual de rótulos adequados e inadequados perante alegação de glúten



Através da avaliação realizada por Mira e Filho (2017), em rótulos de queijos comercializados na região metropolitana de Salvador/BA, pode-se observar que em relação à expressão quanto à presença de glúten, 95,2% dos rótulos, em embalagem original, estavam de acordo com o estabelecido pela Lei nº 10.674, de 2003, resultado similar a este estudo.

Os rótulos da goma de tapioca, que foram avaliados segundo a informação de presença ou ausência de glúten (“contém Glúten” ou “não contém Glúten”) e relacionados com as normas da lei nº 10.674 de 2003 por Santos et al. (2018), diferenciaram-se do presente estudo, onde foram observados que 10% destes estavam em desacordo com o estabelecido. Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Braga, Abreu e Chaud (2011) onde, na avaliação de produtos alimentícios

light e *diet*, comercializados em São Paulo, identificou-se que 11,1% dos produtos *diet* não apresentavam informação de presença ou ausência de glúten “contém Glúten” ou “não contém Glúten”.

Dos 130 rótulos de biscoitos analisados quanto à legislação brasileira de rotulagem para alimentos alergênicos, 14,5% estavam em desacordo perante a legislação, no que se refere às alegações “contém Glúten” ou “não contém Glúten”, tendo sido observado a utilização de termos inadequados, como a expressão ortográfica “glútem”, diferindo-se com os resultados deste estudo (LEÃO; CÂMARA, 2019).

Considerações Finais

Observa-se que a adesão às legislações brasileiras, nos rótulos de produtos alimentícios especializados, ainda não é admitida pela totalidade dos fabricantes, destacando-se inadequações nas informações nutricionais,

painel principal e prazo de validade, aspectos que podem vir a ser prejudiciais em função da falta de informações e/ou a falta de clareza, trazendo risco à saúde do consumidor.

Tal fato, pode ser explicado pela falta de conhecimento aos requisitos legais, sendo necessária a capacitação dos profissionais responsáveis, através do estudo das legislações brasileiras em vigor. As indústrias devem cumprir tais adequações evitando que o consumidor seja exposto a qualquer risco, bem como, necessita-se o comprometimento dos órgãos fiscalizadores do governo para que haja efetividade no supervisionamento, garantindo o direito e a segurança do consumidor.

Por fim, sugere-se o desenvolvimento de mais estudos relacionados à rotulagem de alimentos especializados e que tais dados sejam repassados as autoridades sanitárias locais, além de ser necessário que os consumidores estejam sempre atentos aos produtos a serem consumidos, exigindo a qualidade em suas compras.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, C. M. H.; ARAÚJO, C. M. W.; BOTELHO, A. B. R.; ZANDONADI, P. R. Doença Celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 3, p. 1-11, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732010000300014. Acesso em: 28 abr. 2021.

BRAGA, M. M.; ABREU, E. S.; CHAUD, D. M. A. Avaliação dos rótulos de alimentos *diet* e *light* comercializados em um empório da cidade de São Paulo (SP). **Revista Simbio-Logias**, v. 4, n. 6, p. 98-107, 2011.

BRASIL. Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003a. **Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.** Órgão emissor: *Presidência da República – Casa Civil*. Disponível em: <https://www.gov.br/planalto/pt-br>. Acesso em: 05 fev. 2021.

BRASIL. Resolução RDC Nº 54 de 12 de novembro de 2012. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.** Órgão emissor: *ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária*. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 03 fev. 2021.

BRASIL. Resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento**

- Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.** Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 03 fev. 2021.
- BRASIL. Resolução RDC N° 359 de 23 de dezembro de 2003b. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional.** Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 03 fev. 2021.
- BRASIL. Resolução RDC N° 360 de 23 de dezembro de 2003c. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.** Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 03 fev. 2021.
- BENDINO, N. I.; POPOLIM, D. W.; OLIVEIRA, A. R. C. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. **Journal of the Health Sciences Institute**, 2012. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-670570>. Acesso em: 04 fev. 2021.
- BOCK, F. M.; CONDE, S. R.; Análise do teor fibra em biscoitos, barra de cereais, pães e cereais matinais industrializados. **Revista Uningá**, v. 57, n. 3, p. 21-28, 2020. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uninga/article/view/3002>. Acesso em: 05 mar. 2021.
- FARIAS, T. A. L.; NASCIMENTO, I. R. S.; OLIVEIRA, K. L.; XIMENES, G. N. C.; CAMPOS, J. N.; CORTEZ, N. M. S. Rotulagem de derivados lácteos frente as novas legislações da Anvisa. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 7, n. 1, p. 106-109, 2017.
- FARIN, M. G. V.; SALOTTI – SOUZA, B. M. Avaliação da conformidade de rótulos de leite UAT, manteiga e creme de leite frente a legislação em vigor. **Revista Científica de Medicina Veterinária – UNORP**, v. 2, n. 1, p. 34-39, 2018. Disponível em: <https://unorp.br/servicos/revista-cientifica/>. Acesso em: 05 mar. 2021.
- FEITOZA, J. V. F.; OLIVEIRA, A. R. G.; JUNIOR, L. B.; ALBUQUERQUE, G. S.; SANTOS, E. N.; FREITAS, H. F. S. Avaliação da rotulagem de alimentos comercializados no município de Apodi – RN. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v. 14, n. 1, p. 28-32, 2020.
- JARDIM, F. B. B.; FARIA, G. A.; DIAS, L. C. F. C.; AFONSO, A. L. T. Rotulagem de alimentos: avaliação e orientação às indústrias e aos consumidores quanto aos aspectos legais e informativos dos rótulos. **Boletim Técnico IFTM**, v. 2, n. 1, p. 26-29, 2016.
- LEÃO, V. C.; CÂMARA, B. H. **Análise da adequação dos rótulos de biscoitos quanto à legislação brasileira de rotulagem para alimentos alergênicos.** 2019. 19f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, PE, 2019.
- LEITE, C. C. V.; SOUZA, B. E.; NEVES, S. A.; SARON, G. L. M.; MALLET, T. C. A.; OLIVEIRA, F.C. Análise dos rótulos de suplementos proteicos para atletas, segundo as normas brasileiras em vigência. **Cadernos UniFOA**, v. 1, n. 28, p. 69-74, 2015. Disponível em: <http://revistas.unifoa.edu.br/index.php/cadernos/index>. Acesso em: 12 abr. 2021.
- LIMA, L. T.; MACÊDO, B. A.; NEVES, M. A. R. Avaliação da rotulagem de leite UHT “zero lactose” comercializado na cidade de Natal/RN. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, v. 12, n. 1, p. 116-130, 2021. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/2045>. Acesso em: 12 abr. 2021.
- MARZAROTTO, B.; ALVES, K. M. Leitura de rótulos de alimentos por frequentadores de um estabelecimento comercial. **Revista Ciência & Saúde**, v. 10, n. 2, p. 102-108, 2017. Disponível em <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faenfi/article/view/24220>. Acesso em: 14 mar. 2021.
- MIRA, I.; FILHO, C. D. C. Avaliação de conformidade da rotulagem de queijos comercializados na região metropolitana de Salvador, BA. **Revista de Higiene Alimentar**, v. 31, n.1, p. 151-156, 2017.

Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-846507>. Acesso em: 07 mar. 2021.

MIRANDA, S. L. L.; SOARES, S. C.; ALMEIDA, F. A. C.; ALMEIDA C. K. D.; GREGÓRIO, L. E.; AMARAL, A. D. Análise da rotulagem nutricional de pães de forma com informação nutricional complementar comercializados no município de Belo Horizonte – MG, **HU Revista**, v. 43, n. 3, p. 211-217, 2017. Disponível em: <https://www.ufjf.br/hurevista/>. Acesso em: 05 abr. 2021.

SÁNCHEZ, R. G. J.; MILLA, P. S.; CORTÉS, P. B.; PLAZA, L. B.; LÓPEZ, B. M. L.; CANDELA, G. C. Uma visão global das reações adversas aos alimentos: alergia e intolerância alimentar. **Nutrición Hospitalaria**, v. 35, n. 4, p. 102-108, 2018. Disponível em: <https://www.nutricionhospitalaria.org/index.php/articles/02134/show>. Acesso em: 10 fev. 2021.

SANTOS, L. C. M.; SHINOHARA, S. K. N.; PIMENTEL, M. M. R.; PADILHA, F. R. M. Rotulagem da goma de tapioca. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, v. 3, n. 3, p. 330-338, 2018. Disponível em: <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/JEAP>. Acesso em: 17 mar. 2021.

SANTOS, S. G. **Análise de rotulagem de alimentos fontes de fibras alimentares**. 2019. 22f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, PE, 2019.

SILVA, A. J.; NASCIMENTO S. M. B. Análise da adequação de produtos infantis frente as legislações. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 2, p. 6931-6941, 2021. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BJHR/article/view/27386>. Acesso em: 10 mar. 2021.

STANGARLIN-FIORI, L.; BOSCARDIN, E.; VOSGERAU, S. E. P.; MEDEIROS, C. O.; DOHMS, P. O. S.; MEZZOMO, T. R. Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 8, p. 1-18, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/4926>. Acesso em: 10 mar. 2021.

SOUZA, C. L. A.; SILVA, A. T. F.; SANTOS, S. E.; RODRIGUES, L. N.; SOUZA, P. J. N. Rotulagem de alimentos funcionais: análise de informações. **Revista Higiene Alimentar**, v. 32, n. 1, p. 121-126, 2018. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/vti-18611>. Acesso em: 20 fev. 2021.

TOLONI, A. H. M.; LONGO-SILVA, G.; GOULART, M. M. R.; TADDEI, C. A. A. J. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches no município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 1, p. 1-11, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000100006&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 03 abr. 2021.