



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

RELATÓRIO DO MONITORAMENTO DO TEOR DE AÇÚCARES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS



<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>



<https://www.instagram.com/anvisaoficial/>

2022 / 2023

BRASÍLIA
MAIO DE 2024

FICHA TÉCNICA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Diretor-Presidente

Antonio Barra Torres

Diretorias

Primeira Diretoria

Diretor - Antonio Barra Torres

Adjunto - Juvenal de Souza Brasil Neto

Segunda Diretoria

Diretora - Meiruze Sousa Freitas

Adjunta - Patricia Oliveira Pereira Tagliari

Terceira Diretoria

Diretor - Daniel Meirelles Fernandes Pereira

Adjunto - Leandro Rodrigues Pereira

Quarta Diretoria

Diretor - Rômison Rodrigues Mota

Adjunta - Suzana Yumi Fujimoto

Quinta Diretoria

Diretora Substituta - Daniza Passamai Rojas Buvnich

Adjunto - Giselle Silva Pereira Calais

Gabinete do Diretor-Presidente – Gadip

Karin Schuck Hemesath Mendes

Gerência-Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GGMON

Simone de Oliveira Reis Rodero – Gerente-Geral

Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-Uso de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes – GHBIO

Leonardo Oliveira Leitão – Gerente

Elaboração

Ana Paula Coelho Penna Rossoni – GHBIO/GGMON

Carolyne Pimentel Rosado - Consultora colaboradora

APRESENTAÇÃO



O presente relatório desempenha um papel crucial na avaliação do progresso em relação às metas estabelecidas para a redução do consumo de açúcares no Brasil, resultantes do acordo voluntário assinado entre a indústria de alimentos e o governo federal em 2018, visando a diminuição do teor de açúcares nos produtos processados. Inicialmente, foi realizada uma análise dos antecedentes que embasaram a elaboração deste compromisso. Posteriormente, foi abordado o contexto no qual o acordo voluntário entre o Ministério da Saúde e a Indústria de Alimentos foi estabelecido, juntamente com uma explanação detalhada do referido acordo, incluindo seus critérios e a definição das metas pactuadas.

Em seguida, foi conduzida a avaliação da implementação, fornecendo uma descrição minuciosa da metodologia adotada para o monitoramento. Para embasar essa análise, foi realizada uma pesquisa retrospectiva, que envolveu a coleta de amostras de alimentos industrializados agrupados conforme as categorias pactuadas, a quantificação do teor de açúcares e o registro dos dados no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya). Posteriormente, os dados foram extraídos e o banco de dados foi analisado para compreender o cumprimento das metas pactuadas no biênio 2022/2023. Por fim, foi realizada uma análise do cumprimento das metas estipuladas em diferentes categorias pactuadas, discutindo os desafios enfrentados ao longo desse processo. Os resultados deste relatório destacaram a complexidade do mercado de alimentos industrializados, enfatizando a importância contínua da colaboração entre órgãos reguladores, indústria alimentícia e sociedade civil para enfrentar os desafios identificados. Essa análise retrospectiva proporcionou uma compreensão esclarecedora, além de constituir um instrumento valioso para garantir o monitoramento e o cumprimento dos acordos estabelecidos, orientando futuras estratégias de redução de açúcares e reforçando a relevância da colaboração interdisciplinar (público e privado) na promoção de uma alimentação saudável e na prevenção de doenças crônicas.

SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIA: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos

Anvisa: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DCNT: Doenças Crônicas Não Transmissíveis

GHBIO: Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-uso de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes

GGMON: Gerência-Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

LACEN: Laboratório Central de Saúde Pública

MS: Ministério da Saúde

NDS-R Nutrition Data System for Research

OMS: Organização Mundial da Saúde

OPAS: Organização Pan-Americana da Saúde (Pan American Health Organization)

PENSE: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar

PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNS: Pesquisa Nacional de Saúde

POF: Pesquisa de Orçamento Familiar

RDC: Resolução da Diretoria Colegiada

SUS: Sistema Único de Saúde

TC: Termo de Compromisso

UF: Unidade Federativa

VET: Valor energético total

WHO: World Health Organization (Organização Mundial da Saúde)

SUMÁRIO

→	05	1. INTRODUÇÃO
→	10	2. OBJETIVOS
→	11	3. METODOLOGIA 3.1 Como foi feito o monitoramento do teor de açúcares? 3.2 Coleta e análise das amostras 3.3 Análise dos dados
→	14	4. RESULTADOS E DISCUSSÃO 4.1 Distribuição das amostras por categoria de produto 4.2 Distribuição dos Laboratórios, Unidades Federativas de coleta e tipos de Métodos de Análise empregados no monitoramento do teor Açúcares 4.3 Avaliação da Conformidade das Categorias de Alimentos em Relação às Metas Estabelecidas de teor de açúcares 4.3.1 “Petit suisse” 4.3.2 Achocolatados em pó e similares 4.3.3 Bebidas lácteas 4.3.4 Biscoitos 4.3.5 Bolos 4.3.6 Iogurtes e outros leites 4.3.7 Bebidas açucaradas
→	49	5. CONCLUSÃO
→	53	6. PRÓXIMOS PASSOS
→	54	REFERÊNCIAS
→	57	ANEXOS

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) representam um dos maiores desafios globais em saúde pública, sendo uma das principais causas de morbidade e mortalidade, inclusive no Brasil. O aumento alarmante das DCNTs tem destacado o padrão alimentar não saudável como um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento dessas condições (OPAS, 2018). Ao longo das últimas décadas, os países latino-americanos têm observado um aumento significativo nas taxas de obesidade, diabetes e câncer, associado à crescente inatividade física e ao consumo de dietas ricas em calorias, mas pobres em nutrientes (DA COSTA LOUZADA, 2018). Como o maior e mais populoso país da América Latina, o Brasil enfrenta profundamente os impactos de uma dieta não saudável, com elevada prevalência de diabetes tipo 2, obesidade e doenças cardiovasculares (RUSSELL et al., 2021; ABESO, 2018; CONDE & MONTEIRO, 2014; BERTOLDI et al., 2013).

O padrão alimentar caracterizado pelo consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras, sal e açúcares tem sido associado ao aumento da ingestão calórica sem a correspondente oferta de nutrientes essenciais. Esses alimentos, frequentemente provenientes de produtos ultraprocessados (AUP), têm sido identificados como fatores contribuintes para o surgimento e a progressão das DCNTs (BRASIL, 2015a; SCAPIN, FERNANDES & PROENÇA, 2017; BATAL, STEINHOUSE & DELISLE, 2018).

Com o propósito de fomentar hábitos alimentares saudáveis na população e contrapor o atual cenário, o Ministério da Saúde do Brasil publicou a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira em 2015 (BRASIL, 2015a). Este guia discute os princípios e oferece recomendações para uma alimentação adequada e saudável, com orientações voltadas para a redução do consumo de alimentos ultraprocessados, tais como refrigerantes, sucos industrializados e guloseimas, devido à presença considerável de açúcares de adição em sua composição.

No que diz respeito ao açúcar, o termo "açúcares de adição" refere-se àqueles que são extraídos de fontes alimentares e posteriormente incorporados em preparações culinárias ou em produtos alimentícios industrializados, como biscoitos, refrigerantes e doces, em contraste com os açúcares naturalmente presentes nos alimentos. Esses açúcares adicionados incluem a sacarose (açúcar de mesa), xarope de milho rico em frutose, xarope de milho, mel, entre outros.



Recomenda-se que o consumo desses açúcares adicionados seja limitado a menos de 5% da ingestão calórica diária, conforme preconizado pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2015). A distinção entre os açúcares adicionados e os naturalmente presentes nos alimentos é crucial, pois auxilia os consumidores na tomada de decisões mais saudáveis em relação à dieta alimentar. Essa diferenciação permite uma maior consciência sobre o conteúdo de açúcar nos alimentos processados e ajuda a promover escolhas alimentares mais equilibradas e benéficas para a saúde.

Nos últimos anos, tem havido um notável aumento no consumo de açúcares, especialmente provenientes de produtos ultraprocessados, conforme apontado por estudos da FAO/OMS (1998). Essa tendência é global e contribui significativamente para o valor calórico das dietas. Na Austrália e nos Estados Unidos, por exemplo, a média de consumo de açúcares adicionados representa 11,2% e 13% da energia diária consumida, respectivamente (REEDY, 2010; ERVIN et al., 2012; ERVIN et al., 2013). Além disso, uma elevação considerável no consumo de açúcares tem sido observada em várias nações nos últimos anos, com destaque para as regiões da América do Norte e América Latina (POPKIN & HAWKES, 2015; RUSSELL et al., 2023).

Estudos prévios que analisaram dados de aquisição domiciliar de alimentos no Brasil constataram que, no período de 2008/09, aproximadamente 16,4% das calorias totais foram provenientes de açúcares de adição, exercendo influência marcante em todas as regiões geográficas e estratos socioeconômicos (IBGE, 2010). O mesmo perfil de consumo foi evidenciado na POF 2017-2018 (IBGE, 2020), um aumento considerável no consumo médio diário de açúcares de adição, tanto em alimentos processados quanto ultraprocessados. Adicionalmente, nos últimos 15 anos, houve uma diminuição na proporção do consumo de açúcar de mesa na dieta dos brasileiros, enquanto o consumo de açúcar adicionado registrou um aumento, em grande parte atribuído à crescente contribuição dos AUP para esse consumo (LEVY et al., 2012). Nesse contexto, estudo conduzido por Da Costa Louzada et al. (2015) observou uma associação direta e significativa entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o teor de açúcares livres na dieta da população brasileira.



No cenário atual, é essencial a implementação de ações que contribuam com a redução do consumo de açúcares de adição, visando promover ambientes saudáveis e sustentáveis para a prevenção de fatores de risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). Uma dessas estratégias é conscientizar a população sobre os malefícios do consumo excessivo de açúcares, por meio de iniciativas como a rotulagem nutricional frontal (ANVISA, 2020a), que visa a divulgação de informações claras e objetivas ao consumidor, viabilizando a identificação de produtos com alto teor desse nutriente em questão.



Além disso, é fundamental promover ambientes alimentares saudáveis, conforme recomendado pela agenda regulatória da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Essas medidas estão alinhadas com as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), que destacam a importância da redução do consumo de açúcares na prevenção de doenças e na promoção da saúde pública (OPAS 2016; OMS, 2015).

No Brasil, além das estratégias de promoção da alimentação adequada e saudável, a reformulação de alimentos está alinhada às discussões em saúde pública sobre a necessidade de redução do consumo de açúcares como forma de mitigar danos frente ao padrão alimentar brasileiro (BRASIL, 2010; BRASIL, 2020). Esse esforço de combate às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) inclui a redução do consumo de açúcares, uma medida abordada pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2015a) e ressaltada pelo Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento de DCNTs (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011).

Nesse contexto, destaca-se o Programa de monitoramento de teores de açúcares em alimentos industrializados, coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e executado pelas Vigilâncias Sanitárias locais, considerando prioritariamente os produtos relevantes. Para apoiar essas iniciativas, entidades como os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN), o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (RJ) e outros laboratórios oficiais conduzem as análises previstas nos Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos.

A redução do teor de sódio, uma medida já consolidada no escopo das políticas de saúde do Brasil, demonstrou impactos positivos, conforme atestado nos relatórios de monitoramento anteriores (ANVISA, 2020a; ANVISA, 2020b; ANVISA, 2024). Nesse contexto, há uma expectativa de que iniciativas semelhantes possam obter êxito na diminuição dos níveis de açúcares presentes em alimentos industrializados.

Para tanto, em 2018, foi estabelecido o Termo de Compromisso nº 5, resultado de um acordo voluntário entre o Ministério da Saúde e associações do setor alimentício, com o intuito de estabelecer metas para a redução do consumo médio de açúcares, visando à promoção de uma alimentação saudável e à prevenção de doenças crônicas, mediante um monitoramento técnico contínuo. Esse pacto direcionou sua atenção para 24 categorias prioritárias de alimentos industrializados, tais como bebidas açucaradas, biscoitos, bolos, achocolatados e produtos lácteos. Dessa maneira, a importância desse acordo é evidente na resposta coletiva às crescentes doenças crônicas associadas ao consumo excessivo de açúcares, abrangendo a estipulação de metas, a implementação de práticas de controle de qualidade, o monitoramento dos teores de açúcares e o desenvolvimento de tecnologias (BRASIL, 2018).

Termo de Compromisso nº5/2018

Categorias prioritárias de alimentos	Meta pactuada por categoria (g de açúcares/100g ou mL)	Ano limite para cumprimento da meta	Observação
Achocolatados em pó	85	2022	
Bebidas lácteas fermentadas	13,4	2022	
Bebidas lácteas não fermentadas	12,9	2022	prontas para consumo
Biscoitos doces sem recheio	22,6	2022	Exceto: maisena e maria
Biscoitos Maria e Maisena	22,8	2022	
Biscoitos recheados	36,4	2020	
Biscoitos tipo rosquinhas	28,2	2022	
Biscoitos tipo waffers	38,4	2022	
Bolos com recheio e com cobertura	50	2020	no produto como exposto a venda
Bolos com recheio e sem cobertura	34,2	2020	no produto como exposto a venda
Bolos sem recheio e com cobertura	34,2	2020	no produto como exposto a venda
Bolos sem recheio e sem cobertura	29,5	2022	no produto como exposto a venda
logurtes e outros leites fermentados	12,8	2022	
logurtes gregos	15,9	2022	
logurtes gregos com calda	17,2	2022	
Leite fermentado tipo "yakult"	14,8	2022	
Mistura para bolo aerado com inclusões	49,6	2022	no produto como exposto a venda
Mistura para bolo aerado sem inclusões	41	2022	no produto como exposto a venda
Mistura para bolo cremoso com inclusões	57,9	2022	no produto como exposto a venda
Mistura para bolo cremoso sem inclusões	59,4	2022	no produto como exposto a venda
Néctares	10,5	2022	
Queijo tipo "Petit suisse"	13,9	2022	
Refrescos	10,7	2022	
Refrigerantes	10,6	2022	

O Brasil se destaca globalmente como um dos pioneiros na busca pela redução do teor de açúcar nos alimentos processados, estabelecendo metas até 2022. Esse compromisso, formalizado entre o Ministério da Saúde e entidades representativas do setor produtivo de alimentos, ressalta o comprometimento contínuo do governo brasileiro em conter o consumo de açúcares, destacando a importância da sinergia entre os segmentos público e privado. Tal colaboração, aliada a iniciativas de educação alimentar e nutricional e a aperfeiçoamentos regulatórios, é crucial para promover hábitos alimentares mais saudáveis.

No contexto do acordo de compromisso para a redução de açúcares, é relevante observar que determinadas categorias de alimentos não foram abrangidas. Isso implica que tais produtos não estão sujeitos ao monitoramento do teor de açúcares e não têm a obrigação de atingir as metas estabelecidas. Essas distinções nas categorias de alimentos incluídas ou excluídas refletem a necessidade de equilibrar os objetivos de redução de açúcares com a manutenção da qualidade e aceitação dos produtos no mercado.

A elaboração do presente relatório técnico sobre o monitoramento de açúcares em alimentos industrializados é justificada pela crescente importância desse tema no campo da saúde pública, com implicações significativas para a prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). A contextualização da relação entre o consumo de açúcares e as DCNT destaca a urgência de compreender e mitigar os riscos associados a esse consumo excessivo.

Ademais, a compilação e análise dessas informações em um relatório técnico visam avaliar o cumprimento das metas estabelecidas para a redução do teor de açúcares em alimentos industrializados no biênio 2022/2023, conforme acordo voluntário firmado.

O propósito deste relatório transcende a mera análise do cumprimento das metas estabelecidas, objetivando também orientar a formulação de políticas de saúde pública, fornecer subsídios para intervenções regulatórias mais eficazes e promover práticas alimentares mais saudáveis. Desta maneira, busca-se contribuir de forma significativa para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população.

2. OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Avaliar o cumprimento das metas estabelecidas para a redução de açúcares em alimentos industrializados durante o biênio 2022/2023, conforme acordos voluntários entre o governo brasileiro e a indústria alimentícia, sob a supervisão da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1

Realizar uma análise detalhada do teor de açúcares presente em alimentos industrializados nas categorias prioritárias no biênio 2022/2023 disponíveis no mercado brasileiro;

2

Analisar a consistência na adesão às metas de redução de açúcares em diversas categorias de alimentos processados ao longo dos anos de 2022 e 2023, investigando variações dentro e entre essas categorias;

3

Comparar o progresso na redução do teor de açúcares entre categorias de alimentos industrializados no biênio 2022/2023, destacando aquelas que mais e menos atenderam às metas estabelecidas;

4

Examinar os fatores possivelmente associados ao não cumprimento das metas de redução de açúcares em cada categoria específica, considerando diversos aspectos da indústria alimentícia e do mercado.

3. METODOLOGIA

3.1 COMPREENDENDO O MONITORAMENTO DE AÇÚCARES EM ALIMENTOS: COMO FOI REALIZADO?

O monitoramento dos teores de açúcares foi realizado, durante o biênio 2022/2023, com base na quantificação, de amostras de alimentos adquiridas em estabelecimentos comerciais e classificadas conforme o acordo voluntário estabelecido entre o Ministério da Saúde e o setor regulado. Os resultados das análises foram documentados no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya), possibilitando uma organização sistemática das informações.

Existem quatro etapas no processo de monitoramento:

- 1. Coleta das amostras:** envolveu a obtenção de alimentos industrializados em estabelecimentos comerciais distribuídos em diversas Unidades Federativas (UF)
- 2. Acondicionamento e transporte das amostras:** As amostras foram devidamente acondicionadas e transportadas para os laboratórios designados, visando assegurar a preservação da integridade dos materiais e facilitar uma análise precisa dos teores de açúcares;
- 3. Medição do teor de açúcares nos laboratórios:** Consistiu na execução de procedimentos específicos destinados a quantificar com precisão e exatidão a quantidade de açúcares presente em cada amostra;
- 4. Inserção dos dados no sistema de gerenciamento:** os resultados das análises foram inseridos no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya), por meio do processo de digitação e inserção de dados, permitindo a construção do banco de dados referente ao monitoramento do teor de açúcares.



3.2 PROCESSO DE COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

No período entre 01/01/2022 e 31/12/2023, foram realizadas atividades de coleta e análise de amostras de produtos alimentícios industrializados. A coleta foi conduzida em âmbito nacional, visando representatividade e abrangência geográfica adequadas. Subsequentemente, as amostras foram enviadas aos Laboratórios Oficiais de Saúde Pública para a realização de análises específicas voltadas ao teor de açúcares.

3.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS

A análise dos dados foi realizada através da extração dos resultados do Sistema Harpya em 14/03/2024, utilizando o termo "açúcar" no campo "ensaio", com o objetivo de identificar de forma específica os ensaios relacionados a este componente nutricional. Esses dados foram compilados para a construção de um banco de dados bruto, o qual foi organizado em uma planilha Excel, abrangendo informações pertinentes ao teor de açúcar referentes ao período de 2022/2023.

Posteriormente, esses dados foram examinados para determinar quais amostras seriam incluídas na análise do plano de monitoramento. Para a inclusão nos critérios de análise, foram considerados alimentos pertencentes às categorias prioritárias estabelecidas (Tabela 1), além das análises laboratoriais concluídas até a data da extração.

Tabela 1. Lista de categorias de alimentos pactuadas para avaliação do teor de açúcares: Alinhamento com os acordos voluntários entre Ministério da Saúde e Indústria de Alimentos.

Categorias pactuadas para monitoramento do teor de açúcares	
"Petit suisse"	logurtes e outros leites fermentados
Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	logurtes gregos
Bebidas lácteas fermentadas	logurtes gregos com calda
Bebidas lácteas não fermentadas	Leite fermentado tipo "yakult"
Biscoitos doces sem recheio	Mistura para bolo aerado com inclusões
Biscoitos Maria e Maisena	Mistura para bolo aerado sem inclusões
Biscoitos recheados	Mistura para bolo cremoso com inclusões
Biscoitos tipo rosquinhas	Mistura para bolo cremoso sem inclusões
Biscoitos tipo wafers sem cobertura em placas regulares	Néctares
Bolos com recheio e com cobertura	Refrescos
Bolos sem recheio e com cobertura	Refrigerantes
Bolos sem recheio e sem cobertura	

Durante o decorrer da análise, foram excluídas as categorias não pactuadas no Termo de Compromisso n°5/2018, além daquelas que apresentaram falhas no preenchimento ou amostras excluídas por retificações, conforme detalhado na Figura 1. Após a seleção das amostras, deu-se início à etapa de consolidação dos dados, na qual estes foram agrupados, organizados e analisados visando permitir uma interpretação abrangente e precisa dos resultados.

Os teores médios de açúcares em diversas categorias de alimentos foram calculados a partir dos dados, os quais foram padronizados para g/100g ou mL de cada alimento. Posteriormente, realizou-se uma análise descritiva dos resultados. Esse processo de tabulação e análise foi conduzido utilizando a ferramenta Excel, garantindo consistência e confiabilidade na manipulação dos dados.

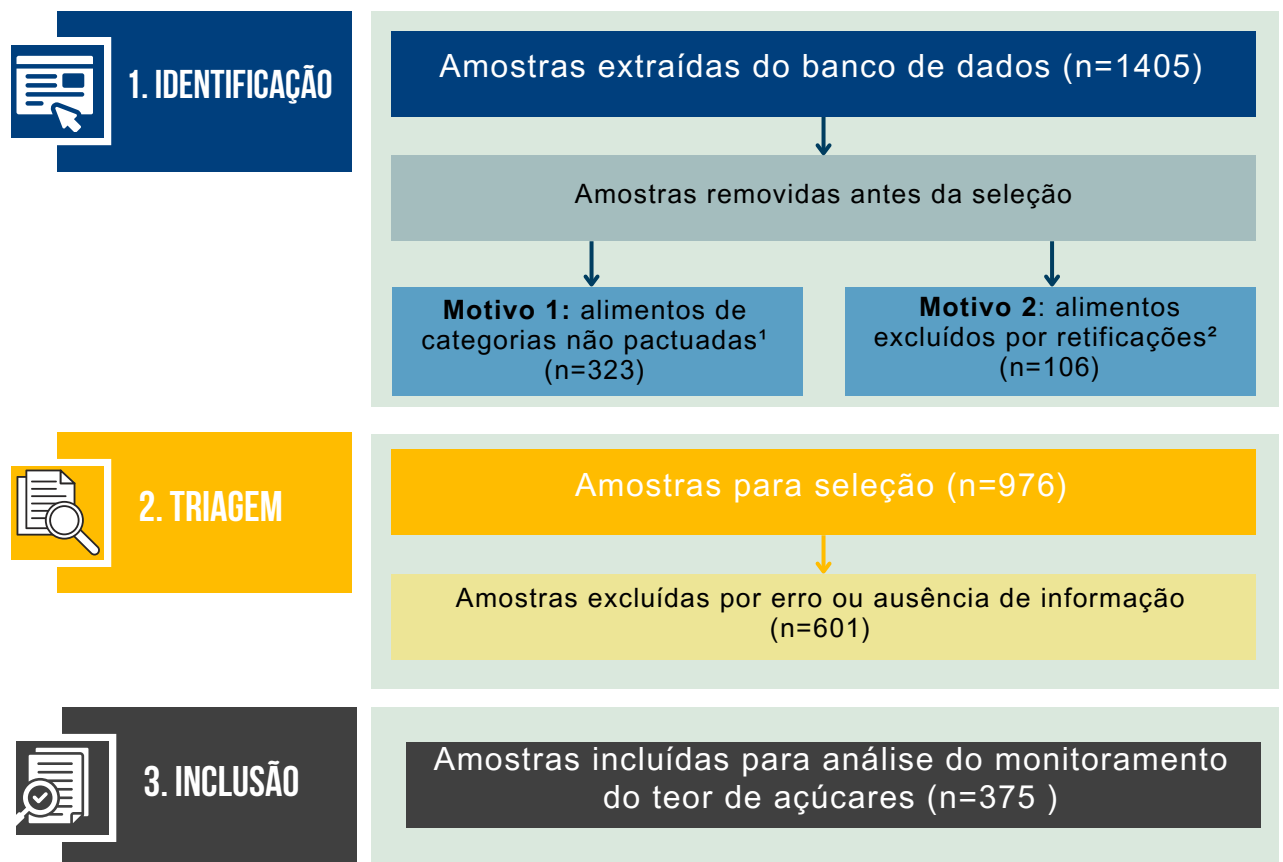


Figura 1. Fluxograma do processo de amostragem para monitoramento do teor de açúcares em categorias de alimentos pactuadas, registradas no Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais (Sistema Harpya) no biênio de 2022/2023. Legenda: ¹Não Pactuadas: Certas categorias de alimentos não estão incluídas nos compromissos de redução de açúcares, não sendo monitoradas ou sujeitas a metas específicas; ²Retificações: referem-se a amostras que foram removidas do banco de dados por duplicidade, mantendo-se a mais recente.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 PERFIL DAS AMOSTRAS: ANÁLISE DA DISTRIBUIÇÃO POR CATEGORIAS DE PRODUTOS

O perfil das amostras de alimentos industrializados (n=375) no monitoramento dos teores de açúcares, conforme as categorias prioritárias de produtos no biênio 2022-2023, é detalhado na Tabela 2.

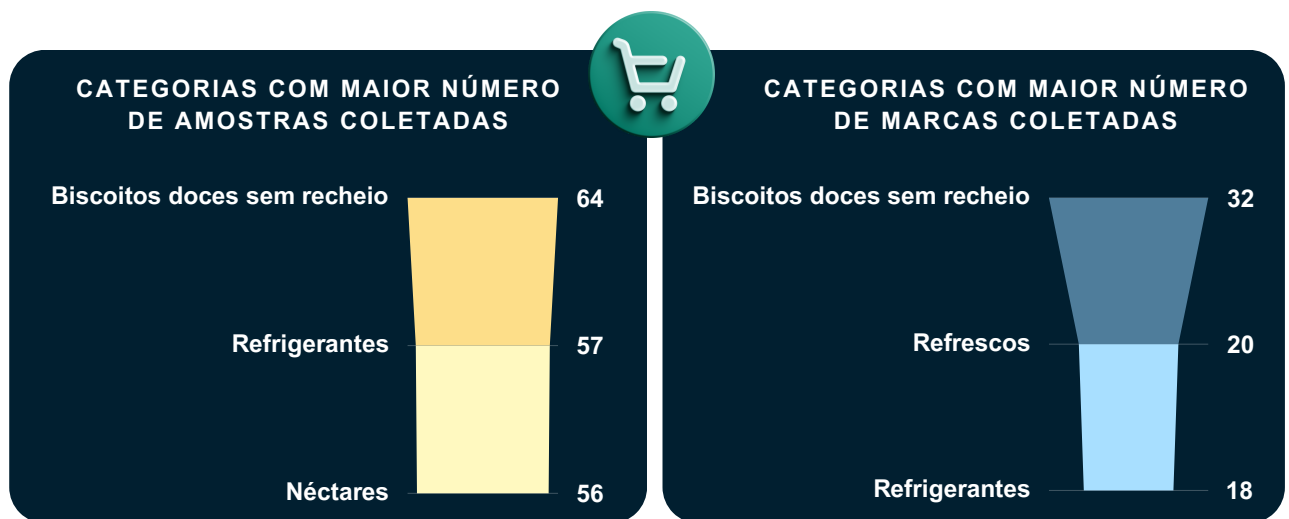
Tabela 2. Caracterização das Amostras de Alimentos Industrializados por Categoria de Produto no Biênio 2022/2023 - Número de Amostras e Marcas, Valores Mínimos, Máximos, Médios e Medianas do Teor de Açúcares (por g/100g ou mL).

Categorias de produtos	Nº de amostras (%) por categoria	Nº de marcas por categoria	Resultados (g/100g ou 100mL)				
			Valor de referência da meta pactuada	Máx.	Mín.	Média	Mediana
"Petit suisse"	1 (0,27)	1	13,9	13,40	13,40	13,40	13,40
Achocolatados em pó	11 (2,93)	8	85,0	82,64	35,10	46,93	42,85
Bebidas lácteas fermentadas	7 (1,87)	5	13,4	15,30	3,93	10,51	10,93
Bebidas lácteas não fermentadas	15 (4,00)	8	12,9	12,26	6,01	9,88	9,90
Biscoitos doces sem recheio	64 (17,07)	32	22,6	76,80	8,86	31,88	26,92
Biscoitos Maria e Maisena	31 (8,27)	16	22,8	58,67	8,48	19,69	20,31
Biscoitos recheados	27 (7,20)	16	36,4	36,50	26,67	32,11	33,04
Biscoitos tipo rosquinhas	13 (3,47)	9	28,2	32,00	22,87	27,77	28,00
Biscoitos tipo wafers	26 (6,93)	16	38,4	54,10	27,00	40,85	39,50
Bolos com recheio e com cobertura	2 (0,53)	2	50,0	37,00	37,00	37,00	37,00
Bolos com recheio e sem cobertura	1 (0,27)	1	34,2	43,00	43,00	43,00	43,00
Bolos sem recheio e sem cobertura	7 (1,87)	5	29,5	33,00	0,55	24,54	30,00
logurtes e outros leites fermentados	10 (2,67)	4	12,8	12,06	2,90	8,17	10,53
Mistura para bolo aerado sem inclusões	10 (2,67)	7	41,0	49,00	36,00	42,00	43,00
Mistura para bolo cremoso sem inclusões	2 (0,53)	1	59,4	61,00	57,00	59,00	59,00
Néctares	56 (14,93)	15	10,5	11,90	1,07	8,45	9,45
Refrescos	35 (9,33)	20	10,7	9,37	0,00	2,09	1,10
Refrigerantes	57 (15,20)	18	10,6	11,30	0,00	5,66	5,37

Fonte: Sistema Harpya

Das 24 categorias contempladas no termo de compromisso estabelecido, 18 foram submetidas à análise durante o referido biênio, representando assim uma cobertura de 75%. As cinco categorias não submetidas a avaliação foram identificadas como "Bolos sem recheio e com cobertura", "iogurtes gregos", "iogurtes gregos com calda", "Leite fermentados tipo Yakult", "Mistura para bolo aerado com inclusões" e "Mistura para bolo cremoso com inclusões".

Destacam-se, dentre as categorias objeto de avaliação, aquelas que apresentaram o maior número de amostras analisadas, a saber: "Biscoitos doces sem recheio", "Refrigerantes" e "Néctares". Em contrapartida, no que tange ao número de marcas submetidas à avaliação, a categoria "Biscoitos doces sem recheio" ocupou a posição de liderança, com 32 marcas analisadas, seguida por "Refrescos", com 20 marcas avaliadas, e "Refrigerantes", com 18 marcas submetidas à análise. Esses grupos oferecem uma visão mais abrangente e representativa dos alimentos industrializados em suas respectivas categorias, disponíveis em todo o país, devido ao maior número de amostras e marcas analisadas.



Entretanto, observou-se uma limitação na representação de algumas categorias no estudo. Por exemplo, as categorias "Petit suisse" e "Bolos com recheio e sem cobertura" foram avaliadas apenas com uma amostra e uma marca, enquanto "Bolos com recheio e com cobertura" e "Mistura para bolo cremoso sem inclusões" contaram com apenas duas amostras, correspondendo a duas e uma marca analisadas, respectivamente. Da mesma forma, as categorias "Bebidas lácteas fermentadas" e "Bolos sem recheio e sem cobertura" foram investigadas com apenas sete amostras, envolvendo cinco marcas distintas (conforme Tabela 2). Tais discrepâncias na representatividade das categorias podem influenciar a generalização dos resultados e comprometer a compreensão abrangente do panorama do teor de açúcar em alimentos industrializados no país.

Dentre as 18 categorias avaliadas, conforme exposto na Tabela 2, constatou-se que quatro delas (22,2%) excederam o limite médio de açúcares estipulado pelo acordo voluntário de redução deste componente. São elas: "Biscoitos doces sem recheio" (com uma média de 31,88 g/100g e uma mediana de 26,92 g/100g), "Biscoitos tipo waffers" (com uma média de 40,85 g/100g e uma mediana de 39,50 g/100g), "Bolos com recheio e sem cobertura" (com uma média de 43,00 g/100g e uma mediana de 43,00 g/100g) e "Mistura para bolo aerado sem inclusões" (com uma média de 42,00 g/100g e uma mediana de 43,00 g/100g).

Ao analisar o desvio percentual de cada categoria em relação ao valor pactuado, é evidente que a categoria "Biscoitos doces sem recheio" apresentou o maior acréscimo, com um aumento de +41,06% em relação à média pactuada. Em seguida, destacam-se "Bolos com recheio e sem cobertura" (+25,73%), "Biscoitos tipo waffers" (+6,38%) e "Mistura para bolo aerado sem inclusões" (+2,44%). Esses resultados revelam nuances distintas, indicando que o maior valor absoluto denota a amplitude da disparidade entre os valores observados e os limites estabelecidos. Por outro lado, o maior aumento percentual ressalta o incremento relativo em relação aos valores iniciais, sugerindo possíveis tendências preocupantes de aumento nos teores de açúcares nessas categorias.



CATEGORIAS QUE ESTÃO ACIMA DO PONTO DE CORTE

1	"Biscoitos doces sem recheio"	3	"Bolos com recheio e sem cobertura"
2	"Biscoitos tipo wafers"	4	"Mistura para bolo aerado sem inclusões"

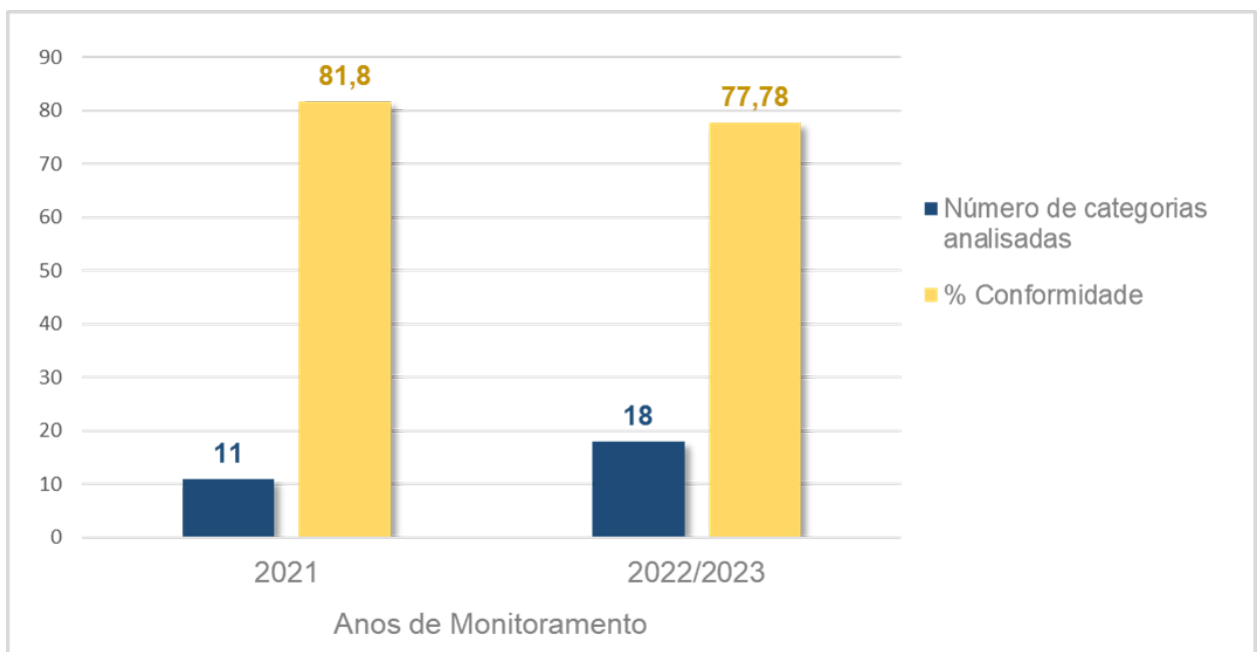
Entretanto, ao se comparar a mediana dos teores de açúcares com as metas estabelecidas no termo de compromisso, é evidente que cinco categorias excederam o ponto de corte delineado, a saber: "Biscoitos doces sem recheio", "Biscoitos tipo waffers", "Bolos com recheio e sem cobertura", "Bolos sem recheio e sem cobertura" e "Mistura para bolo aerado sem inclusões". Adicionalmente, outras categorias apresentaram valores de mediana próximos ao limite máximo estabelecido, tais como "Petit suisse", "Biscoitos tipo rosquinhas", "Mistura para bolo cremoso sem inclusões" e "Néctares".

A análise abrangente das 18 categorias de alimentos monitoradas evidencia uma escassa disparidade entre os valores médios e medianos dos teores de açúcares em cada categoria. Tal constatação sugere uma consistência nos teores de açúcares dentro de cada agrupamento alimentar analisado, indicando uma variação mínima entre as amostras. Esta uniformidade nos teores de açúcares pode refletir um controle mais eficaz por parte dos fabricantes na formulação dos produtos, resultando em uma oferta mais estável e previsível para os consumidores.

A avaliação das metas de redução de açúcares em alimentos industrializados é conduzida por meio de relatórios técnicos de monitoramento. No entanto, a iniciativa de estabelecer metas para açúcares é relativamente recente, tendo sido estabelecida em 2018. Assim, o primeiro relatório analisou o ano de 2021, enquanto o presente relatório abrange o biênio 2022/2023, conforme evidenciado na Figura 2. Esses relatórios oferecem uma avaliação do progresso na redução do teor de açúcares em alimentos industrializados. Nesse sentido, a amplitude do plano de redução de açúcares é mais bem compreendida quanto maior o número de categorias analisadas.

É válido destacar que foram estabelecidas 24 categorias de alimentos para o monitoramento do teor de açúcares. No entanto, nas duas avaliações realizadas, nem todas as 24 categorias foram examinadas. Porém, observou-se um aumento na abrangência das categorias pactuadas analisadas do primeiro relatório para o atual, totalizando 18 categorias examinadas no biênio em questão (Figura 2). É pertinente destacar que, apesar do aumento no número de categorias examinadas, observou-se uma melhoria na proporção de resultados satisfatórios, sugerindo um incremento no número de categorias que atenderam aos critérios estabelecidos como meta.

Figura 2. Evolução Temporal da Conformidade dos Teores de Açúcares em Produtos Industrializados através de Relatórios Técnicos de Monitoramento, Segmentada pela Variação do Número de Categorias Avaliadas (2021-2023).



No ano de 2021, conforme evidenciado pelo relatório citado, foi observado que, entre as 11 categorias de alimentos avaliadas, 18,2% ultrapassaram o teor médio de açúcares estabelecido pelo acordo voluntário de redução da substância, conforme ilustrado na Figura 2.

Essas categorias englobaram as categorias "Biscoitos doces sem recheio" e "Biscoitos tipo wafers". Ao comparar com o biênio 2022/2023, constata-se que 22,22% das 18 categorias analisadas não estavam em conformidade com as metas estabelecidas, conforme ilustrado na Figura 2. Isso evidencia que, apesar do aumento no número de categorias analisadas entre os dois relatórios (7 categorias adicionais foram analisadas por não terem sido excluídos ao longo da seleção das amostras), houve uma estabilidade no percentual de não conformidades em torno de 20%. No entanto, essa estabilidade indica uma persistente dificuldade em alcançar os objetivos propostos de redução de açúcares nos alimentos industrializados. É relevante salientar que determinadas categorias têm consistentemente apresentado uma menor aderência às metas estabelecidas, como é o caso de "Biscoitos doces sem recheio" e "Biscoitos tipo wafers". Esta repetição de resultados desfavoráveis destaca a necessidade de uma análise crítica das estratégias implementadas para enfrentar os desafios relacionados à redução de açúcares nesses produtos alimentícios.

Apesar dos avanços aparentes na redução do teor de açúcares em alimentos industrializados, subsistem desafios para adoção das metas pactuadas em todos os setores da indústria de alimentos. Importa salientar que, embora um maior número de categorias tenha sido analisado e uma parcela mais significativa das categorias estipuladas tenha sido abrangida, persiste uma proporção considerável de produtos que ultrapassam os limites estabelecidos para o teor de açúcares. Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 2017-2018, os domicílios brasileiros dedicam um gasto mensal considerável à aquisição de biscoitos, o que evidencia a presença marcante desses alimentos na dieta nacional, tanto nos lares com segurança alimentar quanto nos que enfrentam graus variados de insegurança alimentar (IBGE, 2020).



Os resultados reforçam a promoção de práticas alimentares saudáveis já preconizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), como a preferência pelo consumo de alimentos in natura e/ou minimamente processados, bem como a recente atualização na legislação de rotulagem nutricional, que requer a declaração de nutrientes e alertas sobre elevados teores de açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, visando oferecer maior clareza aos consumidores, incentivando a leitura dos rótulos e uma escolha mais consciente dos alimentos. Além disso, bolos e misturas para bolo são alimentos frequentemente presentes na dieta da população, tanto em áreas urbanas quanto rurais (IBGE, 2020).

Ressalta-se, portanto, a importância de estratégias abrangentes para enfrentar esse desafio, já que certas categorias de alimentos presentes nos lares brasileiros não alcançaram as metas estabelecidas para a redução de açúcares ao longo dos anos de monitoramento. Essa constatação evidencia a necessidade de implementação de medidas econômicas e de saúde pública que incentivem o consumo de alimentos como feijão, frutas e hortaliças, fundamentais para a qualidade da alimentação. Paralelamente, é crucial desencorajar o consumo de alimentos ultraprocessados, visando promover a segurança alimentar e nutricional e prevenir Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), incluindo a obesidade.

Embora haja a necessidade de melhorias na adesão à pactuação por parte de certos segmentos da indústria alimentícia, é pertinente destacar os resultados favoráveis identificados.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS COM MELHORES RESULTADOS

MÉDIA DA CATEGORIA < META PACTUADA

#1 REFRESCOS	2,1 G/100ML = 80,5% MENOR AO DA META PACTUADA
#2 REFRIGERANTES	5,7 G / 100ML = 46,6% MENOR AO DA META PACTUADA
#3 ACHOCOLATADOS EM PÓ	46,9 G / 100G = 44,8% MENOR AO DA META PACTUADA

Observa-se que as categorias que apresentam a maior redução percentual em relação à meta estabelecida são "Refrescos", "Refrigerantes" e "Açocolatados em pó", indicando progressos satisfatórios.

Conforme a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2017-2018 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), os alimentos processados e ultraprocessados, tais como refrescos/sucos industrializados, refrigerantes e achocolatados, registram frequências de consumo de 4,6%, 15,4% e 1,5%, respectivamente, no Brasil. Assim, é imperativo que esses alimentos atendam às metas estabelecidas para o teor de açúcares, pois representam um desafio significativo para a saúde pública, dada sua associação com diversos problemas de saúde, como obesidade e diabetes mellitus tipo 2 (DM2).

4.2 ANÁLISE DA DISTRIBUIÇÃO DOS LABORATÓRIOS, UNIDADES FEDERATIVAS DE COLETA E MÉTODOS DE ANÁLISE NO MONITORAMENTO DO TEOR DE AÇÚCARES

A análise da distribuição dos laboratórios oficiais, unidades federativas e métodos analíticos utilizados para quantificar açúcares em alimentos industrializados, coletados durante o período de 2022/2023, foi delineada nas Tabelas 3 e 4, além da Figura 3.

A Tabela 3 fornece uma análise detalhada dos dados referentes aos laboratórios participantes, às Unidades Federativas (UF) onde as amostras foram coletadas, aos métodos utilizados para a quantificação de açúcares e ao número de análises realizadas durante o período em questão.

A falta de uniformidade nos métodos analíticos empregados é claramente observada, com a utilização de seis abordagens distintas, sendo os principais métodos adotados a Titulometria (n=135, 36%) e a determinação de Glicídios totais em glicose (n=134, 35,7%). Além disso, apenas 25,9% dos Laboratórios Oficiais realizaram as análises, o que evidencia uma participação restrita dessas entidades no processo, com destaque para a concentração das análises em dois laboratórios, o LACEN-MG (50,67%) e o LACEN-DF (35,2%). Adicionalmente, a coleta das amostras abrangeu 37,0% dos Estados brasileiros, com uma concentração significativa no Distrito Federal (n=132, 35,2%) e no Estado de Minas Gerais (n=119, 31,73%), sugerindo uma possível fragilidade em relação à representatividade geográfica das amostras analisadas.

A quantificação do teor de açúcares em alimentos e bebidas pode ser conduzida por uma variedade de métodos analíticos, os quais devem assegurar precisão e exatidão nos resultados obtidos. Contudo, para garantir a confiabilidade e a reprodutibilidade dos resultados, é essencial validar os métodos utilizados (IAL, 2008; NETO & NUNES, 2003). Assim, a seleção do método adequado é crucial, devendo levar em consideração sua adequação ao tipo de produto alimentício em análise, além de permitir a fácil replicação e a obtenção de resultados consistentes e comparáveis. Ademais, é fundamental considerar a escolha de laboratórios apropriados, que possuam capacidade analítica suficiente para conduzir o trabalho requerido.

Tabela 3. Detalhamento dos Laboratórios, UF de Coleta e Métodos Analíticos na Determinação de Açúcares em Alimentos Industrializados (2022/2023)

Laboratório	UF da Coleta	Método	Nº de Análises
IAL	SP	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração	1
LACEN-DF	DF	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN Nº24 (MAPA, 2005)	132
LACEN-MG	MG	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021	40
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	79
	PE	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração	13
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	13
	PR	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração	4
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	3
	RS	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração	4
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	4
	SC	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração	15
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	15
LACEN-PA	MS	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)	24
		Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	3
LACEN-RN	RN	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	2
		Método de Lane-Eynon	9
LACEN-SC	SC	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)	5
LASP-ZS	RJ	Método de Lane-Eynon	9
Total			375

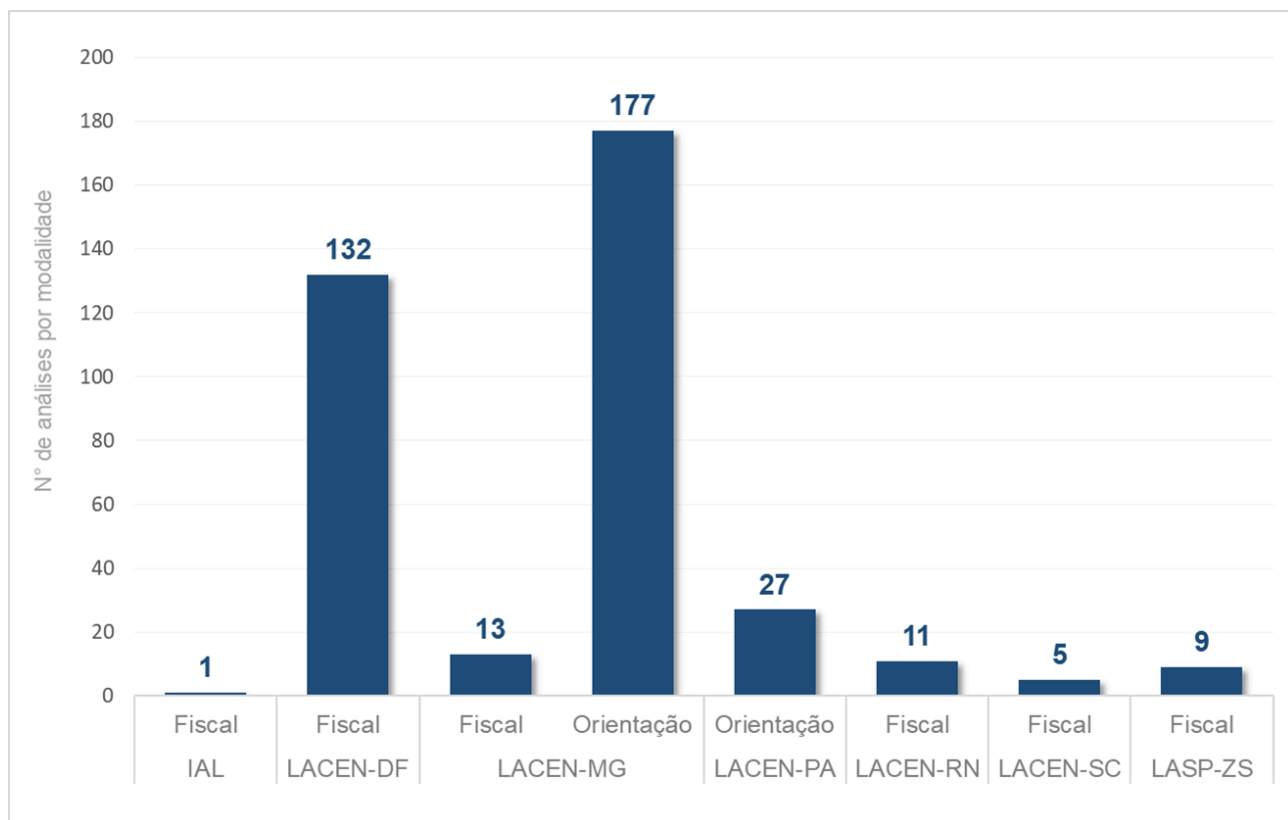
A análise categorizada das modalidades de orientação e fiscal da amostra é apresentada na Figura 3 e Tabela 4, respectivamente. A predominância das análises na modalidade de orientação (54,4%;n=204) em comparação com a fiscalização (45,6%; n=171), como evidenciado pelos dados apresentados.

Tabela 4. Distribuição do número de análises por modalidade de análise - Plano de Monitoramento do Teor de Açúcares no Biênio 2022/2023.

Modalidade	Nº de Análises
Fiscal	171
Orientação	204
Total	375

Fonte: Sistema Harpya

Figura 3. Distribuição das Modalidades por Laboratório - Número de Análises de Orientação e Fiscal no Plano de Monitoramento do Teor de Açúcares em 2022/2023. Fonte: Sistema Harpya.

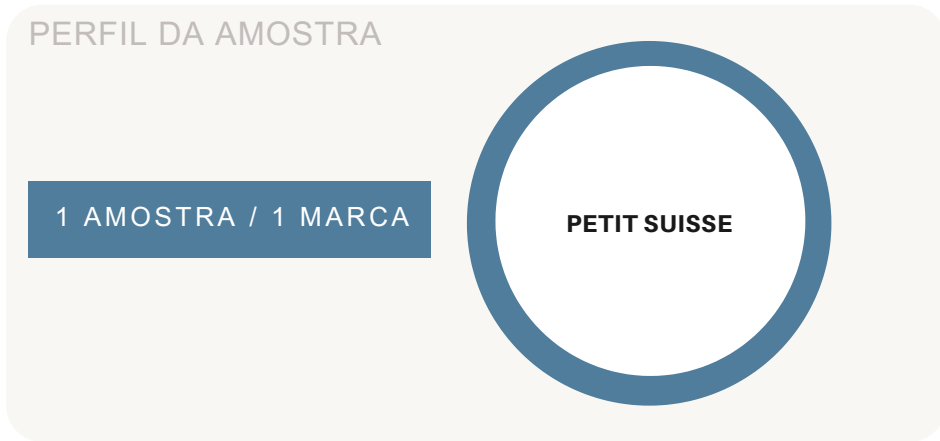


Uma possível interpretação desse padrão é que as instituições estão buscando uma abordagem mais colaborativa e educativa com as entidades sujeitas a análise, visando promover a conformidade regulatória e o aprimoramento das práticas. Isso pode ser especialmente relevante em setores onde a complexidade regulatória é alta ou onde a cooperação voluntária das organizações é fundamental para o cumprimento das normas.

4.3 AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO ÀS METAS ESTABELECIDAS DO TEOR DE AÇÚCARES

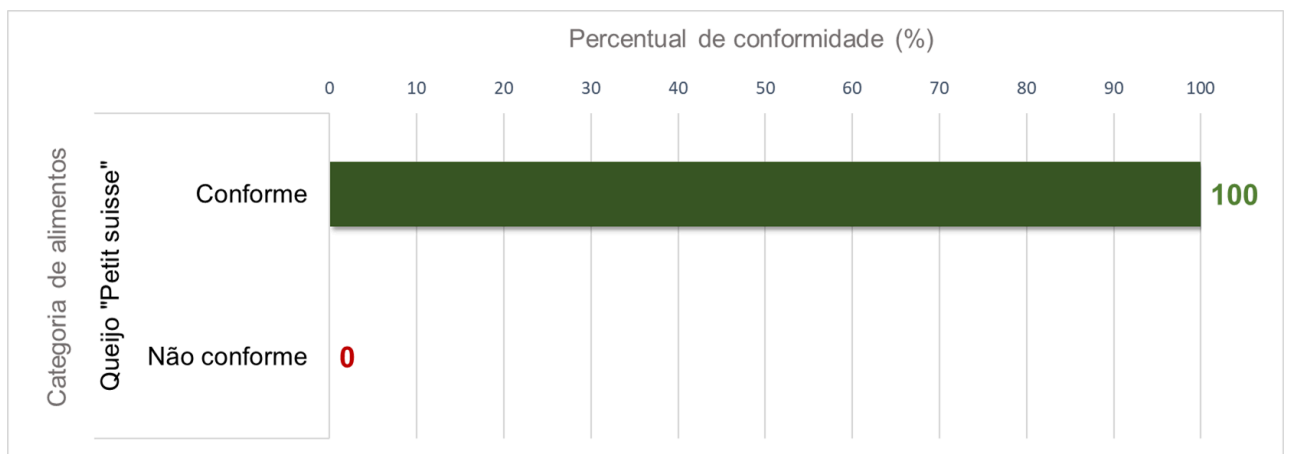
4.3.1 Petit suisse

Durante a avaliação de 375 amostras, foi constatado que 0,27% delas pertenciam à categoria denominada "Petit suisse" (Tabela 2), totalizando uma amostra e uma marca.



Ao se analisar a conformidade do teor de açúcares em relação à média estabelecida (Brasil, 2018 - TC n°5), observa-se que, durante o biênio 2022/2023, 100% das amostras de petit suisse estavam em conformidade com o limite máximo predefinido de 13,9g/100g (Figura 4). Contudo, é importante ressaltar que a amostragem foi insuficiente para representar de maneira abrangente o cenário real de conformidade desse produto no território nacional. Portanto, torna-se necessário coletar um número maior de amostras para avaliar com eficácia o teor de açúcares nessa categoria.

Figura 4. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria “Petit suisse” em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



A comparação do percentual de conformidade com anos anteriores não pode ser realizada devido à ausência de amostras dessa categoria para análise no primeiro relatório sobre o monitoramento do teor de açúcares, referente ao ano de 2021 e publicado em Março de 2024.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza diretrizes alimentares para lactentes, destacando o estímulo do consumo diário de frutas, verduras e legumes e a evitar o consumo de alimentos como açúcar.

Entretanto, estudos como o realizado por Giesta e colaboradores (2019) com 300 crianças revelam que as práticas alimentares dos lactentes estão em desacordo com as recomendações da OMS (BRASIL, 2015b). Entre os alimentos mais frequentemente oferecidos, destacam-se o queijo tipo petit suisse (58,3%). A constatação de práticas alimentares inadequadas é corroborada pela pesquisa realizada por Porto e colaboradores (2022), a qual evidencia a presença de práticas alimentares inadequadas ao investigar a frequência e os fatores de risco relacionados à introdução de AUP em 300 crianças com menos de seis meses, em um município do sudoeste da Bahia. Os resultados revelaram uma alta incidência de introdução de pelo menos um alimento ultraprocessado antes dos seis meses de idade, sendo o petit suisse (14,3%) um dos mais frequentemente oferecidos. Do total das 300 duplas de mães/bebês analisadas, 31,3% das crianças receberam AUP antes do período estabelecido.

Diante desse cenário, torna-se imprescindível assegurar o cumprimento das metas estabelecidas para o teor de açúcares nesse produto alimentício, dada sua elevada ingestão na população infantil brasileira. Contudo, é importante ressaltar que a análise da conformidade do petit suisse no Brasil se mostra frágil, em virtude da baixa amostragem, o que dificulta compreender o alcance do monitoramento e a regulação desse alimento industrializado crucial para a saúde infantil.

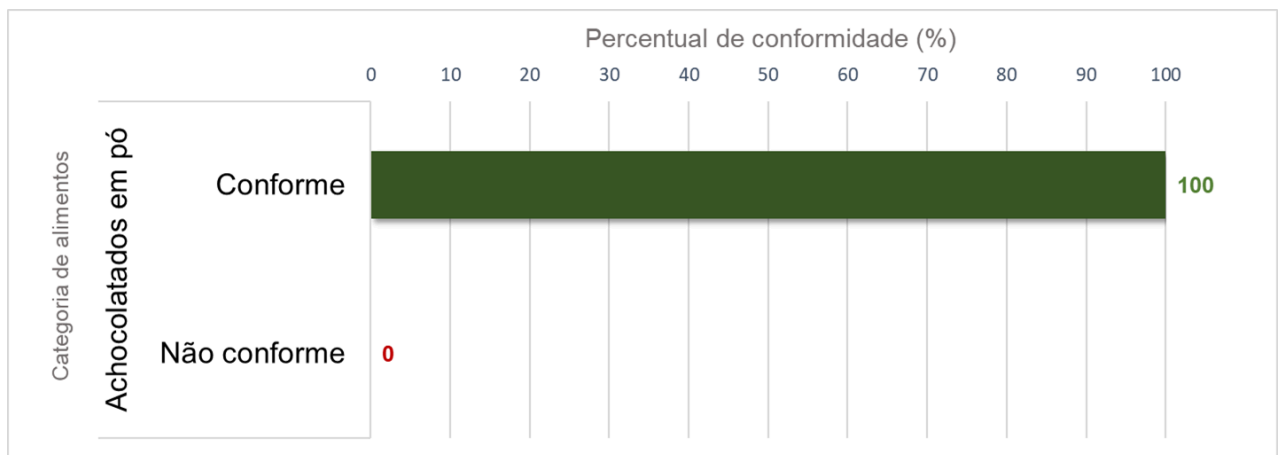
4.3.2 Achocolatados em pó e similares

Foram constatadas, em um total de 375 amostras avaliadas, a presença de 11 amostras, correspondentes a 2,93% do total, categorizadas como "Achocolatados em pó", conforme evidenciado na Tabela 2. Essas amostras representavam produtos de oito (8) marcas diferentes.



A análise dos dados revela uma tendência positiva em relação à conformidade do teor de açúcares na categoria de "Achocolatados em pó" durante o período avaliado (Figura 5). A observação de que 100% das amostras estavam dentro do limite máximo predefinido de 740mg/100g no biênio 2022/2023 é um indicativo encorajador de que as empresas estão cumprindo as diretrizes regulatórias estabelecidas. Isso sugere um progresso significativo em relação à redução do teor de açúcares nesse produto, o que é crucial para promover uma alimentação mais saudável, especialmente entre crianças e adolescentes, que frequentemente consomem achocolatados em pó (Azevedo et al, 2017; Marçal et al, 2021).

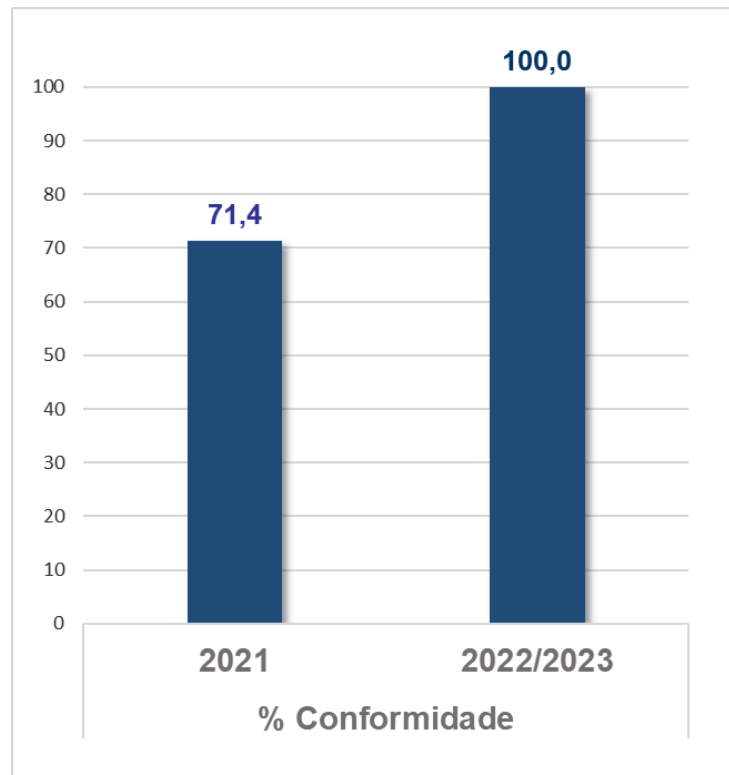
Figura 5. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Achocolatados em pó e similares" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



A comparação temporal entre os anos de 2021 e 2022/2023 também é reveladora (Figura 6). Em 2021, 71,43% das amostras analisadas, de um total de 21, atenderam aos padrões estabelecidos. No biênio 2022/2023, todas as amostras estavam conformes. Apesar da queda no número de amostras monitoradas (-48%) durante o último biênio, houve um aumento substancial na conformidade, indicando uma possível eficácia das medidas adotadas pelas empresas na redução do teor de açúcares. No entanto, é importante ressaltar que a diminuição do tamanho da amostra pode ter influenciado nesse resultado, sugerindo a necessidade de uma abordagem mais robusta e consistente no monitoramento.

A discussão sobre a importância do tamanho da amostra é relevante, pois influencia diretamente na confiabilidade dos resultados. A queda no número de amostras durante o biênio 2022/2023, mesmo acompanhada por um aumento na conformidade, levanta questões sobre a representatividade dos dados. Um número reduzido de amostras pode subestimar a variação real na conformidade e obscurecer possíveis problemas que podem surgir em subgrupos específicos de produtos ou fabricantes.

Figura 6. Análise Comparativa do Percentual (%) de Conformidade do Teor de Açúcares na Categoria "Achocolatados em Pó e Similares" de 2021 a 2023.



Portanto, apesar dos resultados encorajadores em relação à conformidade do teor de açúcares nos achocolatados em pó, a necessidade de manter ou aumentar o número de amostras é evidente para garantir uma avaliação precisa e abrangente da situação. Isso é fundamental para a promoção de políticas eficazes de controle de qualidade e para assegurar que os consumidores tenham acesso a produtos alimentícios que atendam aos padrões de saúde e segurança estabelecidos.

Os dados discutidos fornecem insights valiosos sobre a conformidade do teor de açúcares em achocolatados e sua relação com a saúde pública. O Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2015a) identifica os achocolatados como exemplos de AUP, destacando sua composição rica em sacarose (aproximadamente 70%), o que pode contribuir para prejuízos à saúde, incluindo problemas como diminuição da absorção de cálcio, além da elevação do índice glicêmico, provocando ganho de peso, aumento dos triglicerídeos, aumento dos níveis de LDL (colesterol mau) e diminuição dos níveis de HDL (colesterol bom).

Pesquisas corroboram essa preocupação, demonstrando que o consumo de achocolatados é significativo entre crianças de diferentes faixas etárias e regiões do Brasil. Azevedo et al. (2017) revelaram uma alta frequência de consumo de alimentos açucarados, com destaque para o achocolatado em pó, especialmente entre crianças com mais de 24 meses. Da mesma forma, Marçal et al. (2021) constataram que a maioria das crianças (90,6% de um total de 1604) assistidas pelo Programa Bolsa Família em Alagoas consumiram AUP, incluindo o achocolatado (66,8%).

Esses achados ressaltam a necessidade de medidas eficazes para promover escolhas alimentares mais saudáveis, especialmente entre crianças em situação de vulnerabilidade social. Estratégias de educação nutricional e políticas públicas direcionadas para reduzir o consumo de açúcares são essenciais para mitigar os impactos negativos na saúde e combater o aumento da obesidade e outros problemas relacionados.

No entanto, é importante ressaltar que, no contexto brasileiro, os achocolatados apresentaram uma conformidade de 100% na redução do teor de açúcares dentro dos valores estipulados. Essa observação sugere um progresso significativo na melhoria da qualidade nutricional desses produtos e destaca a eficácia das regulamentações e das ações realizadas pelas empresas do setor alimentício.

Diante desse cenário, os dados apresentados indicam a importância de abordagens integradas que não apenas visem à redução do teor de açúcares em achocolatados, mas também à promoção de alternativas mais saudáveis e acessíveis, garantindo assim o bem-estar e a qualidade de vida das crianças brasileiras, ao mesmo tempo em que reconhece e valoriza os esforços das empresas em conformidade com as diretrizes regulatórias.

4.3.3 Bebidas lácteas

As categorias de "Bebidas Lácteas Fermentadas" e "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" conjuntamente representam 22 das 375 amostras avaliadas durante o biênio 2022/2023, correspondendo a 1,87% e 4,00%, respectivamente (conforme Tabela 2).

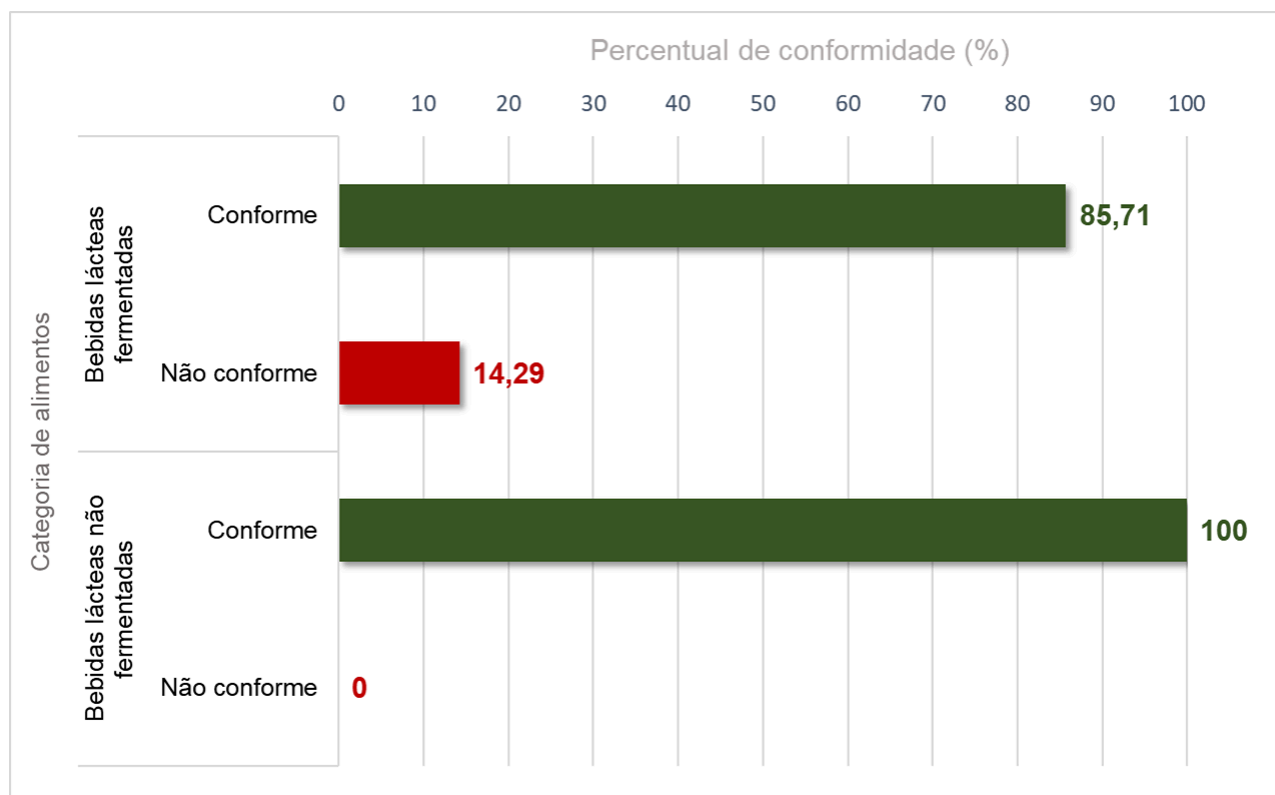
Dentro do agrupamento de Bebidas Lácteas, a distribuição dessas categorias é a seguinte: "Bebidas Lácteas Fermentadas" totalizam 31,82% (compostas por 7 amostras e 5 marcas distintas), enquanto "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" compreendem 68,18% (constituídas por 15 amostras e 8 marcas). É importante notar a representatividade relativamente baixa dessas categorias em relação ao total de amostras avaliadas.



Na Figura 7 são apresentados os percentuais de conformidade do teor de açúcares em relação às médias estabelecidas para as categorias de "Bebidas Lácteas Fermentadas" e "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" (Brasil, 2018 - TC nº5). Observa-se que 85,71% das amostras de bebidas lácteas fermentadas estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 13,4g/100mL, o que corresponde a 4 marcas com resultados satisfatórios em relação à meta estabelecida para esta categoria. Em relação à categoria "Bebidas Lácteas Não Fermentadas", foi constatada uma conformidade de 100% das amostras que atendiam ao limite máximo preestabelecido de 12,9g/100mL.

Esses resultados indicam uma tendência positiva em relação à conformidade do teor de açúcares em bebidas lácteas, tanto fermentadas quanto não fermentadas. A alta percentagem de conformidade observada em ambas as categorias sugere que as empresas estão atendendo aos padrões regulatórios estabelecidos para o teor de açúcares nessas bebidas. Isso é essencial para garantir a oferta de produtos alimentícios que atendam aos critérios de saúde e segurança estabelecidos pelas autoridades competentes.

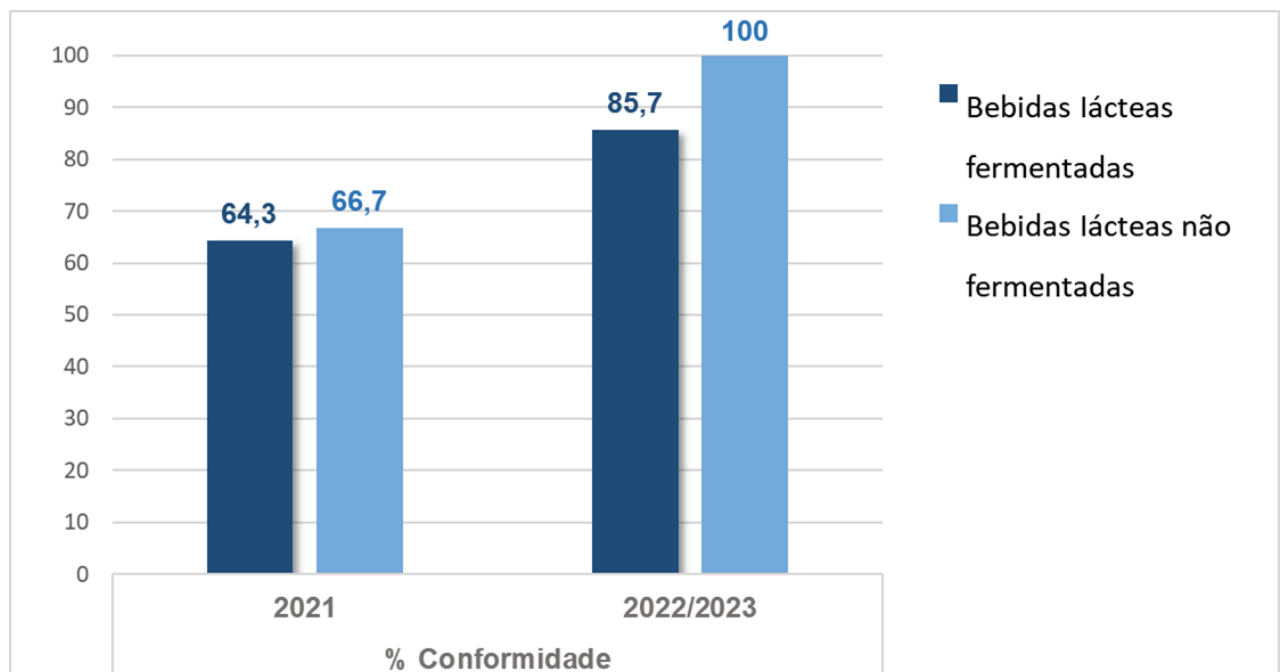
Figura 7. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Bebidas Lácteas Fermentadas" e "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



No entanto, é importante destacar que, apesar dos resultados positivos, a análise da conformidade do teor de açúcares nessas categorias específicas de bebidas lácteas deve ser contínua e abrangente. Isso garantirá a manutenção da qualidade nutricional desses produtos ao longo do tempo e contribuirá para a promoção de uma alimentação mais saudável dentro da população. Portanto, futuras pesquisas e monitoramentos são necessários para avaliar o progresso e identificar quaisquer áreas que possam exigir intervenções adicionais para garantir a conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos.

Na Figura 8, é possível visualizar uma análise comparativa do percentual de conformidade ao longo dos anos de 2021 e 2022/2023 em relação ao teor de açúcares estabelecido para as diferentes categorias de alimentos em questão. A análise temporal do percentual de conformidade da categoria "Bebidas Lácteas Fermentadas" revela um aumento significativo na conformidade (+21,41%), evidenciando uma tendência positiva na aderência à meta estabelecida (Figura 8).

Figura 8. Análise Comparativa do Percentual (%) de Conformidade do Teor de Açúcares na Categoria "Bebidas Lácteas Fermentadas" e "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" de 2021 a 2023.

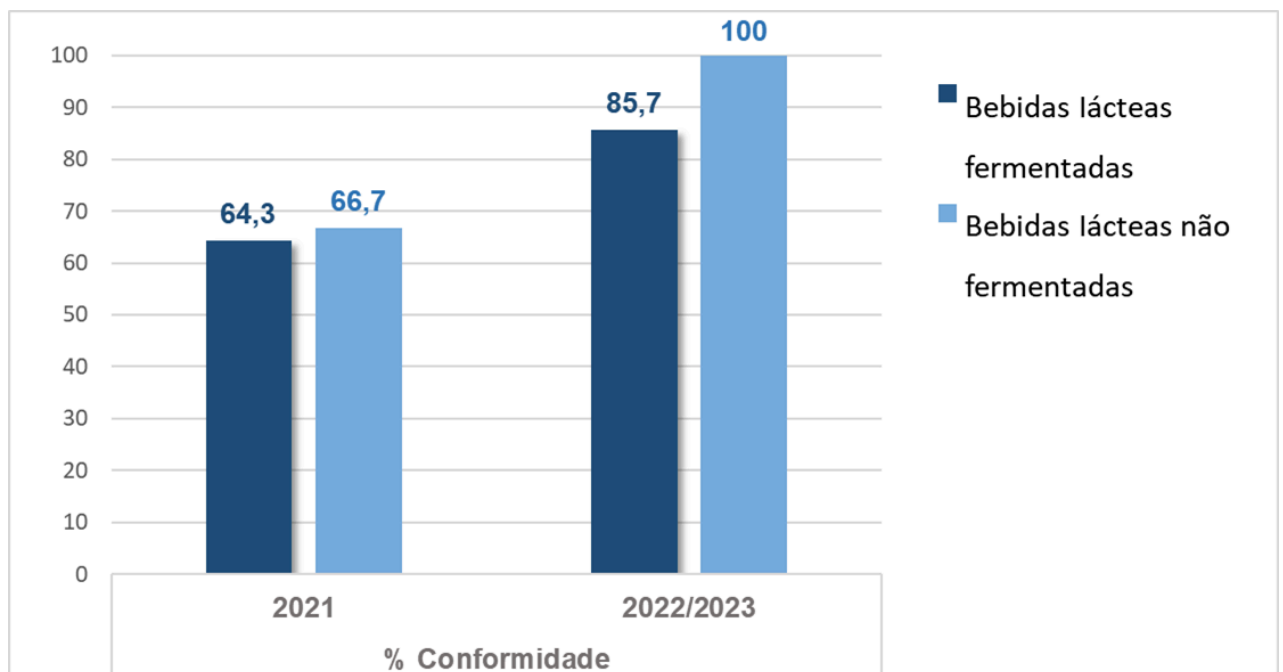


No entanto, esses resultados apontam para um progresso considerável na conformidade do teor de açúcares em bebidas lácteas fermentadas ao longo dos anos, sugerindo uma possível melhoria nos processos de fabricação e formulação desses produtos. No entanto, é importante notar que, apesar do aumento na conformidade, houve uma redução no número de marcas analisadas durante o biênio 2022/2023. Em 2019, o percentual de conformidade foi de 64,3%, com base em 14 amostras analisadas (11 marcas). Já no biênio 2022/2023, o número de amostras caiu pela metade, afetando, portanto, a confiabilidade dos resultados.

No entanto, é importante destacar que, apesar dos resultados positivos, a análise da conformidade do teor de açúcares nessas categorias específicas de bebidas lácteas deve ser contínua e abrangente. Isso garantirá a manutenção da qualidade nutricional desses produtos ao longo do tempo e contribuirá para a promoção de uma alimentação mais saudável dentro da população. Portanto, futuras pesquisas e monitoramentos são necessários para avaliar o progresso e identificar quaisquer áreas que possam exigir intervenções adicionais para garantir a conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos.

Na Figura 8, é possível visualizar uma análise comparativa do percentual de conformidade ao longo dos anos de 2021 e 2022/2023 em relação ao teor de açúcares estabelecido para as diferentes categorias de alimentos em questão. A análise temporal do percentual de conformidade da categoria "Bebidas Lácteas Fermentadas" revela um aumento significativo na conformidade (+21,41%), evidenciando uma tendência positiva na aderência à meta estabelecida (Figura 8).

Figura 8. Análise Comparativa do Percentual (%) de Conformidade do Teor de Açúcares na Categoria "Bebidas Lácteas Fermentadas" e "Bebidas Lácteas Não Fermentadas" de 2021 a 2023.



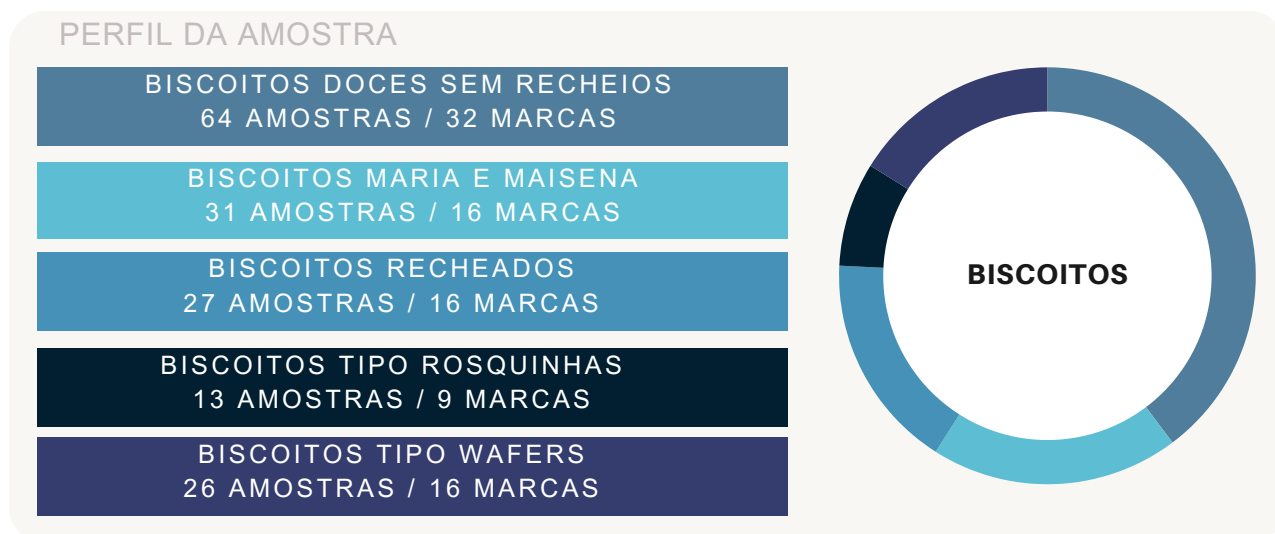
No entanto, esses resultados apontam para um progresso considerável na conformidade do teor de açúcares em bebidas lácteas fermentadas ao longo dos anos, sugerindo uma possível melhoria nos processos de fabricação e formulação desses produtos. No entanto, é importante notar que, apesar do aumento na conformidade, houve uma redução no número de marcas analisadas durante o biênio 2022/2023. Em 2019, o percentual de conformidade foi de 64,3%, com base em 14 amostras analisadas (11 marcas). Já no biênio 2022/2023, o número de amostras caiu pela metade, afetando, portanto, a confiabilidade dos resultados.

O Guia Alimentar da População Brasileira enumera diversos exemplos de alimentos ultraprocessados, incluindo bebidas lácteas adoçadas, que são frequentemente consumidas por crianças devido ao seu apelo indulgente (Brasil, 2015a). Essa preferência por produtos lácteos açucarados entre crianças é corroborada por um estudo de Pacheco et al. (2022), que investigou as diferenças de consumo de leite e derivados entre diferentes faixas etárias. Utilizando dados da POF 2017/2018 (IBGE, 2020), o estudo observou que as crianças apresentaram um consumo maior de iogurte e bebidas lácteas em comparação com adolescentes, adultos e idosos.

Esses achados destacam a importância de monitorar e avaliar a conformidade do teor de açúcares em bebidas lácteas, dada sua alta demanda entre crianças e seu potencial impacto na saúde. No entanto, é importante ressaltar que a conformidade do teor de açúcares em bebidas lácteas é apenas uma parte da equação quando se trata de promover escolhas alimentares mais saudáveis. Portanto, estratégias de intervenção que visem não apenas à regulamentação dos produtos, mas também à promoção de uma cultura alimentar mais saudável e educativa são fundamentais.

4.3.4 Biscoitos

As categorias de "Biscoitos doces sem recheio", "Biscoitos Maria e Maisena", "Biscoitos recheados", "Biscoitos tipo rosquinhas" e "Biscoitos tipo wafers" conjuntamente representam 161 amostras das 375 amostras avaliadas no biênio 2022/2023, correspondendo a 17,07%, 8,27%, 7,20%, 3,47% e 6,93%, respectivamente (Tabela 2). Na análise agregada das categorias "Biscoitos", durante o biênio, observou-se que 39,75% das amostras (n=64, representando 32 marcas) pertenciam à categoria de Biscoitos doces sem recheio, 19,25% (n=31, abrangendo 16 marcas) eram Biscoitos Maria e Maisena, enquanto 16,77% (n=27, envolvendo 16 marcas) correspondiam a Biscoitos recheados. Adicionalmente, 8,07% (n=13, compreendendo 9 marcas) consistiam em Biscoitos tipo rosquinhas, e 16,15% (n=26, englobando 16 marcas) referiam-se a Biscoitos tipo wafers.

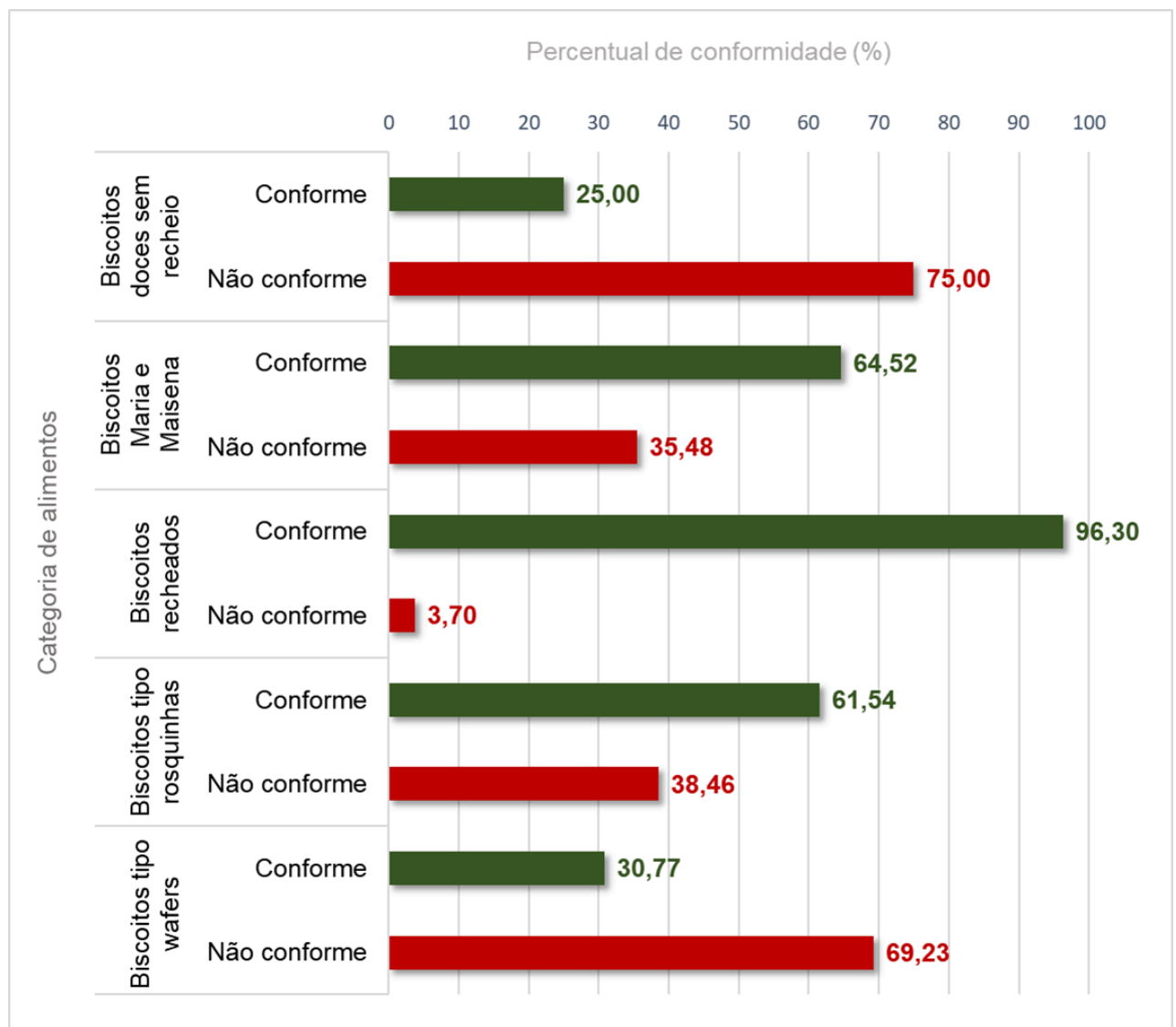


Essa diversidade de categorias de biscoitos analisadas reflete a complexidade do mercado de produtos alimentícios e ressalta a importância de uma avaliação abrangente para compreender as tendências de consumo e garantir a conformidade regulatória em todas as áreas relevantes.

Durante a análise da conformidade do teor de açúcares em relação às médias estabelecidas (Brasil, 2018 - TC nº5), conforme ilustrado na Figura 9, verifica-se que 25% das amostras de biscoitos doces sem recheio estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 22,6g/100g, resultando em resultados satisfatórios para 6 marcas avaliadas de um total de 32.

Em relação aos biscoitos Maria e Maisena (Figura 9), observou-se que 64,52% das amostras estavam em conformidade com a meta estipulada (20 amostras, associadas a 12 marcas), considerando que o limite estabelecido é de 22,8g/100g.

Figura 9. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Biscoitos doces sem recheio", "Biscoitos Maria e Maisena", "Biscoitos recheados", "Biscoitos tipo rosquinhas" e "Biscoitos tipo wafers" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



No contexto dos biscoitos recheados, verifica-se que 96,30% das amostras satisfizeram a meta estabelecida, considerando o limite estipulado de 36,4g/100g (Figura 9). É relevante observar que, das 16 marcas examinadas, 15 apresentaram resultados satisfatórios. Entretanto, a única marca que não atendeu aos critérios estabelecidos exibiu um resultado próximo ao limite máximo pactuado (36,5 g/100g). Dado que essa marca foi avaliada por apenas uma amostra, torna-se imperativo realizar pelo menos mais duas análises para validar o resultado.

Esses achados destacam a importância da rigorosa avaliação da conformidade dos alimentos, especialmente quando se trata de produtos com valores próximos aos limites estabelecidos. A análise de múltiplas amostras é essencial para garantir a precisão e a confiabilidade dos resultados, fornecendo uma base sólida para avaliações subsequentes e intervenções regulatórias, se necessário.

Além disso, a alta taxa de conformidade observada entre a maioria das marcas de biscoitos recheados sugere um padrão satisfatório de qualidade e formulação dentro dessa categoria específica.

No que tange aos biscoitos tipo rosquinhas, verificou-se que 61,54% das amostras estavam em conformidade, o que corresponde a 4 marcas atendendo ao valor estabelecido de 28,2g/100g. Esses resultados sugerem uma taxa moderada de conformidade dentro dessa categoria específica de biscoitos. Embora uma proporção significativa de marcas tenha atendido aos padrões regulatórios, uma parcela considerável ainda não estava em conformidade.

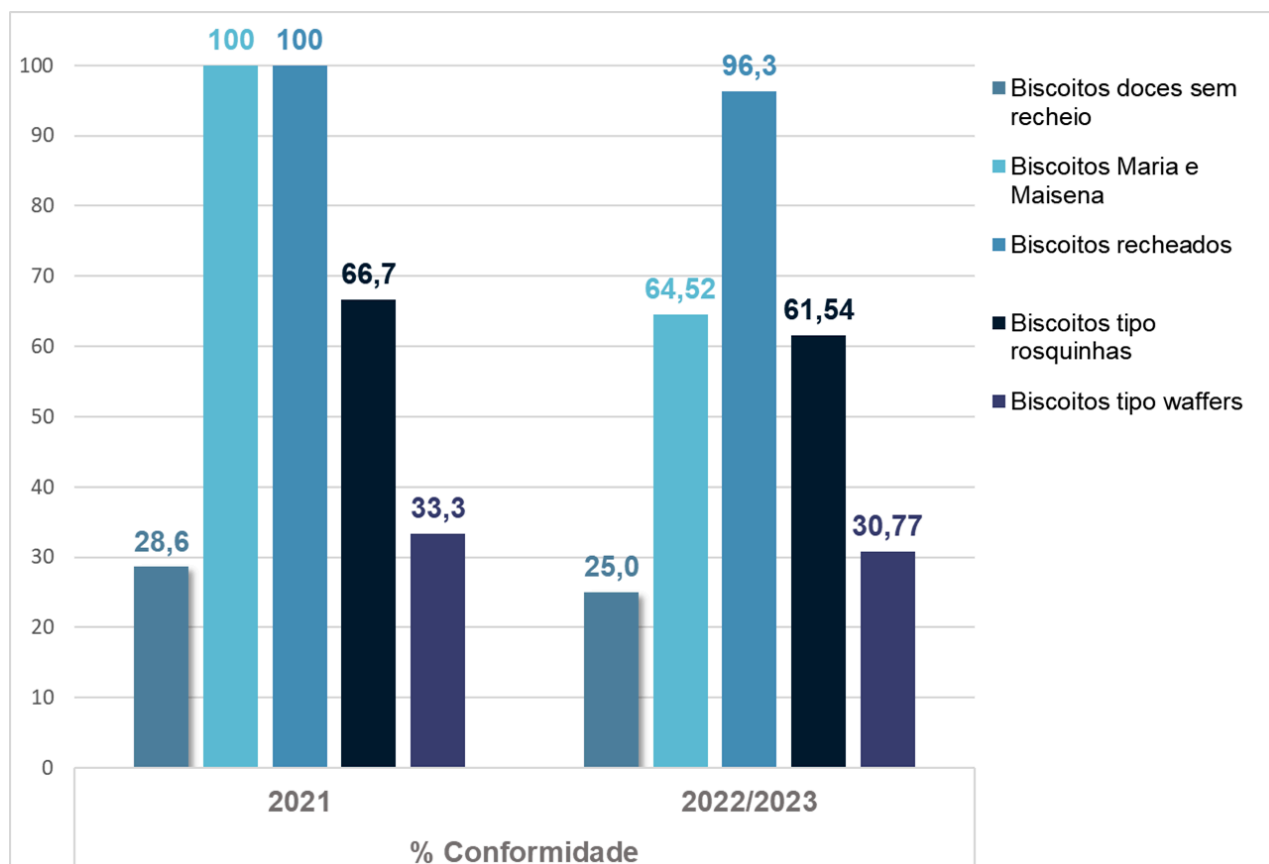
Na categoria de "Biscoitos tipo wafers", foi observada uma taxa de conformidade de 30,77% (Figura 9). Portanto, apenas 6 das 16 marcas avaliadas estavam em conformidade com os padrões estabelecidos. Esses resultados indicam uma baixa taxa de conformidade dentro dessa categoria específica de biscoitos. A falta de conformidade pode ser atribuída a uma série de fatores, incluindo variações na formulação, processo de fabricação e controle de qualidade entre as marcas avaliadas. Essas discrepâncias ressaltam a necessidade de monitoramento contínuo da qualidade dos alimentos, especialmente em categorias onde a conformidade é baixa.

Além disso, a identificação de uma proporção significativa de marcas não conformes destaca a importância de intervenções regulatórias e educacionais para promover a conformidade e garantir a segurança e a qualidade dos alimentos disponíveis no mercado. Estratégias que visam melhorar a conscientização dos fabricantes, aprimorar as práticas de fabricação e fortalecer a aplicação das regulamentações podem ser fundamentais para melhorar a conformidade e proteger a saúde pública.

Esses dados revelam uma variação na conformidade do teor de açúcares entre diferentes categorias de biscoitos. A discussão desses resultados é fundamental para entender as tendências e desafios relacionados à conformidade do teor de açúcares em produtos alimentícios, especialmente considerando o impacto do consumo excessivo de açúcares na saúde pública. A identificação de áreas com menor conformidade pode fornecer insights valiosos para intervenções, como adoção de iniciativas educacionais dirigidas aos fabricantes e consumidores afim de ajudar a aumentar a conscientização sobre a importância da conformidade com as regulamentações alimentares e promover escolhas alimentares mais saudáveis.

No contexto da avaliação temporal, compreendendo os anos de 2021 a 2023, os índices de conformidade em relação ao teor de açúcares estabelecidos para as categorias de "Biscoitos doces sem recheio", "Biscoitos Maria e Maisena", "Biscoitos recheados", "Biscoitos tipo rosquinhas" e "Biscoitos tipo wafers" são apresentados na Figura 10. Ao analisar os resultados das amostras em todas as categorias ao longo desse período, é perceptível uma variação na adesão à redução do teor de açúcares por parte das indústrias desses segmentos, refletindo níveis de conformidade que variam de baixos a altos.

Figura 10. Análise Comparativa do Percentual (%) de Conformidade do Teor de Açúcares na Categoria "Biscoitos doces sem recheio", "Biscoitos Maria e Maisena", "Biscoitos recheados", "Biscoitos tipo rosquinhas" e "Biscoitos tipo wafers" de 2021 a 2023.



Os percentuais de conformidade observados, oscilando entre 25% e 100%, com valores em torno de 65%, destacam a heterogeneidade na resposta das indústrias alimentícias à exigência de redução de açúcares em seus produtos. Essa variação pode ser atribuída a uma série de fatores, incluindo diferenças nas formulações dos produtos, estratégias de reformulação adotadas pelas empresas e níveis de conformidade com as regulamentações vigentes.

Em relação aos biscoitos doces sem recheio, o percentual de conformidade é baixo nos períodos analisados e ao compararmos os resultados das amostras no biênio de 2022/2023 com o ano anterior (Figura 10), observamos uma redução no percentual de conformidade (-3,6%). No entanto, é importante ressaltar que o número de amostras aumentou substancialmente de 9 amostras no ano de 2021 para 64 amostras no biênio 2022/2023. Isso sugere uma ampliação do escopo da análise, possibilitando uma avaliação mais abrangente da conformidade dos produtos.

Já os biscoitos Maria e Maisena demonstraram um declínio substancial na conformidade, passando de 100% em 2021 (com base em 3 amostras analisadas) para 64,52% em 2022/2023 (com 31 amostras analisadas), não apresentando uma evolução positiva na aderência aos padrões estabelecidos. Essa redução na conformidade pode indicar a necessidade de medidas corretivas por parte das empresas fabricantes para garantir a qualidade e segurança dos produtos.

Os biscoitos recheados demonstraram um alto percentual de conformidade em ambos os períodos analisados, sugerindo uma aderência significativa das indústrias deste setor aos padrões estabelecidos. Embora tenha havido uma leve redução na conformidade de 100% em 2021 para 96,3% no biênio 2022/2023, esse resultado ainda reflete um alto grau de aderência às normativas regulatórias, considerando a maior robustez na amostragem (de 3 amostras para 27).

No que diz respeito aos biscoitos tipo rosquinhas, não houve mudança significativa entre os percentuais de conformidade dos dois relatórios de monitoramento, permanecendo em 66,7% em 2021 e 61,54% no biênio 2022/2023. Vale ressaltar que o aumento no número de amostras de 3 para 13 contribui para uma melhor avaliação da conformidade. Porém, 13 amostras ainda é um número incipiente para garantir a representatividade dessa categoria de produto em todo território brasileiro.

Quanto aos biscoitos tipo wafer, não houve mudança significativa em relação à adesão à meta pactuada, mantendo o percentual de conformidade em torno de 30%. No entanto, é válido destacar que o aumento na amostragem de 3 amostras para 26 reforça a representatividade dos resultados obtidos, embora seja necessário um acompanhamento contínuo para garantir a consistência na conformidade ao longo do tempo.

Os dados apresentados revelam um cenário preocupante em relação ao consumo de biscoitos e sua contribuição significativa para a ingestão de açúcares na população, especialmente entre crianças e adolescentes. Estudos anteriores, como o realizado no Rio Grande do Sul por Libânio et al. (2019), corroboram essas observações, destacando o expressivo consumo de biscoitos nas faixas etárias infantis, com percentuais que chegam a 50,3% em crianças de 2 a 4 anos e 40% em crianças de 5 a 9 anos. Adicionalmente, conforme evidenciado por Oliveira et al. (2018), Backes e Cancelier (2018), e Giesta et al. (2019), foi observada uma elevada prevalência de consumo de biscoitos doces ou biscoitos recheados entre lactentes e crianças, com percentuais que variam de 66,7% a 89,3%.

Esses números são alarmantes e refletem a relevância desses produtos na dieta nacional, conforme evidenciado pela Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 (IBGE, 2010), que mostra que 60,8% da população brasileira consome biscoitos ou bolachas. O consumo excessivo de açúcares, especialmente provenientes de alimentos como biscoitos, tem sido associado a diversos problemas de saúde, incluindo obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares. Estudos como o National Diet and Nutrition Survey e a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) ressaltam o papel dos biscoitos como uma das principais fontes de açúcares na dieta dos adolescentes, com destaque para alimentos como biscoitos doces, consumidos por 33,6% dos adolescentes brasileiros (NDNS, 2019; IBGE, 2021).



Diante desse contexto, é fundamental fortalecer políticas nacionais que visem à redução do teor de açúcares nos biscoitos, bem como reforçar os acordos voluntários com a indústria alimentícia. A implementação de medidas como a nova rotulagem nutricional frontal, respaldada pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 da Anvisa, desempenha um papel crucial ao oferecer informações transparentes aos consumidores sobre o conteúdo nutricional dos produtos alimentícios (ANVISA, 2020c).

Além disso, é essencial promover políticas de educação nutricional voltadas para a comunidade, especialmente crianças e adolescentes, a fim de conscientizá-los sobre os riscos associados ao consumo excessivo de açúcares. Esses esforços são fundamentais para atender às recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2021) e mitigar os impactos negativos do alto consumo de açúcar na saúde pública. Em síntese, a implementação eficaz dessas políticas é fundamental para garantir a proteção da saúde da população e promover o bem-estar geral, reduzindo os impactos negativos do consumo excessivo de açúcares, especialmente provenientes de alimentos como biscoitos, na saúde pública.

4.3.5 Bolos e misturas para preparo de bolos

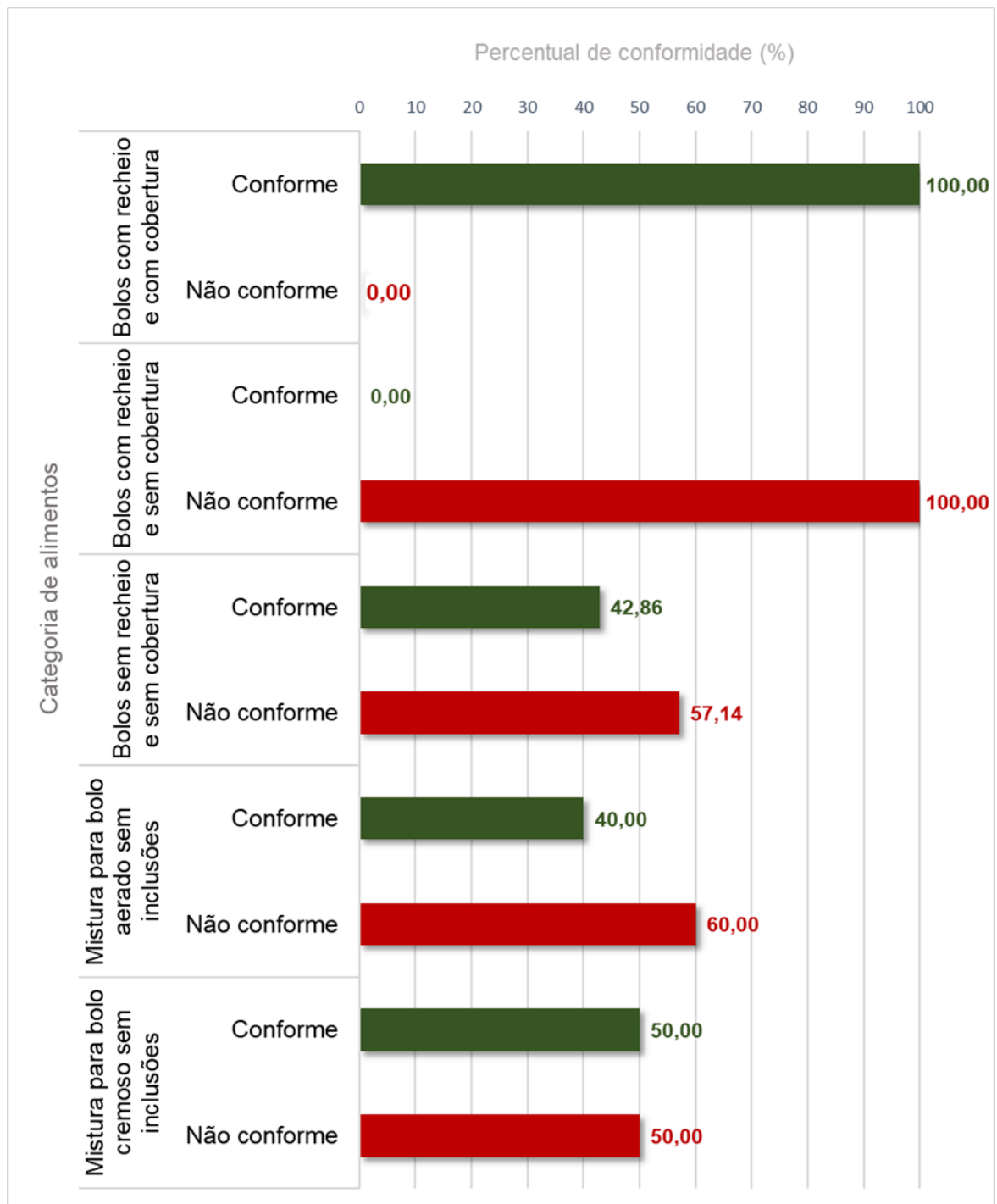
As amostras analisadas no biênio 2022/2023 revelam uma diversidade de categorias de produtos relacionados a bolos, representando uma parcela significativa do total de amostras avaliadas. As categorias de "Bolos com recheio e com cobertura", "Bolos com recheio e sem cobertura", "Bolos sem recheio e sem cobertura", "Mistura para bolo aerado sem inclusões" e "Mistura para bolo cremoso sem inclusões" conjuntamente compreendem 22 amostras, correspondendo a 0,53%, 0,27%, 1,87%, 2,67% e 0,53%, respectivamente, do total de 375 amostras analisadas.



Ao se analisar agregadamente as categorias de "Bolos e Misturas para preparo de bolos" durante o período do biênio, é possível observar uma distribuição heterogênea das amostras. Verificou-se que 9,09% das amostras pertenciam à categoria de Bolos com recheio e com cobertura, abrangendo 2 marcas. Em contrapartida, apenas 4,55% das amostras correspondiam a Bolos com recheio e sem cobertura, representando uma única marca. Por sua vez, a categoria de Bolos sem recheio e sem cobertura compreendeu uma proporção significativa de 31,82% das amostras, englobando 7 marcas distintas. Adicionalmente, as Misturas para bolo aerado sem inclusões apresentaram uma prevalência de 45,45% das amostras, distribuídas em 10 amostras provenientes de 7 marcas diferentes, enquanto as Misturas para bolo cremoso sem inclusões representaram 9,09% das amostras, provenientes de uma única marca.

Na Figura 11, é possível verificar o percentual de amostras em conformidade com os limites de teor de açúcares estabelecidos nos acordos voluntários para cada categoria do conjunto de alimentos. Embora agrupados como "Bolos e misturas para preparo de bolos", esses produtos industrializados apresentaram metas pactuadas com valores distintos para o teor de açúcares.

Figura 11. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Bolos com recheio e com cobertura", "Bolos com recheio e sem cobertura", "Bolos sem recheio e sem cobertura", "Mistura para bolo aerado sem inclusões" e "Mistura para bolo cremoso sem inclusões" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



Em relação aos "Bolos com recheio e com cobertura" (Figura 11), verificou-se que todas as amostras analisadas estavam em conformidade com a meta estabelecida, alcançando 100% de conformidade. Este resultado é significativo, uma vez que o limite máximo preestabelecido para esse tipo de bolo é de 50g/100g, e a aderência integral a essa meta demonstra a qualidade e o comprometimento das marcas avaliadas com os padrões regulatórios.

Por outro lado, em relação aos "Bolos com recheio e sem cobertura", constatou-se que nenhuma das amostras satisfizeram a meta estabelecida, resultando em 0% de conformidade. É importante ressaltar que apenas uma amostra foi analisada para esta categoria, o que evidencia a necessidade de uma amostragem mais representativa para validar adequadamente o resultado obtido. A ausência de conformidade nessas condições levanta preocupações sobre a qualidade desses produtos específicos e destaca a importância de uma avaliação mais abrangente para garantir a segurança alimentar e a conformidade com os padrões estabelecidos.

Na categoria "Bolos sem recheio e sem cobertura", foi verificada uma conformidade de 42,86%, representando duas (2) marcas que satisfizeram o limite máximo preestabelecido de 29,5g/100g. Este resultado indica que uma parcela considerável das amostras analisadas não atendeu aos padrões regulatórios estabelecidos para o teor de açúcares. Embora algumas marcas tenham alcançado a conformidade, a presença de amostras não conformes sugere uma variação na qualidade dos produtos dentro desta categoria específica de bolo.

No que concerne à categoria "Mistura para bolo aerado sem inclusões", 40% das amostras estavam em conformidade com a meta estabelecida de 41g/100g, correspondendo a duas (2) marcas satisfatórias. Esse resultado indica uma aderência moderada às diretrizes regulatórias, embora uma parte significativa das amostras ainda não tenha atingido o padrão estabelecido. Isso ressalta a necessidade de uma revisão mais abrangente das formulações dessas misturas para garantir uma redução eficaz do teor de açúcares.

No âmbito das misturas para bolo cremoso sem inclusões, constatou-se que 50% das amostras atenderam ao valor estabelecido de 59,4g/100g. É relevante destacar que a marca em questão foi submetida à análise por meio de duas amostras. Embora uma das amostras não tenha atendido aos critérios estabelecidos, a média dos resultados obtidos cumpriu com as exigências regulatórias. Esse desfecho sugere uma conformidade aceitável, porém, enfatiza a importância de uma amostragem representativa para assegurar resultados mais precisos e confiáveis.

De forma geral, o conjunto das categorias "Bolos e misturas para preparo de bolos" apresentaram número baixo de amostras no Biênio 2022/2023.

Essa observação ressalta a necessidade de métodos robustos de amostragem, os quais possam refletir de maneira precisa a qualidade e a conformidade dos produtos alimentícios. Uma amostragem adequada é fundamental para garantir a integridade dos resultados e para fornecer informações confiáveis aos consumidores e às autoridades regulatórias. Além disso, destaca a importância de uma abordagem criteriosa na interpretação dos dados, considerando não apenas os resultados individuais, mas também a média dos valores obtidos. Isso fortalece a confiabilidade das análises e contribui para a eficácia das políticas de controle de qualidade alimentar.

No âmbito da avaliação temporal, a comparação do percentual de conformidade com anos anteriores não pode ser realizada devido à ausência de amostras dessa categoria para análise no primeiro relatório sobre o monitoramento do teor de açúcares, referente ao ano de 2021. Considerando que os valores estabelecidos de conformidade do teor de açúcares foram definidos apenas em 2018, o primeiro relatório de monitoramento, ainda estava em uma fase inicial após a implementação dos acordos voluntários com a indústria.

Essa limitação ressalta a importância de reconhecer o contexto temporal e os estágios iniciais da aplicação das normativas relacionadas ao teor de açúcares. É fundamental considerar que a avaliação da conformidade pode ser influenciada pelo tempo necessário para que as empresas ajustem seus processos de produção e se adequem às novas regulamentações. Portanto, é razoável esperar que os resultados de conformidade possam variar ao longo do tempo à medida que as indústrias implementam mudanças para atender aos requisitos estabelecidos.

Além disso, o atual panorama revela uma situação preocupante, considerando a falta de adesão moderada das categorias de “Bolos e misturas de preparo para bolos” às metas estabelecidas de teor de açúcares, conforme discutido anteriormente neste relatório. Essas categorias são amplamente consumidas pela população brasileira, como indicado pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 (IBGE, 2020), que relata uma frequência de consumo de 11,1% para bolos e 0,6% para bolos recheados na população. Além disso, constatou-se que os bolos recheados estão entre os alimentos industrializados mais consumidos fora do ambiente domiciliar, tanto em áreas urbanas (31,7%) quanto em áreas rurais (42,9%).

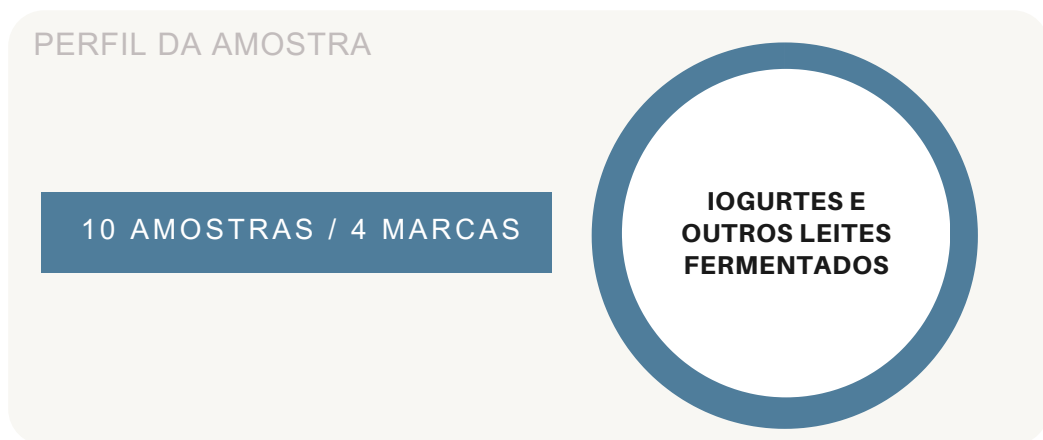
Estudos conduzidos por Ferreira et al. (2019) sobre o consumo alimentar de estudantes corroboram essa observação, destacando os bolos industrializados como um dos produtos mais consumidos por alunos de escolas privadas. Romeiro (2021) evidenciou que o consumo de alimentos ultraprocessados representa uma parcela significativa da ingestão energética da população, com os bolos e tortas se destacando como itens relevantes nessa categoria.

Adicionalmente, entre os sete produtos analisados no grupo dos cereais, cinco foram classificados com excesso de açúcar pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2016), incluindo a categoria de bolos.

Dessa forma, a análise das tendências de conformidade desses produtos alimentícios ao longo dos anos requer uma avaliação contínua e aprofundada. A transparência e a comunicação eficaz entre as partes interessadas são fundamentais para garantir uma implementação bem-sucedida das políticas de controle de açúcares e para promover uma melhoria contínua na qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores.

4.3.6 Iogurtes e outros leites fermentados

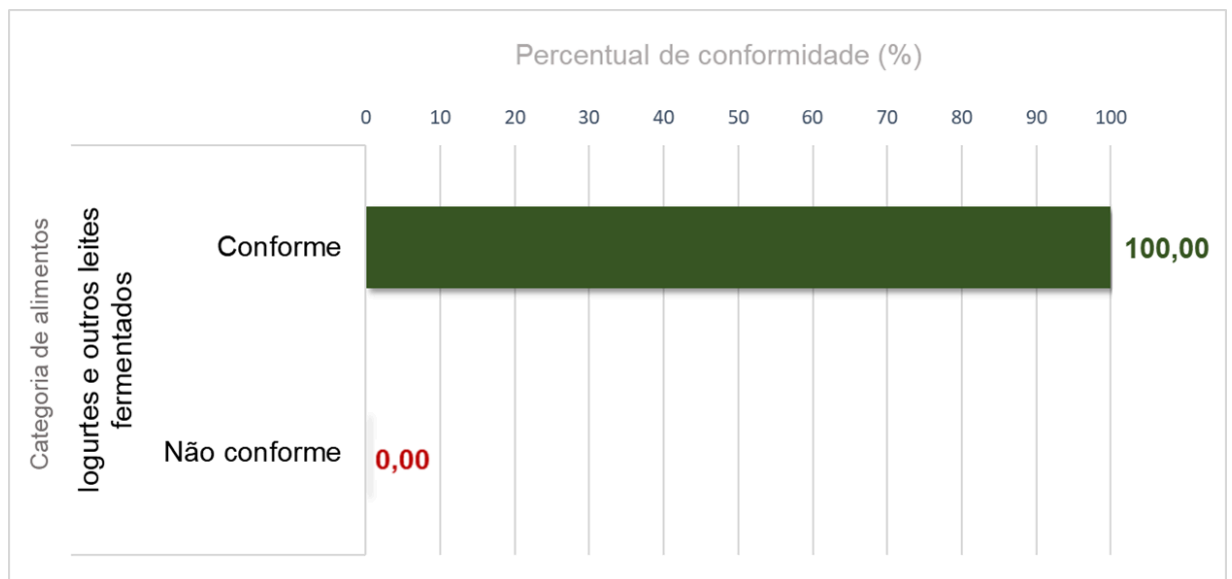
Durante a avaliação de 375 amostras, constatou-se que 2,67% delas pertenciam à categoria denominada "iogurtes e outros leites fermentados" (Tabela 2), correspondendo a 10 amostras e 4 marcas.



No período de dois anos compreendendo 2022 e 2023, ao investigar a conformidade do teor de açúcares na categoria de "iogurtes e outros leites fermentados" em relação ao padrão estabelecido, como ilustrado na Figura 13, foi constatado que todas as amostras, representando 100% do total, estavam dentro do limite máximo predefinido de 12,8g/100mL. Este resultado denota uma aderência completa às diretrizes regulatórias estabelecidas para o teor de açúcares nessa categoria de produtos.

Na análise temporal, a comparação do percentual de conformidade com anos anteriores não é viável devido à ausência de amostras dessa categoria para análise no primeiro relatório sobre o monitoramento do teor de açúcares, referente ao ano de 2021. Essa falta de dados prévios limita a capacidade de estabelecer uma linha de base para avaliar a evolução da conformidade ao longo do tempo. Portanto, é importante considerar a disponibilidade e consistência dos dados ao interpretar tendências e mudanças na conformidade do teor de açúcares em análises futuras.

Figura 12. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Iogurtes e outros leites fermentados" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (Brasil, 2015a), os iogurtes são classificados como alimentos ultraprocessados, categoria associada a diversas preocupações nutricionais.

Estudo de Neto (2022) ressalta que os iogurtes são amplamente consumidos no Brasil devido às suas qualidades sensoriais, praticidade e suposta saudabilidade. No entanto, apesar de suas características funcionais, os iogurtes frequentemente contêm adição de açúcares, o que pode comprometer seus benefícios à saúde. A pesquisa revelou uma associação significativa entre a presença de açúcar adicionado e teores mais elevados de carboidratos nos iogurtes.

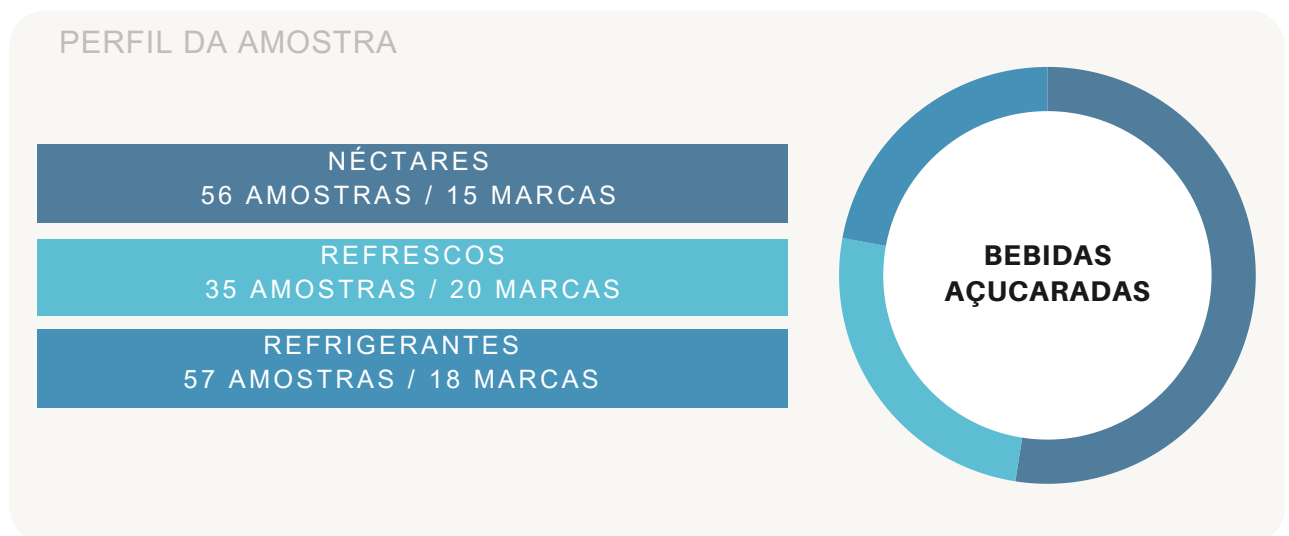
A variação nos teores de açúcar nos produtos disponíveis destaca a importância da leitura atenta dos rótulos nutricionais pelos consumidores, bem como ressalta a importância de políticas, como o plano de monitoramento do teor de açúcares e a nova rotulagem nutricional, para promover escolhas alimentares mais saudáveis.

Apesar dos desafios destacados em relação à adição de açúcares nos iogurtes, é encorajador observar que todas as amostras analisadas no biênio 2022/2023 estavam em conformidade com os limites estabelecidos para o teor de açúcares. Essa conformidade sugere uma resposta positiva por parte das indústrias em relação às metas pactuadas, refletindo um compromisso com a saúde pública. Além disso, essa conformidade pode ser interpretada como um reflexo da eficácia das políticas públicas e dos acordos voluntários entre o governo e a indústria alimentícia para promover a redução do açúcar em alimentos processados.

4.3.7 Bebidas açucaradas

As categorias de "Néctares", "Refrescos" e "Refrigerantes" conjuntamente representam 148 amostras de um total de 375 amostras avaliadas durante o biênio 2022/2023, correspondendo, respectivamente, a 14,93%, 9,33% e 15,20%, conforme apresentado na Tabela 2. Este conjunto de bebidas abrange uma parcela significativa das amostras avaliadas, demonstrando sua relevância no contexto do monitoramento do teor de açúcares em produtos alimentícios.

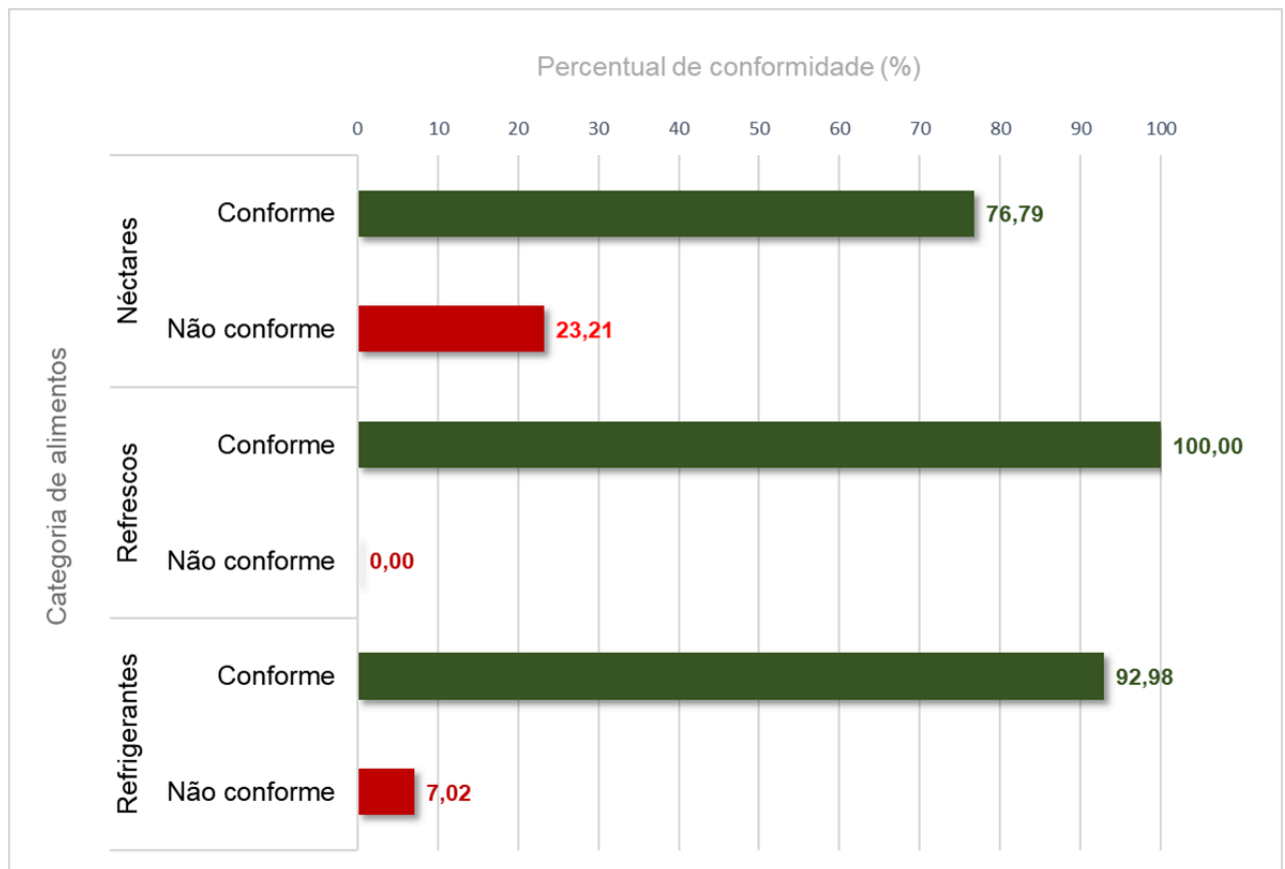
A análise percentual agregada das categorias "Bebidas açucaradas" revelou que 37,84% das amostras (n=56 representando 15 marcas) foram classificadas como Néctares, 23,65% das amostras (n=35, abrangendo 20 marcas) correspondiam a Refrescos e 38,51% das amostras (n=57, abrangendo 18 marcas) correspondiam a Refrigerantes.



Durante o biênio 2022/2023, ao realizar a análise da conformidade do teor de açúcares em relação às médias estabelecidas, como ilustrado na Figura 12, verificou-se que 76,79% das amostras de néctares estavam em conformidade com o limite máximo preestabelecido de 10,5g/100mL, o que representa 43 amostras com resultado satisfatório, correspondendo a 28 marcas que se encontravam adequadas frente ao acordo pactuado.

No âmbito dos refrescos, constatou-se que 100% das amostras estavam em conformidade com a meta estabelecida de 10,7g/100mL. Por sua vez, na categoria de refrigerantes, observou-se uma taxa de conformidade de 92,98% com o limite máximo estabelecido de 10,6g/100mL (Figura 12), com todas as marcas estavam em conformidade com o valor pactuado.

Figura 12. Análise de Conformidade (%) do Teor de Açúcares na Categoria "Néctares", "Refrescos" e "Refrigerantes" em Comparação à Meta Pactuada no Biênio 2022/2023.



Esses resultados destacam a aderência significativa das marcas de néctares, refrescos e refrigerantes às metas estabelecidas para a redução do teor de açúcares adicionados. A alta taxa de conformidade observada nessas categorias indica um compromisso da indústria com a oferta de produtos com menor teor de açúcares, em conformidade com as diretrizes de saúde pública.

No entanto, é importante ressaltar que, apesar da maioria das amostras estar em conformidade, ainda há uma parcela significativa de produtos da categoria "Néctares" que não atendem aos padrões estabelecidos. Essas discrepâncias podem impactar a saúde pública, uma vez que o consumo excessivo de açúcares adicionados está associado a diversas condições de saúde, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. Portanto, é essencial monitorar continuamente o teor de açúcares nas bebidas açucaradas e incentivar a indústria a implementar medidas para reduzir ainda mais esses teores, visando a promoção de escolhas alimentares mais saudáveis.

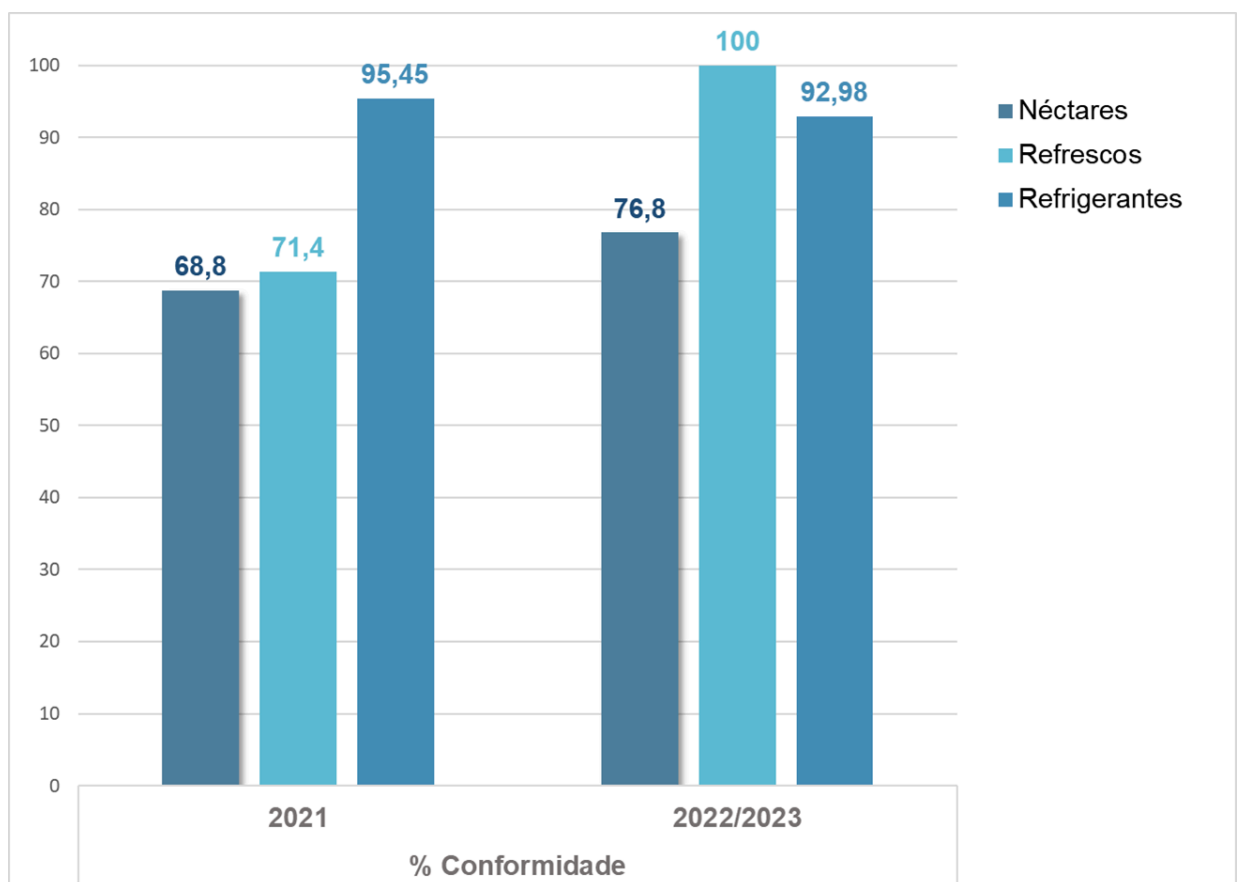
Além disso, a conformidade observada em todas as marcas de refrescos e refrigerantes indica que é possível produzir essas bebidas dentro dos limites estabelecidos, sem comprometer sua qualidade ou sabor.

Esse resultado ressalta a viabilidade técnica e comercial de reduzir o teor de açúcares adicionados nessas bebidas, o que pode contribuir significativamente para a melhoria da saúde da população.

Em suma, os resultados desta análise evidenciam a importância do monitoramento contínuo do teor de açúcares em bebidas açucaradas e destacam a necessidade de colaboração entre governos, indústria e sociedade civil para promover escolhas alimentares mais saudáveis e reduzir os riscos associados ao consumo excessivo de açúcares na dieta.

Ao comparar o percentual de conformidade ao longo dos anos de 2021 a 2023 para as categorias do grupo de bebidas açucaradas, é evidente uma tendência consistente e positiva em relação ao teor de açúcares estabelecido (Figura 13).

Figura 13. Análise Comparativa do Percentual (%) de Conformidade do Teor de Açúcares na Categoria "Néctares", "Refrescos" e "Refrigerantes" de 2021 a 2023.



No que se refere aos néctares, ao analisar os resultados das amostras coletadas nos anos de 2022/2023, onde 76,8% das amostras (de um total de 64) estavam em conformidade com o teor de açúcares estabelecido, em comparação com os ano anterior (68,8%, num total de 32 amostras), observando-se, portanto, um padrão inicial de melhoria na conformidade com os valores preestabelecidos para essa categoria (Figura 13).

Esses resultados indicam um progresso promissor na redução do teor de açúcares em néctares ao longo do período analisado. Aumentar a conformidade, quando houve o dobro de amostras analisadas, com as metas estabelecidas é fundamental para promover escolhas alimentares mais saudáveis e reduzir os riscos associados ao consumo excessivo de açúcares na dieta. No entanto, é importante ressaltar que, apesar da melhoria observada, ainda há margem para aprimoramento, uma vez que uma parcela significativa das amostras ainda não atende aos padrões estabelecidos. Portanto, é necessário continuar monitorando o teor de açúcares em néctares e implementar medidas adicionais para garantir uma conformidade ainda maior com as metas de redução de açúcares.

Os "Refrescos" demonstraram um crescente percentual de conformidade, o que sugere uma aderência significativa das indústrias deste setor (Figura 13). Em 2021, a conformidade foi de 71,4%, apesar da análise ter sido realizada em apenas sete amostras. Nos biênios 2022/2023, a conformidade subiu para 100%, com um aumento no número de amostras para 31. Esse aumento representa um incremento de aproximadamente 342,9% no número de amostras em conformidade em relação ao relatório anterior de monitoramento. Esses resultados apontam para uma melhoria considerável na conformidade dos refrescos com os limites estabelecidos para o teor de açúcares. O aumento significativo no percentual de conformidade, juntamente com o maior número de amostras analisadas, indica um progresso positivo na adesão das indústrias às metas de redução de açúcares nesse segmento de produtos.

Os dados relativos aos "Refrigerantes" apontam para um elevado nível de conformidade, sugerindo uma adesão considerável por parte das indústrias desse segmento (Figura 13). No ano de 2021, observou-se uma taxa de conformidade de 95,45%, com um total de 22 amostras analisadas. Já nos biênios 2022/2023, a conformidade manteve-se alta, atingindo 92,98%, com um aumento no número de amostras avaliadas, totalizando 27. Esses números sugerem um comprometimento significativo por parte das indústrias do setor em garantir a conformidade com os padrões regulatórios.

É notável que, mesmo com um aumento no número de amostras avaliadas nos biênios 2022/2023, a taxa de conformidade se manteve elevada, indicando uma consistência na qualidade dos produtos ao longo do tempo. Esse resultado é promissor e sugere que as medidas adotadas pelas indústrias para garantir a conformidade com as regulamentações estão sendo eficazes.

No entanto, é importante ressaltar que, apesar da alta conformidade geral, ainda existe uma pequena variação nas taxas entre os anos.

Essa discrepância pode ser atribuída a uma série de fatores, como variações na formulação dos produtos, mudanças nos processos de fabricação ou até mesmo flutuações naturais na composição das matérias-primas. Portanto, é crucial que as indústrias mantenham um monitoramento constante e rigoroso para garantir a consistência na qualidade dos refrigerantes ao longo do tempo.

A prevalência do consumo de açúcares adicionados em bebidas e seus impactos na saúde são preocupações destacadas no cenário atual, corroboradas por estudos anteriores. Braz et al. (2019) revelaram que as bebidas adoçadas constituem a principal fonte de açúcares na dieta de adolescentes. Esse padrão de consumo é global, refletindo mudanças significativas nos hábitos alimentares, conforme também indicado por Polycarpo (2019), que evidenciou um aumento na prevalência do consumo dessas bebidas ao longo do tempo entre adolescentes brasileiros.

Essa tendência é corroborada por Neto (2022), que aponta uma alta prevalência de consumo de bebidas açucaradas entre a população brasileira. Os resultados do presente estudo, especialmente em relação aos refrigerantes, mostram uma tendência positiva, com um alto percentual de conformidade observado nas categorias analisadas (Figura 13).

No entanto, os néctares apresentaram um percentual de conformidade menor, indicando a necessidade de maior atenção a essa categoria de bebidas. Apesar disso, é digno de nota que, mesmo sendo uma medida relativamente recente, as indústrias demonstraram um resultado satisfatório em relação às metas estabelecidas, conforme também destacado pela POF 2017-2018 (IBGE, 2020). Embora haja uma melhoria na conformidade com as metas estabelecidas, ainda persistem desafios, especialmente no que diz respeito ao consumo de bebidas açucaradas, que continuam sendo uma fonte significativa de açúcares adicionados na dieta dos adolescentes.

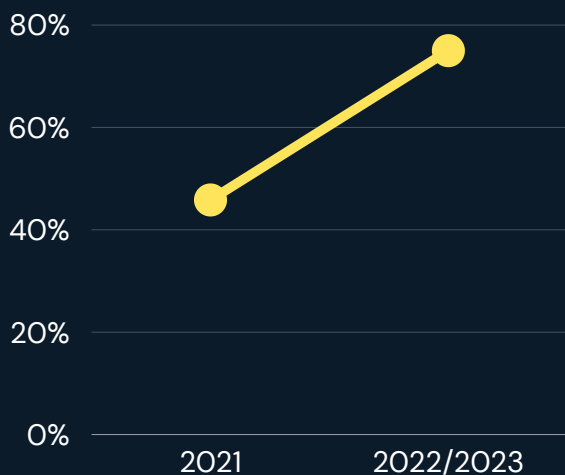
Considerando o alto consumo de açúcar pela população brasileira e seus efeitos adversos na saúde, é fundamental implementar políticas públicas eficazes para reduzir o consumo dessas bebidas e promover uma alimentação saudável entre os jovens. Isso inclui medidas para aumentar a conscientização sobre os riscos associados ao consumo excessivo de açúcares, incentivar escolhas alimentares saudáveis e criar ambientes propícios à adoção de hábitos de vida saudáveis desde a infância (Jaime et al., 2017).

5. CONCLUSÃO

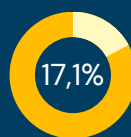
A crescente disponibilidade de alimentos industrializados nos lares brasileiros tem sido amplamente correlacionada ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. A análise dos dados provenientes do relatório de monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializados durante o biênio 2022/2023 proporciona uma compreensão abrangente da adesão das indústrias aos acordos voluntários, evidenciada pelo percentual de conformidade das diferentes categorias de alimentos abrangidas pelo pacto. Este exame também permite identificar as categorias com menor adesão ao monitoramento, bem como aquelas com maior conformidade, fornecendo insights valiosos para o desenvolvimento de estratégias futuras e direcionando os próximos passos na busca pela segurança alimentar da população brasileira.

O monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializados durante o biênio 2022/2023 revelou que dos 24 grupos de alimentos contemplados pelo acordo voluntário estabelecido em 2018, 18 foram submetidos à avaliação, representando uma cobertura de 75%. As categorias mais avaliadas, como "Biscoitos doces sem recheio", "Refrigerantes" e "Néctares", ofereceram uma visão abrangente desses alimentos em todo o país, proporcionando dados valiosos para orientar políticas de saúde pública. No entanto, algumas categorias foram sub-representadas no estudo, como "Petit suisse" e "Bolos com recheio e sem cobertura", o que pode limitar a generalização dos resultados. Portanto, é necessário um esforço contínuo para ampliar a cobertura do monitoramento e garantir a redução dos teores de açúcares em uma variedade mais ampla de alimentos industrializados.

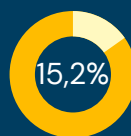
PROGRESSO NOTÁVEL NA ABRANGÊNCIA DO MONITORAMENTO DE AÇÚCARES - % DE CATEGORIAS ANALISADAS



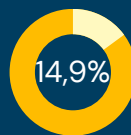
CATEGORIAS MAIS REPRESENTADAS NO MONITORAMENTO DE AÇÚCARES (N TOTAL = 375 AMOSTRAS)



64 AMOSTRAS
"BISCOITOS DOCES SEM RECHEIO"

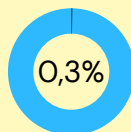


57 AMOSTRAS
"REFRIGERANTES"

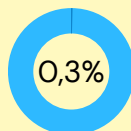


56 AMOSTRAS
"NÉCTARES"

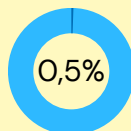
CATEGORIAS MENOS REPRESENTADAS NO MONITORAMENTO DE AÇÚCARES (N TOTAL = 375 AMOSTRAS)



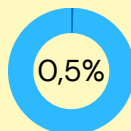
1 AMOSTRA
"PETIT SUISSE"



1 AMOSTRA
"BOLOS COM RECHEIO E SEM COBERTURA"



2 AMOSTRAS
"BOLOS COM RECHEIO E COM COBERTURA"



2 AMOSTRAS
"MISTURA PARA BOLO CREMOSO SEM INCLUSÕES"



CATEGORIAS NÃO INCLUÍDAS NO MONITORAMENTO DE AÇÚCARES - 2022/2023

"BOLOS SEM RECHEIO E COM COBERTURA"

"IOGURTES GREGOS"

"IOGURTES GREGOS COM CALDA"

"LEITE FERMENTADOS TIPO YAKULT"

"MISTURA PARA BOLO AERADO COM INCLUSÕES"

"MISTURA PARA BOLO CREMOSO COM INCLUSÕES"

Ademais, ao observarmos a participação dos laboratórios oficiais e unidades federativas no plano de monitoramento, é perceptível a presença de lacunas e desafios que demandam atenção. Os dados revelam uma diversidade nos métodos analíticos, com destaque para a Titulometria e a determinação de Glicídios totais em glicose. A participação restrita dos Laboratórios Oficiais, apenas 25,9%, mostra uma concentração significativa em dois principais laboratórios: LACEN-MG (50,67%) e LACEN-DF (35,2%). A coleta das amostras abrangeu 37,0% dos Estados brasileiros, com maior representatividade no Distrito Federal (35,2%) e em Minas Gerais (31,73%). Esses resultados indicam a necessidade de revisão nas estratégias de monitoramento e fiscalização para garantir a qualidade dos alimentos industrializados, promovendo maior participação dos laboratórios oficiais.

PRINCIPAIS UF DE COLETAS E LABORATÓRIOS OFICIAIS

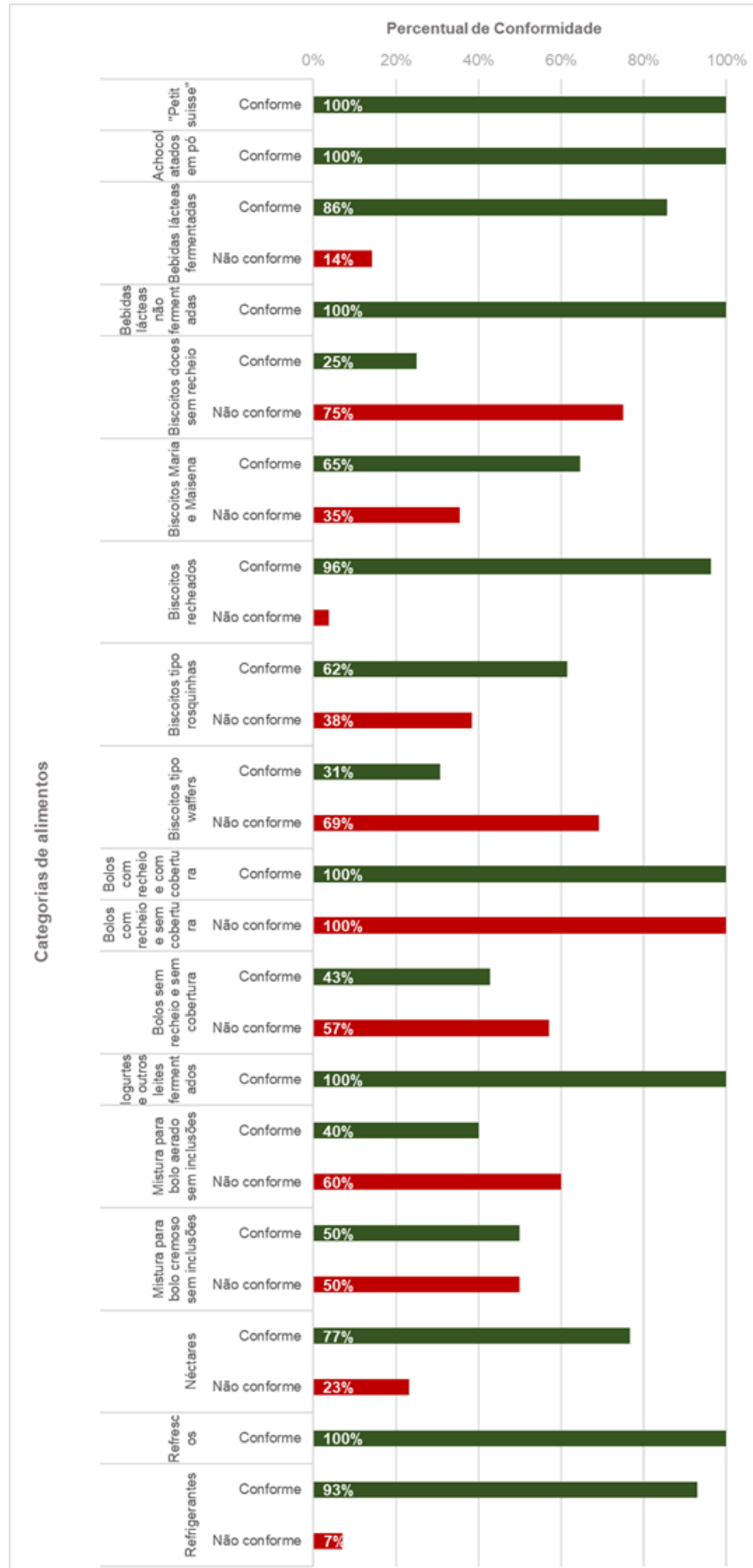
“
**DISTRITO FEDERAL
E LACEN-DF**
(N = 132 AMOSTRAS)
”



“
MINAS GERAIS
(N = 113 AMOSTRAS)
LACEN-MG
(N=190 AMOSTRAS)
”

Na Figura 14, pode-se observar o panorama geral da conformidade em relação aos teores de açúcares estabelecidos nas diversas categorias de alimentos industrializados, no biênio 2022/2023.

Figura 14. Panorama Geral da Adesão às Metas de Redução de Açúcares em Alimentos Industrializados: Uma Análise de Todas as Categorias no Biênio 2022/2023.



Dos 18 grupos avaliados, cerca de 22,2% excederam o limite médio de açúcares estabelecido pelo acordo voluntário. Isso destaca a importância de medidas adicionais para controlar os teores de açúcares em alimentos processados e promover escolhas alimentares mais saudáveis entre os consumidores.

Com base nas análises deste relatório, a identificação das categorias que se destacaram positivamente emerge como um desafio relevante, dada a influência da amostragem nos resultados de conformidade. Categorias como "refrescos", "refrigerantes" e "achocolatados em pó" apresentam resultados promissores, com taxas de conformidade acima de 70% (Figura 14), correlacionadas a um aumento no número de amostras, sugerindo uma tendência favorável.

Os resultados da análise evidenciam que diversas categorias de alimentos excederam os limites estabelecidos para o teor de açúcares, destacando a urgência da manutenção e desenvolvimento de ferramentas contínuas para a redução desse açúcar de adição em produtos industrializados (Figura 14). Notavelmente, categorias como "biscoitos doces sem recheio", "biscoito tipo wafers", "bolos com recheio e sem cobertura" e "mistura para bolo aerado com inclusões" foram identificadas como aquelas que não alcançaram os padrões estabelecidos, indicando um menor nível de adesão às diretrizes pactuadas em comparação com outras categorias analisadas.

Neste contexto, enfatiza-se a importância crucial de políticas públicas eficazes direcionadas à redução do consumo de sódio e à promoção de padrões alimentares saudáveis. A implementação de estratégias educativas e de conscientização, em conjunto com medidas regulatórias e de fiscalização, desempenha um papel fundamental na preservação da saúde da população e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Portanto, torna-se imprescindível um esforço colaborativo de todas as esferas da sociedade para enfrentar esse desafio de saúde pública e garantir um futuro mais saudável e sustentável para todos.

6. PRÓXIMOS PASSOS

Os resultados do monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializados no biênio 2022/2023 refletem avanços significativos na compreensão e monitorização desse nutriente. No entanto, uma análise detalhada revela áreas que demandam atenção adicional para otimizar a eficácia e abrangência do estudo.

Recomenda-se, portanto, alguns próximos passos para aprimorar o monitoramento, incluindo a ampliação da cobertura geográfica para uma representação mais abrangente do cenário nacional, o estabelecimento de delineamento experimental efetivo para garantir a inclusão adequada de amostras, a otimização da estrutura da planilha utilizada e a capacitação dos colaboradores responsáveis pela inserção de informações.

Além disso, destaca-se a importância das políticas públicas direcionadas à redução do consumo de açúcar de adição e promoção de padrões alimentares saudáveis, incorporando estratégias educativas, medidas regulatórias e de fiscalização.

Em suma, é essencial envolver ativamente os diversos atores relevantes, como fabricantes de alimentos, órgãos reguladores, profissionais de saúde e membros da sociedade civil, para desenvolver estratégias eficazes na redução do consumo de açúcar de adição e promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, visando enfrentar esse desafio de saúde pública de forma unificada e coordenada.

REFERÊNCIAS

- ABESO. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileira de Obesidade. Mapa da obesidade, 2018. Disponível em: <https://abeso.org.br/obesidade-e-sindrome-metabolica/mapa-da-obesidade/>. Acesso em: 25 abril. 2024.
- AZEVEDO MA, LOBO LMC, GONDIN MR, MENEZES IHCF, RIBEIRO DM. Avaliação do consumo de alimentos açucarados por crianças menores de 5 anos. *Braspen Journal*, Goiânia, p. 149- 154, 2017. Trimestral. Disponível em: <http://www.braspen.com.br/home/wpcontent/uploads/2017/08/10-AO-Avaliacao-doconsumo-dealimentos.pdf>.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise, de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2018. Disponível em: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/upload/surveys/981335/files/An%C3%A1lise%20de%20Impacto%20Regulatório%20sobre%20Rotulagem%20Nutricional.pdf>
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório Preliminar de Análise, de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. 2019. Disponível em: <https://pesquisa.anvisa.gov.br/upload/surveys/981335/files/An%C3%A1lise%20de%20Impacto%20Regulatório%20sobre%20Rotulagem%20Nutricional.pdf>
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados de 2018. (2020a). Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/monitoramento-sodio-2018-retificacao-sem-marca.pdf>
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados de 2019. (2020b). Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/relatorio-sodio-2019-sem-marcas-final-versao-2.pdf>
- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. (2020c). Resolução nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, n. 195, ano 2020, p. 106, 08 de out. 2020.* Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoriacolegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>. Acesso: 01 março. 2024.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados dos anos de 2020 e 2021. (2024). Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/fiscalizacao-e-monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/teores-de-sodio-e-acucares-em-alimentos-industrializados/RELATRIODOMONITORAMENTODOTEORDESODIOEMALIMENTOSINDUSTRIALIZADOS2020e2021.pdf>
- BACKES AC, CANCELIER ACL. Práticas alimentares em crianças menores de dois anos: consumo de açúcar e bebidas adoçadas. *Arq. Catarin Med.* 47, n.1, p. 71-81, 2018.
- BATAL, M.; DEACONU, A.; STEINHOUSE, L. The nutrition transition and the double burden of malnutrition. In: *Nutritional Health: Strategies for Disease Prevention*. Cham: Springer International Publishing, 2023. p. 33-44.
- BERTOLDI, A.D. et al. Epidemiology, management, complications and costs associated with type 2 diabetes in Brazil: a comprehensive literature review. *Globalization and health*, v. 9, p. 1-12, 2013.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde.(2015a) Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos : um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 2. reimpr.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE (2015b). Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica. Brasília.
- BRASIL. Termo de Compromisso de 5 de novembro de 2018. (2018). Estabelece as metas nacionais para a redução do teor de açúcares em alimentos processados no Brasil.
- BRAZ, M., ASSUMPÇÃO, D. D., BARROS, M. B. D. A., & BARROS, A. D. A. (2019). Consumo de açúcares de adição por adolescentes em estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 24, 3237-3246.
- CONDE, W. L.; MONTEIRO, C.A. Nutrition transition and double burden of undernutrition and excess of weight in Brazil. *The American journal of clinical nutrition*, v. 100, n. 6, p. 1617S-1622S, 2014.

DA COSTA LOUZADA, M. L. ET AL. The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. *Public health nutrition*, v. 21, n. 1, p. 94-102, 2018.

ERVIN, R. B.; AL, E. Consumption of added sugar among US children and adolescents, 2005-2008. *NCHS data brief: 1-8* p. 2012.

ERVIN, R. B.; AL, E. Consumption of added sugar among US children and adolescents, 2005-2008. *NCHS data brief: 1-8* p. 2012. ERVIN, R. B.; OGDEN; L, C. Consumption of added sugars among US adults, 2005- 2010. *NCHS data brief: 1-8* p. 2013.

FAO/WHO. *Carbohydrates in Human Nutrition*. Geneva. 1998

FERREIRA, C. S. ET AL. Consumption of minimally processed and ultra-processed foods among students from public and private schools. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 37, p. 173-180, 2019.

GIESTA, J. M., ZOCHE, E., CORRÊA, R. D. S., & BOSA, V. L. (2019). Fatores associados à introdução precoce de alimentos ultraprocessados na alimentação de crianças menores de dois anos. *Ciência & Saúde Coletiva*, 24, 2387-2397.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 4. ed. São Paulo: IMESP, 2008. 1. ed. digital.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). *Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009): Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa Nacional de Saúde Escolar*. Rio de Janeiro: IBGE; 2009

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2020). *Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2021) *Pesquisa nacional de saúde do escolar: 2019*. Rio de Janeiro: IBGE.

JAIME, P. C.; PRADO, R. R. D.; MALTA, D. C. Influência familiar no consumo de bebidas açucaradas em crianças menores de dois anos. *Revista de Saúde Pública*, v. 51, p. 13s, 2017.

LEVY, RENATA BERTAZZI ET AL. (2012). Disponibilidade de "açúcares de adição" no Brasil: distribuição, fontes alimentares e tendência temporal. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, v. 15, p. 3-12.

MARÇAL G.M, MENDES M.M.E, FRAGOSO M.D.G.M., FLORÊNCIO T.M.M.T., BUENO N.B., CLEMENTE A.P.G. (2021) Association between the consumption of ultra-processed foods and the practice of breastfeeding in children under 2 years of age who are beneficiaries of the conditional cash transfer programme, Bolsa Família. *Public Health Nutr*. Aug;24(11):3313-3321.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2011). *Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022*. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2014). *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

MONTEIRO, C. A., LEVY, R. B., CLARO, R. M., DE CASTRO, I. R., & CANNON, G. (2010). Uma nova classificação de alimentos com base na extensão e propósito do processamento. *Cadernos de Saúde Pública*, 26(11), 2039-2049.

NDNS - National Diet and Nutrition Survey. (2019). *Resultados dos Anos 7 e 8 (combinados) do Programa Contínuo (2014/2015 a 2015/2016)*. Londres: Public Health England.

NETO, F. R. A.; NUNES, D. S. S. *Cromatografia: Princípios básicos e técnicas afins*. Rio de Janeiro, RJ, 2003.

NETO, R.O.; SCHETTINO, J. P. J.; SIQUEIRA, K. B. (2022) AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE AÇÚCAR EM IOGURTES BRASILEIROS. *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 3, n. 2, p. 22-37.

OLIVEIRA M, CÔNSOLO ZF, FREITAS CK, PEGOLO EG. (2018). Aleitamento Materno Exclusivo e introdução de alimentos industrializados nos primeiros dois anos de vida. *Multitemas, Campo Grande, MS*, v. 23, n. 54, p. 47-64, maio/ago.

OMS - Organização Mundial da Saúde. (2021). *World Health Organization releases guidelines to address 10 leading causes of death*. Disponível em: <https://www.who.int/news/item/09-12-2021-world-health-organization-releases-guidelines-to-address-10-leading-causes-of-death>. Acesso em 28 de março de 2024.

OPAS. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: PAHO, WHO; 2016

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Salt-smart Americas: a guide for country-level action. Washington, DC: PAHO, 2013.

PACHECO, F., SCHETTINO, J., VIEIRA, M., & SIQUEIRA, K. (2022). Análise do consumo de leite e derivados entre diferentes faixas de idade no Brasil. In: WORKSHOP DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA EMBRAPA GADO DE LEITE PIBIC/CNPQ, 26., Juiz de Fora.

POLYCARPO, I. E. A. D. M. (2019). Consumo e fontes de açúcares de adição e sua associação com fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis em adolescentes brasileiros - Estudo de riscos cardiovasculares em adolescentes (ERICA). Tese submetida ao corpo docente do Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro como parte dos requisitos necessários para obtenção do grau de Doutor em Ciências Nutricionais.

POPKIN BM, HAWKES C. Sweetening of the global diet, particularly beverages: patterns, trends, and policy responses. *Lancet Diabetes Endocrinol.* 2015; 4(2): 174-186.

PORTO, J. P., BEZERRA, V. M., PEREIRA NETTO, M., & ROCHA, D. D. S. (2022). Introdução de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças menores de seis meses no sudoeste da Bahia, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 27, 2087-2098.

REEDY, J., AND SUSAN M. KREBS-SMITH. Dietary sources of energy, solid fats, and added sugars among children and adolescents in the United States. *Journal of the American Dietetic Association.* 110: 1477-1484 p. 2010

ROMEIRO, A. C. T. Qualidade da dieta de brasileiros segundo consumo de frutas, legumes, verduras e alimentos ultraprocessados: inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018. 2021.

RUSSELL, C., BAKER, P., GRIMES, C., LINDBERG, R., & LAWRENCE, M. A. (2023). Global trends in added sugars and non-nutritive sweetener use in the packaged food supply: drivers and implications for public health. *Public Health Nutrition*, 26(5), 952-964.]

RUSSELL, C., GRIMES, C., BAKER, P., SIEVERT, K., & LAWRENCE, M. A. (2021). The drivers, trends and dietary impacts of non-nutritive sweeteners in the food supply: a narrative review. *Nutrition Research Reviews*, 34(2), 185-208.

SCAPIN, T.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R. P.C. Added sugars: Definitions, classifications, metabolism and health implications. *Revista de Nutrição*, v. 30, p. 663-677, 2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization, 2015. 51p. Disponível em: file:///C:/Users/soui/Downloads/9789241549028_eng.pdf. Acesso em: 30 jan. 2024.

ANEXOS

ANEXO 1. Descrição detalhada das amostras do Plano de Monitoramento do teor de açúcares em alimentos industrializadas - Anvisa (2022/2023): Categoria do produto, nome do produto, Unidade Federativa (UF) de coleta, laboratório responsável, resultados do teor de açúcares (g/100g ou mL ou porção) e método do ensaio.

Categoria do Produto	Nome do Produto	UF da coleta	Laboratório	Resultados (g/100g ou 100mL)	Conformidade	Método
"Petit suisse"	Queijo petit suisse	PR	LACEN-MG	13,40	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	37,76	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	42,50	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	54,43	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	42,85	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	35,10	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	41,57	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	53,09	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)

Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	37,11	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	43,20	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	46,03	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	SC	LACEN-SC	82,64	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	11,33	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	10,82	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	3,93	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	11,04	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	SC	LACEN-MG	9,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	SC	LACEN-MG	12,17	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	DF	LACEN-DF	15,30	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	9,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	11,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e

Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	10,80	Conforme	Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	8,60	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	11,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	6,01	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	SC	LACEN-MG	10,70	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	SC	LACEN-MG	11,89	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	11,69	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	6,90	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,70	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,83	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	12,26	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	12,03	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021

Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,64	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	75,33	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	51,25	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MS	LACEN-PA	11,42	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MS	LACEN-PA	8,86	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	58,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	33,17	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	19,06	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	20,24	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	20,88	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,57	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,33	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	25,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	25,77	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	27,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	28,83	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	30,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	29,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	28,93	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	38,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	44,00	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	34,07	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	32,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	26,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	27,17	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	21,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	20,47	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	27,63	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	26,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	13,37	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	14,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	23,97	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	26,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	21,33	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	20,63	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	33,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	38,47	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	22,73	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	18,67	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	35,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	31,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	23,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	19,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	40,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	61,60	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	66,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	69,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	76,80	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	63,33	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	70,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	32,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	31,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	41,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	37,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	20,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	31,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,90	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	25,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	28,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	8,60	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MS	LACEN-PA	10,15	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em

Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	8,88	Conforme	sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008) Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	10,28	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	16,39	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	11,80	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce	MS	LACEN-PA	12,62	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce	MS	LACEN-PA	24,74	Não conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce	MS	LACEN-PA	9,65	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce	MS	LACEN-PA	8,48	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	RN	LACEN-RN	58,67	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	25,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	19,91	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	SC	LACEN-MG	18,60	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	SC	LACEN-MG	16,30	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MG	LACEN-MG	18,00	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	PE	LACEN-MG	21,47	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	PE	LACEN-MG	22,60	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	PE	LACEN-MG	19,73	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	PE	LACEN-MG	21,70	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	19,33	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MG	LACEN-MG	24,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	22,03	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	23,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	11,88	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MG	LACEN-MG	23,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MG	LACEN-MG	26,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MS	LACEN-PA		Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	SC	LACEN-MG	34,33	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	SC	LACEN-MG	31,83	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	31,33	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	35,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	31,43	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	32,00	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	35,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	RS	LACEN-MG	29,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	RS	LACEN-MG	26,67	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	35,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	35,60	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	PE	LACEN-MG	31,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	28,54	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-

Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	30,67	Conforme	DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	SC	LACEN-MG	30,00	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	SC	LACEN-MG	27,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	30,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	31,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	36,50	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	31,07	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	33,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos recheados	Biscoito doce - Recheado	MG	LACEN-MG	33,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	27,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	28,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	30,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	31,33	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	31,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	32,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	27,33	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	RS	LACEN-MG	30,53	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	RS	LACEN-MG	27,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	PE	LACEN-MG	24,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	PE	LACEN-MG	22,87	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	27,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo rosquinhas	Biscoito doce - Rosquinha	MG	LACEN-MG	23,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	39,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	34,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	33,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	36,48	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	38,57	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	54,10	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	54,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	PE	LACEN-MG	39,00	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração

Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	PE	LACEN-MG	43,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	44,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	PE	LACEN-MG	34,30	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	PE	LACEN-MG	46,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	50,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	47,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	49,17	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	27,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	37,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	33,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	38,67	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	48,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	40,77	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	45,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	SC	LACEN-MG	42,53	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	27,50	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	41,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos tipo waffers	Biscoito doce - Waffer	MG	LACEN-MG	40,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos com recheio e com cobertura	Bolo com recheio e com cobertura	MG	LACEN-MG	37,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos com recheio e com cobertura	Bolo com recheio e com cobertura	MG	LACEN-MG	37,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos com recheio e sem cobertura	Bolo com recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	43,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura - Sem açúcar, Integral	MG	LACEN-MG	0,55	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	30,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	18,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	30,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	30,81	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	29,40	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bolos sem recheio e sem cobertura	Bolo sem recheio e sem cobertura	MG	LACEN-MG	33,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Zero lactose	MG	LACEN-MG	10,93	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Desnatado, Zero lactose	MG	LACEN-MG	5,52	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Desnatado, Zero lactose	MG	LACEN-MG	10,53	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021

logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Desnatado, Zero lactose	MG	LACEN-MG	3,77	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Desnatado	PR	LACEN-MG	2,90	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Desnatado	PR	LACEN-MG	3,09	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Parcialmente desnatado	PR	LACEN-MG	11,70	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Parcialmente desnatado	PR	LACEN-MG	12,06	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Parcialmente desnatado	PR	LACEN-MG	9,80	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
logurtes e outros leites fermentados	logurte com fruta - Parcialmente desnatado	PR	LACEN-MG	11,43	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	43,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	44,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Com inclusões	MG	LACEN-MG	38,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	49,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	41,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	36,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	37,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	43,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	43,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo aerado sem inclusões	Mistura para bolo aerado - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	46,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo cremoso sem inclusões	Mistura para bolo cremoso - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	57,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Mistura para bolo cremoso sem inclusões	Mistura para bolo cremoso - Sem inclusões	MG	LACEN-MG	61,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	11,26	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	10,68	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	3,56	Conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	9,41	Conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	10,72	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	5,97	Conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	9,77	Conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	9,45	Conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	RJ	LASP-ZS	11,61	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	4,26	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	5,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)

Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	5,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	6,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	6,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	11,40	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	8,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	8,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	3,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	7,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 -

Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,50	Conforme	IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	11,30	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,75	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	11,25	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,70	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	5,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,80	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	8,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	5,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores,

Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	6,00	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	5,60	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,62	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,75	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	9,70	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	8,25	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	10,00	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	11,60	Não conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	DF	LACEN-DF	1,07	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Néctares	Néctar	MS	LACEN-PA	11,60	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MS	LACEN-PA	11,90	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Néctares	Néctar	MS	LACEN-PA		Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	6,19	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	10,60	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	8,91	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	4,37	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	6,60	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	5,50	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	10,50	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Néctares	Néctar	MG	LACEN-MG	5,30	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	8,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	7,01	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	2,23	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	9,37	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	0,84	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)

Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	0,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	3,75	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	0,87	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	0,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco	DF	LACEN-DF	8,31	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,40	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,60	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	9,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	3,28	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 -

Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,18	Conforme	IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,60	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,11	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,11	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores,

Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,90	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,15	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	2,38	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	0,18	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrescos	Refresco - Em pó	DF	LACEN-DF	1,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	7,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)

Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	11,30	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	3,65	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	8,60	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	3,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	2,85	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 -

Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	5,25	Conforme	IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,10	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	3,90	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	8,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,31	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,40	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	3,30	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores,

Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,00	Conforme	Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	5,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	8,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	10,70	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,70	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	9,90	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,40	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)

Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	5,38	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	10,32	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	11,30	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	10,63	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	0,40	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	8,75	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	6,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	5,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,31	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,50	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Refrigerantes	Refrigerante	DF	LACEN-DF	4,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 -

Refrigerantes	Refrigerante	SP	IAL	10,16	Conforme	<p>Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)</p> <p>Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração</p> <p>Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p> <p>Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)</p>
"Petit suisse"	Queijo petit suisse	PR	LACEN-MG	13,40	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	37,76	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	42,50	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	54,43	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	42,85	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	35,10	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	41,57	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	53,09	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	37,11	Conforme	
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	43,20	Conforme	

Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	MS	LACEN-PA	46,03	Conforme	038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008) Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Achocolatados em pó	Achocolatado em pó	SC	LACEN-SC	82,64	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	11,33	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	10,82	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	3,93	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	MG	LACEN-MG	11,04	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	SC	LACEN-MG	9,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	SC	LACEN-MG	12,17	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Bebidas lácteas fermentadas	Bebida láctea fermentada	DF	LACEN-DF	15,30	Não conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	9,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	11,20	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	10,80	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 -

Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	8,60	Conforme	IN N°24 (MAPA, 2005) Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	DF	LACEN-DF	11,00	Conforme	Titulometria - Açúcares Redutores, Não Redutores e Totais - Método 14 - IN N°24 (MAPA, 2005)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	6,01	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	SC	LACEN-MG	10,70	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	SC	LACEN-MG	11,89	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	11,69	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	6,90	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,70	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,83	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	12,26	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	12,03	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Bebidas lácteas não fermentadas	Bebida láctea não fermentada	MG	LACEN-MG	8,64	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	75,33	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	51,25	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MS	LACEN-PA	11,42	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MS	LACEN-PA	8,86	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	58,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	33,17	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	19,06	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	20,24	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	20,88	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,57	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,33	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	25,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	25,77	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	27,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	28,83	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	30,67	Não conforme	detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	29,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	28,93	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	38,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	44,00	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	34,07	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	32,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	26,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	27,17	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	21,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	20,47	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	27,63	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	26,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	13,37	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	PE	LACEN-MG	14,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	23,97	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	24,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	26,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	21,33	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	SC	LACEN-MG	20,63	Conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	24,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	33,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RS	LACEN-MG	38,47	Não conforme	Cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por índice de refração
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	SC	LACEN-SC	22,73	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	18,67	Conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	35,67	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	31,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	23,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	19,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	40,33	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	61,60	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	66,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon

Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	69,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	76,80	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	63,33	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	RN	LACEN-RN	70,00	Não conforme	Método de Lane-Eynon
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	32,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	31,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	41,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	37,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	20,00	Conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	31,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	22,90	Não conforme	Determinação de açúcares em alimentos - DIOM-DIVISA-SQE-LAM-MET-0021
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio	MG	LACEN-MG	25,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos doces sem recheio	Biscoito doce - Sem recheio, Integral	MG	LACEN-MG	28,00	Não conforme	Glicídios totais em glicose - Técnica 040/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	8,60	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maria	MS	LACEN-PA	10,15	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)
Biscoitos Maria e Maisena	Biscoito doce - Maisena	MS	LACEN-PA	8,88	Conforme	Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)

Biscoitos
Maria e
Maisena

Biscoito doce
- Maisena

MS

LACEN-PA

10,28

Conforme

Glicídios redutores em glicose - Técnica 038/IV e Glicídios não redutores em sacarose - Técnica 039/IV (IAL, 2008)