

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos
Área de Bromatologia

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP:
Banco de dados de alimentos industrializados

Maria Stella Bonin Ito

Dissertação para obtenção do grau de
MESTRE

Orientadora:
Profa. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes

São Paulo
2003

Maria Stella Bonin Ito

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP:
Banco de dados de alimentos industrializados

**Comissão Julgadora
da
Dissertação para obtenção do grau de Mestre**

Profa. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes
orientador/presidente

Profa. Dra. Marilene De Vuono Camargo Penteado
1º. examinador

Prof. Dr. Heron Carlos Esvael do Carmo
2º. examinador

São Paulo, _____ de _____ 2003.

“De tudo, ficaram três coisas: a certeza de que estava sempre começando, a certeza de que era preciso continuar, e certeza de que seria interrompido antes de terminar”.

Fernando Sabino
(in “O encontro marcado”).

Aos meus pais Anna Maria e Dorival
pelo apoio, compreensão e paciência
na realização deste trabalho.

Wilson, pelo apoio e carinho em todos os momentos.
Aos meus filhos queridos Stephanie e Nicholas.

Agradecimentos

À Profª Elizabete Wenzel de Menezes, pela orientação e apoio.

À Profª Beatriz Rosana Cordenunsi, pelo apoio e sugestões.

Ao Prof. Heron Carlos Esrael do Carmo, pelas informações referentes à Pesquisa de Orçamentos Familiares da FIPE.

Aos colegas Cláudia, Marcelo e Rosana da FIPE, pelo incentivo.

À Profª Silvia Maria Franciscato Cozzolino, pelos conselhos sempre pertinentes.

Aos meus irmãos e cunhados, pelo incentivo.

Às secretárias Ângela, Isabel e Mônica, pela colaboração.

Às colegas Céphora, Elaine Francisco, Késia, Marisilda e Priscila, pelas sugestões durante a execução deste trabalho.

Às bibliotecárias Adriana e Leila, pelo pronto atendimento.

Aos colegas de trabalho, Adair, Alberto, Alexandra, Ana Cristina, Ana Paula, Eduardo, Eliana, Jaqueline, Lúcia, Márcia, Maria Luiza, Neusa, Paola, Patrícia, Rosecler, Tânia, pela amizade.

Às empresas do setor alimentício Bauducco, Dan Vigor, Ducoco, Danone, Hikari, Liotécnica, Nestlé, Oetker, Quaker, Refino de Óleos Brasil, Vigor, Sadia, Sakura, Seara, Unilever, Yakult, Yoki, que apoiaram este trabalho cedendo os dados.

À Fundação CAPES, pela bolsa de mestrado.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	01
2. OBJETIVOS.....	10
2.1 Geral.....	10
2.2 Específicos.....	10
3. MATERIAIS E MÉTODOS.....	11
3.1 Materiais.....	11
3.1.1 Seleção dos produtos alimentícios.....	11
3.1.2 Levantamento dos dados nas indústrias de alimentos.....	12
3.2 Métodos.....	12
3.2.1 Compilação de dados.....	12
3.2.2 Descrição dos grupos de alimentos.....	14
3.2.3 Avaliação dos dados.....	16
3.2.3.1 Critérios adotados para a avaliação dos dados enviados pelas empresas.....	16
3.2.4 Determinação de umidade e cinzas.....	18
3.2.5 Validação dos dados pelas indústrias.....	18
3.2.6 Elaboração do banco de dados.....	18
3.2.7 Autorização da divulgação dos dados.....	19
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	23
4.1 Dados compilados e avaliados.....	23
4.2 Perfil atual da TBCA-USP.....	64
4.3 Estimativa da ingestão de fibra alimentar.....	67
5. CONCLUSÃO.....	74
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	75
ANEXOS.....	85

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Exemplos de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP (TBCA – USP).....	21
Tabela 2 - Exemplos de identificação de alimentos contidos no índice da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP (TBCA – USP).....	22
Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados.....	25
Tabela 4 - Composição centesimal de leites e derivados	34
Tabela 5 - Composição centesimal de gorduras e óleos.....	41
Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados.....	43
Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos.....	52
Tabela 8 - Ingestão de fibra alimentar na Grande São Paulo, durante três décadas e suas principais fontes (g/dia).....	69

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Consumo domiciliar <i>per capita</i> de biscoitos, macarrão e massa instantânea (g/dia).....	32
Figura 2 - Consumo domiciliar <i>per capita</i> de derivados do leite (g/dia).....	38
Figura 3 - Consumo domiciliar <i>per capita</i> de leite pasteurizado e longa vida (g/dia).....	39
Figura 4 - Consumo domiciliar <i>per capita</i> de margarina e manteiga (g/dia)	40
Figura 5 - Consumo domiciliar <i>per capita</i> de embutidos (g/dia).....	49

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Principais identificadores adotados para a descrição de cada nutriente.....	15
Quadro 2- Disponibilidade de dados de acordo com as diferentes versões da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP e evolução de dados compilados.....	65

RESUMO

Informações sobre composição de alimentos são de grande importância em qualquer estudo sobre nutrição humana. A Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (BRASILFOODS) coordena as atividades nacionais sobre composição de alimentos e está ligada a Rede Latino-Americana de Dados de Composição de Alimentos (LATINFOODS), responsável pela elaboração da Tabela de Composição da América Latina.

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – Universidade de São Paulo (TBCA – USP) foi desenvolvida pelo BRASILFOODS e está disponível na Internet (<http://www.fcf.usp.br/tabela>), contendo dados sobre composição centesimal, fibra alimentar, vitamina A e carotenóides, ácidos graxos e colesterol e amido resistente.

Com a finalidade de ampliar as informações contidas no *Web site*, este trabalho teve por objetivo compilar e avaliar informações sobre a composição de alimentos industrializados. De acordo com as pesquisas de orçamentos familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE) foi observada a inclusão de novos produtos industrializados nos hábitos de consumo da população da Grande São Paulo, demonstrando, assim, a necessidade de informações detalhadas sobre a composição química destes alimentos.

Para a obtenção destas informações foi possível contar com a colaboração de empresas do setor alimentício e laboratórios oficiais que forneceram laudos analíticos, bem como informações analíticas detalhadas. Os dados obtidos foram criteriosamente avaliados, considerando as diversas etapas envolvidas neste processo, desde o plano de amostragem até o controle de qualidade analítico.

Após a compilação e avaliação, a composição centesimal de 747 alimentos industrializados foram introduzidas no *Web site* e as informações obtidas estão distribuídas de acordo com os seguintes grupos de alimentos: cereais e derivados (157); vegetais e derivados (21); gorduras e óleos (26); carnes e derivados (137); leites e derivados (85); açúcares e doces (42); e outros produtos (279).

Com a ampliação de informações da TBCA – USP, os profissionais têm acesso a dados atualizados, criteriosamente avaliados e mais próximos do perfil de consumo da população.

ABSTRACT

Data about food composition are very important to any study of human nutrition. The Brazilian Network of Food Data Systems (BRASILFOODS) has been coordinating the national activities about food composition and is linked to the Latin American Network of Food Data Systems (LATINFOODS) which is responsible for the elaboration of the Latin America database.

The Brazilian Food Composition Database was developed by BRASILFOODS and is available the Internet (<http://www.fcf.usp.br/tabela>). It contains data on proximal composition, dietary fiber, vitamin A and carotenoids, fatty acids and cholesterol and also resistant starch.

The main objective of the present work is to compile and evaluate data about composition of industrialized foods in order to increase data on the Web site. According to the Familiar Budget Research developed by *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)* and *Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE)*, new products have been included in the consumption habits of the population of Sao Paulo and its region, what shows a need of further information about those foods chemical composition.

In this respect, analytical results and detailed analytical information were provided by companies as well as official laboratories. The data were criteriously evaluated, considering the several steps involved in the process, from the sample plan to the analytical quality control.

The proximal composition of 747 industrialized foods were included in the Web site and these data are divided according to the following food groups: cereals and derivates (157); vegetables and derivates (21); fats and oils (26); meat and derivates (137); milk and derivates (85); sugar and sweets (42); and other products (279).

Due to such expansion of the Brazilian Food Composition Database, professionals have access to updated data which have been carefully evaluated and are now closer to the population consumption profile.

1- INTRODUÇÃO

Estudos sobre a importância da composição química dos alimentos e seu valor nutricional datam de 1894, quando W. O. Atwater elaborou a primeira tabela de composição de alimentos, a qual possibilitou o desenvolvimento dos primeiros conceitos sobre a relação entre dieta e saúde da população, iniciando o estudo das necessidades nutricionais (ARAYA, 1997).

Atualmente, uma das principais preocupações é o estabelecimento da relação entre a dieta consumida pela população e a prevalência e incidência de doenças crônicas não transmissíveis (ARAYA, 1997; DWYER, 1994). GREENFIELD & SOUTHGATE (1992) afirmam que: “O conhecimento da composição química dos alimentos é essencial no tratamento dietoterápico de doenças e qualquer estudo sobre nutrição humana”.

Os dados de composição de alimentos são úteis na elaboração de dietas para indivíduos, na avaliação do estado geral de saúde de uma população, na correlação entre o estado de saúde com determinadas doenças, para planejamento governamental a fim de que uma política agropecuária seja estabelecida, bem como, para pesquisas e desenvolvimento de indústrias na área alimentícia (LAJOLO & VANUCCHI, 1987; LAJOLO, 1995).

Considerando a importância dos dados sobre composição de alimentos, torna-se imperativa a elaboração de tabelas completas e atualizadas, as quais devem contemplar nutrientes e não nutrientes, estarem de acordo com a realidade local dos alimentos consumidos, levarem em conta os métodos analíticos e adotarem uma linguagem padrão para facilitar o intercâmbio de dados (LAJOLO & VANUCCHI, 1987).

Apesar da relevância dos dados sobre composição de alimentos, o Brasil, durante muito tempo, utilizou tabelas antigas. Alguns trabalhos foram realizados nas décadas de 40, 50 e início da década de 60 (LAJOLO & VANUCCHI, 1987).

Muitas tabelas de composição de alimentos disponíveis no Brasil são compiladas e/ou traduzidas. O uso destas informações deve ser feito com cautela, uma vez que os alimentos foram produzidos e/ou cultivados em diferentes países ou regiões. Dietas baseadas nestas tabelas podem apresentar erro nos cálculos (LAJOLO, 1987).

Outros problemas relacionados com tabelas de composição de alimentos referem-se a limitada confiabilidade dos dados (falta de descrição de procedimentos analíticos, reduzido número de amostras analisadas e/ou uso de técnicas inadequadas, entre outros) e à sua desatualização, por incluir alimentos, que não são freqüentemente consumidos ou por não incluir novos alimentos, além da falta de informações sobre vitaminas e minerais (LAJOLO, 1987; HOLDEN, 1997; GREENFIELD & SOUTHGATE 1992). Por essa razão, são utilizadas tabelas elaboradas por outros países para a complementação destes dados (ARAYA, 1997; DÁRDANO, 1987).

O Programa Virtual Nutri (PHILIPPI *et al.*, 1996), elaborado na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, está baseado na compilação, em sua maioria, de dados de composição provenientes de tabelas internacionais, publicações e rótulos de alimentos. Assim, o usuário deve ter conhecimento da procedência destas informações e considerá-las na interpretação dos resultados.

A problemática existente nas tabelas de composição de alimentos tem levado diversos pesquisadores a realizarem trabalhos de comparação entre diferentes tabelas. Os resultados encontrados indicaram uma variação considerável entre as diferentes tabelas de composição química de alimentos (PHILIPPI *et al.*, 1995; RIBEIRO *et al.*, 1995; BURGOS *et al.*, 1996; MARCHINI *et al.*, 1993).

RIBEIRO (2001) analisou 21 alimentos, na maioria produtos de merenda escolar, cujos resultados foram comparados com diversas tabelas de composição (IBGE, 1977), Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da Universidade de São Paulo (TBCA - USP) (USP, 1998) e *softwares* Virtual Nutri (PHILIPPI *et al.*, 1996) e Nut/Unifesp (ANÇÃO *et al.*, 1993), constatando diferenças entre todas as usadas. Cabe ressaltar que alimentos

destinados à merenda escolar, em sua maioria, são modificados para atender às exigências nutricionais do programa por isso, nem sempre são semelhantes aos comercializados (MENEZES *et al.*, no prelo).

As diferenças observadas nos dados de composição podem ser devido a inúmeros fatores tais como falta de padronização metodológica de tabelas, efeito das variedades genéticas da planta ou animal, tipo de solo, temperatura de cultivo, produção, estação do ano, condições de transporte, armazenamento e comercialização, da formulação de cada produto industrializado, entre outros.

Além dos fatores envolvidos com a variabilidade dos dados já mencionados, a composição dos alimentos consumidos pela população tem mudado ao longo dos anos. Este fato pode ser explicado pelo crescente desenvolvimento de novos produtos e processos tecnológicos e, também em decorrência da biotecnologia, resultando em um número crescente de novos alimentos disponíveis no mercado (ARAYA,1997). Por essa razão, informações atualizadas sobre a composição de produtos industrializados são cada vez mais necessárias (LAJOLO, 1995).

Alterações no hábito e padrão alimentar puderam ser evidenciadas em decorrência do avanço da tecnologia, dos processos evolutivos e até das novas descobertas da funcionalidade dos alimentos (RAND, 1987; LERNER, 2000). Simultaneamente, o processo de transição nutricional é caracterizado por modificações nos padrões alimentares, estando relacionado com mudanças econômicas, sociais e demográficas (MONTEIRO *et al.*, 1995; MORÓN & SCHEJTMAN, 1997; BARRETTO & CYRILLO, 2001).

No Brasil, o crescimento econômico, acompanhado por um processo de urbanização ocorreu especialmente na década de 70, com o surgimento de um grande parque industrial e a criação de um amplo mercado de trabalho urbano (TRABALHO, 1997). Para se ter uma idéia numérica da representatividade deste processo, em 1940, 31% da população residia em zonas urbanas. Este número passou para 81,23%, segundo o Censo 2000 (IBGE, 2001).

Uma outra mudança significativa ocorrida, diz respeito à participação feminina no mercado de trabalho. Nas décadas de 40, 50 e 60 esta participação representava 20% e, em 1991, superior a 34% (CYRILLO *et al.*, 1997). Segundo AQUINO (1999), a mulher tem importância significativa na seleção e consumo de alimentos da família. De maneira geral, o aumento da mão-de-obra feminina no mercado de trabalho e a urbanização tem como consequência o menor tempo disponível para o preparo dos alimentos em casa.

O estilo de vida, o grande número de produtos e ofertas de produtos alimentícios, o ritmo acelerado dos centros urbanos, o tempo restrito para o preparo de alimentos e o *marketing* sobre produtos industrializados estão contribuindo para as alterações nos hábitos de consumo alimentar (MORÓN & SCHEJTMAN, 1997; GARCIA, 1998).

Mudanças no perfil de consumo de alimentos têm ocorrido em diferentes regiões do mundo. Atualmente pode-se adquirir alimentos oriundos de diversos países, como por exemplo, biscoitos, queijos, requeijões e molhos. Ao mesmo tempo, a preparação dos alimentos sofreu mudanças significativas com a disponibilidade de alimentos pré-processados e congelados. Nos Estados Unidos, o consumo *per capita* de café, leite, ovos e carne vermelha diminuiu significativamente durante os últimos 30 anos, enquanto o consumo de queijos, bebidas não-alcoólicas e aves cresceu (REGMI, 2001).

Outro fator importante no comportamento do consumidor está relacionado com os meios de comunicação que contribuem para a escolha dos alimentos, nem sempre correta, e influenciam os gastos nos diferentes estratos sociais (MORÓN & SCHEJTMAN, 1997).

De forma geral, observa-se em diversos países um aumento crescente do consumo de alimentos industrializados. No Brasil, em decorrência do Plano Real, houve um aumento do poder aquisitivo das classes de menor renda, o qual propiciou benefícios para as indústrias de alimentos, tanto nos alimentos básicos como naqueles de maior valor agregado provocando

mudanças no comportamento do consumidor de alimentos e bebidas (VIEGAS, 2001; NEVES *et al.*, 2000).

O quadro de estabilidade econômica, gerado pelo Plano Real, atraiu empresas multinacionais para o setor brasileiro de alimentos, visando a expansão do mercado consumidor. Atualmente, as indústrias nacionais de alimentos vêm passando por um forte movimento de fusões e aquisições com aumento de lançamentos de novos produtos nas grandes indústrias. Ao mesmo tempo observa-se, de acordo com as pesquisas de orçamentos familiares (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Fundação de Pesquisas Econômicas (FIPE), a queda de consumo de alimentos básicos como arroz, feijão, frutas, verduras. Em contrapartida, alimentos panificados, refrigerantes e cervejas apresentaram variações positivas o que demonstra uma tendência à sofisticação do consumo de alimentos (VIEGAS, 2001).

Nesse sentido, vários autores constataram, nas últimas décadas mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros, as quais estão fortemente relacionadas com o fenômeno da urbanização (OLIVEIRA, 1997; GALEAZZI *et al.*, 1996).

O impacto resultante destas mudanças no perfil de consumo alimentar pôde ser verificado no estado nutricional da população brasileira com o aumento da obesidade e diminuição da desnutrição em determinadas regiões do país (MONDINI & MONTEIRO 1995; MONTEIRO *et al.*, 2000; MONDINI & MONTEIRO, 1997; MORÓN & SCHEJTMAN, 1997). Cabe ressaltar que tais mudanças no padrão alimentar ocorrem de forma independente da classe social (IBGE, 1999).

Concomitantemente, em decorrência da urbanização, houve uma diminuição progressiva da atividade física, gerando um aumento na morbidade e mortalidade associadas à obesidade, ressaltando que a obesidade é considerada como um fator de risco para várias doenças como diabetes tipo II, hipertensão, doenças cardiovasculares (FRANCISCHI *et al.*, 2000; BARRETTO & CYRILLO, 2001; MONDINI & MONTEIRO, 1995). Dados recentemente divulgados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia

apontam que 80% da população brasileira adulta é sedentária e 32% é obesa (FRANCISCHI *et al.*, 2000).

O conhecimento do consumo alimentar tem amplas aplicações, entre elas, na estrutura do gasto familiar, nos índices de preços ao consumidor, nos estudos de pobreza (PONTES, 1999; GALEAZZI *et al.*, 1996). Além disso, permite priorizar alimentos e nutrientes para serem analisados, visando a elaboração de tabelas de composição.

O *International Network of Food Data Systems* (FAO & INFOODS, 2000), estabelecido em 1984 pela Universidade das Nações Unidas (UNU), tem a finalidade de estimular e traçar diretrizes para melhorar a qualidade e a disponibilidade de informações sobre composição de alimentos, fornecendo diretrizes com base científica para que pesquisadores, analistas e compiladores possam produzir dados confiáveis e adequados (SCRIMSHAW, 1994; RAND, 1987).

Em novembro de 1986, foi realizada uma reunião com a finalidade de revisar o estado atual das tabelas de composição de alimentos nos países da América Latina e Caribe. Foram propostos programas de ação, visando atualizar as tabelas e estabelecer uma rede de trabalho de profissionais e instituições interessadas em composição de alimentos, por meio da estruturação da Rede Latino-americana de Dados de Composição de Alimentos (LATINFOODS) (BRESSANI, 1987a,b).

Na América Latina, com a coordenação da Rede Latino-americana de Dados de Composição de Alimentos (FAO & LATINFOODS, 2000) foram criados capítulos nacionais em diversos países: ARGENFOODS, BOLIVIAFOODS, BRASILFOODS, CHILEFOODS, VENEZUELAFOODS, entre outros (SCRIMSHAW, 1994). No Brasil, criou-se a Rede Brasileira de Dados de Composição de Alimentos (BRASILFOODS), com sede na Universidade de São Paulo, e responsável pela centralização e coordenação das atividades sobre composição de alimentos, bem como a elaboração do banco de dados brasileiro de composição de alimentos (LAJOLO & MENEZES, 1996).

Para a obtenção de informações sobre composição de alimentos, a forma ideal é a análise direta de cada alimento. Entretanto, é onerosa, trabalhosa e exige uma infra-estrutura sofisticada e pessoal bem treinado. Uma outra maneira é por meio da compilação de dados, uma forma válida para a obtenção de informações, desde que seja bem conduzida, considerando cada caso (LAJOLO & MENEZES, 1996). Uma série de critérios de compilação e avaliação dos dados deve ser previamente estabelecida para garantir a confiabilidade das informações. Um modelo de compilação e avaliação de dados de fibra alimentar em alimentos brasileiros foi proposto por MENEZES *et al.*, (2000).

Com o intuito de uniformizar os dados sobre composição de alimentos o INFOODS criou uma sistemática de identificação de nutrientes e alimentos, visando facilitar a troca de informações entre analistas, compiladores e outros bancos de dados de várias regiões do mundo. Para a identificação dos nutrientes, utilizou-se os *tagnames* ou identificadores, que inclui o nome do nutriente e sua denominação mais conhecida, o fundamento do método analítico empregado para sua quantificação, e a unidade por 100g de porção comestível (KLENSIN, 1989; BURLINGAME, 1996).

Com a finalidade de implementar as atividades relativas à composição de alimentos no Brasil foi criado o Projeto Integrado de Composição de Alimentos, coordenado pelo Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas – USP. Ele está ligado ao BRASILFOODS (INFOODS/LATINFOODS) e ao Grupo de Trabalho de Composição de Alimentos da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), além de contar com a participação de diversas Universidades, organizações e indústrias de alimentos (MENEZES *et al.*, 2002).

Um dos produtos desse Projeto foi a criação da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP (TBCA – USP) (USP, 1998) elaborada seguindo os critérios do INFOODS/LATINFOODS, visando a obtenção de dados confiáveis e atualizados sobre composição de alimentos.

A versão de 2001 da TBCA - USP contém a composição centesimal de cerca de 700 alimentos; fibra alimentar total de 226 alimentos, amido resistente de 128 alimentos, vitamina A e carotenóides de 290 alimentos, ácidos graxos de 70 alimentos e colesterol de 49 alimentos (MENEZES *et al.*, 2002).

De acordo com a mudança no perfil de consumo de alimentos, há necessidade de informações sobre alimentos industrializados, bem como, a ampliação e inclusão de outros alimentos e nutrientes.

Outra atividade nacional sobre composição de alimentos, coordenada pela UNICAMP, foi iniciada em 1996 para a elaboração de uma tabela de composição de alimentos, sendo realizados até o momento dois estudos colaborativos e um plano de amostragem nacional (GALEAZZI *et al.*, 2002).

Posteriormente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), preocupada com esse quadro de transformações no perfil de consumo, publicou duas resoluções. A Resolução RDC nº 39, de 21 de março de 2001 (BRASIL, 2001a), que determina a utilização da Tabela de Valores de Referência sobre porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional, e a Resolução RDC nº 40, de 21 de março de 2001 (BRASIL, 2001b), que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados, implantando a rotulagem nutricional obrigatória, com prazo limitado, para as empresas adequarem os rótulos de seus produtos.

O objetivo da ANVISA é informar o consumidor sobre a composição do alimento cuja rotulagem deve incluir informações referentes ao valor energético; às quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio e, que percentual estas quantidades representam em relação a uma dieta de 2.500 “calorias”.

Nos rótulos, as informações nutricionais devem ser apresentadas em porções conforme a legislação específica e os percentuais de valores diários. Os valores constantes na informação nutricional podem ser obtidos pelas médias de dados especificamente obtidos nas análises físico-químicas

de amostras representativas do produto a ser rotulado ou por meio de Tabelas de Composição de Alimentos e Bancos de Dados de Composição de Alimentos.

Em virtude da necessidade de atualização e ampliação de dados de composição de alimentos nacionais bem como do crescente consumo de alimentos industrializados e a deficiência sobre sua composição, iniciativas para a obtenção destas informações são necessárias e relevantes.

2- OBJETIVOS

2.1 GERAL

Ampliar e atualizar dados de produtos industrializados na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP (TBCA - USP).

2.2 ESPECÍFICOS

2.2.1 Identificar novos alimentos para inclusão na TBCA – USP de acordo com o perfil de consumo da população.

2.2.2 Compilar e avaliar dados nacionais de alimentos industrializados fornecidos por empresas do setor alimentício.

3- MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 Materiais

3.1.1 Seleção dos produtos alimentícios

A seleção dos alimentos a serem incluídos na TBCA – USP baseou-se na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e na Pesquisa de Orçamentos Familiares da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE). Os dados do IBGE foram da região metropolitana de São Paulo e os dados da FIPE da cidade de São Paulo. Para esta pesquisa foram considerados os hábitos de consumo familiar para a população da Grande São Paulo. As pesquisas foram realizadas entre agosto de 1974 e agosto de 1975 (IBGE, 1978), março de 1987 e fevereiro de 1988 (IBGE, 1991), outubro de 1995 e setembro de 1996 (IBGE, 1998) e maio de 1998 e junho de 1999 (FIPE, 1999), respectivamente.

O banco de dados da POF/FIPE 98/99 contém informações sobre alimentação, habitação, transporte, despesas pessoais, vestuário, saúde, educação. Para este trabalho, somente foram utilizadas as do grupo de alimentação. Este banco, dividido em subgrupos, apresenta informações detalhadas quanto a quantidade do alimento, valor unitário, valor pago, produto, marca, tipo e embalagem. Algumas adaptações das informações foram necessárias para facilitar a consulta do item desejado em comparação com outras fontes de dados. Essas adaptações incluíram a classificação dos produtos por grupos, a conversão dos valores em outras unidades de medida e a eliminação de alguns itens não especificados e não utilizados na presente proposta de trabalho.

Com relação à conversão de valores, os produtos de maior consumo cuja apresentação não informava o peso foi determinada a transformação em kg. Por exemplo, as hortaliças e frutas continham informações sobre a forma como são comercializadas, ou seja, pé, maço, dúzia, etc. Assim, para a conversão dos produtos em kg foi utilizado o *Web site* da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP, 2001), que

possui o item *cotações* onde estão descritos os produtos, a variedade, a classificação, o preço, a unidade e o peso. Também foram observadas e corrigidas algumas incoerências nas unidades de medida tais como: ovos em ml, farinha de milho em maço, etc. No caso de alimento líquido, o volume foi convertido em g de acordo com a densidade do produto (Anexo A).

3.1.2 Levantamento dos dados nas indústrias de alimentos

Com base na avaliação de consumo, os produtos industrializados foram selecionados e, posteriormente, as indústrias alimentícias e laboratórios de análises foram contatados para a obtenção dos dados.

Cabe ressaltar que nos contatos iniciais foram feitas explanações sobre os objetivos do trabalho proposto, enfatizando a importância da inclusão dos produtos industrializados na TBCA – USP (USP, 1998) e a legislação vigente. Por essa razão, foi enviada uma solicitação oficial dos coordenadores da TBCA - USP para cada responsável das empresas, com informações detalhadas sobre o Projeto Integrado de Composição de Alimentos.

Em seguida, as empresas confirmaram sua participação e iniciou-se todo o procedimento para a obtenção das informações. Foram necessárias algumas reuniões para esclarecimentos de dúvidas e fornecimento de dados diretos pelas empresas que possuem laboratórios internos e/ou por laboratórios específicos no caso das empresas que terceirizam suas análises (laudos analíticos), bem como informações detalhadas sobre procedimento analítico e dos produtos.

3.2 Métodos

3.2.1 Compilação de dados

A compilação e avaliação basearam-se nas diretrizes do formulário de compilação de dados sobre composição de alimentos, elaborado com a finalidade de direcionar e orientar a forma de coleta de dados (MENEZES *et*

al., 1997). Considerando a especificidade dos produtos industrializados e as dificuldades encontradas no levantamento dos dados, este formulário foi modificado. Um novo formulário foi redigido, o qual está apresentado no Anexo B, e inclui os seguintes itens:

- 1- Identificação: Nesse item são coletadas informações referentes à empresa (nome, endereço, ramo de atividade, unidade industrial).
- 2/3-Contato: Pessoas de contato, departamento/seção, telefone/fax, e-mail, datas dos contatos e posição dos dados.
- 4- Produtos: Relação dos produtos comercializados.
- 5- Análise: Análise dos produtos (realizada pela própria empresa ou por laboratórios terceirizados).
- 6- Composição centesimal: Composição de nutrientes por 100 g de porção comestível do alimento (umidade, cinzas, proteína, lipídios, carboidratos e fibra alimentar total). No caso de proteínas, o fator de conversão do nitrogênio adotado para o cálculo deve ser especificado.
- 7- Metodologia empregada para cada um dos nutrientes analisados.
- 8- Outras informações sobre os alimentos.

Para a identificação dos alimentos, foi adotada uma descrição detalhada, de acordo com o sistema proposto pelo INFOODS (TRUSWELL *et al.*, 1991) e pelo LATINFOODS (FAO, 1995). Devido ao perfil dos alimentos industrializados, esta identificação foi ampliada e adequada aos produtos nacionais e está descrita no Anexo C (Identificação dos alimentos). Atualmente, esta identificação está constituída de informações detalhadas sobre as características do alimento analisado: nome genérico, tipo (I-IV), parte analisada, grau de maturação, tipo e grau de processamento (I-IV), nome comercial, nome científico, nome em inglês, origem dos dados e número da referência bibliográfica. Paralelamente, é fornecida a referência bibliográfica da origem de cada informação. No presente estudo, como se refere a alimentos industrializados, estão presentes os nomes das empresas (Anexo C).

Quanto a identificação dos nutrientes, foram utilizados os identificadores ou *tagnames*. O *tagname* inclui o fundamento do método analítico empregado na quantificação do nutriente, a unidade por 100 g de porção comestível, os comentários sobre o nutriente e exemplos de tabelas em que estão sendo utilizados identificadores (KLENSIN *et al.*, 1989; BURLINGAME, 1996). O Quadro 1 apresenta os principais identificadores adotados.

3.2.2 Descrição dos grupos de alimentos

Cada alimento foi classificado por grupos conforme a sua origem, considerando a estrutura já desenvolvida para a TBCA – USP e de acordo com o LATINFOODS (FAO, 1995).

- A: Cereais e derivados
- B: Vegetais e derivados
- C: Frutas e derivados
- D: Gorduras e óleos
- E: Pescados e derivados
- F: Carnes e derivados
- G: Leite e derivados
- H: Bebidas
- J: Ovos e derivados
- K: Açúcares e doces
- M: Comidas rápidas
- N: Alimentos para regimes especiais
- P: Alimentos regionais
- Q: Alimentos infantis
- R: Alimentos industrializados
- S: Alimentos preparados
- T: Alimentos não cultivados

Quadro 1- Principais identificadores adotados para a descrição de cada nutriente

Componente	Unidade	Identificador (INFOODS)
Umidade	g	<WATER> Umidade em estufa a 105 °C.
Proteína	g	<PROCNT> Total de proteínas, calculado pelo total de nitrogênio. Para a conversão do nitrogênio total em proteínas foi adotado o padrão de fatores FAO/73. Dessa forma, quando os valores disponíveis foram calculados empregando outros fatores; estes foram convertidos de acordo com os FAO/73. Produtos animais : Carnes e peixes – 6,25; Caseína – 6,40; Gelatina – 5,55; Leite e derivados – 6,38; Leite humano - 6,37; Ovo: inteiro - 6,25; albumina - 6,32; vitelina - 6,12. Produtos vegetais : Arroz e farinha de arroz – 5,95; Aveia – 5,83; Centeio e farinha de centeio – 5,83; Cevada e farinha de cevada – 5,83; Feijões – 6,25; Milho – 6,25; Nozes : Brasil – 5,46; outras – 5,30; Soja – 5,71; Trigo : inteiro – 5,83; farelo – 6,31; embrião – 5,80; endosperma – 5,70; Para os demais alimentos foi utilizado o fator 6,25.
Lipídios	g	<FAT> Lipídios totais. <FATCE> Lipídios totais obtidos através de extração contínua.
Cinzas	g	<ASH> Cinzas.
Fibra alimentar total	g	<FIBTG> Fibra alimentar total determinada por métodos enzimico-gravimétricos, ou não enzimico-gravimétricos para vegetais e frutos com reduzido teor de amido (AOAC). (CHO <i>et al.</i> , 1997, LI e CARDOZO, 1992).
Carboidratos totais	g	<CHOCDF> Carboidratos totais, calculados por diferença : 100 gramas – gramas totais de água, proteína, lipídios e cinzas. Portanto inclui a fração fibra alimentar.
Energia	kcal	<ENERC-KCAL> Energia total metabolizável, calculada a partir da energia procedente dos nutrientes, considerando os fatores de conversão de Atwater: kcal = {[4x g proteína] + [4x g carboidratos (carboidratos totais – fibra alimentar)] + [9x g lipídios] + [7x g etanol]}.

Fonte: TBCA – USP (USP, 1998).

3.2.3 Avaliação dos dados

3.2.3.1 Critérios adotados para a avaliação dos dados enviados pelas empresas

Para avaliação dos resultados analíticos fornecidos pelas indústrias, foram adotados vários critérios. De um modo geral, estes critérios basearam-se no número de amostras, plano de amostragem, tomada de amostra, método analítico empregado e controle de qualidade analítico. Os laboratórios oficiais, que prestam serviços para a maioria das empresas, têm implantado um sistema de qualidade laboratorial visando garantir a confiabilidade das informações e seu credenciamento. Este fato facilita significativamente a avaliação dos resultados e garante sua qualidade.

No que se refere ao plano de amostragem, é necessário que, para os produtos industrializados, as amostras sejam coletadas de pelo menos 3 lotes, a fim de assegurar a representatividade na análise do alimento, considerando as suas próprias variações.

A composição do alimento pode sofrer modificações por fatores como, a época do ano, a temperatura, o armazenamento e outras condições ambientais (LAJOLO, 1987). Como exemplo, podemos citar uma indústria de aveia, que, para garantir a representatividade dos resultados analíticos, coletou amostras de diversos lotes e em diferentes épocas do ano. Estas práticas relativas ao plano de amostragem têm por objetivo garantir os resultados de composição mais próximos da realidade.

Há casos em que a indústria de alimentos, no intuito de garantir a qualidade do produto final e a coerência da composição de acordo com a rotulagem nutricional, desenvolve a qualificação e a certificação dos fornecedores de matérias-primas. A especificação da matéria-prima deve atender às exigências pré-definidas pela indústria, as quais serão controladas por meio de análises no recebimento, com o intuito de minimizar as variações no produto final. Este controle também deve ser realizado

durante as outras etapas da produção. Práticas como estas garantem a confiabilidade dos dados analíticos, permitindo desta maneira a sua utilização.

Quanto a amostragem em estudo, é importante sua identificação completa e segura, bem como, o processo de homogeneização adotado, que será desenvolvido de acordo com as características de cada produto e nutriente a ser analisado.

Para a compilação e avaliação dos dados, foi considerado o método analítico empregado em cada determinação, sendo fundamental sua validação.

Os laudos fornecidos pelas empresas foram criteriosamente avaliados baseando-se na metodologia e em todo o procedimento analítico utilizado. Os métodos utilizados estão expressos por meio dos identificadores adotados (Quadro 1).

Com relação à análise de fibra alimentar, foram utilizados somente os dados determinados por métodos enzimico-gravimétrico da AOAC (CHO *et al.*, 1997). LI & CARDOZO (1992) desenvolveram um método não enzimico-gravimétrico para a determinação de FA em vegetais e frutas, baseando-se no baixo teor de amido destes alimentos.

Muitas empresas e laboratórios utilizam diferentes fatores para a conversão do nitrogênio total em proteínas. Dessa forma, quando os valores disponíveis foram calculados empregando outros fatores, estes foram convertidos de acordo com os fatores da FAO/73 conforme demonstrado no Quadro 1.

Outros laudos não incluíam as informações sobre umidade e cinzas dos produtos, sendo necessária a determinação destes nutrientes, a fim de complementar as informações disponíveis.

É importante ressaltar que muitos dados compilados não puderam ser utilizados. Duas foram as razões principais: apresentavam resultados analíticos obtidos por métodos inadequados, e não contemplavam critérios mínimos adotados na avaliação da qualidade dos dados.

3.2.4 Determinação de umidade e cinzas

Algumas indústrias de alimentos consultadas não dispunham de informações sobre umidade e/ou cinzas. Desta maneira, estes nutrientes foram quantificados no Laboratório de Química, Bioquímica e Biologia Molecular do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da FCF/USP, seguindo as técnicas descritas pela *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC, 1995), empregando os identificadores descritos no Quadro 1.

Os alimentos analisados foram: biscoitos doces e salgados, iogurtes, bebidas lácteas, requeijões, queijos, missô, sobremesa láctea, amendoim. Os requeijões e queijos foram enviados pelas empresas e o restante foi adquirido, conforme suas respectivas marcas, no comércio local. Os resultados analíticos complementares sobre o teor de umidade e cinzas (g/100g alimento) estão apresentados no Anexo D.

3.2.5 – Validação dos dados pelas indústrias

Após a complementação das análises, novos cálculos dos valores de energia, carboidratos e proteínas foram realizados e os resultados foram submetidos à apreciação das indústrias visando a ratificação e a obtenção de autorização para a divulgação dos dados no *Web site* da TBCA – USP.

3.2.6 – Elaboração do banco de dados

A partir dos resultados obtidos, foi elaborado um banco de dados de acordo com a estrutura já desenvolvida para a TBCA – USP, composto de três arquivos:

1 - Dados: apresenta os valores numéricos referentes a 100g de porção comestível do alimento. O número de lotes analisados está

representado pela letra n. O componente que não foi analisado está indicado por n.a. e o componente, cujo teor não foi detectado, por n.d. A Tabela 1 contém exemplos de alguns dados apresentados.

2 - Índice: apresenta os alimentos por ordem alfabética, informações adicionais quanto ao nome do alimento, grupo ao qual foi incluído, código do alimento e número da referência bibliográfica de acordo com a procedência do alimento. A Tabela 2 contém exemplos de identificação de alguns alimentos contidos no índice.

3 - Referências Bibliográficas: apresenta as informações detalhadas quanto à origem dos dados. As referências dos produtos industrializados compilados estão apresentados no Anexo C.

A estrutura descrita representa a forma como os dados são apresentados *on line* na TBCA – USP.

3.2.7 Autorização da divulgação dos dados

As empresas que autorizaram a inclusão e divulgação dos dados e o nome da empresa no *Web site* da TBCA – USP foram:

- Bauducco & Cia. Ltda;
- Dan Vigor Indústria e Comércio de Laticínios Ltda;
- Ducoco Produtos Alimentícios S.A.;
- Danone S.A.;
- Hikari Indústria e Comércio Ltda;
- Liotécnica Indústria e Comércio Ltda;
- Nestlé Indústria e Comércio Ltda;
- Oetker Produtos Alimentícios Ltda;
- Quaker Brasil Ltda;
- Refino de Óleos Brasil Ltda;
- S.A. Fábrica de Produtos Alimentícios Vigor;
- Sadia S.A.;

- Sakura Nakaya Alimentos Ltda;
- Seara Alimentos S.A.;
- Unilever Best Foods Ltda;
- Yakult S.A. Indústria e Comércio;
- Yoki Alimentos S.A.

Tabela 1 - Exemplos de dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP (TBCA - USP)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A	Aveia, flocos, finos, "Neston"	1	9.00	352	16.32	8.40	64.48	1.80	11.80
A	Biscoito, doce, "Carícia"	1	3.26	460	9.10	17.70	68.56	1.38	2.60
A	Biscoito, doce, "Tostitas"	1	2.80	430	10.30	11.70	73.51	1.69	2.70
A	Biscoito, doce, banana/aveia/mel, "Gran'dia"	1	1.60	449	7.60	13.80	75.90	1.10	2.30
D	Gordura vegetal hidrogenada, "Mesa"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
D	Margarina e manteiga, c/ sal, Vigor cremosa"	1	48,8	450	<0,10	50,00	<0,10	1,20	0,00
D	Margarina, c/ sal, uso geral, "Amélia"	1	37,5	540	<0,10	60,00	<0,10	2,50	0,00
D	Óleo, canola, "Vigor"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
F	Almôndega, peru, "Sadia"	1	71.77	132	15.88	5.83	3.89	2.63	n.a
F	Empanados, coxinha de frango, "Sadia"	1	49.64	232	11.28	7.77	29.2	2.11	n.a
F	Medalhão, coxa de peru, "Sadia"	1	68.41	168	16.24	9.89	3.4	2.06	n.a
F	Salsicha de frango, "Sadia"	1	66.69	182	13.37	12.38	4.15	3.41	n.a
G	Bebida láctea, frutas vermelhas, "Dan Up"	1	81.00	85	2.70	2.40	13.20	0,70	0.00
G	Bebida láctea, frutas, vitamina, "Dan Up"	1	79.00	93	2.70	2.40	15.16	0,74	0.00
G	Bebida láctea, morango, "Dan Up"	1	80.00	89	2.70	2.40	14.19	0,71	0.00
G	Bebida láctea, morango, c/ iogurte, "Agite"	1	82.00	76	2.90	1.40	13.00	0,70	0.00
K	Ovo, páscoa, "Twingo"	1	0,91	536	6,30	29,25	61,97	1,57	0,00
K	Ovo, páscoa, brigadeiro, "Bauducco"	1	1,62	524	4,90	27,28	64,63	1,57	0,00
K	Ovo, páscoa, chocolate ao leite e chocolate meio amargo, "Barbie"	1	1,31	518	14,87	25,98	56,26	1,58	0,00
K	Ovo, páscoa, chocolate branco, "Bauducco"	1	1,69	527	7,17	28,37	60,68	2,09	0,00
R	Bolo, "Gran Natale"	1	21,25	378	6,34	13,23	58,43	0,75	0,00
R	Bolo, baunilha, recheado c/ morango, "Lanchucco"	1	19,89	407	5,97	18,17	54,94	1,03	0,00
R	Creme, doce de leite, "Danete"	1	68.00	144	3.80	3.90	23.37	0.93	0.00
R	Curau, c/ coco, mistura p/, "Hikari"	1	4.38	406	2.00	5.40	88.06	0.16	0.80

Tabela 2 - Exemplos de identificação de alimentos contidos no índice da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - USP (TBCA - USP)

ALIMENTO	CÓDIGO		GRUPO DE ALIMENTOS	ORIGEM DOS DADOS
Achocolatado, pó, "Nescau"	K	20	AÇÚCARES E DOCES	321
Biscoito, doce, coberto c/ chocolate branco, "Calipso"	A	472	CEREAIS E DERIVADOS	321
Biscoito, doce, coberto c/ chocolate, "Calipso"	A	471	CEREAIS E DERIVADOS	321
Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Danone"	A	535	CEREAIS E DERIVADOS	322
Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Tostines"	A	495	CEREAIS E DERIVADOS	321
Biscoito, salgado, "Acqua"	A	486	CEREAIS E DERIVADOS	321
Canjica, mistura p/, "Hikari"	R	102	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	325
Chocolate, pó, "Hikari"	K	21	AÇÚCARES E DOCES	325
Creme de leite, UHT, "Nestlé"	G	167	LEITE E DERIVADOS	321
Creme, chocolate branco, "Danete"	R	106	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	322
Creme, chocolate, "Danete"	R	104	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	322
Creme, doce de leite, "Danete"	R	105	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	322
Farinha de rosca, "Hikari"	A	510	CEREAIS E DERIVADOS	325
logurte, natural, "Vigor"	G	177	LEITE E DERIVADOS	326
logurte, natural, batido, light, "Vigor"	G	169	LEITE E DERIVADOS	326
logurte, natural, desnatado, "Vigor"	G	183	LEITE E DERIVADOS	326
logurte, natural, levemente adoçado, "Danone"	G	189	LEITE E DERIVADOS	322
logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de abacaxi, "La Selección"	G	216	LEITE E DERIVADOS	322
Leite, vaca, c/ frutas, vitamina, UHT, "Vigor"	G	170	LEITE E DERIVADOS	326
Milho, fubá, "Hikari"	A	512	CEREAIS E DERIVADOS	325
Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, cru, "Hikari"	A	504	CEREAIS E DERIVADOS	325
Milho, pipoca, p/ microondas, natural, cru, "Hikari"	A	503	CEREAIS E DERIVADOS	325
Pão de batata, mistura p/, "Hikari"	R	98	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	325
Pão de queijo, pó, "Hikari"	R	99	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	325
Queijo, requeijão, cremoso, "Vigor"	G	186	LEITE E DERIVADOS	326
Salgados, mistura p/, "Hikari"	R	103	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	325
Flan, baunilha, c/ calda de caramelo, "Danone"	R	107	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	322
Pudim, chocolate, "Dany"	R	108	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	322

4- RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Dados compilados e avaliados

Para que os dados de composição de alimentos industrializados fossem compilados, foi realizada uma seleção com base nas informações sobre o consumo alimentar *per capita*, utilizando as Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (IBGE, 1978,1991,1998) e da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE) (FIPE, 1999). De acordo com estas pesquisas, alguns alimentos, como arroz e feijão, passaram a ser menos consumidos; em contrapartida, houve um aumento no consumo de produtos industrializados como biscoitos, iogurtes, entre outros.

Comparando as informações das duas instituições sobre o consumo de alimentos industrializados, a POF da FIPE (FIPE, 1999) incluiu em sua pesquisa de 1999 maior diversidade de produtos. Dentre os derivados do leite, por exemplo, a FIPE apresenta os seguintes produtos: leite aromatizado, leite gelificado, queijo *petit suisse*, sobremesas lácteas, e outros produtos os quais não são contemplados nas POF do IBGE, apesar de fazerem parte do consumo alimentar principalmente das populações das cidades de médio e grande porte.

As mudanças observadas no padrão alimentar, ao longo das últimas três décadas, são decorrentes da urbanização acelerada, globalização, desenvolvimento da tecnologia, compra, venda e distribuição dos alimentos. Obrigando contínuas inclusões nas bases de dados de composição de alimentos.

Após levantamento dos produtos mais consumidos pela população, foram compilados e avaliados dados de composição centesimal de 747 produtos industrializados e incluídos, na TBCA – USP. De acordo com a tendência identificada de consumo, foram incluídos novos produtos industrializados como biscoitos doces e salgados, iogurtes, queijos e

requeijões, margarinas, misturas em pó, molhos, doces, produtos cárneos, entre outros.

Os dados de composição destes alimentos estão distribuídos de acordo com os grupos de alimentos a que pertencem e estão apresentados nas Tabelas 3 - 7.

No grupo dos cereais, foram incluídos, aproximadamente, 80 tipos diferentes de biscoitos, de várias marcas, como biscoitos água e sal, água, integral, com gergelim, sabor multicereais; biscoitos doces, recheados, wafer, com cereais, com frutas e outros. A Tabela 3 apresenta os dados de composição centesimal dos alimentos do grupo A (cereais e derivados).

A grande variedade de produtos disponíveis no mercado confirma a tendência de consumo indicada pelas pesquisas e demonstra significativo crescimento no mercado, em razão dos sucessivos lançamentos que visam atrair o maior número de consumidores.

Segundo pesquisa do IBOPE/NPD, verificou-se que o aumento no consumo de biscoitos ocorreu a partir de 1999 nas classes de menor poder aquisitivo, como D e E, e em residências com crianças e donas de casa com 50 anos ou mais (QUE se come, 2000). O Sindicato das Indústrias de Massas e Biscoitos do Estado de São Paulo (SIMABESP) revela que das 533 indústrias dedicadas à fabricação de biscoitos no Brasil, 213 estão instaladas no Estado de São Paulo, registrando uma produção nacional de 1,012 milhão de toneladas no ano 2000. São exportadas 23,7 mil toneladas de biscoitos e importadas 11,8 mil toneladas do produto (GÊNEROS, 2001).

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 580	Arroz, farinha, "Colombo"	1	11,6	354	6,90	1,10	79,70	0,70	0,50
A 602	Aveia, flocos, "Yoki"	1	12,71	348	12,02	6,21	67,58	1,48	6,47
A 499	Aveia, flocos, finos, "Neston"	1	9,00	352	16,32	8,40	64,48	1,80	11,80
A 473	Biscoito, doce, "Carícia"	1	3,26	460	9,10	17,70	68,56	1,38	2,60
A 477	Biscoito, doce, "Tostitas"	1	2,80	430	10,30	11,70	73,51	1,69	2,70
A 539	Biscoito, doce, amanteigado, banana c/ canela, "Bauducco"	1	2,47	469	7,87	16,75	71,61	1,30	0,00
A 540	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate branco, "Bauducco"	1	2,69	455	7,17	13,95	75,19	1,00	0,00
A 541	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, "Bauducco"	1	1,64	476	8,45	17,63	70,90	1,38	0,00
A 542	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, "Sabor de Estrelas"	1	1,80	484	7,00	19,26	70,62	1,32	0,00
A 536	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, c/ gotas de chocolate branco, "Bauducco"	1	1,81	486	7,00	20,60	69,21	1,38	0,99
A 537	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, c/ gotas de chocolate, "Bauducco"	1	3,66	460	7,70	16,03	71,16	1,45	0,00
A 543	Biscoito, doce, amanteigado, coco, "Bauducco"	1	3,25	457	8,26	16,10	70,56	1,83	0,80
A 544	Biscoito, doce, amanteigado, leite, "Bauducco"	1	3,29	472	8,67	18,54	68,01	1,49	0,42
A 545	Biscoito, doce, amanteigado, leite, "Curiosos"	1	2,74	464	9,08	16,09	70,64	1,45	0,00
A 546	Biscoito, doce, amanteigado, manteiga, "Bauducco"	1	1,94	472	7,16	16,67	73,32	0,91	0,00
A 538	Biscoito, doce, amanteigado, manteiga, c/ gotas de chocolate, "Bauducco"	1	1,94	472	7,16	16,67	73,32	0,91	0,00
A 524	Biscoito, doce, banana/aveia/mel, "Gran'dia"	1	1,60	449	7,60	13,80	75,90	1,10	2,30
A 552	Biscoito, doce, brigadeiro, recheado c/ brigadeiro, "Bauducco"	1	1,74	487	6,82	20,03	70,39	1,02	0,50
A 480	Biscoito, doce, brigadeiro, recheado c/ brigadeiro, "Fofines"	1	2,05	490	6,20	22,60	67,96	1,19	2,60
A 481	Biscoito, doce, cajuzinho, recheado c/ cajuzinho, "Fofines"	1	2,48	490	8,00	23,00	65,30	1,22	2,60
A 526	Biscoito, doce, cereais e frutas, "Gran'dia",	1	1,60	451	7,20	15,30	74,60	1,30	3,40
A 547	Biscoito, doce, champagne, "Bauducco"	1	7,40	383	7,11	3,05	81,83	0,61	0,00
A 548	Biscoito, doce, champagne, chocolate, "Bauducco"	1	5,53	386	7,30	2,42	83,86	0,89	0,00
A 549	Biscoito, doce, chocolate branco, recheado c/ chocolate branco, "Chocottino"	1	2,61	487	7,37	20,20	68,84	0,98	0,00
A 525	Biscoito, doce, chocolate, c/ 5 cereais, "Gran'dia"	1	1,60	442	8,10	14,40	74,30	1,60	4,20
A 518	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ baunilha, "Break-up New"	1	2,15	480	7,00	21,00	68,75	1,10	3,00

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 550	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Curiosos"	1	2,31	476	7,52	18,53	69,81	1,83	0,00
A 553	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Gulosos"	1	2,04	493	7,77	21,91	66,67	1,61	0,50
A 554	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate e avelã, "Bauducco"	1	1,53	486	5,60	19,28	72,41	1,18	0,00
A 515	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Break-up"	1	2,15	482	5,40	21,80	69,55	1,10	3,49
A 555	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Chocottino"	1	1,99	486	6,15	19,77	70,83	1,26	0,00
A 556	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Curiosos"	1	1,39	495	7,09	21,19	69,10	1,23	0,00
A 482	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Tostines"	1	1,88	492	7,00	23,20	66,86	1,06	3,10
A 514	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ coco, "Break-up"	1	2,15	484	4,80	21,30	70,65	1,10	2,31
A 551	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ morango, "Chocottino"	1	1,50	492	6,45	20,66	70,17	1,22	0,00
A 472	Biscoito, doce, coberto c/ chocolate branco, "Calipso"	1	2,69	492	9,20	23,50	62,84	1,77	2,00
A 471	Biscoito, doce, coberto c/ chocolate, "Calipso"	1	3,16	476	8,00	20,90	66,50	1,44	2,60
A 478	Biscoito, doce, coco, rosquinha, "Tostines"	1	4,00	468	8,80	20,00	65,91	1,29	2,80
A 523	Biscoito, doce, cracker ao leite, "Gran'dia"	1	2,50	443	11,00	13,00	70,60	2,90	0,20
A 516	Biscoito, doce, doce de leite, recheado c/ doce de leite, "Break-up"	1	2,15	480	5,00	19,70	72,05	1,10	1,49
A 474	Biscoito, doce, leite, "Tostines"	1	1,72	442	8,40	12,70	75,87	1,31	2,40
A 527	Biscoito, doce, leite, c/ mel e gérmen de trigo, "Gran'dia"	1	1,60	452	9,00	15,00	72,80	1,60	2,60
A 517	Biscoito, doce, leite, recheado c/ chocolate, "Break-up"	1	2,15	484	5,90	21,70	69,15	1,10	2,80
A 479	Biscoito, doce, leite, rosquinha, "Tostines"	1	4,20	461	8,20	18,60	67,66	1,34	2,40
A 475	Biscoito, doce, maisena, "Tostines"	1	2,56	438	7,90	12,70	75,64	1,20	2,70
A 476	Biscoito, doce, Maria, "Tostines"	1	1,77	440	8,50	12,60	75,60	1,53	2,40
A 519	Biscoito, doce, morango, recheado c/ morango, "Break-up"	1	2,15	481	4,60	20,00	72,15	1,10	1,49
A 485	Biscoito, doce, morango, recheado c/ morango, "Tostines"	1	2,15	492	6,10	20,90	69,87	0,98	<2,00
A 557	Biscoito, doce, quindim, recheado c/ quindim, "Bauducco"	1	1,30	503	6,83	22,68	67,83	1,36	0,00
A 483	Biscoito, doce, recheado c/ doce de leite e coco, "Tostines"	1	2,41	479	6,60	20,20	69,71	1,08	2,00
A 484	Biscoito, doce, recheado c/ leite condensado e limão, "Tostines"	1	2,59	494	6,30	21,70	68,48	0,93	<2,00
A 630	Biscoito, doce, açúcar mascavo, "Vívère"	1	2,91	475	7,55	22,6	65,31	1,63	4,89

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 628	Biscoito, doce, cornflakes, "Vívère"	1	2,62	459	8,38	23,05	64,06	1,89	9,62
A 529	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Danone"	1	1,74	521	4,10	27,80	65,46	0,90	1,96
A 558	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Bauducco"	1	0,96	524	5,06	26,26	66,84	0,88	0,00
A 559	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate e avelã, "Bauducco"	1	1,07	509	5,77	23,74	68,01	1,41	0,00
A 560	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ coco, "Bauducco"	1	0,64	509	5,47	23,20	69,47	1,22	0,00
A 561	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ crocante/amêndoa/avelã, "Bauducco"	1	0,59	534	4,62	28,21	65,46	1,12	0,00
A 562	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ morango, "Bauducco"	1	0,78	513	4,83	24,00	69,44	0,95	0,00
A 565	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ baunilha e confeitos chocolate, "Bauducco"	1	0,79	542	5,48	29,78	63,12	0,83	0,00
A 566	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate branco e amêndoas, "Bauducco"	1	0,82	514	4,16	24,19	69,93	0,90	0,00
A 531	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate branco, "Wafer D'oro"	1	1,74	507	5,50	24,50	67,36	0,90	1,30
A 528	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Danone"	1	1,74	523	5,20	29,50	62,66	0,90	3,60
A 563	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	1	1,09	523	5,43	26,36	66,06	1,06	0,00
A 532	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Wafer D'oro"	1	1,74	485	6,10	21,50	69,76	0,90	2,90
A 530	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ doce de leite, "Danone"	1	1,74	531	4,10	29,40	63,86	0,90	1,30
A 534	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ goiaba, "Danone"	1	1,10	520	4,00	26,10	68,38	0,42	1,20
A 492	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e amendoim, "Tostines"	1	1,06	515	8,90	26,40	62,55	1,09	2,20
A 493	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e coco, "Tostines"	1	1,02	532	6,50	28,00	63,57	0,91	<2,00
A 494	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e limão, "Tostines"	1	1,07	528	5,60	27,00	65,56	0,77	<2,00
A 533	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ limão, "Wafer D'oro"	1	1,74	509	4,40	24,70	68,26	0,90	1,00
A 535	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Danone"	1	3,00	527	3,80	29,30	63,40	0,50	1,30
A 495	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Tostines"	1	1,23	540	4,90	29,30	64,08	0,49	<2,00
A 564	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ nozes, "Bauducco"	1	1,05	525	4,63	26,47	67,18	0,67	0,00
A 486	Biscoito, salgado, "Acqua"	1	3,07	418	11,08	10,50	73,59	1,76	3,70
A 513	Biscoito, salgado, água e sal, "Danone"	1	2,50	443	9,70	15,30	69,70	2,80	3,00
A 488	Biscoito, salgado, água e sal, "Tostines"	1	3,57	436	11,41	14,70	67,39	2,93	2,90
A 521	Biscoito, salgado, água, "Gran'dia"	1	2,50	421	12,00	10,00	73,70	1,80	3,00

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBO- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 487	Biscoito, salgado, água, "Tostines"	1	3,15	436	10,76	14,40	70,03	1,66	4,10
A 490	Biscoito, salgado, aperitivo, "Tostet"	1	2,66	438	11,30	13,90	69,17	2,97	2,30
A 567	Biscoito, salgado, cracker, "Salsalito"	1	1,69	455	9,58	14,91	70,56	3,26	0,00
A 520	Biscoito, salgado, cream cracker, "Danone"	1	2,50	444	9,70	15,30	69,96	2,54	3,00
A 489	Biscoito, salgado, cream cracker, "Tostines"	1	3,26	439	11,73	14,50	67,71	2,80	2,40
A 522	Biscoito, salgado, integral, cracker, "Gran'dia"	1	2,50	444	12,27	18,00	64,17	3,06	6,00
A 491	Biscoito, salgado, tradicional, "Tostet"	1	3,93	440	12,39	15,50	65,65	2,53	2,80
A 629	Biscoito, salgado, vívere, gergelim, "Bauducco"	1	2,45	474	8,55	23,51	63,78	1,71	6,63
A 496	Cereais, farinha láctea, "Nestlé"	1	3,00	407	16,44	7,80	70,39	2,37	2,60
A 498	Cereais, farinha, "Neston"	1	5,32	355	14,58	2,60	73,10	4,40	4,70
A 501	Cereais, farinha, banana/pera/melão, vitamina, "Neston"	1	2,50	389	5,97	0,60	90,23	0,70	<2,00
A 500	Cereais, farinha, maçã/banana/mamão, vitamina, "Neston"	1	2,50	381	5,97	0,70	90,13	0,70	2,40
A 497	Cereais, farinha, milho, "Mucilon"	1	4,82	377	5,92	0,90	86,20	2,16	<2,00
A 502	Cereais, farinha, morango/pera/banana, vitamina, "Neston"	1	2,17	390	5,19	0,60	90,87	1,17	<2,00
A 585	Cereal matinal, "Estrelitas"	1	2,20	413	5,90	5,40	85,26	1,24	<2,00
A 587	Cereal matinal, "Snow flakes"	1	4,60	377	3,70	0,60	89,21	1,89	<2,00
A 588	Cereal matinal, chocolate, "Snow flakes"	1	2,57	395	4,20	2,90	88,11	2,22	<2,00
A 586	Cereal matinal, Fibre-1, "Nestlé"	1	4,14	218	8,30	2,40	81,47	3,69	40,70
A 584	Cereal matinal, milho, corn flakes, "Nestlé"	1	3,58	378	6,10	1,00	86,12	3,20	<2,00
A 510	Farinha de rosca, "Hikari"	1	5,22	365	12,90	2,00	78,62	1,26	4,80
A 511	Farinha de rosca, temperada, "Hikari"	1	10,1	318	11,80	1,00	68,17	8,93	2,70
A 617	Fusilli c/ frango, congelado, "Sadia"	1	72,42	103,36	6,19	1,08	19,22	1,09	2,00
A 618	Fusilli c/ lingüiça calabresa, congelado, "Sadia"	1	72,49	117,51	6,12	4,11	15,71	1,57	1,70
A 619	Fusilli c/ peito de peru, congelado, "Sadia"	1	70,71	129,88	7,09	5,84	14,94	1,42	2,70
A 568	Grissini, c/ azeite de oliva e sal, "Bauducco"	1	4,04	445	14,87	13,77	65,45	1,87	0,00
A 569	Grissini, c/ gergelim, "Bauducco"	1	5,00	413	6,40	9,10	76,70	2,80	0,40

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 570	Grissini, integral, "Bauducco"	1	5,00	385	14,50	4,00	73,5	3,00	0,87
A 571	Grissini, levemente salgado, "Bauducco"	1	4,88	399	14,02	5,05	74,31	1,74	0,00
A 625	Grissini, pizza, "Bauducco"	1	3,29	469	14,71	18,09	61,97	1,94	n.a.
A 626	Grissini, queijo, "Bauducco"	1	3,99	472	14,01	19,15	60,83	2,02	n.a.
A 627	Grissini, tomate seco, "Bauducco"	1	4,88	463	12,1	18,66	61,73	2,63	n.a.
A 614	Lasanha, bolonhesa, congelada, "Sadia"	1	71,79	135,36	5,8	7,00	13,79	1,62	1,50
A 620	Lasanha, creme espinafre, congelada, "Sadia"	1	72,07	147,71	4,12	9,55	12,82	1,44	1,50
A 624	Lasanha, presunto e queijo, congelada, "Sadia"	1	73,17	122,41	5,56	5,73	13,65	1,89	1,50
A 613	Lasanha, quatro queijos, congelada, "Sadia"	1	73,73	127,7	4,53	6,94	13,28	1,52	1,50
A 623	Lasanha, verde, bolnhesa, congelada, "Sadia"	1	72,98	125,83	6,94	6,07	12,36	1,65	1,50
A 581	Macarrão, legumes, instantâneo, "Arisco"	1	3,20	439	8,90	16,4	66,5	5,00	2,50
A 508	Mandioca, farofa, temperada, "Hikari"	1	9,87	346	1,20	5,50	81,24	2,19	8,40
A 603	Mandioca, farinha, bijú, "Yoki"	1	3,46	354	1,49	0,26	93,82	0,97	7,35
A 604	Mandioca, farinha, temperada, "Yoki"	1	3,73	425	1,86	14,09	78,31	2,01	5,59
A 589	Mandioca, farofa, pronta, "Yoki"	1	4,00	419	1,70	13,6	78,90	1,80	6,41
A 590	Mandioca, farofa, pronta, suave, "Yoki"	1	4,30	395	2,00	9,20	82,60	1,90	6,67
A 610	Massa fresca, caneloni, frango, "Sadia"	1	73,7	128,36	8,00	8,00	9,09	1,21	3,00
A 611	Massa fresca, caneloni, ricota, "Sadia"	1	68,33	158,25	9,00	10,53	9,87	1,47	3,00
A 609	Massa fresca, capeletti, calabresa, "Sadia"	1	32,84	286,56	11,94	7,16	46,59	1,47	3,00
A 608	Massa fresca, capeletti, carne, "Sadia"	1	31,15	265,62	10,44	1,62	55,32	1,47	3,00
A 612	Massa fresca, capeletti, presunto e tender ao molho branco, "Sadia"	1	67,21	152,7	4,91	7,42	19,07	1,39	2,50
A 605	Massa fresca, fagotini, frango, "Sadia"	1	31,52	279,25	12,02	5,17	49,66	1,63	3,50
A 606	Massa fresca, ravioli, queijo, "Sadia"	1	33,57	275,44	11,04	6,24	47,28	1,87	3,50
A 607	Massa fresca, talharim, "Sadia"	1	32,04	253,08	8,22	2,12	54,28	3,14	4,00
A 582	Milho verde, conserva, "Arisco"	1	77,00	89	2,90	0,80	18,4	0,90	0,80
A 583	Milho, verde, cozido no vapor, "Jurema"	1	75,32	89	3,40	2,00	18,36	0,92	4,10

Tabela 3 - Composição centesimal de cereais e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
A 592	Milho, curau, mistura p/, "Yoki"	1	3,80	380	0,60	n.d.	95,50	0,10	1,19
A 591	Milho, farofa, pronta, "Yoki"	1	4,57	442	6,72	14,63	72,36	1,72	1,58
A 509	Milho, farofa, temperada, "Hikari"	1	6,52	390	6,90	8,30	76,84	1,44	4,90
A 512	Milho, fubá, "Hikari"	1	12,4	348	5,70	2,20	79,20	0,50	2,80
A 601	Milho, pipoca, p/ microondas, bacon, "Yoki"	1	9,80	408	8,00	19,2	60,50	2,50	9,60
A 506	Milho, pipoca, p/ microondas, bacon, cru, "Hikari"	1	11,1	387	7,70	20,10	58,96	2,14	15,10
A 507	Milho, pipoca, p/ microondas, light, cru, "Hikari"	1	12,2	324	8,70	9,30	67,32	2,48	16,00
A 597	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, "Yoki"	1	9,13	433	8,02	24,27	55,35	3,23	9,76
A 598	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, "Yoki", estourada	1	5,25	481	7,49	31,80	53,58	1,88	12,35
A 504	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, cru, "Hikari"	1	11,5	397	7,50	18,80	59,13	3,07	9,70
A 599	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, light, "Yoki"	1	10,67	395	9,21	16,35	62,26	1,51	9,59
A 600	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, light, "Yoki", estourada	1	6,50	411	9,42	16,15	66,42	1,51	9,46
A 594	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, "Yoki", estourada	1	5,53	441	8,52	23,35	61,43	1,17	12,32
A 503	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, cru, "Hikari"	1	11,5	402	7,80	20,60	57,45	2,65	11,00
A 593	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, cru, "Yoki"	1	10,13	424	8,60	21,27	59,07	0,93	9,65
A 595	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, light, "Yoki"	1	11,02	384	9,14	13,99	64,88	0,97	9,55
A 596	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, light, "Yoki", estourada,	1	6,83	399	9,75	13,88	68,24	1,30	9,42
A 505	Milho, pipoca, p/ microondas, queijo, cru, "Hikari"	1	11,0	383	8,40	17,40	61,10	2,10	13,00
A 622	Mini lasanha, bolonhesa, congelada, "Sadia"	1	71,79	135,36	5,8	7,00	13,79	1,62	1,50
A 621	Mini lasanha, quatro queijos, congelada, "Sadia"	1	73,73	127,7	4,53	6,94	13,28	1,52	1,50
A 615	Nhoque, bolonhesa, congelado, "Sadia"	1	76,04	94,3	3,32	2,58	16,45	1,61	2,00
A 616	Ravioli, bolonhesa, congelado, "Sadia"	1	72,44	125,54	6,7	5,46	13,90	1,5	1,50
A 572	Torrada, c/ 5 cereais, "Bauducco"	1	7,00	408	14,00	10,00	66,20	2,80	0,75
A 573	Torrada, c/ glúten, "Bauducco"	1	7,00	402	14	8,00	69,00	2,00	0,45
A 574	Torrada, integral, "Bauducco"	1	7,00	396	13,00	7,00	71,00	2,00	0,70
A 575	Torrada, levemente doce, "Bauducco"	1	7,00	403	12	8,00	71,30	1,70	0,45
A 576	Torrada, levemente salgada, "Bauducco"	1	2,67	418	11,92	7,88	74,88	2,65	0
A 577	Torrada, s/ açúcar, c/ fibra "Bauducco"	1	7,93	360	12,25	6,69	70,73	2,40	7,99

O Brasil é o segundo produtor mundial de biscoitos. A Bélgica é o líder mundial no consumo *per capita* anual de biscoitos (16 kg), seguida da Holanda (14,8 kg) e Inglaterra (12 kg) (GÊNEROS, 2001).

O item biscoitos foi um dos produtos que apresentou elevado aumento no consumo ao longo de três décadas, atingindo crescimento de 273%, conforme demonstrado na Figura 1.

No Brasil, os biscoitos que lideram as vendas, com 30,8% de participação no volume produzido, são os recheados, seguidos pelo *cracker*/água e sal com 22,6% e biscoitos amanteigados com 15,6% (GÊNEROS, 2001), o que demonstra um elevado consumo deste produto pela população brasileira.

No grupo dos cereais e derivados estão as massas. Apesar do Brasil possuir 802 fabricantes de massas alimentícias, das quais 411 no Estado de São Paulo (GÊNEROS, 2001), poucas informações puderam ser compiladas e utilizadas, pois muitos dados disponibilizados pelas indústrias não foram diretamente analisados e são provenientes de tabelas antigas. Outras informações sobre massas estão sendo avaliadas.

O consumo *per capita* anual de massas alimentícias é liderado pela Itália (28 kg), seguido pela Venezuela (12,7 kg), Tunísia (11,7 kg) e Estados Unidos (10 kg) (INDÚSTRIA, 1999). Apesar do consumo de macarrão no Brasil ter apresentado queda ao longo de três décadas, o mercado brasileiro para produtos “instantâneos” registrou um crescimento de 231,8% entre 1993 e 1998 (QUE se come, 2000). Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (ABIMA), o crescimento dos produtos instantâneos deve-se a facilidade e praticidade em seu preparo (QUE se come, 2000).

Com relação aos biscoitos, tivemos condições de obter um número considerável de informações sobre sua composição. Isto não ocorreu com as massas, cuja disponibilidade de dados ainda é limitada, sendo necessários maiores esforços no sentido de compilar ou analisar estes produtos.

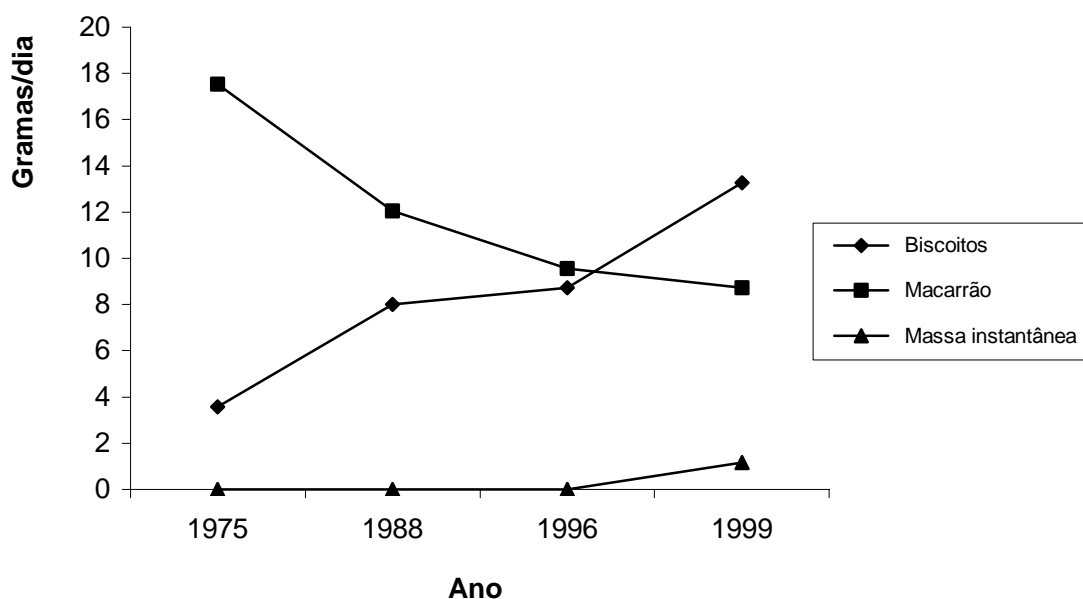


Figura 1 - Consumo domiciliar *per capita* de biscoitos macarrão e massa instantânea (g/dia)

Fonte: (IBGE, 1978, 1991,1998); (FIPE, 1999).

Com relação ao grupo de leites e derivados, foram incluídos diversos tipos de bebidas lácteas, iogurtes, queijos e diferentes formulações de leite, como integral, com café, com chocolate e desnatado, conforme os dados apresentados na Tabela 4. As Figuras 2 e 3 apresentam as quantidades médias consumidas de leite, iogurte, queijo e requeijão no período de 1975-1999.

O leite pasteurizado apresentou um aumento no consumo durante o período de 1975 a 1987, em razão de um subsídio governamental. O avanço nas técnicas de pasteurização e introdução do uso de embalagens longa vida contribuíram para a diminuição na aquisição do leite pasteurizado, cujo subsídio foi retirado pelo governo a partir de 1987 (CONSUMO ALIMENTAR, 1999). O leite longa vida apresenta facilidades no transporte, estocagem e prazo de validade e pode ser encontrado no mercado com diferentes tipos de formulações, como integral, desnatado, semi-desnatado e com adição de ferro.

Na POF do IBGE (IBGE, 1998), o item leites e derivados inclui poucos produtos (leite, iogurte e requeijão). Entretanto, observa-se a introdução de outros derivados do leite na pesquisa da FIPE (FIPE, 1999), como bebidas lácteas, leite aromatizado, leite fermentado, queijos *petit-suisse*, sobremesas lácteas entre outros. Atualmente, encontra-se grande variedade e diferentes marcas destes produtos no mercado. O consumidor se sente atraído pela praticidade, facilidade de manuseio das embalagens. Vale citar a evolução das embalagens de vidro, lata, plástico e *tetra pak* e as inovações que prescindem do uso de abridores, tesouras, etc. Além disso, há o *marketing* que incentiva a compra de novos produtos.

O iogurte apresentou um aumento de consumo da ordem de 122% em três décadas. Esta informação confirma uma realidade observada pela ABIMA no período de 1993 a 1998, quando o iogurte apresentou um crescimento em vendas de 236%, seguido do queijo *petit suisse* de 184% e da sobremesa gelificada de 139% (QUE se come, 2000).

Tabela 4 - Composição centesimal de leites e derivados

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
G	212	Bebida láctea, banana e cereais, "Dan Up"	1	76,00	104	2,90	2,30	17,90	0,90	0,00
G	195	Bebida láctea, c/ frutas vermelhas e gelatina, light, "Corpus"	1	87,00	47	4,90	0,00	6,80	1,30	0,00
G	196	Bebida láctea, c/ pêssego e gelatina, light, "Corpus"	1	87,00	47	4,90	0,00	6,80	1,30	0,00
G	211	Bebida láctea, c/ suco de laranja, "Dan Up"	1	83,00	77	2,70	2,30	11,40	0,60	0,00
G	178	Bebida láctea, chocolate, vitaminada, "Vigor"	1	78,59	93	2,38	2,24	15,95	0,84	0,00
G	198	Bebida láctea, cremosa, ameixa, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	1	90,00	35	4,10	0,00	4,90	1,00	0,20
G	200	Bebida láctea, cremosa, coco e pedaços de ameixa, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	1	90,00	34	3,40	0,00	5,60	1,00	0,50
G	192	Bebida láctea, cremosa, morango/ banana/ aveia/ mel, c/ iogurte e polpa de fruta, "Warner"	1	77,00	100	3,90	2,40	15,70	1,00	0,00
G	199	Bebida láctea, cremosa, pera, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	1	90,00	36	4,20	0,00	4,80	1,00	0,00
G	210	Bebida láctea, frutas vermelhas, "Dan Up"	1	81,00	85	2,70	2,40	13,20	0,70	0,00
G	213	Bebida láctea, frutas, vitamina, "Dan Up"	1	79,00	93	2,70	2,40	15,16	0,74	0,00
G	209	Bebida láctea, morango, "Dan Up"	1	80,00	89	2,70	2,40	14,19	0,71	0,00
G	220	Bebida láctea, morango, c/ iogurte, "Agite"	1	82,00	76	2,90	1,40	13,00	0,70	0,00
G	197	Bebida láctea, morango, light, "Corpus"	1	90,00	36	4,20	0,00	4,80	1,00	0,00
G	241	Cream cheese, c/ ervas finas, "Danúbio"	1	69,00	229	6,00	22,00	1,70	1,30	0,00
G	240	Cream cheese, light, "Danúbio"	1	70,00	195	8,50	16,00	4,37	1,13	0,00
G	239	Cream cheese, tradicional, "Danúbio"	1	68,00	235	6,00	22,50	2,24	1,26	0,00
G	168	Creme de leite, UHT, "Velouté"	1	68,20	250	2,40	25,00	3,80	0,60	0,00
G	167	Creme de leite, UHT, "Nestlé"	1	68,20	250	2,40	25,00	3,80	0,60	0,00
G	187	Creme de leite, UHT, "Vigor"	1	58,92	311	2,05	29,72	8,76	0,55	0,00
G	182	Iogurte, polpa de fruta, morango, "Vigor"	1	76,92	99	2,54	1,85	18,01	0,68	0,00
G	181	Iogurte, polpa de fruta, salada de frutas, "Vigor"	1	75,50	103	2,46	1,58	19,80	0,66	0,00
G	203	Iogurte, cremoso, adoçado, light, "Corpus"	1	88,00	43	4,40	0,00	6,40	1,20	0,00
G	201	Iogurte, líquido, morango, light, "Corpus"	1	91,00	32	3,30	0,00	4,80	0,90	0,00
G	202	Iogurte, líquido, pêssego, light, "Corpus"	1	91,00	32	3,30	0,00	4,80	0,90	0,00
G	188	Iogurte, natural, "Danone"	1	88,00	64	4,10	3,80	3,26	0,84	0,00

Tabela 4 - Composição centesimal de leites e derivados (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
G	177	logurte, natural, "Vigor"	1	85,59	63	3,97	1,82	7,61	1,01	0,00
G	193	logurte, natural, batido, "Pura Saúde"	1	80,00	84	2,70	1,40	15,20	0,70	0,00
G	184	logurte, natural, batido, c/ açúcar, "Vigor"	1	78,53	92	2,56	1,87	16,34	0,70	0,00
G	194	logurte, natural, batido, desnatado, "Pura Saúde"	1	85,00	60	2,80	0,40	11,30	0,50	0,00
G	204	logurte, natural, batido, light, "Corpus"	1	91,00	32	3,40	0,00	4,60	1,00	0,00
G	169	logurte, natural, batido, light, "Vigor"	1	88,91	42	3,20	0,16	6,93	0,80	0,00
G	176	logurte, natural, c/ açúcar e cereais, "Mix Vigor"	1	66,70	137	4,00	1,67	26,53	1,10	0,00
G	207	logurte, natural, c/ cereais matinais e frutas, "Danone"	1	75,00	109	3,30	2,60	18,00	1,10	0,00
G	208	logurte, natural, c/ mel, "Danone"	1	74,00	112	3,90	2,50	18,46	1,14	0,00
G	206	logurte, natural, c/ suco de laranja/cenoura/mel, "Danone"	1	74,00	112	3,20	2,50	19,16	1,14	0,00
G	190	logurte, natural, desnatado, "Danone"	1	87,00	49	4,50	0,10	7,44	0,96	0,00
G	183	logurte, natural, desnatado, "Vigor"	1	85,87	55	4,24	0,52	8,30	1,07	0,00
G	189	logurte, natural, levemente adoçado, "Danone"	1	77,00	100	4,20	2,80	14,39	1,61	0,00
G	215	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango, "La Selección"	1	74,00	118	4,10	3,10	18,34	0,46	0,00
G	217	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de pêssego, "La Selección"	1	74,00	118	4,10	3,10	18,34	0,46	0,00
G	216	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de abacaxi, "La Selección"	1	74,00	118	4,10	3,10	18,34	0,46	0,00
G	218	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de de pêssego e laranja, "La Selección"	1	74,00	111	2,70	1,70	21,14	0,46	0,00
G	219	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango e kiwi, "La Selección"	1	74,00	110	2,60	1,50	21,44	0,46	0,00
G	191	logurte, polpa de fruta, morango e coco, "Danone"	1	77,00	100	3,90	2,40	15,70	1,00	0,00
G	214	logurte, polpa de futa, morango, c/ geléia de morango, "Danfrut"	1	71,00	119	2,80	1,60	23,80	0,80	0,40
G	242	Leite, fermentado, "Yakult"	1	79,76	79,5	1,96	0,05	17,79	0,44	n.a
G	165	Leite, vaca, c/ café, pó, "Pluslac"	1	2,00	449	14,70	14,70	64,50	4,10	0,00
G	243	Leite, vaca, c/ chocolate branco, "Toddyinho"	1	81,84	80	2,50	2,50	12,36	0,80	0,40
G	244	Leite, vaca, c/ chocolate, "Toddyinho"	1	83,60	74	1,64	2,22	11,84	0,70	<0,01
G	166	Leite, vaca, c/ chocolate, pó, "Pluslac"	1	2,50	432	13,40	11,60	68,50	4,00	0,00
G	171	Leite, vaca, c/ frutas verdes, vitamina, UHT, "Vigor"	1	76,44	104	3,23	2,73	16,69	0,91	0,00

Tabela 4 - Composição centesimal de leites e derivados (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
G	172	Leite, vaca, c/ frutas, vitamina, light, UHT, "Vigor"	1	84,71	57	3,85	0,10	10,29	1,05	0,00
G	170	Leite, vaca, c/ frutas, vitamina, UHT, "Vigor"	1	77,42	101	3,35	3,00	15,27	0,96	0,00
G	174	Leite, vaca, c/ groselha, vitaminado, "Vigor"	1	79,19	97	2,83	3,40	13,85	0,73	0,00
G	175	Leite, vaca, desnatado, UHT, "Vigor"	1	89,94	39	2,98	0,36	5,95	0,77	0,00
G	173	Leite, vaca, ômega 3, semi-desnatado, UHT, "Vigor"	1	89,12	50	2,91	1,85	5,37	0,75	0,00
G	248	Leite, vaca, pó, "Molico cálcio plus"	1	4,00	353	34,90	1,00	51,00	9,10	0,00
G	249	Leite, vaca, pó, "Ninho instantâneo"	1	3,00	500	26,00	27,00	38,25	5,75	0,00
G	250	Leite, vaca, pó, "Ninho tradicional"	1	3,00	500	26,00	27,00	38,21	5,79	0,00
G	247	Leite, vaca, pó, c/ vitamina A e D3, "Molico "	1	4,00	358	34,90	1,00	52,12	7,98	0,00
G	246	Leite, vaca, pó, "Ninho crescimento"	1	3,00	500	21,50	26,20	44,50	4,80	0,00
G	179	Leite, vaca, semi-desnatado, UHT, "Vigor"	1	87,67	55	3,23	1,81	6,51	0,78	0,00
G	180	Leite, vaca, UHT, "Vigor"	1	86,68	65	2,97	3,04	6,52	0,79	0,00
G	245	Leite,vaca, pó, "Mom milk"	1	3,00	437	21,30	13,70	57,10	4,90	0,00
G	227	Queijo, minas/frescal, "Danone"	1	65,00	212	13,50	16,60	2,20	2,70	0,00
G	229	Queijo, minas/frescal, light, "Danúbio"	1	70,00	156	14,00	9,40	3,80	2,80	0,00
G	231	Queijo, minas/frescal, mineirão, "Danúbio"	1	67,50	175	14,30	11,40	3,80	3,00	0,00
G	228	Queijo, minas/frescal, tradicional, "Danúbio"	1	63,00	221	14,30	17,00	2,80	2,90	0,00
G	230	Queijo, minas/frescal, zero % de gordura, "Danúbio"	1	77,00	81	16,90	0,10	3,20	2,80	0,00
G	221	Queijo, petit suisse, morango, "Danoninho"	1	68,00	147	6,50	4,60	19,89	1,01	0,00
G	185	Queijo, petit suisse, morango, "Vigor Club"	1	65,71	163	6,62	5,86	20,91	0,90	0,00
G	222	Queijo, petit suisse, morango/groselha, "Danoninho Ice"	1	68,00	150	6,50	5,20	19,29	1,01	0,00
G	223	Queijo, petit suisse, uva/framboesa/morango, "Danoninho"	1	68,00	147	6,50	4,60	19,89	1,01	0,00
G	236	Queijo, requeijão, c/ ervas finas, "Danúbio"	1	58,00	292	9,50	27,10	2,60	2,80	0,00
G	237	Queijo, requeijão, c/ gorgonzola, "Danúbio"	1	58,00	292	10,20	27,10	1,90	2,80	0,00
G	238	Queijo, requeijão, c/ peito de peru, light, "Danúbio"	1	68,00	177	13,6	13,00	1,49	3,91	0,00
G	235	Queijo, requeijão, c/ salmão, "Danúbio"	1	58,00	292	10,60	27,10	1,50	2,80	0,00

Tabela 4 - Composição centesimal de leites e derivados (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
G	225	Queijo, requeijão, cremoso, "Danone"	1	62,00	257	11,70	21,40	4,48	0,42	0,00
G	186	Queijo, requeijão, cremoso, "Vigor"	1	56,80	291	10,60	25,59	4,46	2,55	0,00
G	233	Queijo, requeijão, cremoso, light, "Danúbio"	1	68,00	182	13,00	13,70	1,60	3,70	0,00
G	232	Queijo, requeijão, cremoso, "Danúbio"	1	58,00	294	9,50	27,50	2,20	2,80	0,00
G	226	Queijo, requeijão, light, "Danone"	1	72,00	163	13,50	10,50	3,69	0,31	0,00
G	224	Queijo, requeijão, tradicional, "Danone"	1	62,00	256	12,20	21,10	4,28	0,42	0,00
G	234	Queijo, requeijão, zero % de gordura, "Danúbio"	1	79,50	68	12,50	0,10	4,15	3,75	0,00

Os queijos também seguiram a mesma tendência de diversificação, apresentando produtos como queijo minas/frescal pasteurizado, cremoso, catupiry, além de embalagens em diferentes quantidades atendendo às necessidades dos consumidores.

O consumo de queijos teve um aumento de 32% no período de 1975 a 1988, apresentando queda na década de 90, por causa do surgimento de outros derivados do leite mais acessíveis aos consumidores.

Os requeijões, que não constavam da pesquisa do IBGE (IBGE, 1978) aparecem na década de 90 com um aumento de 69% em relação à década anterior. Este aumento do consumo atraiu diferentes empresas as quais têm fabricado em diferentes sabores: salmão, ervas finas, cremoso, além de embalagens reutilizáveis.

Com relação aos dados de leites e derivados, foram incluídos 85 produtos na TBCA – USP. Entretanto, cabe ressaltar que as empresas deste setor estão continuamente lançando novos produtos no mercado em vista da acentuada concorrência e do elevado consumo nos últimos anos, o que resulta na necessidade de constante atualização de dados.

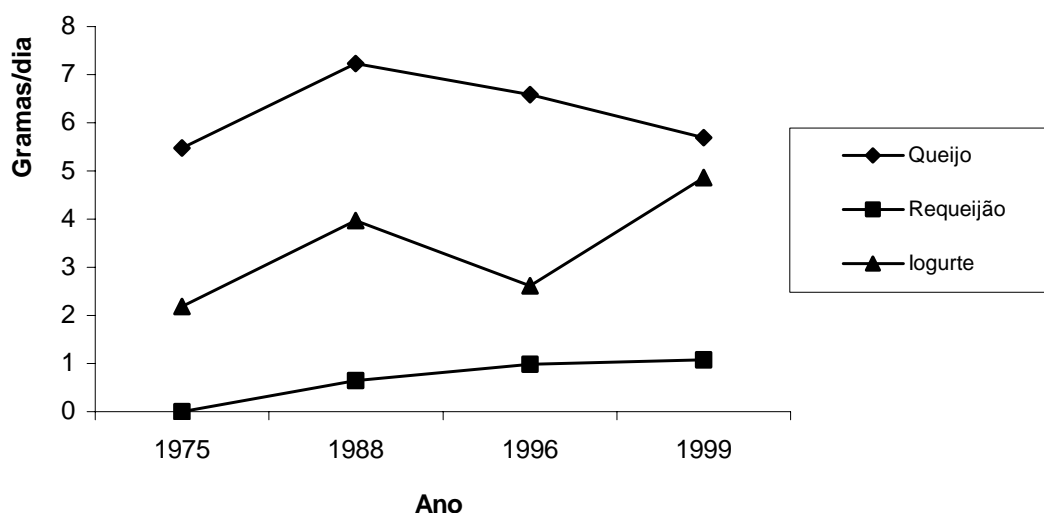


Figura 2 - Consumo domiciliar *per capita* de derivados do leite (g/dia)

Fonte: (IBGE, 1978, 1991, 1998); (FIPE, 1999).

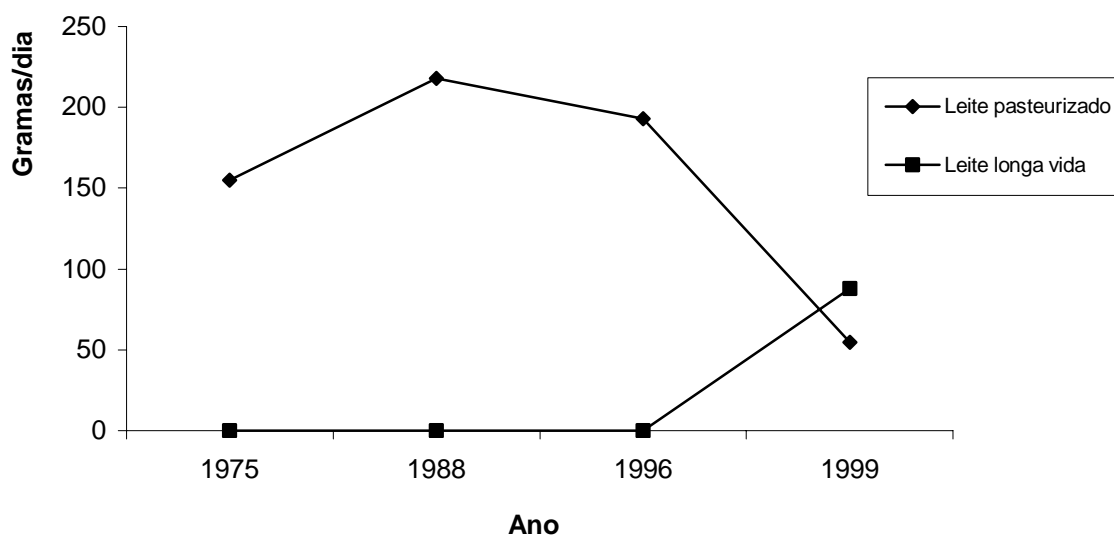


Figura 3 - Consumo domiciliar *per capita* de leite pasteurizado e longa vida (g/dia)

Fonte: (IBGE, 1978, 1991,1998); (FIPE, 1999).

A Tabela 5 apresenta os dados referentes aos alimentos do grupo D (gorduras e óleos). Neste grupo foram compiladas as informações sobre 26 alimentos, destacando-se as margarinas cujos fabricantes atendem uma parcela cada vez maior de novos consumidores preocupados com a saúde. A variedade é grande. São exemplos a margarina *light*, com fibras, e a linha de produtos mistos de margarina e manteiga, a qual reúne num único produto as vantagens da margarina com o sabor da manteiga. A praticidade da embalagem plástica em vez da embalagem em tablete favoreceu a aquisição do produto em diferentes quantidades.

A Figura 4 apresenta os dados de consumo de manteiga e margarina. Na década de 90 (IBGE, 1996), observou-se uma queda no consumo de margarina que pode ser explicada pela introdução de novos produtos como requeijão o qual apresentou neste período um aumento do consumo conforme demonstrado no Quadro 3.

Na mesma década, a (FIPE, 1999), constatou um considerável aumento do consumo da margarina provavelmente pelo reduzido custo de

produção e comercialização, bem como o lançamento de produtos com ômega 3, fibras, entre outros.

Foi possível identificar um número razoável de informações sobre dados de margarinas por causa do aumento de seu consumo. Entretanto, as informações disponíveis são referentes a uma única empresa (Vigor). Urge, portanto, a busca de informações de outras empresas para ampliar tanto o número de dados quanto aumentar a amostragem.

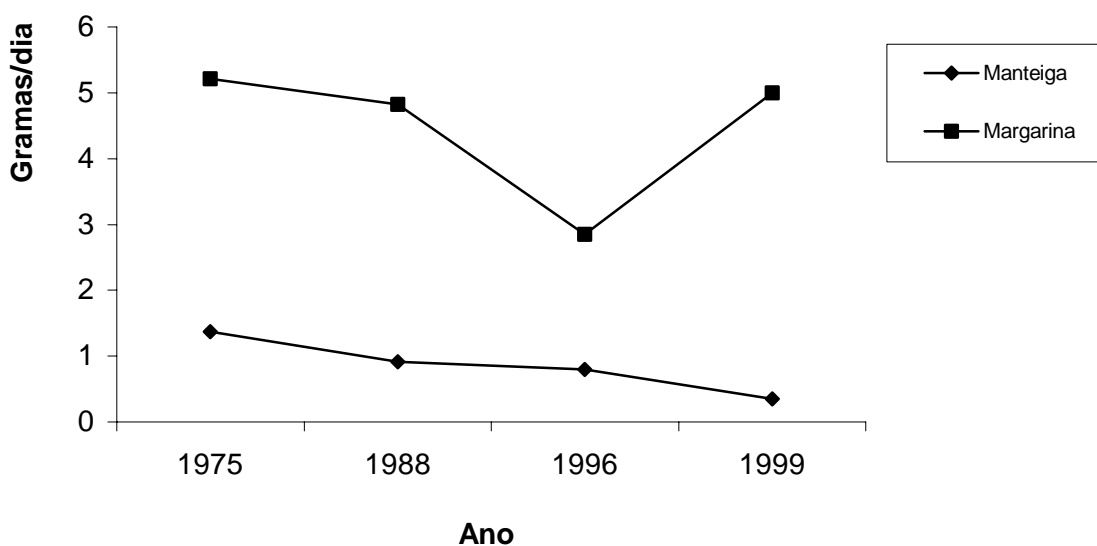


Figura 4 – Consumo domiciliar per capita de margarina e manteiga (g/dia)

Fonte: (IBGE, 1978, 1991,1998); (FIPE, 1999).

Tabela 5 - Composição centesimal de gorduras e óleos

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
D 64	Creme vegetal, c/ sal, "Franciscano"	1	38,2	540	<0,10	60,00	<0,10	1,80	0,00
D 63	Creme vegetal, s/ sal, "Franciscano"	1	40,00	540	<0,10	60,00	<0,10	0,00	0,00
D 78	Gordura vegetal hidrogenada, "Mesa"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
D 72	Manteiga e margarina, c/ sal, "Amélia cremosa"	1	18,65	721	0,15	80,00	<0,10	1,20	0,00
D 71	Manteiga e margarina, s/ sal, "Amélia cremosa"	1	19,85	721	0,15	80,00	<0,10	0,00	0,00
D 80	Margarina e manteiga, c/ sal, Vigor cremosa"	1	48,8	450	<0,10	50,00	<0,10	1,20	0,00
D 82	Margarina e manteiga, c/ sal, Vigor mix"	1	18,65	721	0,15	80,00	<0,10	1,20	0,00
D 79	Margarina e manteiga, s/ sal, Vigor cremosa"	1	50,00	450	<0,10	50,00	<0,10	0,00	0,00
D 81	Margarina e manteiga, s/ sal, Vigor mix"	1	19,85	721	0,15	80,00	<0,10	0,00	0,00
D 73	Margarina, "Culinária Vigor"	1	19,6	720	<0,10	80,00	<0,10	0,40	0,00
D 68	Margarina, ao leite, c/ sal, "Leco"	1	34,9	553	1,30	60,00	1,90	1,90	0
D 67	Margarina, ao leite, s/ sal, "Leco"	1	36,6	553	1,30	60,00	1,90	0,20	0,00
D 70	Margarina, c/ sal, "Amélia"	1	18,2	720	<0,10	80,00	<0,10	1,8	0,00
D 62	Margarina, c/ sal, "Mesa"	1	57,5	360	<0,10	40,00	<0,10	2,50	0,00
D 75	Margarina, c/ sal, "Vigor"	1	40,00	540	<0,10	60,00	0,00	0,00	0
D 66	Margarina, c/ sal, light, "Franciscano"	1	59,5	342	<0,10	38,00	<0,10	2,5	0,00
D 77	Margarina, c/ sal, uso geral, "Amélia"	1	37,5	540	<0,10	60,00	<0,10	2,50	0,00
D 69	Margarina, s/ sal, "Amélia"	1	20,00	720	<0,10	80,00	<0,10	0,00	0,00
D 61	Margarina, s/ sal, "Mesa"	1	60,00	360	<0,10	40,00	<0,10	0,00	0,00
D 74	Margarina, s/ sal, "Vigor"	1	40,00	540	<0,10	60,00	0,00	0,00	0,00
D 65	Margarina, s/ sal, light, "Franciscano"	1	62,00	342	<0,10	38,00	<0,10	0,00	0,00
D 76	Margarina, s/ sal, uso geral, "Amélia"	1	40,00	540	<0,10	60,00	<0,10	0,00	0,00
D 85	Óleo, canola, "Vigor"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
D 86	Óleo, composto(85% soja/15% oliva), "Carmelita"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
D 84	Óleo, girassol, "Vigor"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
D 83	Óleo, milho, "Franciscano"	1	0,00	900	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00

A Tabela 6 apresenta os dados referentes aos alimentos do grupo F (carnes e derivados). Nesse grupo, foram incluídos 137 diferentes produtos como almôndegas de carne bovina, frango e peru; empanados de frango e recheados; hambúrguer de carne bovina e frango; vários cortes de aves como asa, coxinha, coxa, sobrecoxa, frango inteiro, caipira, filé e miúdos; produtos congelados semi-prontos como feijoada, *stroganoff*, frango xadrez, peixe gratinado; lingüiças como calabresa, frango, frescal, pernil, toscana e outros embutidos como apresuntado, copa, presunto com capa de gordura, mortadela, patê, salame, salsicha.

A variedade de produtos é crescente e visa atender ao consumidor que busca diversas opções. Os derivados cárneos aparecem como o terceiro segmento em faturamento, mostrando uma tendência pela oferta de produtos prontos e semi-prontos, e uma linha variada de lingüiças e outros embutidos, rápidos e práticos em seu preparo (INDÚSTRIA, 1999).

As mudanças neste setor do mercado visam atender às exigências do consumidor em termos de sabor, aroma, teor de gordura, apresentação do produto e porção. Além disso, as indústrias estão adequando suas formulações e embalagens para os produtos serem vendidos fora de refrigeração, prontos para o consumo individualizado. Uma outra tendência está relacionada ao consumo de produtos com baixa caloria, adicionados de fibras.

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 228	Almôndega, bovina, "Sadia"	1	65,06	168	13,53	7,43	11,68	2,30	n.a
F 284	Almôndega, bovina, "Seara"	1	63,00	191	16,00	13,00	5,50	2,50	3,00
F 229	Almôndega, frango, "Sadia"	1	64,37	202	12,77	13,59	7,09	2,18	n.a
F 236	Almôndega, peru, "Sadia"	1	71,77	132	15,88	5,83	3,89	2,63	n.a
F 241	Apresuntado, fatiado, "Sadia"	1	75,49	108	13,54	4,53	3,32	3,12	n.a
F 285	Apresuntado, metro, "Seara"	1	71,20	129	16,00	5,00	5,00	2,80	0
F 286	Apresuntado, retangular, "Seara"	1	71,00	139	15,00	6,60	5,00	2,40	0
F 242	Blanquet, fatiado, "Sadia"	1	74,88	92	16,97	1,01	3,77	3,37	n.a
F 243	Copa, fatiado, "Sadia"	1	40,39	325	28,21	22,94	1,45	7,01	n.a
F 352	Feijoada, congelada, "Sadia"	1	74,69	116	8,43	6,05	8,58	2,25	1,50
F 320	Frango, asa, ponta, meio e coxinha, "Seara"	1	66,05	207	18,00	15,00	0,00	0,95	0
F 348	Frango, cabeça, s/ pescoço, "Seara"	1	77,49	131	12,50	9,00	0,00	1,01	0
F 347	Frango, caipira, "Seara"	1	69,89	171	18,00	11,00	0,00	1,11	0
F 323	Frango, carcaça com miúdos, "Seara"	1	66,96	203	17,00	15,00	0,00	1,04	0
F 324	Frango, carcaça com miúdos, "Seara"	1	67,40	199	17,00	14,50	0,00	1,10	0
F 325	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	1	65,95	210	17,50	15,50	0,00	1,05	0
F 321	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	1	66,33	208	17,00	15,50	0,00	1,17	0
F 322	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	1	66,96	203	17,00	15,00	0,00	1,04	0
F 332	Frango, coração, "Seara"	1	74,47	156	13,00	11,50	0,00	1,03	0
F 349	Frango, coxa e sobrecoxa, c/ pele, "Seara"	1	65,13	203	17,00	15,00	0,00	2,87	0
F 350	Frango, coxa e sobrecoxa, s/ pele, "Seara"	1	73,84	138	17,50	7,50	0,00	1,16	0
F 326	Frango, coxa, c/ pele, "Seara"	1	72,93	147	17,50	8,50	0,00	1,07	0
F 327	Frango, coxa, s/ pele, "Seara"	1	75,52	129	16,50	7,00	0,00	0,98	0
F 328	Frango, coxinha, asa, "Seara"	1	69,40	178	17,50	12,00	0,00	1,10	0
F 329	Frango, dorso, c/ pele, "Seara"	1	64,42	251	12,00	22,50	0,00	1,08	0
F 287	Frango, empanado, "snack Seara"	1	52,00	252	14,00	14,00	17,50	2,50	0
F 223	Frango, empanado, chicken lunch, "Sadia"	1	59,40	187	14,28	6,82	17,12	2,38	n.a

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 232	Frango, empanado, coxinha de frango, "Sadia"	1	49,64	232	11,28	7,77	29,20	2,11	n.a
F 224	Frango, empanado, nuggets crocante, "Sadia"	1	55,39	231	15,19	12,46	14,52	2,44	n.a
F 225	Frango, empanado, recheado, champignon, "Sadia"	1	66,04	169	12,68	8,44	10,67	2,17	n.a
F 351	Frango, fígado, "Seara"	1	77,80	102	17,50	3,50	0,00	1,20	0
F 343	Frango, filé de peito, "Seara"	1	75,94	102	21,00	2,00	0,00	1,06	0
F 288	Frango, filezinho, empanado, "Seara"	1	55,00	218	14,00	10,00	18,00	3,00	0
F 342	Frango, inteiro, c/ miúdos, "Seara"	1	69,95	186	15,00	14,00	0,00	1,05	0
F 319	Frango, peito de, tubelle, granel, "Seara"	1	72,00	130	16,00	6,00	3,00	3,00	0
F 335	Frango, peito, c/ pele, "Seara"	1	59,09	260	20,00	20,00	0,00	0,91	0
F 336	Frango, peito, s/ pele, "Seara"	1	53,09	299	23,00	23,00	0,00	0,91	0
F 337	Frango, pele, "Seara"	1	49,03	415	7,00	43,00	0,00	0,97	0
F 333	Frango, pés, "Seara"	1	62,31	234	18,00	18,00	0,00	1,69	0
F 338	Frango, pescoço, c/ pele, "Seara"	1	75,77	150	11,50	11,50	0,00	1,23	0
F 339	Frango, pescoço, s/ pele, "Seara"	1	70,81	182	14,00	14,00	0,00	1,19	0
F 340	Frango, sobrecoxa, c/ pele, "Seara"	1	65,99	215	16,50	16,50	0,00	1,01	0
F 341	Frango, sobrecoxa, s/ pele, "Seara"	1	63,00	234	18,00	18,00	0,00	1,00	0
F 314	Frango, steak, empanado, "Seara"	1	52,00	267	10,50	17,00	18,00	2,50	0
F 282	Frango, strogonoff, congelado, "Sadia"	1	75,53	123	9,55	6,91	6,12	1,82	0,50
F 316	Frango, tender, "Seara"	1	69,00	135	22,50	5,00	<1	3,50	0
F 317	Frango, tender, "Seara"	1	73,00	121	18,00	5,00	1,00	3,00	<1,00
F 283	Frango, xadrez, congelado, "Sadia"	1	78,92	97	10,83	4,07	4,58	1,60	0,20
F 331	Galeto, "Seara"	1	70,02	179	16,50	12,50	0,00	0,98	0
F 344	Galinha leve, "Seara"	1	69,88	174	17,50	11,50	0,00	1,12	0
F 346	Galinha pesada, "Seara"	1	63,86	235	16,00	19,00	0,00	1,14	0
F 289	Hamburger, bovino, "Seara"	1	64,00	222	14,00	18,00	1,00	3,00	<1,00
F 290	Hamburger, bovino, granel, "Seara"	1	65,20	203	16,00	15,00	1,00	2,80	<1,00
F 227	Hamburger, bovino, max burger, "Sadia"	1	68,46	160	15,76	8,98	4,01	2,79	n.a

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 226	Hamburger, frango, "Sadia"	1	62,65	218	14,11	15,80	4,92	2,52	n.a
F 291	Hamburger, frango, "Seara"	1	64,00	227	15,00	18,00	1,20	1,80	<1,00
F 292	Kibe, "Seara"	1	60,50	192	14,00	12,00	11,00	2,50	4,00
F 260	Lingüiça, calabresa, "Sadia"	1	50,00	320	15,50	27,45	2,76	4,29	n.a
F 254	Lingüiça, calabresa, "Sadia"	1	55,49	269	19,02	21,37	0,12	4,00	n.a
F 293	Lingüiça, calabresa, "Seara"	1	52,20	316	15,00	28,00	1,00	3,80	0
F 259	Lingüiça, calabresa, curada, "Sadia"	1	55,88	275	17,06	22,86	0,31	3,89	n.a
F 258	Lingüiça, calabresa, enrolada, "Sadia"	1	66,56	163	20,73	8,59	0,57	3,55	n.a
F 255	Lingüiça, calabresa, Josefina, "Sadia"	1	62,74	210	17,91	14,75	1,28	3,32	n.a
F 263	Lingüiça, calabresa, verde, "Sadia"	1	65,27	190	16,62	12,80	2,01	3,30	n.a
F 256	Lingüiça, carne de porco, "Sadia"	1	57,03	253	18,87	19,62	0,35	4,13	n.a
F 264	Lingüiça, carne de porco, "Sadia"	1	63,19	211	16,68	15,38	1,44	3,31	n.a
F 262	Lingüiça, carne de porco, "Wilson"	1	54,31	316	12,05	29,26	1,08	3,30	n.a
F 253	Lingüiça, fina, Guanabara, "Sadia"	1	51,81	300	18,37	24,56	1,36	3,90	n.a
F 257	Lingüiça, frango, "Sadia"	1	73,33	122	17,49	5,52	0,67	2,99	n.a
F 294	Lingüiça, frango, "Seara"	1	60,00	243	17,00	19,00	1,00	3,00	0
F 295	Lingüiça, frango, granel, "Seara"	1	55,00	288	17,00	24,00	1,00	3,00	0
F 265	Lingüiça, frescal, lombo, "Sadia"	1	63,73	190	19,47	11,87	1,37	3,56	n.a
F 266	Lingüiça, frescal, verde, "Sadia"	1	66,39	183	15,41	12,48	2,35	3,37	n.a
F 252	Lingüiça, grossa, Guanabara, "Sadia"	1	52,03	309	16,55	26,41	1,24	3,77	n.a
F 261	Lingüiça, mista, defumada, "Sadia"	1	48,63	322	16,43	27,24	2,89	4,81	n.a
F 296	Lingüiça, pernil, "Seara"	1	60,00	278	10,00	26,00	1,00	3,00	0
F 297	Lingüiça, pernil, especial, "Seara"	1	66,00	204	14,00	16,00	1,00	3,00	0
F 237	Lingüiça, peru, "Sadia"	1	71,50	124	19,63	4,67	0,94	3,26	n.a
F 298	Lingüiça, tipo calabresa, fininha, "Seara"	1	57,00	256	18,00	20,00	1,00	4,00	0
F 299	Lingüiça, toscana, "Seara"	1	60,00	268	12,00	24,00	1,00	3,00	0

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 300	Lombo, assado, "Seara"	1	65,00	192	21,00	12,00	<1,00	2,00	<1,00
F 244	Lombo, defumado, fatiado, "Sadia"	1	73,60	101	18,51	2,14	1,80	3,95	n.a
F 301	Lombo, defumado, grande, "Seara"	1	72,00	123	19,00	5,00	0,50	3,50	0
F 302	Lombo, defumado, pequeno, "Seara"	1	72,00	121	19,00	5,00	0,00	4,00	<1,00
F 303	Lombo, temperado, "Seara"	1	70,00	162	18,00	10,00	<1,00	2,00	0
F 230	Medalhão, coxa de peru, "Sadia"	1	68,41	168	16,24	9,89	3,40	2,06	n.a
F 231	Medalhão, peito de peru, "Sadia"	1	67,84	173	17,65	10,42	2,05	2,04	n.a
F 345	Meio da asa, frango, "Seara"	1	66,41	203	18,00	14,50	0,00	1,09	0
F 334	Moela, frango, "Seara"	1	81,01	82	16,00	2,00	0,00	0,99	0
F 304	Mortadela, "Seara"	1	52,00	306	12,00	26,00	6,00	4,00	0
F 305	Mortadela, searela, "Seara"	1	50,00	322	11,50	27,50	7,00	4,00	0
F 215	Patê, bacon, vidro, "Sadia"	1	67,95	202	11,42	16,57	1,74	2,32	n.a
F 216	Patê, calabrês, vidro, "Sadia"	1	65,90	229	9,73	20,21	2,12	2,04	n.a
F 217	Patê, fígado, vidro, "Sadia"	1	66,77	213	11,01	17,81	2,19	2,22	n.a
F 222	Patê, galinha, bisnaga, "Sadia"	1	60,13	256	10,94	20,97	5,90	2,06	n.a
F 218	Patê, galinha, vidro, "Sadia"	1	67,30	219	8,97	19,36	2,25	2,12	n.a
F 219	Patê, peito de peru, defumado, vidro, "Sadia"	1	67,29	223	7,66	20,15	2,73	2,17	n.a
F 221	Patê, presunto, bisnaga, "Sadia"	1	65,91	213	13,46	16,87	1,88	1,88	n.a
F 220	Patê, presunto, vidro, "Sadia"	1	65,77	227	9,63	19,67	2,85	2,08	n.a
F 245	Peito de peru, fatiado, "Sadia"	1	73,88	97	20,69	1,31	0,64	3,48	n.a
F 306	Peito, defumado, frango, granel, "Seara"	1	73,00	121	18,00	5,00	1,00	3,00	<1,00
E 131	Peixe, filé, ao molho branco c/ queijo e brócoli, congelado, "Sadia"	1	82,60	76	8,58	2,85	4,38	1,59	0,36
E 132	Peixe, filé, gratinado, congelado, "Sadia"	1	80,82	80	7,34	3,20	7,05	1,59	1,56
F 307	Pernil, temperado, "Seara"	1	71,00	158	17,00	10,00	<1	2,00	2,40
F 247	Presunto Parma, fatiado, "Sadia"	1	51,44	218	28,86	11,14	0,52	8,04	n.a
F 246	Presunto, c/ capa de gordura, fatiado, "Sadia"	1	72,74	129	16,11	6,89	0,70	3,56	n.a

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 308	Presunto, cozido, "Seara"	1	72,50	126	16,50	6,00	1,50	3,50	0
F 309	Presunto, cozido, s/ capa de gordura, "Seara"	1	75,60	92	17,00	2,00	1,50	3,90	0
F 267	Presunto, lanche, "Wilson"	1	66,91	162	13,67	8,78	7,08	3,56	n.a
F 239	Presunto, peru, familiar, "Sadia"	1	76,41	93	15,66	2,72	1,59	3,62	n.a
F 238	Presunto, peru, familiar, defumado, "Sadia"	1	72,90	107	18,18	2,95	1,85	4,12	n.a
F 310	Presunto, retangular, magro, "Seara"	1	75,60	92	17,00	2,00	1,50	3,90	0
F 248	Presunto, s/ capa de gordura, fatiado, "Sadia"	1	76,56	94	15,68	3,03	1,07	3,66	n.a
F 268	Salame, friolano, "Sadia"	1	40,03	321	28,39	21,15	4,29	6,14	n.a
F 269	Salame, hamburguês, "Sadia"	1	40,80	323	27,71	22,10	3,32	6,07	n.a
F 249	Salame, hamburguês, fatiado, "Sadia"	1	43,26	309	25,99	21,12	3,84	5,79	n.a
F 270	Salame, italiano, "Sadia"	1	38,64	338	26,66	23,43	5,02	6,25	n.a
F 250	Salame, italiano, fatiado, "Sadia"	1	42,19	316	27,29	21,57	3,20	5,75	n.a
F 271	Salame, italiano, mini, "Sadia"	1	37,86	336	29,52	22,46	3,91	6,25	n.a
F 272	Salame, milanês, "Sadia"	1	42,10	316	26,75	21,78	3,29	6,08	n.a
F 273	Salame, milanês, mini, "Sadia"	1	36,94	349	28,99	24,11	3,92	6,04	n.a
F 311	Salame, milano, "Seara"	1	35,00	400	26,00	32,00	2,00	5,00	0
F 274	Salaminho, "Sadia"	1	37,57	335	30,02	22,17	3,92	6,32	n.a
F 233	Salsicha de frango, "Sadia"	1	66,69	182	13,37	12,38	4,15	3,41	n.a
F 275	Salsicha, "Sadia"	1	58,00	265	10,18	22,55	5,45	3,82	n.a
F 234	Salsicha, aperitivo, "Sadia"	1	58,20	238	18,42	17,19	2,51	3,68	n.a
F 276	Salsicha, hot dog, "Sadia"	1	56,15	266	13,16	21,01	6,03	3,65	n.a
F 279	Salsicha, hot dog, "Wilson"	1	60,82	237	12,34	19,06	3,95	3,83	n.a
F 277	Salsicha, hot dog, s/ corante, "Sadia"	1	58,95	256	10,59	21,40	5,27	3,79	n.a
F 312	Salsicha, longuette, "Seara"	1	57,20	266	14,00	22,00	3,00	3,80	<1,00
F 240	Salsicha, peru, "Sadia"	1	71,14	146	12,40	8,92	4,07	3,47	n.a
F 278	Salsicha,max dog, "Sadia"	1	59,80	251	10,80	20,86	4,90	3,64	n.a

Tabela 6 - Composição centesimal de carnes e derivados (continuação)

ID	ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
F 280	Salsichão, "Sadia"	1	59,61	244	13,26	19,48	3,96	3,69	n.a
F 235	Salsichão, "Sadia"	1	60,92	222	17,29	15,95	2,42	3,42	n.a
F 330	Sassami, frango, "Seara"	1	75,05	104	22,50	1,50	0,00	0,95	0
F 313	Searalanche	1	69,00	163	11,00	11,00	5,00	4,00	0
F 281	Strogonoff, carne, congelado, "Sadia"	1	75,71	134	8,50	9,00	5,23	1,56	0,50
F 315	Tender, bolinha, "Seara"	1	72,00	121	19,00	5,00	<1,00	4,00	0
F 251	Tender, fatiado, "Sadia"	1	71,58	115	19,82	3,52	0,90	4,18	n.a
F 318	Tender, s/ osso, "Seara"	1	61,00	225	18,00	17,00	<1,00	4,00	0

Dentre os produtos compilados, merecem destaque os embutidos, pois apresentaram um aumento substancial de consumo, representados pela salsicha, com um aumento de 151% e da lingüiça, com um aumento de 120% em relação à década de 80. Possivelmente este aumento tenha sido reflexo do menor preço. Na maioria das vezes, substituíram a carne nas principais refeições. Juntos, estes itens representavam, na década de 80, um consumo da ordem de 7,93 g/dia, passando para 14,22 g/dia na década de 90.

A Figura 5 apresenta as quantidades médias de embutidos comercializadas no período de 1988-1999. O presunto e a mortadela apresentaram uma elevação do consumo na década de 90 (IBGE, 1998) e uma tendência de queda no final da década (FIPE, 1999), isto pode ser devido a uma maior oferta de outros embutidos como peito de peru, *blanquet* de peru, mortadela *light*, com pistache, entre outros.

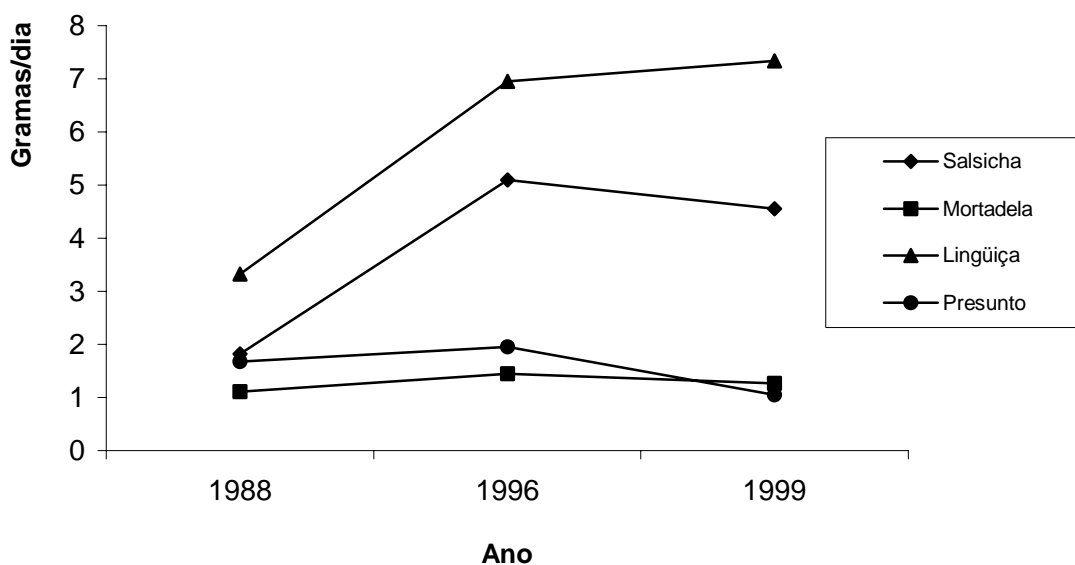


Figura 5 - Consumo domiciliar *per capita* de embutidos (g/dia)

Fonte: (IBGE, 1978, 1991,1998); (FIPE, 1999).

Neste grupo, observa-se cada vez mais a diversificação e disponibilidade de produtos encontrados no mercado. Neste segmento, o lançamento de novos produtos vem atraindo cada vez mais os consumidores com opções rápidas. Os dados incluídos na TBCA – USP restringem-se a duas empresas (Sadia e Seara) sendo necessária a ampliação do número de informações, tanto de produtos como de diferentes empresas considerando o grande número de produtos disponíveis atualmente.

A Tabela 7 apresenta os referentes aos alimentos do grupo R (alimentos industrializados) e de outros grupos. No grupo R, foram compiladas informações sobre a composição química de 268 produtos industrializados como bolo em pó, gelatina, sopa, e outros alimentos encontrados no mercado atual.

No segmento dos bolos, observa-se uma grande variedade de sabores (chocolate, mármore, baunilha, coco, laranja, milho) e de marcas. O aumento no consumo deve-se ao fácil preparo, praticidade e baixo custo de comercialização do produto.

Podemos encontrar, ainda, outros produtos em pó, como gelatina de diversos sabores, *flan*, maria mole, *milk shake*, *mousse*, pudim, sagu, sopa, sorvete e torta, além de molhos prontos, condimentos e caldos. Este segmento também lançou muitos produtos *diet*, buscando atingir as necessidades dos consumidores preocupados com a saúde e com dietas especiais.

O mercado dos produtos industrializados é um dos mais competitivos, sempre com uma linha diversificada e inovadora atraindo tanto o público adulto como o infantil com embalagens coloridas, vários tamanhos e sabores diferenciados.

De um modo geral, as informações sobre produtos industrializados disponibilizados na TBCA – USP tiveram uma significativa ampliação com os dados compilados e avaliados no presente trabalho. A colaboração da indústria alimentícia no fornecimento de laudos e informações analíticas detalhadas demonstrou a conscientização deste setor sobre a importância

das tabelas de composição de alimentos e a necessidade da divulgação de informações criteriosamente avaliadas. O processo de atualização de informações do banco de dados é dinâmico e necessita cada vez mais da parceria entre os compiladores, analistas e indústrias de alimentos.

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	358	Atum, ralado, conserva, "Coqueiro"	1	63,93	188	23,6	9,8	1,23	1,44	0
R	360	Atum, salada, c/ maionese e vegetais, conserva, "Coqueiro"	1	71,61	120	9,16	4,3	12,87	2,06	1,79
R	357	Atum, sólido, conserva, "Coqueiro"	1	66,96	147	26,2	4,1	1,37	1,37	0
R	359	Atum, sólido, conserva, light, "Coqueiro"	1	70,77	115	25,8	0,60	1,68	1,15	0
R	213	Bolo, "Gran Natale"	1	21,25	378	6,34	13,23	58,43	0,75	0,00
R	126	Bolo, baunilha, mistura p/, "Oetker"	1	6,90	364	6,60	0,70	84,20	1,60	1,37
R	127	Bolo, baunilha, mistura p/, "Oetker", preparado	1	31,10	330	6,70	11,90	48,90	1,40	n.a.
R	303	Bolo, baunilha, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	1	3,70	425	3,60	11,0	80,4	1,30	2,54
R	214	Bolo, baunilha, recheado c/ morango, "Lanchucco"	1	19,89	407	5,97	18,17	54,94	1,03	0,00
R	215	Bolo, c/ cobertura de creme açúcarado, "Gran Páscoa"	1	20,00	390	6,50	14,50	58,30	0,70	0,00
R	216	Bolo, c/ frutas cristalizadas e passas, "Bauducco"	1	19,92	418	5,59	20,50	52,75	1,24	0,00
R	218	Bolo, c/ gotas de chocolate, "Bauducco"	1	14,31	467	5,26	25,58	53,91	0,94	0,00
R	217	Bolo, c/ gotas de chocolate, "Chocottone"	1	20,20	413	6,76	19,27	53,03	0,74	0,00
R	219	Bolo, cenoura, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	1	16,59	454	6,30	24,77	51,39	0,95	0,00
R	220	Bolo, cenoura, recheado c/ chocolate, "Lanchucco"	1	17,55	421	6,18	19,19	55,78	1,30	0,00
R	130	Bolo, chocolate, mistura p/, "Oetker"	1	5,50	369	6,10	1,10	85,30	2,00	1,69
R	131	Bolo, chocolate, mistura p/, "Oetker", preparado	1	32,10	326	6,20	12,20	47,90	1,60	n.a.
R	305	Bolo, chocolate, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	1	3,30	431	4,20	11,8	79,10	1,60	2,03
R	221	Bolo, chocolate, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	1	17,36	435	6,37	21,88	53,19	1,20	0,00
R	222	Bolo, chocolate, recheado c/ chocolate, "Lanchucco"	1	17,48	418	6,62	18,77	55,75	1,38	0,00
R	128	Bolo, coco, mistura p/, "Oetker"	1	6,50	365	6,40	0,90	84,60	1,60	1,80
R	129	Bolo, coco, mistura p/, "Oetker", preparado	1	22,90	371	7,50	13,80	54,30	1,50	n.a.
R	223	Bolo, coco, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	1	19,27	393	5,07	15,52	58,98	1,16	0,78
R	226	Bolo, italiano, "Pandoro"	1	19,60	429	7,73	22,08	49,73	0,86	0,00
R	132	Bolo, laranja, mistura p/, "Oetker"	1	7,00	363	7,00	0,70	83,70	1,60	1,53
R	133	Bolo, laranja, mistura p/, "Oetker", preparado	1	31,90	326	6,80	11,80	48,10	1,40	n.a.
R	304	Bolo, laranja, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	1	3,50	426	3,20	10,9	81,00	1,40	2,15
R	224	Bolo, laranja, recheado c/ baunilha, "Bauducco"	1	20,43	402	4,43	17,42	56,93	0,79	0,00

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	225	Bolo, laranja, recheado c/ baunilha, "Lanchucco"	1	21,35	404	5,63	18,72	53,26	1,04	0,00
R	134	Bolo, mármore, mistura p/, "Oetker"	1	6,30	372	6,80	0,80	84,30	1,80	n.a.
R	135	Bolo, mármore, mistura p/, "Oetker", preparado	1	32,20	323	6,60	11,50	48,20	1,50	n.a.
R	136	Bolo, milho, mistura p/, "Oetker"	1	6,70	363	4,80	1,30	85,40	1,80	2,36
R	137	Bolo, milho, mistura p/, "Oetker", preparado	1	32,50	327	5,50	12,50	48,00	1,50	n.a.
R	228	Bolo, páscoa, c/ gotas chocolate, "Bauducco"	1	20,00	386	6,90	14,20	58,20	0,70	0,50
R	227	Bolo, recheado c/ chocolate, "Pandoro"	1	25,00	353	6,12	11,69	56,49	0,70	0,54
R	259	Brigadeirão, c/ chocolate granulado, pó, "Ducoco"	1	2,11	390	11,02	4,81	78,93	3,13	3,18
R	247	Caldo, carne, tablete, "Maggi"	1	2,10	246	8,40	14,40	20,80	54,30	<2,00
R	246	Caldo, galinha, tablete, "Maggi"	1	1,70	257	8,20	16,40	19,10	54,60	<2,00
R	102	Canjica, mistura p/, "Hikari"	1	3,08	411	7,30	6,90	81,44	1,28	1,50
R	186	Chantily, pó, "Chantineve"	1	0,60	489	2,60	18,80	77,30	0,70	n.a.
R	187	Chantily, pó, "Chantineve", preparado	1	59,40	202	3,00	8,30	28,70	0,60	n.a.
R	258	Chantily, pó, "Ducoco"	1	0,92	490	3,99	20,23	73,37	1,49	0,32
R	306	Chantily, pó, "Yoki"	1	1,10	480	4,30	19,0	74,60	1,0	1,56
R	245	Cobertura, tipo chantily, light, "Oetker", preparado	1	71,14	137	5,24	5,84	16,89	0,89	0,93
R	203	Coquetel, uva passa/avelã/castanha-do-pará/amendoim torrado s/ casca, "Oetker"	1	2,57	523	19,64	31,22	44,53	2,04	3,69
R	106	Creme, chocolate branco, "Danete"	1	69,00	143	4,20	4,50	21,40	0,90	0,00
R	104	Creme, chocolate, "Danete"	1	66,00	156	5,20	4,70	23,10	1,00	0,00
R	202	Creme, chocolate, light, "Corpus"	1	85,00	55	4,50	0,00	9,19	1,31	0,00
R	105	Creme, doce de leite, "Danete"	1	68,00	144	3,80	3,90	23,37	0,93	0,00
R	100	Curau, c/ coco, mistura p/, "Hikari"	1	4,38	406	2,00	5,40	88,06	0,16	0,80
R	333	Curry, pó, "Kenko"	1	7,74	268	12,28	11,56	61,81	6,61	33,20
R	101	Cuscuz, frango, mistura p/, "Hikari"	1	10,70	343	9,40	5,60	67,82	6,48	4,10
R	355	Filé de sardinha, c/ cebola e louro, conserva, "Coqueiro"	1	65,38	152	26,4	4,4	1,76	2,08	0,1
R	356	Filé de sardinha, c/ molho de tomate temperado, conserva, "Coqueiro"	1	65,96	149	25,2	4,1	3,14	1,6	0,22
R	354	Filé de sardinha, c/ pimenta, conserva, "Coqueiro"	1	64,9	154	26,8	4,5	1,77	2,03	0,29
R	353	Filé de sardinha, conserva, "Coqueiro"	1	64,5	158	26,9	5	1,44	2,16	0

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	107	Flan, baunilha, c/ calda de caramelo, "Danone"	1	72,00	118	3,30	2,20	21,59	0,91	0,30
R	265	Flan, baunilha, pó, "Ducoco"	1	0,49	390	0,48	0,00	98,10	0,93	1,03
R	176	Flan, baunilha, pó, "Oetker"	1	0,80	386	1,00	0,10	97,00	1,10	1,74
R	177	Flan, baunilha, pó, "Oetker", preparado	1	75,90	109	3,00	3,30	16,90	0,90	n.a.
R	294	Flan, chocolate c/ coco, pó, "Ducoco"	1	0,57	385	1,99	2,15	93,96	1,33	4,60
R	200	Flan, chocolate, pó, "Oetker"	1	1,63	374	0,32	0,76	95,91	1,38	4,50
R	201	Flan, chocolate, pó, "Oetker", preparado	1	62,66	153	2,81	4,50	28,86	1,17	3,64
R	266	Flan, coco, pó, "Ducoco"	1	0,75	397	0,38	2,17	95,79	0,91	1,86
R	280	Gelatina, abacaxi, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	110	Gelatina, abacaxi, pó, "Oetker"	1	0,70	396	6,60	n.d.	92,50	0,20	0,00
R	111	Gelatina, abacaxi, pó, "Oetker", preparada	1	84,20	62	0,90	0,10	14,70	0,10	0,00
R	271	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	238	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Oetker"	1	6,55	367	51,10	0,50	39,60	2,25	<0,10
R	239	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Oetker", preparada	1	97,24	11	1,53	0,07	1,12	0,04	n.a.
R	279	Gelatina, cereja, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	112	Gelatina, cereja, pó, "Oetker"	1	1,00	394	7,80	n.d.	90,80	0,40	0,00
R	113	Gelatina, cereja, pó, "Oetker", preparada	1	84,60	62	1,30	n.d.	14,10	n.d.	0,00
R	272	Gelatina, cereja, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	230	Gelatina, cereja, pó, diet, "Oetker"	1	6,33	370	48,5	0,60	42,53	2,04	<0,10
R	231	Gelatina, cereja, pó, diet, "Oetker", preparada	1	97,20	11	1,54	0,06	1,14	0,06	n.a.
R	277	Gelatina, chiclete, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	278	Gelatina, framboesa, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	114	Gelatina, framboesa, pó, "Oetker"	1	1,30	394	7,80	0,10	90,50	0,30	0,00
R	115	Gelatina, framboesa, pó, "Oetker", preparada	1	85,30	59	1,30	0,10	13,20	0,10	0,00
R	273	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	234	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Oetker"	1	6,66	368	48,00	0,50	42,75	2,09	<0,10
R	235	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Oetker", preparada	1	97,21	11	1,55	0,04	1,14	0,06	n.a.
R	286	Gelatina, laranja, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	287	Gelatina, limão, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	116	Gelatina, limão, pó, "Oetker"	1	1,50	394	6,10	0,30	91,80	0,30	0,00
R	117	Gelatina, limão, pó, "Oetker", preparada	1	84,10	63	1,40	n.d.	14,40	0,10	0,00
R	274	Gelatina, limão, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	236	Gelatina, limão, pó, diet, "Oetker"	1	6,30	370	51,00	0,50	40,26	1,94	<0,10
R	237	Gelatina, limão, pó, diet, "Oetker", preparada	1	97,16	12	1,58	0,10	1,10	0,06	n.a
R	281	Gelatina, maracujá, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	282	Gelatina, melancia, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	109	Gelatina, morango, "Danita"	1	79,00	84	1,50	0,00	19,50	0,00	0,00
R	283	Gelatina, morango, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	118	Gelatina, morango, pó, "Oetker"	1	1,30	394	7,00	n.d.	91,40	0,30	0,00
R	119	Gelatina, morango, pó, "Oetker", preparada	1	84,40	64	1,10	0,30	14,20	0,00	0,00
R	275	Gelatina, morango, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	232	Gelatina, morango, pó, diet, "Oetker"	1	6,57	368	49,00	0,50	41,94	1,99	<0,10
R	233	Gelatina, morango, pó, diet, "Oetker", preparada	1	97,12	11	1,53	0,02	1,28	0,05	n.a
R	284	Gelatina, pêssego, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	120	Gelatina, pêssego, pó, "Oetker"	1	1,50	392	9,90	n.d.	88,20	0,40	0,00
R	121	Gelatina, pêssego, pó, "Oetker", preparada	1	85,60	58	1,20	0,10	13,00	0,10	0,00
R	229	Gelatina, pó, "Arisco"	1	2,60	382	26,2	0,00	69,2	2,00	0,00
R	192	Gelatina, s/ sabor, em folhas, "Oetker"	1	11,40	352	85,10	n.d.	2,90	0,60	n.a.
R	193	Gelatina, s/ sabor, em folhas, "Oetker", preparada	1	97,70	10	2,20	0,10	n.d.	n.d.	n.a.
R	188	Gelatina, s/ sabor, pó, "Oetker"	1	9,80	359	85,00	0,30	4,00	0,90	n.a.
R	189	Gelatina, s/ sabor, pó, "Oetker", preparada	1	97,50	10	2,30	0,10	n.d.	0,10	n.a.
R	194	Gelatina, s/ sabor, vermelha, em folhas, "Oetker"	1	11,70	349	84,70	0,10	2,30	1,20	n.a.
R	195	Gelatina, s/ sabor, vermelha, em folhas, "Oetker", preparada	1	97,70	10	2,20	0,10	n.d.	n.d.	n.a.
R	190	Gelatina, s/ sabor, vermelha, pó, "Oetker"	1	11,00	353	85,60	0,20	2,20	1,00	n.a.
R	191	Gelatina, s/ sabor, vermelha, pó, "Oetker", preparada	1	97,60	10	2,30	0,10	n.d.	n.d.	n.a.
R	285	Gelatina, tangerina, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	122	Gelatina, tuti-fruti, pó, "Oetker"	1	0,90	396	9,60	0,20	89,00	0,30	0,00
R	123	Gelatina, tuti-fruti, pó, "Oetker", preparada	1	84,70	61	1,40	0,10	13,70	0,10	0,00
R	288	Gelatina, uva, pó, "Ducoco"	1	1,20	392	8,86	0,00	89,30	0,64	0,08
R	124	Gelatina, uva, pó, "Oetker"	1	1,90	391	9,30	0,10	88,30	0,40	0,00
R	125	Gelatina, uva, pó, "Oetker", preparada	1	84,90	61	1,30	0,10	13,70	n.d.	0,00
R	276	Gelatina, uva, pó, diet, "Ducoco"	1	8,82	308	63,51	0,00	18,22	9,45	4,69
R	311	Macadâmia, "Yoki"	1	2,17	764	9,59	76,27	9,82	2,15	n.a
R	297	Manjar, coco queimado, c/ calda de caramelo, "Ducoco"	1	6,27	389	0,46	3,73	89,27	0,27	0,80
R	253	Manjar, coco, c/ calda de ameixa, pó, "Ducoco"	1	13,38	355	0,74	2,82	82,90	0,16	1,16
R	295	Manjar, coco, pó, "Ducoco"	1	0,14	390	n.d.	2,18	93,55	4,13	0,84
R	269	Maria mole, chocolate, pó, "Ducoco"	1	4,30	369	31,70	1,05	61,37	1,58	3,14
R	170	Maria mole, chocolate, pó, "Oetker"	1	3,40	370	21,60	1,80	70,90	2,30	4,03
R	171	Maria mole, chocolate, pó, "Oetker", preparada	1	40,70	238	2,70	0,40	55,90	0,30	n.a.
R	268	Maria mole, coco queimado, pó, "Ducoco"	1	3,29	383	25,31	0,00	70,45	0,95	n.d.
R	267	Maria mole, coco, pó, "Ducoco"	1	3,29	383	25,31	0,00	70,45	0,95	n.d.
R	168	Maria mole, coco, pó, "Oetker"	1	3,00	387	22,80	0,90	72,90	0,40	1,01
R	169	Maria mole, coco, pó, "Oetker", preparada	1	41,60	234	2,10	n.d.	56,30	0,00	n.d.
R	270	Maria mole, morango, pó, "Ducoco"	1	3,29	383	25,31	0,00	70,45	0,95	n.d.
R	172	Maria mole, morango, pó, "Oetker"	1	2,70	395	18,10	1,50	77,30	0,40	n.a.
R	173	Maria mole, morango, pó, "Oetker", preparada	1	41,10	240	2,00	0,80	56,10	0,00	n.a.
R	249	Milk shake, abacaxi, pó, "Frutop"	1	0,73	387	n.d.	0,00	97,98	1,29	1,29
R	248	Milk shake, chocolate, pó, "Frutop"	1	0,44	382	1,55	1,18	95,74	1,09	4,44
R	250	Milk shake, coco, pó, "Frutop"	1	0,73	387	n.d.	0,00	97,98	1,29	1,29
R	251	Milk shake, morango, pó, "Frutop"	1	0,73	387	n.d.	0,00	97,98	1,29	1,29
R	316	Missô, pasta de soja, aka, "Sakura"	1	52,00	176	13,00	8,00	13,00	14,00	4,97
R	317	Missô, pasta de soja, shirô, "Sakura"	1	52,00	148	12,00	5,00	19,00	12,00	5,31
R	319	Missôshiru, frango, pó, "Sakura"	1	7,00	243	26,42	10,67	21,37	34,54	10,95
R	320	Missôshiru, legumes, pó, "Sakura"	1	7,00	278	22,22	8,50	29,45	32,83	1,19

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	318	Missôshiru, tradicional, pó, "Sakura"	1	7,00	291	22,00	13,00	30,50	27,50	8,92
R	326	Molho, agridoce, "Kenko"	1	66,60	134	<0,50	<0,50	33,40	<0,50	<1,00
R	332	Molho, alho, "Kenko"	1	82,52	34	1,30	0,25	7,97	7,96	1,40
R	327	Molho, barbecue, "Kenko"	1	52,87	171	<0,50	<0,50	43,70	3,43	0,90
R	331	Molho, inglês, "Kenko"	1	81,99	41	1,17	0,02	9,15	7,67	0,22
R	321	Molho, Italian, "Kenko"	1	42,96	426	1,31	42,82	8,95	3,96	0,00
R	322	Molho, Italian, light, "Kenko"	1	55,95	291	0,50	26,22	13,23	4,10	0,00
R	323	Molho, parmesan, "Kenko"	1	30,16	541	3,68	55,98	6,91	3,27	1,40
R	324	Molho, parmesan, light, "Kenko"	1	49,82	400	1,14	41,72	4,88	2,44	1,40
R	330	Molho, pimenta, "Sakura"	1	89,40	8	0,47	<0,01	1,85	8,28	0,44
R	325	Molho, rose, "Kenko"	1	55,43	255	1,43	17,00	24,03	2,11	0,00
R	328	Molho, steak, "Sakura"	1	72,17	76	1,92	<0,50	17,00	8,91	0,00
R	329	Molho, teryaki, "Sakura"	1	68,61	90	0,79	<0,50	17,60	8,84	0,10
R	156	Mousse, chocolate, pó, "Oetker"	1	1,50	453	11,20	13,90	70,80	2,60	n.a.
R	157	Mousse, chocolate, pó, "Oetker", preparado	1	64,30	166	4,80	5,40	24,50	1,00	n.a.
R	307	Mousse, chocolate, pó, "Yoki"	1	1,00	424	12,9	11,2	73,20	1,70	5,26
R	196	Mousse, limão, mistura p/, "Oetker"	1	1,14	435	5,71	9,22	83,81	0,12	1,54
R	197	Mousse, limão, mistura p/, "Oetker", preparado	1	68,12	150	6,20	5,08	20,02	0,58	0,12
R	158	Mousse, maracujá, pó, "Oetker"	1	2,60	448	9,00	12,10	75,70	0,60	n.a.
R	159	Mousse, maracujá, pó, "Oetker", preparado	1	68,50	150	4,50	5,30	21,10	0,60	n.a.
R	308	Mousse, morango, pó, "Yoki"	1	1,00	437	10,2	9,50	78,80	0,50	1,13
R	98	Pão de batata, mistura p/, "Hikari"	1	10,90	372	9,00	8,30	68,78	3,02	3,50
R	184	Pão de queijo, c/ ovos, pó, "Oetker"	1	10,20	348	2,40	0,50	83,60	3,30	0,25
R	185	Pão de queijo, c/ ovos, pó, "Oetker", preparado	1	29,60	326	3,30	10,70	54,00	2,40	n.a.
R	312	Pão de queijo, mistura, "Yoki", pré-preparada	1	6,90	457	3,50	19,70	66,90	3,00	0,53
R	99	Pão de queijo, pó, "Hikari"	1	10,30	407	0,50	12,30	73,73	3,17	0,13
R	302	Pão de queijo, pó, light, "Yoki"	1	9,00	379	4,80	6,20	76,2	3,80	0,21
R	97	Polenta, pronta, "Hikari"	1	82,10	67	1,00	0,30	15,30	1,30	0,20

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	261	Pudim, baunilha, pó, "Ducoco"	1	2,75	384	0,31	0,17	95,81	0,96	0,43
R	138	Pudim, baunilha, pó, "Oetker"	1	3,00	387	0,60	0,10	95,80	0,50	n.a.
R	139	Pudim, baunilha, pó, "Oetker", preparado	1	73,50	120	2,90	3,20	19,80	0,60	n.a.
R	291	Pudim, baunilha, pó, diet, "Ducoco"	1	11,06	346	0,55	0,00	87,62	0,77	1,55
R	242	Pudim, baunilha, pó, diet, "Oetker", preparado	1	7,71	358	1,18	0,31	89,02	1,78	1,35
R	260	Pudim, caramelo, pó, "Ducoco"	1	2,75	384	0,31	0,17	95,81	0,96	0,43
R	140	Pudim, caramelo, pó, "Oetker"	1	3,90	383	0,60	0,10	95,00	0,40	n.a.
R	244	Pudim, caramelo, pó, "Oetker"	1	7,36	360	1,11	0,23	89,69	1,61	1,28
R	141	Pudim, caramelo, pó, "Oetker", preparado	1	73,90	118	2,90	3,20	19,30	0,70	n.a.
R	292	Pudim, caramelo, pó, diet, "Ducoco"	1	11,06	346	0,55	0,00	87,62	0,77	1,55
R	241	Pudim, caramelo, pó, diet, "Oetker", preparado	1	86,33	50	3,03	0,80	9,01	0,83	1,28
R	264	Pudim, chocolate c/ coco, pó, "Ducoco"	1	4,30	380	2,00	2,31	90,65	0,74	2,83
R	108	Pudim, chocolate, "Dany"	1	70,00	126	3,60	2,40	22,90	1,10	0,30
R	144	Pudim, chocolate, pó, "Oetker"	1	4,30	373	2,40	0,90	91,20	1,20	2,30
R	145	Pudim, chocolate, pó, "Oetker", preparado	1	74,20	115	3,10	3,00	19,00	0,70	n.a.
R	290	Pudim, chocolate, pó, diet, "Ducoco"	1	10,31	323	3,65	0,00	83,96	2,08	6,86
R	243	Pudim, chocolate, pó, diet, "Oetker"	1	5,70	361	2,95	0,97	88,12	2,26	3,04
R	263	Pudim, coco, pó, "Ducoco"	1	4,62	384	n.d.	1,41	93,86	0,11	0,91
R	142	Pudim, coco, pó, "Oetker"	1	4,40	379	n.d.	n.d.	95,30	0,30	0,44
R	143	Pudim, coco, pó, "Oetker", preparado	1	74,50	115	2,80	3,00	19,10	0,60	n.a.
R	289	Pudim, coco, pó, diet, "Ducoco"	1	10,97	353	1,06	3,62	83,49	0,86	4,50
R	240	Pudim, coco, pó, diet, "Oetker"	1	8,36	359	1,16	0,47	89,54	0,47	2,05
R	182	Pudim, leite, c/ calda de caramelo, pó, "Oetker"	1	5,00	371	1,60	0,10	92,90	0,40	2,02
R	183	Pudim, leite, c/ calda de caramelo, pó, "Oetker", preparado	1	66,30	151	5,50	3,80	23,70	0,70	n.a.
R	296	Pudim, leite, pó, "Ducoco"	1	2,67	386	n.d.	0,13	96,93	0,27	0,69
R	262	Pudim, morango, pó, "Ducoco"	1	2,75	384	0,31	0,17	95,81	0,96	0,43
R	146	Pudim, morango, pó, "Oetker"	1	4,00	378	n.d.	0,10	95,40	0,50	1,22
R	147	Pudim, morango, pó, "Oetker", preparado	1	74,70	111	2,80	2,50	19,20	0,80	n.a.

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	293	Pudim, morango, pó, diet, "Ducoco"	1	11,06	346	0,55	0,00	87,62	0,77	1,55
R	252	Quindim c/ coco, pó, "Ducoco"	1	1,55	436	3,86	12,32	81,24	1,03	3,92
R	160	Sagu, cereja, mistura p/, "Oetker"	1	5,00	380	0,40	0,10	94,40	0,10	n.a.
R	161	Sagu, cereja, mistura p/, "Oetker", preparado	1	69,20	123	0,00	n.d.	30,70	0,10	n.a.
R	255	Sagu, framboesa, mistura p/, "Ducoco"	1	4,01	384	0,28	0,00	95,67	0,04	n.d.
R	162	Sagu, framboesa, mistura p/, "Oetker"	1	4,00	384	0,40	0,10	95,40	0,10	0,10
R	163	Sagu, framboesa, mistura p/, "Oetker", preparado	1	68,00	128	0,00	n.d.	32,00	0,00	n.a.
R	254	Sagu, maracujá, mistura p/, "Ducoco"	1	4,01	384	0,28	0,00	95,67	0,04	n.d.
R	256	Sagu, morango, mistura p/, "Ducoco"	1	4,01	384	0,28	0,00	95,67	0,04	n.d.
R	164	Sagu, morango, mistura p/, "Oetker"	1	4,70	381	0,40	0,10	94,70	0,10	n.a.
R	165	Sagu, morango, mistura p/, "Oetker", preparado	1	69,60	122	0,00	n.d.	30,40	0,00	n.a.
R	257	Sagu, uva, mistura p/, "Ducoco"	1	4,01	384	0,28	0,00	95,67	0,04	n.d.
R	166	Sagu, uva, mistura p/, "Oetker"	1	4,40	383	0,30	0,10	95,10	0,10	n.a.
R	167	Sagu, uva, mistura p/, "Oetker", preparado	1	70,90	116	0,00	n.d.	29,10	0,00	n.a.
R	301	Salgadinho, snack crunch, queijo, "Yoki"	1	1,70	555	5,20	35,3	54,90	2,90	0,87
R	299	Salgadinho, snack, bolinha, "Yoki"	1	1,30	485	7,10	22,8	65,80	3,00	2,92
R	298	Salgadinho, snack, queijo, conchinha, "Yoki"	1	1,20	448	7,40	14,7	73,50	3,20	1,93
R	300	Salgadinho, snack, queijo, tubinho, "Yoki"	1	2,60	485	6,10	24,3	63,80	3,20	3,32
R	103	Salgados, mistura p/, "Hikari"	1	11,30	360	10,70	6,80	66,78	4,42	2,70
R	315	Soja, molho, light, "Sakura"	1	71,09	52	2,70	0,10	10,96	15,15	0,96
R	314	Soja, molho, premium, "Sakura"	1	62,66	46	5,04	0,14	10,32	17,57	4,27
R	313	Soja, molho, tradicional, "Sakura"	1	70,58	58	2,82	0,04	11,71	14,85	<0,01
R	205	Sopa, mandioquinha, desidratada, "Liotécnica"	1	2,80	324	10,60	2,60	71,00	13,00	6,50
R	207	Sopa, brócolos, desidratada, "Liotécnica"	1	2,00	325	15,90	3,70	63,40	15,00	6,30
R	209	Sopa, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	1	4,50	305	8,80	2,00	70,50	14,20	7,50
R	350	Sopa, canja de galinha, salagosto, desidratada, "Maggi"	1	6,06	372	4,70	2,80	85,11	1,33	3,10
R	362	Sopa, canja, congelada, "Sadia"	1	80,53	71,21	4,51	0,49	12,87	1,6	0,68
R	346	Sopa, Canjão (galinha c/ arroz e legumes), desidratada, "Maggi"	1	4,20	347	10,10	5,50	66,17	14,03	2,00

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	361	Sopa, capelletti, congelada, "Sadia"	1	69,41	114,66	6,5	1,70	19,54	2,85	1,20
R	210	Sopa, carne, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	1	3,10	325	11,80	4,70	65,50	14,90	6,70
R	347	Sopa, carne, c/ macarrão e legumes, desidratada, "Maggi"	1	5,19	358	11,80	7,40	63,95	11,66	3,00
R	351	Sopa, carne, c/ macarrão e legumes, salagosto, desidratada, "Maggi"	1	5,85	371	5,20	3,00	84,80	1,15	4,10
R	211	Sopa, cebola, desidratada, "Liotécnica"	1	1,50	342	5,60	4,70	76,70	11,50	7,50
R	334	Sopa, cebola, desidratada, "Maggi"	1	3,16	332	7,60	7,10	63,18	18,96	3,80
R	335	Sopa, creme de cebola, desidratada, "Maggi"	1	3,34	331	7,30	6,90	63,66	18,80	3,80
R	336	Sopa, creme de ervilhas, c/ bacon, desidratada, "Maggi"	1	3,79	323	10,10	3,70	66,52	15,89	4,10
R	337	Sopa, creme de galinha, desidratada, "Maggi"	1	2,89	347	8,20	6,00	65,17	17,74	<2,00
R	338	Sopa, creme de legumes, desidratada, "Maggi"	1	4,58	328	6,70	6,30	66,71	15,71	5,60
R	342	Sopa, Donald (galinha, macarrão e mandioquinha), desidratada "Maggi"	1	5,01	344	8,10	5,00	70,57	11,32	3,80
R	212	Sopa, ervilha, c/ bacon, desidratada, "Liotécnica"	1	1,85	344	13,20	6,25	67,20	11,50	8,50
R	348	Sopa, feijão, c/ macarrão e bacon, desidratada, "Maggi"	1	4,47	348	12,90	6,60	65,52	10,51	6,20
R	343	Sopa, Galinha azul (galinha c/ macarrão), desidratada, "Maggi"	1	5,17	339	9,80	3,40	69,35	12,28	2,10
R	208	Sopa, galinha, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	1	6,20	328	12,00	6,70	60,80	14,30	5,80
R	339	Sopa, galinha, c/ arroz, desidratada, "Maggi"	1	4,75	337	6,00	3,40	70,55	15,30	<2,00
R	340	Sopa, galinha, c/ conchinhas, desidratada, "Maggi"	1	4,87	325	7,00	3,60	68,57	15,96	2,40
R	341	Sopa, galinha, c/ fidelini, desidratada, "Maggi"	1	5,02	316	6,20	3,40	68,03	17,35	2,80
R	349	Sopa, galinha, c/ macarrão e legumes, desidratada, "Maggi"	1	5,14	342	12,10	5,60	63,85	13,31	3,00
R	352	Sopa, galinha, c/ macarrão e legumes, salagosto, desidratada, "Maggi"	1	6,29	361	5,20	3,10	83,91	1,50	5,80
R	363	Sopa, legumes, congelada, "Sadia"	1	78,58	76,27	3,78	0,83	14,64	2,17	1,22
R	344	Sopa, Mickey (carne, macarrão e mandioquinha), desidratada, "Maggi"	1	5,07	352	9,20	5,10	69,51	11,12	2,10
R	206	Sopa, milho, desidratada, "Liotécnica"	1	2,10	323	12,00	4,20	68,50	13,20	9,20
R	345	Sopa, Tarzan (carne c/ macarrão), desidratada, "Maggi"	1	5,36	358	9,60	7,00	67,08	10,96	3,00
R	148	Sorvete, baunilha, pó, "Oetker"	1	0,70	393	0,40	n.d.	97,80	1,10	n.a.
R	149	Sorvete, baunilha, pó, "Oetker", preparado	1	73,50	119	2,80	3,20	19,70	0,80	n.a.
R	152	Sorvete, chocolate, pó, "Oetker"	1	1,40	392	2,40	0,70	94,10	1,40	n.a.
R	153	Sorvete, chocolate, pó, "Oetker", preparado	1	72,80	123	3,10	3,5	19,80	0,80	n.a.

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
R	309	Sorvete, chocolate, pó, "Yoki"	1	1,00	409	6,70	11,6	79,00	1,70	9,54
R	150	Sorvete, coco, pó, "Oetker"	1	0,90	394	0,40	n.d.	98,00	0,70	n.a.
R	151	Sorvete, coco, pó, "Oetker", preparado	1	73,40	121	2,80	3,40	19,70	0,70	n.a.
R	154	Sorvete, morango, pó, "Oetker"	1	0,80	392	0,40	n.d.	97,70	1,10	n.a.
R	155	Sorvete, morango, pó, "Oetker", preparado	1	74,40	113	2,80	2,70	19,30	0,80	n.a.
R	310	Sorvete, morango, pó, "Yoki"	1	0,60	438	2,00	10,2	86,80	0,40	2,15
R	95	Tempero, pó, "Fondor"	1	0,94	136	10,50	2,80	17,14	68,62	<2,00
R	96	Tempero, pó, "Gril"	1	0,73	149	10,40	3,00	20,05	65,82	<2,00
R	180	Torta, doce, frutas, mistura p/, "Oetker"	1	7,40	363	6,00	0,90	84,40	1,30	1,60
R	181	Torta, doce, frutas, mistura p/, "Oetker", preparada	1	50,50	226	4,00	7,10	37,50	0,90	1,00
R	174	Torta, doce, mousse, chocolate, mistura p/, "Oetker"	1	2,80	421	10,00	11,00	74,40	1,80	3,82
R	175	Torta, doce, mousse, chocolate, mistura p/, "Oetker", preparada	1	54,70	222	5,50	9,10	29,50	1,20	n.a.
R	198	Torta, doce, mousse, limão, mistura p/, "Oetker"	1	2,97	422	6,68	8,23	81,42	0,70	1,17
R	199	Torta, doce, mousse, limão, mistura p/, "Oetker", preparada	1	62,03	175	3,96	5,46	27,79	0,76	0,37
R	178	Torta, salgada, mistura p/, "Oetker"	1	11,80	335	9,70	1,10	73,80	3,60	2,19
R	179	Torta, salgada, mistura p/, "Oetker", preparada	1	19,50	401	9,00	18,20	50,40	2,90	n.a.
H	49	Extrato de soja, c/ suco de abacaxi, "Tonyu"	1	83,62	68,5	1,30	0,77	14,10	0,21	n.a.
H	50	Extrato de soja, c/ suco de morango, "Tonyu"	1	85,56	61,5	1,58	0,94	11,68	0,24	n.a.
H	51	Extrato de soja, c/ suco de maracujá, "Tonyu"	1	84,92	65,3	1,50	1,20	12,12	0,26	n.a.
H	52	Extrato de soja, c/ suco de maçã, "Tonyu"	1	85,32	64,1	1,27	1,28	11,87	0,26	n.a.
K	20	Achocolatado, pó, "Nescau"	1	1,90	380	5,00	3,00	88,20	1,90	5,00
K	21	Chocolate, pó, "Hikari"	1	0,93	363	8,20	3,50	84,85	2,52	10,20
K	22	Ovo, páscoa, "Twingo"	1	0,91	536	6,30	29,25	61,97	1,57	0,00
K	23	Ovo, páscoa, brigadeiro, "Bauducco"	1	1,62	524	4,90	27,28	64,63	1,57	0,00
K	24	Ovo, páscoa, chocolate ao leite e chocolate meio amargo, "Barbie"	1	1,31	518	14,87	25,98	56,26	1,58	0,00
K	25	Ovo, páscoa, chocolate branco, "Bauducco"	1	1,69	527	7,17	28,37	60,68	2,09	0,00
K	27	Marmelada, "Cica"	1	27,10	284	<0,1	<0,1	72,75	0,15	1,70
K	28	Achocolatado, pó, "Toddy"	1	0,49	393	3,00	1,92	93,30	1,29	2,45

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
K	29	Cajuzinho, lata, "Moça"	1	26,80	346	8,60	14,20	48,90	1,50	2,90
K	30	Brigadeiro c/ coco, lata, "Moça"	1	24,40	330	7,20	9,20	57,50	1,70	3,00
K	31	Brigadeiro, lata, "Moça"	1	25,10	317	7,20	6,50	59,60	1,60	2,20
K	32	Beijinho, lata, "Moça"	1	28,70	330	4,40	12,00	53,80	1,10	2,60
K	33	Bolinrosa, lata, "Moça"	1	28,00	323	7,30	8,30	54,80	1,60	<2,00
K	34	Doce, leite, lata, "Moça"	1	28,60	309	6,40	5,90	57,55	1,55	0,00
K	37	Doce de goiaba, goiabinha, "Yoki"	1	13,2	326	0,70	0,10	85,30	0,70	5,17
K	38	Doce de banana, bananinha, "Yoki"	1	14,6	328	1,80	0,30	82,50	0,80	2,95
K	39	Cobertura e recheio, chocolate, "Nestlé"	1	26,20	329	6,80	8,20	57,10	1,70	<2,00
K	40	Torta, mousse, chocolate, com raspa de chocolate, "Sadia"	1	27,74	396,76	6,14	22,60	42,32	1,20	0,12
K	41	Torta, mousse, chocolate, com raspa de chocolate, light, "Sadia"	1	45,51	234,07	5,40	5,47	41,81	1,81	1,00
K	42	Torta, mousse, chocolate c/ vanilla, "Sadia"	1	38,47	340,65	5,18	19,81	35,53	1,01	0,12
K	43	Torta, mousse, limão, "Sadia"	1	58,15	205,71	4,12	8,27	28,81	0,65	0,11
K	44	Torta, mousse, limão, light, "Sadia"	1	72,74	114,12	3,50	2,96	19,63	1,17	1,26
K	45	Torta, mousse, maracujá, "Sadia"	1	56,08	193,3	3,36	4,02	36,03	0,48	0,11
K	46	Torta, mousse, maracujá, light, "Sadia"	1	69,51	121,76	2,44	1,24	26,47	0,34	1,26
K	47	Torta, mousse, capuccino c/ chantily, "Sadia"	1	41,00	365,56	5,10	26,72	26,29	0,89	0,12
K	48	Torta, mousse, Romeu e Julieta, "Sadia"	1	55,35	253,98	4,39	15,70	23,89	0,67	0,11
K	49	Torta, mousse, chocolate , pascal, "Sadia"	1	33,91	372,54	5,60	22,62	36,84	1,03	0,20
K	50	Torta, mousse, natal, 2001, "Sadia"	1	33,76	371,42	5,75	22,30	37,13	1,06	0,20
K	51	Bolo, mousse, brigadeiro, "Sadia"	1	28,78	383,32	5,74	20,72	43,61	1,15	0,14
K	52	Torta, mousse, capuccino, "Sadia"	1	31,91	410,08	6,07	28,52	32,35	1,15	0,07
K	53	Torta, mousse, chocolate, branco, "Sadia"	1	34,22	385,86	5,64	25,50	33,56	1,08	0,11
K	54	Torta, mousse, chocolate, "Sadia"	1	27,34	401,34	5,88	23,14	42,50	1,14	0,11
K	55	Torta, mousse, chocolate, individual, "Sadia"	1	33,07	390,05	4,82	25,25	35,92	0,94	0,04
K	56	Torta, mousse, morango, individual, "Sadia"	1	42,80	330,42	3,12	20,74	32,87	0,47	0,05
K	57	Pavê, abacaxi c/ coco, "Sadia"	1	56,36	200,32	4,39	6,36	32,14	0,75	0,76
K	58	Pavê, bombom, "Sadia"	1	40,84	290,35	4,08	11,75	42,48	0,85	0,41

Tabela 7 - Composição centesimal de produtos diversos (continuação)

ID		ALIMENTO	n	UMIDADE (g)	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIOS TOTAIS (g)	CARBOI- DRATOS TOTAIS (g)	CINZAS (g)	FIBRA ALIMENTAR TOTAL (g)
K	59	Pavê, nozes, "Sadia"	1	45,46	247,66	6,13	7,14	40,42	0,85	0,70
K	60	Profiteroles c/ mousse, chocolate, "Sadia"	1	25,87	381,69	6,25	18,57	47,96	1,35	0,57
K	61	Profiteroles c/ mousse, baunilha, "Sadia"	1	34,40	340,25	5,34	16,97	42,15	1,14	0,61
K	26	Achocolatado, pó, "Arisco"	1	0,90	393	3,00	1,20	93,10	1,80	0,60
K	35	Achocolatado, pó, "Chocomax"	1	1,13	390	1,93	1,18	94,95	0,81	1,95
K	36	Achocolatado, s/ açúcar, pó, "Chocomax"	1	3,83	345	7,97	3,50	80,79	3,91	10,29

4.2 Perfil atual da TBCA - USP

Desde a criação do *Web site* da TBCA – USP, em 1998, (USP, 1998) diversas versões foram elaboradas em virtude da inclusão de novos dados e modificações em sua estrutura. A versão 2001 foi elaborada com uma linguagem dinâmica (*Personal Home Page*) e acesso a banco de dados. Desta maneira, foi possível criar um *Web site* dinâmico, atendendo as expectativas dos usuários (MENEZES *et al.*, 2002). O acesso aos dados pela Internet foi escolhido por oferecer vantagens sobre as tabelas tradicionais impressas. Entre as vantagens, podemos citar a possibilidade de rápida e dinâmica atualização dos dados, bem como, o reduzido custo de sua manutenção em relação ao custo de materiais impressos.

O Quadro 6 mostra a disponibilidade de dados de acordo com as diferentes versões da TBCA – USP e a contribuição dos dados compilados e avaliados do presente trabalho. Informações sobre a composição centesimal de 747 alimentos industrializados foram acrescentados no *Web site*.

Com a introdução deste significativo número de informações sobre alimentos de consumo da população brasileira, os usuários podem contar com um total de 1123 alimentos. Esta meta foi atingida pela colaboração das indústrias de alimentos disponibilizando os laudos de análises e outras informações relevantes à realização desse trabalho, aliada a contribuição do Laboratório de Química e Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo.

Os dados disponíveis na TBCA – USP facultam aos seus usuários, sejam eles pesquisadores, nutricionistas, médicos, farmacêuticos, indústrias, aqueles que estão elaborando a rotulagem nutricional informações objetivas e confiáveis. A Resolução RDC nº. 40, de 21 de março de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2001b), dispõe sobre o Regulamento técnico para rotulagem obrigatória de alimentos e bebidas embalados.

Quadro 2 – Disponibilidade de dados de acordo com as diferentes versões da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – USP e evolução de dados compilados

Grupos de alimentos	TBCA – USP			Novos dados compilados		
	Versão 1998	Versão 2001	Nova versão *	No período 1999/2001	A partir de 2001	Total
A- Cereais e derivados	64	170	221	106	51	157
B- Vegetais e derivados	92	94	113	2	19	21
C- Frutas e derivados	49	50	50	1	–	1
D- Gorduras e Óleos	17	17	43	–	26	26
E- Pescados	67	67	69	–	2	2
F- Carnes e derivados	45	45	182	–	137	137
G- Leite e derivados	18	80	103	62	23	85
H- Bebidas	2	2	10	–	8	8
K- Açúcares e doces	5	11	47	6	36	42
Q- Alimentos infantis	1	1	1	–	–	–
R- Alimentos Industrializados	10	143	278	133	135	268
S- Alimentos preparados	6	6	6	–	–	–
Total	376	686	1123	310	437	747

(*) Dados que estarão disponíveis na nova versão da TBCA – USP.

A declaração dos nutrientes é obrigatória e deve incluir valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio nos produtos embalados. As indústrias têm prazo limitado para adequarem o rótulo dos seus produtos, e as informações sobre composição de alimentos podem ser obtidas por análises químicas ou por meio de dados de tabelas nacionais e estrangeiras. Cabe ressaltar que a TBCA – USP foi indicada pela ANVISA como referência para estabelecimento da presente resolução.

O *Web site* da TBCA - USP centraliza as informações nacionais sobre composição de alimentos, e por sua estrutura de acordo com padrões internacionais, interage diretamente no suprimento de dados com o LATINFOODS (FAO & LATINFOODS, 2000) e INFOODS (FAO & INFOODS, 2000).

4.3 – Estimativa da ingestão de fibra alimentar

Os primeiros estudos sobre fibra alimentar iniciaram-se nos anos 50, na África do Sul, relacionando a ingestão de alimentos com altos teores de fibra alimentar e os níveis reduzidos de colesterol no sangue da população local. Estudos epidemiológicos estabelecem relações entre o consumo de fibras e a diminuição da incidência de doenças crônicas não transmissíveis (PACHECO & SGARBIERI, 2001). Diversas pesquisas relatam os efeitos benéficos da FA na prevenção ou tratamento de dislipidemias, obesidade, certos tipos de câncer, diabetes e doenças gastrointestinais (PAK & ARAYA, 2001; RUIZ-ROSSO *et al.*, 2001; PACHECO & SGARBIERI, 2001).

A fibra alimentar é classificada de acordo com a solubilidade de seus componentes em água, podendo ser solúvel ou insolúvel. Entre as fibras solúveis estão as pectinas, as gomas, beta-glucana e certas hemiceluloses e as fibras insolúveis que são compostas por celulose, hemicelulose e lignina.

As principais fontes alimentares de fibra solúvel são: frutas, verduras, aveia, cevada e leguminosas (feijão, grão de bico, lentilha e ervilha) e suas principais ações fisiológicas são: o aumento do tempo de trânsito intestinal, diminuição do esvaziamento gástrico, retardo na absorção de glicose, diminuição da glicemia pós-prandial e do colesterol sanguíneo (SCHNEEMAN, 1998).

Com relação a fibra insolúvel, suas principais fontes são: farelo de trigo, grãos integrais e verduras. A sua principal ação no organismo é aumentar o bolo fecal e diminuir o tempo de trânsito intestinal (SCHNEEMAN, 1998).

A industrialização e urbanização têm provocado modificações na alimentação da população com a diminuição da quantidade de fibra alimentar ingerida. Um exemplo disso é a população de Bantu, na África do Sul que apresentou uma redução na quantidade de fibra alimentar da dieta em função da diminuição do consumo de feijão, batata, legumes e cereais,

de 24,8g para 5,70g *per capita*, e, conseqüentemente, o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Em decorrência da compilação de dados de composição química de diversos alimentos, obteve-se um significativo número de informações sobre o teor de fibra alimentar (FA). Considerando a importância deste nutriente, foi realizada uma estimativa da ingestão de FA junto à população da Grande São Paulo, calculada com base nos dados de consumo de alimentos fornecidos pelas Pesquisas de Orçamentos Familiares do IBGE (IBGE, 1978,1991,1998) e da FIPE (FIPE, 1999) e as informações disponíveis na TBCA – USP (USP, 1998).

A ingestão de FA, nas últimas três décadas, foi avaliada considerando-se os dados de consumo de cereais, leguminosas, verduras, legumes, frutas e alimentos industrializados. Para o cálculo de FA foram utilizados, também, os dados da FIPE (FIPE, 1999), pois esta pesquisa incluiu outros produtos industrializados e de forma isolada dos demais alimentos.

A Tabela 8 mostra a evolução do consumo de alguns alimentos como cereais, leguminosas, verduras/legumes e frutas nas três décadas. Os dados apresentados permitem observar que importantes mudanças ocorreram com a diminuição do consumo de arroz, feijão, entre outros alimentos básicos da dieta brasileira e a inclusão de alimentos industrializados, na década de 90 pela pesquisa da FIPE (FIPE, 1999).

Arroz e feijão, produtos considerados tradicionais, apresentaram uma redução da ordem de 50% e 61% respectivamente. A diminuição do consumo destes alimentos refletiu diretamente na ingestão de FA. Em contrapartida, na década de 90, a FIPE (FIPE, 1999) constatou que houve aumento do consumo de alimentos industrializados.

Tabela 8 - Ingestão de fibra na Grande São Paulo, durante três décadas e suas principais fontes (g/dia)

Alimento	Alimento Consumido				Fibra Alimentar			
	70		80		70		80	
	IBGE	IBGE	IBGE	FIPE	IBGE	IBGE	IBGE	FIPE
Cereais								
Arroz Polido	125,0	95,0	67,4	63,0	2,1	1,6	1,1	1,1
Farinha de Mandioca	2,7	3,6	3,4	2,0	0,2	0,2	0,2	0,2
Farinha de Trigo	5,8	9,3	4,7	6,3	0,2	0,3	0,1	0,2
Macarrão	17,5	12,0	9,6	8,7	0,2	0,1	0,1	0,1
Pão Francês	65,0	57,4	56,2	42,2	2,0	1,8	1,8	1,3
Outros	3,0	3,2	3,4	-	0,1	0,1	0,1	-
Leguminosas								
Feijão	51,0	29,4	20,2	19,7	11,2	6,5	4,4	4,3
Outras	2,5	0,9	1,1	-	-	-	-	-
Verduras e Legumes								
Batata inglesa	45,5	36,6	19,0	18,5	0,7	0,6	0,3	0,3
Tomate	26,3	18,7	14,5	12,4	0,4	0,3	0,2	0,2
Outras	95,2	72,7	52,5	62,1	1,7	1,2	1,1	0,9
Frutas								
Laranja	72,1	64,4	37,0	25,4	1,4	1,3	0,7	0,5
Banana	25,2	28,2	21,5	47,1	0,6	0,7	0,5	1,2
Outras	42,7	71,4	102,0	80,5	0,3	0,9	1,0	0,9
Subtotal					21,1	15,5	11,7	11,2
Alimentos Industrializados								
Biscoitos				13,3				0,4
Outros Pães				14,5				0,4
Outros				4,9				0,1
Total Geral					21,1	15,5	11,7	12,1

Fonte: (IBGE, 1978, 1991, 1998); (FIPE, 1999).

Para a década de 90, os cálculos realizados foram baseados tanto no IBGE como na FIPE.

Na década de 70, segundo os dados do IBGE, a ingestão de FA na Grande São Paulo era de 21,1g/dia quando o feijão, fonte considerável de fibra representava 11,2g/dia do total de FA; nas décadas de 80 e 90, o feijão contribuiu com 6,5g/dia e 4,4g/dia de fibra alimentar, respectivamente. Segundo os dados da FIPE, a ingestão de fibra alimentar na década de 90 foi de 12,1 g/dia.

Os resultados demonstram uma diminuição da ingestão de FA durante os últimos trinta anos, de 21,1 g/dia para 12,1 g/dia. Este fato está associado ao estilo de vida, menor disponibilidade de alimentos fonte de fibra alimentar e a facilidade na aquisição de alimentos processados, pré-preparados, prontos e congelados os quais contribuem para a diminuição da ingestão de FA.

O aumento do consumo de determinados alimentos industrializados, poderia ter compensado a diminuição do consumo geral de alimentos fontes de FA, entretanto, a contribuição de fibra de alimentos industrializados é proveniente principalmente de cereais e derivados, especificamente de pães e biscoitos que representam somente 7% da ingestão total de FA pela população da região da Grande São Paulo. Estes dados são semelhantes aos encontrados em trabalhos internacionais, que apontam o grupo de cereais e derivados como a principal fonte de fibra alimentar (MATTOS & MARTINS, 2000). Desta forma, observou-se que a contribuição de FA proveniente dos alimentos industrializados é reduzida quando comparada com outros alimentos básicos da dieta, como arroz, feijão, frutas e verduras.

Assim, o aumento no consumo dos alimentos industrializados, na última década, não contribuiu para minimizar a queda na ingestão de FA. Um fato relevante é que as variações no consumo de fibra alimentar não alcançam as recomendações nutricionais propostas de 8g/1000kcal de FA ou no mínimo 20 g/dia para jovens e adultos.

Analisando os resultados obtidos na década de 70 a ingestão de fibra estava adequada em relação ao mínimo recomendado para jovens e adultos

(VANUCCHI *et al.*, 1990), passando na década de 80 para 74% de adequação e na década de 90 para 53%.

Uma forma de atenuar esta diminuição da ingestão de fibra alimentar, seria o enriquecimento de alimentos com fibras disponíveis no mercado, que poderiam compensar a substituição dos alimentos básicos por industrializados, aumentando assim a ingestão deste nutriente.

LAJOLO & MENEZES (2001) estimaram a ingestão de fibra alimentar pela população brasileira, tendo como base os dados das POF's nas três décadas. Neste estudo, foram selecionadas seis regiões metropolitanas e a ingestão de FA foi indiretamente avaliada por meio do consumo de arroz polido, feijão e pão francês. O arroz e o pão francês, apesar de não serem expressivas fontes de FA, são consumidos em grande quantidade e em todas as regiões. O feijão é consumido em todas as regiões e é uma importante fonte de FA. O resultado deste estudo mostrou que a ingestão de FA no Brasil tem diminuído, significativamente. Na década de 70 era de 19,3 g/dia, caindo para 16,0 g/dia na década de 80 e para 12,4 g/dia na década de 90.

MATTOS & MARTINS (2000) estimaram a ingestão de fibra alimentar, na região de Cotia, em pesquisa realizada pelo Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo no período de 1990 e 1991. Para estimar a ingestão de fibra alimentar, foi necessário utilizar fontes estrangeiras, pois no período do estudo ainda não havia tabelas com dados nacionais de fibra alimentar. Os alimentos identificados na dieta habitual da população foram: arroz, feijão, açúcar, café, frango, macarrão, pão, alface, tomate, laranja e banana. Neste trabalho foi verificado que apenas 19% da população apresentava ingestão adequada de fibra alimentar, em média 23,77 g/dia. O resultado encontrado foi similar aos encontrados em outros países.

CAMBRÓDON (2001), na Espanha, constatou uma ingestão atual de fibra alimentar de 18,9 g/ dia, cuja maior porcentagem provém de cereais

(43%), seguida das verduras e hortaliças (33%), frutas frescas (19%), legumes (4%) e frutas secas (1%).

Na Holanda, VAN STAVEREN *et al.*, (1982), observaram uma ingestão de fibra alimentar de 24 g/dia para a população de 25 a 65 anos.

Nos Estados Unidos (1987), a ingestão de fibra alimentar pela população com mais de 19 anos na década de 80 era de 11,1 g/dia, 50% da população apresentou uma ingestão inferior a 10 g/ dia e 10% da população apresentou uma ingestão de 20 g/dia (LANZA *et al.*, 1987).

De um modo geral, a diminuição da ingestão de fibra alimentar pela população da Grande São Paulo acompanhou o mesmo perfil da maioria dos países citados, bem como os resultados médios obtidos para as seis regiões metropolitanas nacionais (LAJOLO & MENEZES, 2001).

Não devemos deixar de mencionar que outros países apresentaram aumentada ingestão de FA. Na Austrália, a ingestão média de fibra alimentar era de 17-18 g/ dia no final da década de 70; passou para 27-28 g/dia no início da década de 90 (BAGHURST *et al.*, 1996).

Na Nova Zelândia, uma pesquisa realizada em âmbito nacional pelo National Dietary Survey, em 1992, constatou que uma ingestão média de fibra alimentar para a população de 19-64 anos de 25 g/ dia para homens e 19 g/ dia para mulheres (BAGHURST *et al.*, 1996).

A substituição de alimentos básicos por industrializados tende a aumentar com o êxodo do campo para os grandes centros urbanos, com efeitos danosos à saúde da população, com o aparecimento da obesidade em todas as faixas de renda, além de outras doenças (OLIVEIRA, 1997; MONTEIRO *et al.*, 1995).

Considerando a importância da fibra alimentar na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e o aumento do consumo de alimentos industrializados, a indústria de alimentos pode servir como um veículo para auxiliar a aumentar a ingestão de FA. Uma estratégia seria utilizar processamentos que não reduzissem o teor de FA dos alimentos bem como outros que ampliassem sua concentração. Também não devemos deixar de

considerar a necessidade de programas de educação nutricional que estimulem uma alimentação saudável por meio do consumo de frutas e verduras.

5- Conclusão

- Os dados de composição centesimal da TBCA – USP foram ampliados considerando os alimentos de maior consumo pela população. Foi incluído um significativo número de informações sobre cereais e derivados, leites e derivados, carnes e derivados e outros produtos, totalizando 747 alimentos industrializados. É necessária a ampliação a curto prazo, de informações procedentes de diferentes marcas e de outros produtos (queijos, carnes e derivados, massas e produtos prontos congelados).
- Em razão da expansão das indústrias alimentícias e o lançamento de novos produtos, é necessária a constante atualização da TBCA – USP, a fim de que os dados disponibilizados sejam próximos do perfil de consumo da população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANÇÃO, M.S., CUPPARI, L., TUDISCO, E.S., DRAIBE, S.A., SIGULEM, D.M. Sistema de Apoio à Nutrição. Versão 2.5a. São Paulo: Centro de Informática em Saúde, Universidade Federal de São Paulo, 1993. 1 CD-ROM. [Programa de computador].
- AQUINO, R.C. Alimentos industrializados na dieta das crianças do município de São Paulo. São Paulo, 1999. 94p. (Dissertação Mestrado – Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Universidade de São Paulo).
- ARAYA, H. Uso de tablas de composicion de alimentos en las intervenciones alimentarias y nutricionales. In: MORON, C., ZACARIAS, I., PABLO, S., eds. *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición*. Santiago: FAO: Universidad Chile, Instituto de Nutricion y Tecnología de Alimentos, 1997. cap.2, p.9-19.
- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 16.ed. Washington: AOAC, 1995. v.2, cap.32-33.
- BAGHURST, P.A., BAGHURST, K.I., RECORD, S.J. Dietary fibre, non-starch polyssacarides and resistant starch: a review. *Food Aust.*, North Sydney, v.48, n.3, suppl., p.3-32, 1996.
- BARRETTO, S.A.J., CYRILLO, D.C. Análise da composição dos gastos com alimentação no município de São Paulo (Brasil) na década de 1990. *Rev. Saude Publica*, São Paulo, v.35, n.1, 2001. Disponível em: <http://www.fsp.usp.br/rsp>. Acesso em: 22 jun. 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos. Tabela de valores de referência para porções de alimentos e bebidas embalados para fins de rotulagem nutricional. Resolução RDC n.39,

de 21 de março de 2001. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 26 jun. 2001a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos. Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados. Resolução RDC n.40, de 21 de março de 2001. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 26 jun. 2001b.

BRESSANI, R. Presentacion del ultimo numero de ALAN, 1987. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, s.p., 1987a. [Editorial].

BRESSANI, R. Prologo. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, s.p., 1987b.

BURGOS, M.G.P.A., RIBEIRO, M.A., MELO, F.S.C., CABRAL, P.C. Composição centesimal de ovo de galinha, carne de boi e de frango consumidos na área metropolitana do Recife, Nordeste Brasileiro. *Rev. Nutr. PUCCAMP*, Campinas, v.9, n.2, p.224-235, 1996.

BURLINGAME, B. Proximate methods and modes of expression: variability as a harmonization issue. In: NATIONAL NUTRIENT DATABANK CONFERENCE, 21, 1996. *Proceedings*. Disponível em: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp>. Acesso em: 10 ago. 2001.

CAMBRODÓN, I.G. Ingesta de fibra dietética y almidón resistente en España. In: LAJOLO, F.M., SAURA-CALIXTO, F., PENNA, E.W., MENEZES, E.W., eds. *Fibra dietética en Iberoamérica: tecnología y salud: obtención, caracterización, efeito fisiológico y aplicación en alimentos*. São Paulo: Varela, 2001. cap.32, p.445-451.

CEAGESP. COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO. *Cotações*. Disponível em: <http://www.ceagesp.com.br>. Acesso em: 12 ago. 2001

CHO, S., DREVIES, J.W., PROSKY, L. Dietary fiber analysis and applications. *J. AOAC Int.*, USA. 1997.

- CONSUMO alimentar: as grandes bases de informação: *Simpósio*. São Paulo: Instituto Danone, 1999. p.47-51.
- CYRILLO, D.C., SAES, M.S.M., BRAGA, M.B. Tendências do consumo de alimentos e o plano real: uma avaliação para a grande São Paulo. *Planej. Polit. Publica.*, Brasília, v.16, p.163-195, 1997.
- DÁRDANO, C. Estudio de utilización de las tables de composición química de los alimentos. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, p.618-629, 1987.
- DWYER, J.T. Future directions in food composition studies. *J. Nutr.*, Philadelphia, v.124, n.9, suppl., p.1783S-1788S, 1994.
- FIPE (FUNDAÇÃO INSTITUTO DE PESQUISAS ECONÔMICAS). *Estudo de despesa familiar da Grande São Paulo*. São Paulo: 1999. 4 disquetes.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Informe del taller CTPD sobre producción y manejo de datos de composición química de alimentos em nutrición de América Latina. Santiago: *FAO/Oficina Regional para la América Latina y el Caribe*, 1995.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, INTERNATIONAL NETWORK OF FOOD DATA SYSTEMS (INFOODS). *An introduction to INFOODS*. 2000. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>. Acesso em: jan. 2002.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, RED LATINOAMERICANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS (LATINFOODS). 2000. *Tabla de composición de Alimentos de América Latina*. Disponível em: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>. Acesso em: jan. 2002.
- FRANCISCHI, R.P.P., PEREIRA, L.O., FREITAS, C.S., KLOPFER, M., SANTOS, R.C., VIEIRA, P., LANCHETA Jr., A.L. Obesidade: atualização sobre sua etiologia, morbidade e tratamento. *Rev. Nutr.*, Campinas, v.13, n.1, p.17-28, 2000.

- GALEAZZI, M.A.M., DOMENE, S.M.A., SCHIERI, R. *Estudo multicêntrico sobre consumo alimentar* Campinas:UNICAMP, INAN/MS/NEPA., 1996. 55p. (*Cadernos de debate*, v.esp.).
- GALEAZZI, M.A.M., LIMA, D.M., COLUGNATI, A.B., PADOVANI, R.M., RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. Sampling plan for the Brazilian TACO project. *J. Food Comp. Anal.*, Orlando, v.15, n.4, p. 499-505, 2002. Disponível em: <http://www.idealibrary.com/>. Acesso em: 15 set. 2002.
- GARCIA, R.W.D. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. In: ALIMENTAÇÃO equilibrada para a população brasileira: pirâmide alimentar. São Paulo: Instituto Danone, 1998. p.89-99. (*WORKSHOP INSTITUTO DANONE*, 1, Florianópolis, 1998).
- GÊNEROS de primeira necessidade: indústrias apostam em novos produtos para aumentar seu faturamento. *Óleos Grãos*, v.9, n.60, p.22-28, 2001.
- GREENFIELD, H., SOUTHGATE, D.A.T. *Food and composition data, production, management and use*. London: Elsevier, 1992. 243p.
- HOLDEN, J.M. Assessment of the quality of data in nutritional databases. *Bol. Soc. Bras. Cienc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, n.31, p.105-108, 1997.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Censo 2000. Censo em foco. Os números do censo. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 30 set. 2001.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Consumo de produtos per capita da POF confirma mudança nos padrões alimentares do brasileiro. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 24 mar. 1999.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Estudo Nacional de Despesa Familiar. *Tabela de composição dos alimentos*. 2.ed. Rio de Janeiro, 1977. v.3, 213p.

- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Estudo Nacional da Despesa Familiar - ENDEF: dados preliminares: consumo alimentar - despesas familiares: *tabelas selecionadas*. Rio de Janeiro, 1978. p.60-78.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Pesquisa de Orçamentos Familiares, 1987/1991: *consumo alimentar domiciliar "per capita"*: Regiões Metropolitanas. Brasília, 1991. n.2, p.32-54.
- IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Pesquisa de Orçamentos Familiares, 1995/1996: regiões metropolitanas: Brasília (DF) - Município de Goiânia. Rio de Janeiro, 1998. p.22-31. (*Consumo alimentar domiciliar per capita*, v.2).
- INDÚSTRIA de cárneos: potencial para produtos inovadores ao gosto do consumidor. *Food Ingredients*, São Paulo, n.3, p.18-22, 1999.
- KLENSIN, J.C., FESKANICH, V.L., TRUSWELL, A.S., SOUTHGATE, D.A.T. *Identification of food components for INFOODS data interchange*. Tokyo: UNU, 1989. p.106. Disponível em: <http://www.fao.org/infoods>. Acesso em: 30 set. 2001.
- LAJOLO, F.M. Efeito do processamento sobre o valor nutricional dos alimentos, situação na América Latina e Caribe, e importância para elaboração de tabelas de composição. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, n.4, p.667-672, 1987.
- LAJOLO, F.M. Grupo de trabalho: composição de alimentos. *Bol. Soc. Bras. Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, v.29, n.1, p.57-69, 1995.
- LAJOLO, F.M., MENEZES, E.W. Dietary fiber and resistant starch intake in Brazil: recommendations and actual consumption patterns. In: CHO, S.S., DREHER, M.L., eds. *Handbook of dietary fiber*. New York: Marcel Dekker, 2001. cap.45, p.845-858.

- LAJOLO, F.M., MENEZES, E.W. Uma análise retrospectiva e contextualização da questão. In: CONGRESSO DA SBCTA, 15, Poços de Caldas, 1996. *Programas e resumos*. Poços de Caldas: SBCTA, 1996.
- LAJOLO, F.M., VANUCCHI, H. Tabelas de composição de nutrientes em alimentos, situação no Brasil e necessidades. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, n.4, p.703-713, 1987.
- LANZA, E., JONES, Y., BLOCK, G., KESSLER, L. Dietary fiber intake in US population. *Am. J. Clin. Nutr.*, Bethesda, v.46, p.790-797, 1987.
- LERNER, B.R. Perfil de consumo. In: *OBESIDADE e anemia carencial na adolescência*: simpósio realizado em Salvador, Bahia, de 08 a 09 de junho de 2000. Salvador: Instituto Danone, 2000. p.147-159.
- LI, B., CARDOZO, M.S. Nonenzimatic: gravimetric determination of total dietary fiber in fruits and vegetables. *J. AOAC Int.*, Washington, v.75, n.2, p.372-374, 1992.
- MARCHINI, J.S., VITALI, L.H., JORDÃO Jr, A., RODRÍGUEZ, M.M.P., OLIVEIRA, J.E.D. Determinação de macronutrientes em alimentos normalmente consumidos pela população brasileira. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, São Paulo, v.53, n.1/2, p.11-16, 1993.
- MATTOS, L.L., MARTINS, I.S., Consumo de fibras alimentares em população adulta. *Rev. Saude Publica*, São Paulo, v.34, n.1, p.50-55, 2000.
- MENEZES, E.W., CARUSO, L., LAJOLO, F.M. An application of criteria to evaluate quality of dietary fibre data in Brazilian foods. *J. Food Compos. Anal.*, Orlando, v.13, n.4, p.455-473, 2000.
- MENEZES, E.W., CARUSO, L., LAJOLO, F.M. Uniformização internacional de dados brasileiros de composição de alimentos. *Bol. Soc. Bras. Cienc. Technol. Aliment.*, Campinas, v.31, p.93-104, 1997.

- MENEZES, E.W., GIUNTINI, E.B., LAJOLO, F.M. A questão da variabilidade e qualidade de dados de composição de alimentos. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.*, São Paulo, [No prelo].
- MENEZES, E.W., GONÇALVES, F.A.R., GIUNTINI, E.B., LAJOLO, F.M. Brazilian food composition database, internet dissemination and other recent developments. *J. Food Compos. Anal.*, Orlando, v.15, n.4, p. 451-462, 2002.
- MONDINI, L., MONTEIRO, C.A. Mudanças no padrão de alimentação. In: MONTEIRO, C.A., org. *Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças*. São Paulo: Hucitec: Nupens/USP, 1995. p.79-89. (Saúde em debate, 91).
- MONDINI, L., MONTEIRO, C.A. The stage of nutrition in different Brazilian regions. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.47, n.2, suppl.1, p.17-21, 1997.
- MONTEIRO, C.A., MONDINI, L., SOUZA, A.L.M., POPKIN, B.M. Da desnutrição para a obesidade: A transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C.A. *Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças*. São Paulo: Hucitec: Nupens/USP, 1995. p.247-255. (Saúde em debate, 91).
- MONTEIRO, C.A., MONDINI, L., COSTA, R.B. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil 1988-1996. *Rev. Saude Publica*, São Paulo, v.34, n.3, p.251-258, 2000.
- MORÓN, C., SCHEJTMAN, A. Evolucion del consumo de alimentos en America Latina. In: MORON, C., ZACARIAS, I., PABLO, S., eds. *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición*. Santiago: FAO: Instituto de Nutricion y Tecnología de Alimentos: Universidad Chile, 1997. cap.6, p.58-74.
- NEVES, M.F., CHADDAD, F.R., LAZZARINI, S.G. Mudanças no mercado de alimentos e bebidas: o pano de fundo. In: _____. *Alimentos: novos tempos e conceitos na gestão de negócios*. São Paulo: Pioneira, 2000. p.21-36.

- OLIVEIRA, S.P. Changes in food consumption in Brazil. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.47, n.2, suppl.1, p.22-24, 1997.
- PACHECO, M.T.B., SGARBIERI, V.C. Fibra e doenças gastrointestinais. In: LAJOLO, F.M., SAURA-CALIXTO, F., PENNA, E.W., MENEZES, E.W., eds. *Fibra dietética en Iberoamérica: tecnología y salud: obtención, caracterización, efeito fisiológico y aplicación en alimentos*. São Paulo: Varela, 2001. cap.28, p.385-397.
- PAK, N., ARAYA, H. Fibra dietética y obesidad. In: LAJOLO, F.M., SAURA-CALIXTO, F., PENNA, E.W., MENEZES, E.W. *Fibra dietética en Iberoamérica: tecnología y salud: obtención, caracterización, efeito fisiológico y aplicación en alimentos*. São Paulo: Varela, 2001. cap.27, p.371-384.
- PHILIPPI, S.T., RIGO, N., LORENZANO, C. Estudo comparativo entre tabelas de composição química dos alimentos para avaliação de dietas. *Rev. Nutr. PUCCAMP*, Campinas, v.8, n.2, p.200-213, 1995.
- PHILIPPI, S.T., SZARFARC, S.C., LATTERZA, A.R. Virtual Nutri. Versão 1.0 for windows. São Paulo: Departamento de Nutrição Faculdade de Saúde Pública/USP, 1996. 1 CD-ROM. [Programa de computador].
- PONTES, N.S. A informação de consumo alimentar os dados da POF 1995-1996. In: *CONSUMO ALIMENTAR: as grandes bases de informação: simpósio*. Rio de Janeiro: Instituto Danone, 1999. p.47-51.
- QUE se come e por quê. *Rev. Supermix*, Curitiba, n.61, p.11-15, 2000.
- RAND, W.M. INFOODS y los datos de composicion de alimentos. *Arch. Latinoam. Nutr.*, Caracas, v.37, p.609-617, 1987.
- REGMI, A. Summary: income, demographic shifts, and consumer perceptions are changing global food consumption patterns and trade. In: *Market and trade economics division, economic research service USDA*. eds. Changing

structure of global food consumption and trade. Disponível em: <http://www.ers.usda.gov/publications/wrs011/>. Acesso em: 20 jun. 2001.

RIBEIRO, M.A., STAMFORD, T.M.L., CABRAL, J.E.F. Valor nutritivo de refeições coletivas: tabelas de composição de alimentos versus análises em laboratório. *Rev. Saude Publica*, São Paulo, v.29, n.2, p.120-126, 1995.

RIBEIRO, P. Tabelas de composição química de alimentos: análise comparativa com resultados laboratoriais. São Paulo, 2001. 143p. (Dissertação de Mestrado – UNIFESP).

RUIZ-ROSSO, B., PÉREZ-OLLEROS, P., GARCÍA-CUEVAS, M. Influencia de la fibra dietaria (FD) en la biodisponibilidad de los nutrientes. In: LAJOLO, F.M., SAURA-CALIXTO, F., PENNA, E.W., MENEZES, E.W. *Fibra dietética en Iberoamérica: tecnología y salud: obtención, caracterización, efeito fisiológico y aplicación en alimentos*. São Paulo: Varela, 2001. cap.26, p.345-370.

SCHNEEMAN, B. Dietary fiber and gastrointestinal function. *Nutr. Res.*, New York, v.18, n.4, p.625-632, 1998.

SCRIMSHAW, N.S. The importance of the Internacional Network of food data systems (INFOODS). *Food Nutr. Agric.*, Roma, v.12, p.6-11, 1994.

TRABALHO da mulher no Brasil. In: Departamento Intersindical de Estatística de Estudos Sócio Econômicos. *Pesquisa DIEESE* nº 13. São Paulo, 1997. cap.1, p.9-14.

TRUSWELL, A.S., BATESON, D.J., MADAFIGLIO, K.C., PENNINGTON, J.A.T., RAND, W.M., KLENSIN, J.C. INFOODS Guidelines for describing foods: a systematic approach to describing foods to facilitate internacional exchange of food composition data. *J. Food Compos. Anal.*, Orlando, 4, p.18-38, 1991.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental,

Faculdade de Ciências Farmacêuticas: Coordenação: Menezes;E.W.; Lajolo, F.M. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>. Acesso em: jul. 2002.

VAN STAVEREN, W.A., HAUTVAST, J.G.A.J., KATAN, M.B., VAN MONTFORT, M.A.J., VAN OOSTEN-VAN DER GOES, H.G.C. Dietary fiber consumption in an adult dutch population. *J. Am. Diet. Assoc.*, Chicago, v.80, p.324-330, 1982.

VANUCCHI, H., MENEZES, E.W., CAMPANA, A.O., LAJOLO, F.M. Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Ribeirão Preto: SBAN: LEGIS SUMA, 1990. 156p.

VIEGAS, C.A.S. A atividade de empresas multinacionais na indústria de alimentos do Brasil. *Inf. Fipe*, São Paulo, n.251, p.25-28, 2001.

ANEXO A

**TABELAS DE CONSUMO ALIMENTAR
PER CAPITA ADAPTADA – (FIPE 1998/1999)**

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Açúcar, Adoçantes, Mel	16,2838
Açúcar	16,1994
Adoçante pó	0,0078
Adoçante gotas	0,0330
Mel	0,0436
Aves	14,2812
Aves s/ especificação	0,0570
Chester	0,1461
Frango	12,2313
Galinha	0,0535
Outras aves	0,0252
Peru	1,7682
Bebidas Alcoólicas	15,9558
Aguardente	0,3380
Cerveja	14,6092
Champagne	0,1953
Chopp	0,1464
Conhaque	0,0653
Licor	0,0277
Rum	0,0083
Vinho	0,4571
Vodka	0,0370
Whisky	0,0714
Bebidas não-alcoólicas	45,6413
Achocolatado	0,7132
Bebida a base de soja	0,0683
Café em pó	2,6889
Café solúvel	0,0455
Chá boldo	0,0001
Chá camomila	0,0009
Chá carqueja	0,0001
Chá cidreira	0,0009
Chá erva doce	0,0022
Chá frutas	0,0005
Chá hortelã	0,0004
Chá maçã	0,0004
Chá mate	0,0660
Chá preto	0,0016
Refrigerantes	42,0523

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Biscoitos, Salgadinhos, Sucrilhos	5,2517
Biscoito aveia e mel	0,0024
Biscoito água	0,0762
Biscoito água e sal	0,5603
Biscoito aperitivo	0,0344
Biscoito Champagne	0,0325
Biscoito Cream cracker	0,4613
Biscoito polvilho	0,0530
Biscoito leite	0,2682
Biscoito maisena	0,2147
Biscoito Maria	0,0726
Biscoito recheado	1,3035
Biscoito rosquinha	1,1363
Biscoito waffer	0,2755
Biscoitos e salgadinhos não especificados	0,0670
Outros biscoitos	0,2685
Salgadinhos	0,2616
Sequilha	0,0185
Sucrilhos e cereais matinais	0,1452
Caldos, Condimentos, Molhos e Sopas	7,2234
Caldos	0,1272
Catchup	0,1849
Maionese	0,6336
Molho de pimenta	0,0221
Molho shoyu	0,0392
Molho inglês	0,0113
Molhos prontos	0,0180
Mostarda	0,0311
Outros condimentos	0,0036
Sal	1,8856
Sopas	0,0715
Tempero natural	0,0442
Tempero pronto	0,2507
Extrato de tomate	0,4428
Molho de tomate	0,9433
Purê tomate / Polpa tomate	1,4764
Vinagre	1,0377
Carnes	17,3778
Acém	3,1777
Alcatra	1,9067

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Baby beef	0,0005
Braço	0,3053
Capa de filé	0,1271
Carnes bovinas s/ especificação	0,1937
Carne seca	0,2533
Contra filet	1,5104
Costela de vaca	0,9360
Coxão duro	0,6556
Coxão mole	2,7428
Cupim	0,0653
Filé mignon	0,2909
Fraldinha	0,0618
Lagarto	0,3895
Lingua	0,0117
Mocoto de boi	0,0442
Moída de 1 ^a .	0,7189
Moída de 2 ^a .	1,1828
Músculo	0,4303
Outras carnes 1 ^a .	0,1062
Outras carnes 2 ^a .	0,1628
Patinho	1,1697
Peito c/ e s/ osso	0,0933
Picanha	0,2790
Rabo boi / vaca	0,1316
Visceras outras	0,1035
Fígado	0,3271
Carne Suína	1,2479
Banha	0,0037
Carnes suínas s/ especificação	0,0000
Costela de porco	0,3485
Lombo c/ osso (bisteca)	0,3175
Lombo s/ osso	0,1202
Outras carnes suínas	0,0118
Pernil c/ osso	0,3108
Pernil s/ osso	0,0310
Tender	0,0031
Toucinho fresco	0,1014
Carne - Derivados	9,7570
Almôndegas	0,0445
Apresentado	0,1883

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Bacon	0,2001
Copa	0,0090
Derivados da carne	0,0017
Fiambrada	0,0024
Frios sortidos	0,0481
Hamburger	0,5396
Lingüiça	2,6794
Lombinho defumado	0,0342
Morceia	0,0007
Mortadela	0,4627
Nuggets	0,3268
Outros derivados	0,0932
Patê	0,0202
Peito peru	0,0737
Pertences feijoadas	2,8321
Presuntada	0,0005
Presunto	0,3829
Quitut	0,0015
Salame	0,1484
Salsicha	1,6664
Viandada	0,0006
Cereais e Leguminosas	30,5920
Amendoim cru	0,0359
Arroz a granel	0,2365
Arroz empacotado	22,5926
Canjica	0,0459
Ervilha verde	0,0328
Feijão a granel	0,7610
Feijão empacotado	6,4193
Grão s/ especificação	0,0015
Grão de bico	0,0355
Lentilha	0,0692
Milho	0,3480
Outros grãos	0,0082
Soja	0,0054
Enlatados	1,3764
Alcaparras	0,0024
Anchovas	0,0006
Atum	0,1438
Azeitonas	0,2461
Cebolinha	0,0009

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Chucrute	0,0003
Cogumelos conserva	0,0165
Ervilha	0,3140
Feijoada	0,0087
Filé de sardinha	0,0117
Milho	0,1904
Outras conservas enlatadas	0,0187
Palmito	0,1040
Pepino	0,0035
Pickles	0,0076
Sardinha	0,2369
Seleta legumes	0,0583
Tomates conserva	0,0066
Tremoço	0,0055
Farinhas, Féculas e Massas	8,8408
Aditivos lácteos	0,0926
Aveia	0,0638
Creme de arroz	0,0514
Creme de milho	0,1762
Farinha de arroz	0,0093
Farinha de mandioca	0,7298
Farinha de milho	0,1188
Farinha de rosca	0,1512
Farinha de trigo	2,2932
Farinha láctea	0,1255
Farinha outros	0,0756
Farofa	0,1453
Fécula	0,0003
Fermento	0,0645
Fubá	0,4214
Macarrão	3,1884
Macarrão instantâneo	0,4214
Maisena	0,1319
Massa p/ pão de queijo	0,0305
Massa p/ bolo	0,2135
Massa p/ torta	0,0086
Massa Fresca	0,1826
Outras féculas	0,0038
Trigo p/ quibe	0,0472
Outras massas	0,0941

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Frutas	55,6522
Abacate	0,7926
Abacaxi	1,5203
Ameixa	0,2151
Banana terra	0,0180
Banana maçã	0,6018
Banana nanica	5,6461
Banana ouro	0,0084
Banana outras	0,0348
Banana prata	2,9446
Caqui	0,2525
Coco	0,1245
Figo	0,0653
Frutas s/ especificação	0,1126
Goiaba	0,3608
Jabuticaba	0,0355
Jaca	0,0226
Kiwi	0,1376
Laranja lima	1,7934
Laranja outras	0,0391
Laranja pera	15,3557
Limão	1,9072
Maçã estrangeira	0,5139
Maçã nacional	1,5904
Mamão comum	1,3763
Mamão papaya	4,1758
Manga	2,0397
Maracujá	0,5483
Melancia	6,3087
Melão	0,8187
Mexerica	3,0167
Morango	0,2147
Outras frutas	0,2683
Pera estrangeira	0,4593
Pera nacional	0,4800
Pessego	0,3179
Uva itália	0,3413
Uva nacional	1,0368
Uva outras	0,1567

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Hortaliças Folhosas e Florais	8,8928
Acelga	0,0257
Agrião	0,2517
Alface	3,3756
Alho porró	0,0054
Almeirão	0,1347
Brócolis	0,6231
Broto de feijão	0,0173
Couve	1,0226
Couve flor	0,7244
Escarola	0,3637
Espinafre	0,4015
Outras verduras	0,1929
Rúcula	0,0677
Repolho	1,2739
Salsa / cebolinha	0,3811
Verduras s/ especificação	0,0316
Hortaliças Frutasas	10,6743
Abóbora	0,4750
Abobrinha	0,6449
Alcachofra	0,0169
Berinjela	0,0783
Chuchu	1,7089
Cogumelos	0,0037
Ervilha torta	0,0292
Jiló	0,2234
Legumes s/ especificação	0,1062
Moranga	0,1015
Nabo	0,0286
Outros legumes	0,1760
Pepino	0,9273
Pimentão	0,7558
Quiabo	0,2620
Rabanete	0,0956
Tomate	4,5331
Vagem	0,5079
Hortaliças Tuberosas	14,3863
Alho	0,3613
Batata comum	6,7477
Batata doce	0,1800

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Batatinha	0,0249
Beterraba	0,8836
Cara	0,0060
Cebola	2,9858
Cenoura	2,0111
Gengibre	0,0069
Mandioca	0,8014
Mandioquinha	0,3634
Outras tuberosas	0,0141
Leite	52,1970
Leite especial / ensacado (tipo "C")	6,7278
Leite Longa vida	32,1549
Leite A	0,6541
Leite B	12,5519
Leites s/ especificação	0,0782
Outros leites	0,0301
Leite - Derivados	8,7136
Bebidas lácteas	0,1894
Creme de leite	0,5472
Iogurte	1,7734
Leite aromatizado	0,4186
Leite condensado	1,1564
Leite pó	0,8420
Leite fermentado	0,6433
Manteiga	0,1264
Leite gelificado	0,0097
Outras gorduras	0,0015
Outros derivados do leite	0,1213
Petit Suisse	0,2883
Queijo curado	0,0042
Queijo ricota	0,0457
Queijo fresco	0,5174
Queijo fundido	0,0228
Queijo gorgonzola	0,0050
Queijo meia cura	0,0111
Queijo mussarela	0,9024
Queijo parmesão	0,0188
Queijo prato	0,3336
Queijo provolone	0,0872
Queijo ralado	0,1291

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Queijo requeijão	0,3932
Sobremesas lácteas	0,1255
Óleos, Azeites e Gorduras	9,8247
Azeite	0,2402
Óleo de canola	0,0792
Óleo de girassol	0,4275
Óleo de milho	0,3689
Óleo de soja	6,7200
Óleo misto	0,0757
Óleos nacionais s/ especificação	0,0012
Outros óleos	0,0701
Gordura vegetal	0,0173
Margarina	1,8246
Ovos	4,3143
Ovos	4,3143
Panificados	21,9778
Baguete c/ gergelim	0,0081
Baguete integral	0,0018
Baguete outros	0,0057
Recheado	0,0011
Baguete	0,1400
Bengala	0,0209
Bisnaga doce	0,7345
Bolo de forma	0,2262
Pão sovado	0,9088
Colomba pascal	0,0263
Outros pães	0,1480
Panetone	0,2780
Broa	0,0978
Croissant	0,2920
Pão sírio	0,0329
Rosca	0,0350
Sonho	0,0676
Cebola	0,0015
Pão forma	1,5758
Pão hamburger	0,0744
Pão hot dog	0,1399
Italiano	0,1270
Pão batata	0,0034

**Consumo Alimentar Domiciliar *Per Capita* Anual em (kg)
Área Pesquisada - Cidade de São Paulo (continuação)**

Produtos	Consumo <i>per capita</i> (kg/ano)
Pão leite	0,4261
Pão caseiro	0,0056
Pão torresmo	0,0626
Pão de queijo	0,0321
Pão doce	0,0757
Pão francês	15,3837
Torrada	0,9685
Pão s/ especificação	0,0767
Pescados	1,8276
Anchova	0,0015
Atum	0,0075
Bacalhau fresco	0,0129
Bacalhau salgado	0,1594
Badejo	0,0090
Bagre	0,0063
Cação	0,1188
Camarão 7 barbas	0,0260
Camarão rosa	0,0243
Cavalinha	0,0060
Corvina	0,1801
Linguado	0,0053
Lula	0,0113
Manjuba	0,0106
Merlusa	0,0673
Namorado	0,0030
Outros pescados	0,1279
Pescada	0,4888
Pescados s/ especificação	0,0452
Pintado	0,0057
Polvo	0,0020
Porquinho	0,0689
Robalo	0,0008
Salmão	0,0359
Sardinha	0,3634
Siri	0,0015
Tainha	0,0322
Truta	0,0060

ANEXO B

FORMULÁRIO PARA COMPILAÇÃO

ANEXO C

IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Banco sobre composição centesimal

TERMINOLOGIA EMPREGADA

ID: grupo do alimento e nº de identificação

NAME: nome do alimento

GENERIC: nome genérico do alimento

KIND(I-IV): característica do alimento

STRAIN: informação adicional sobre o alimento

PART: parte do alimento que foi analisada

MATURITY: grau de maturação

PROCESS(I-IV) : processamento do alimento

COMMERCIAL NAME: nome comercial do alimento

SCIENTIFIC NAME: nome científico

VARIETY: variedade do alimento

ALT NAME: tradução para o inglês

SOURCE: origem do alimento

OTHERS: outras informações sobre o alimento

REFERENCE: número da bibliografia sobre a origem dos dados

ANEXO C - Identificação dos Alimentos

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 473	Biscoito, doce, "Carícia"	biscoito	doce			
A 477	Biscoito, doce, "Tostitas"	biscoito	doce			
A 539	Biscoito, doce, amanteigado, banana c/ canela, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	banana c/ canela	
A 540	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate branco, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	chocolate branco	
A 541	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	chocolate	
A 542	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, "Sabor de Estrelas"	biscoito	doce	amanteigado	chocolate	
A 536	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, c/ gotas de chocolate branco, "Gotas de Amor"	biscoito	doce	amanteigado	chocolate	c/ gotas chocolate branco
A 537	Biscoito, doce, amanteigado, chocolate, c/ gotas de chocolate, "Gotas de Amor"	biscoito	doce	amanteigado	chocolate	c/ gotas chocolate
A 543	Biscoito, doce, amanteigado, coco, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	coco	
A 544	Biscoito, doce, amanteigado, leite, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	leite	
A 545	Biscoito, doce, amanteigado, leite, "Curiosos"	biscoito	doce	amanteigado	leite	
A 546	Biscoito, doce, amanteigado, manteiga, "Bauducco"	biscoito	doce	amanteigado	manteiga	
A 538	Biscoito, doce, amanteigado, manteiga, c/ gotas de chocolate, "Gotas de Amor"	biscoito	doce	amanteigado	manteiga	c/ gotas chocolate
A 524	Biscoito, doce, banana/aveia/mel, "Gran'dia"	biscoito	doce	banana/aveia/mel		
A 552	Biscoito, doce, brigadeiro, recheado c/ brigadeiro, "Bauducco"	biscoito	doce	brigadeiro	recheado c/ brigadeiro	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	473					"Carícia"			biscuit	Nestlé		321
A	477					"Tostitas"			biscuit	Nestlé		321
A	539					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	540					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	541					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	542					"Sabor de estrelas"			biscuit	Bauducco		327
A	536					"Gotas de Amor"			biscuit	Bauducco		327
A	537					"Gotas de Amor"			biscuit	Bauducco		327
A	543					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	544					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	545					"Curiosos"			biscuit	Bauducco		327
A	546					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	538					"Gotas de Amor"			biscuit	Bauducco		327
A	524					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	552					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 480	Biscoito, doce, brigadeiro, recheado c/ brigadeiro, "Fofines"	biscoito	doce	brigadeiro	recheado c/ brigadeiro	
A 481	Biscoito, doce, cajuzinho, recheado c/ cajuzinho, "Fofines"	biscoito	doce	cajuzinho	recheado c/ brigadeiro	
A 526	Biscoito, doce, cereais e frutas, "Gran'dia"	biscoito	doce	cereais e frutas		
A 547	Biscoito, doce, champagne, "Bauducco"	biscoito	doce	champagne		
A 548	Biscoito, doce, champagne, chocolate, "Bauducco"	biscoito	doce	champagne	chocolate	
A 549	Biscoito, doce, chocolate branco, recheado c/ chocolate branco, "Chocottino"	biscoito	doce	chocolate branco	recheado c/ chocolate branco	
A 525	Biscoito, doce, chocolate, c/5 cereais, "Gran'dia"	biscoito	doce	chocolate	c/5 cereais	
A 518	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ baunilha, "Break-up New"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ baunilha	
A 550	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Curiosos"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate branco	
A 553	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Gulosos"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate branco	
A 554	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate e avelã, "Chocottino"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate e avelã	
A 515	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Break-up"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate	
A 555	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Chocottino"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate	
A 556	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Curiosos"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate	
A 482	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ chocolate, "Tostines"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ chocolate	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	480					"Fofines"			biscuit	Nestlé		321
A	481					"Fofines"			biscuit	Nestlé		321
A	526					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	547					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	548					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	549					"Chocottino"			biscuit	Bauducco		327
A	525					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	518					"Break-up New"			biscuit	Danone		322
A	550					"Curiosos"			biscuit	Bauducco		327
A	553					"Gulosos"			biscuit	Bauducco		327
A	554					"Chocottino"			biscuit	Bauducco		327
A	515					"Break-up"			biscuit	Danone		322
A	555					"Chocottino"			biscuit	Bauducco		327
A	556					"Curiosos"			biscuit	Bauducco		327
A	482					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 514	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ coco, "Break-up"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ coco	
A 551	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ morango, "Chocottino"	biscoito	doce	chocolate	recheado c/ morango	
A 472	Biscoito, doce, coberto c/ chocolate branco, "Calipso"	biscoito	doce	coberto c/ chocolate branco		
A 471	Biscoito, doce, coberto c/ chocolate, "Calipso"	biscoito	doce	coberto c/ chocolate		
A 523	Biscoito, doce, cracker ao leite, "Gran'dia"	biscoito	doce	cracker ao leite		
A 516	Biscoito, doce, doce de leite, recheado c/ doce de leite, "Break-up"	biscoito	doce	doce de leite	recheado c/ doce de leite	
A 474	Biscoito, doce, leite, "Tostines"	biscoito	doce	leite		
A 527	Biscoito, doce, leite, c/ mel e gérmen de trigo, "Gran'dia"	biscoito	doce	leite	c/ mel e gérmen de trigo	
A 517	Biscoito, doce, leite, recheado c/chocolate, "Break-up"	biscoito	doce	leite	recheado c/ chocolate	
A 475	Biscoito, doce, maisena, "Tostines"	biscoito	doce	maisena		
A 476	Biscoito, doce, Maria, "Tostines"	biscoito	doce	Maria		
A 519	Biscoito, doce, morango, recheado c/ morango, "Break-up"	biscoito	doce	morango	recheado c/ morango	
A 485	Biscoito, doce, morango, recheado c/ morango, "Tostines"	biscoito	doce	morango	recheado c/ morango	
A 557	Biscoito, doce, quindim, recheado c/ quindim, "Bauducco"	biscoito	doce	quindim	recheado c/ quindim	
A 483	Biscoito, doce, recheado c/doce de leite e coco, "Tostines"	biscoito	doce	recheado c/ doce leite e coco		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	514					"Break-up"			biscuit	Danone		322
A	551					"Chocottino"			biscuit	Bauducco		327
A	472					"Calipso"			biscuit	Nestlé		321
A	471					"Calipso"			biscuit	Nestlé		321
A	523					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	516					"Break-up"			biscuit	Danone		322
A	474					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	527					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	517					"Break-up"			biscuit	Danone		322
A	475					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	476					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	519					"Break-up"			biscuit	Danone		322
A	485					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	557					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	483					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 484	Biscoito, doce, recheado c/ leite condensado e limão, "Tostines"	biscoito	doce	recheado c/ leite condensado e limão		
A 478	Biscoito, doce, rosquinha, coco, "Tostines"	biscoito	doce	rosquinha	coco	
A 479	Biscoito, doce, rosquinha, leite, "Tostines"	biscoito	doce	rosquinha	leite	
A 529	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Danone"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ chocolate branco	
A 558	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ chocolate branco	
A 559	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate e avelã, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ chocolate e avelã	
A 560	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/coco, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ coco	
A 561	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ crocante/amêndoa/avelã, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ crocante/ amêndoa /avelã	
A 562	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ morango, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers chocolate	recheado c/ morango	
A 565	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ baunilha e confeitos chocolate, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ baunilha e confeitos de chocolate	
A 566	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate branco e amêndoas, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ chocolate branco e amêndoas	
A 531	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate branco, "Wafer D'oro"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ chocolate branco	
A 528	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Danone"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ chocolate	
A 563	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ chocolate	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	484					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	478					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	479					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	529					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	558					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	559					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	560					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	561					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	562					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	565					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	566					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	531					"Wafer D'oro"			biscuit	Danone		322
A	528					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	563					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 532	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Wafer D'oro"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ chocolate	
A 530	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ doce de leite, "Danone"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ doce de leite	
A 534	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ goiaba, "Danone"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ goiaba	
A 492	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e amendoim, "Tostines"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ leite condensado e amendoim	
A 493	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e coco, "Tostines"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ leite condensado e coco	
A 494	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ leite condensado e limão, "Tostines"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ leite condensado e limão	
A 533	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ limão, "Wafer D'oro"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ limão	
A 535	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Danone"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ morango	
A 495	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Tostines"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ morango	
A 564	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ nozes, "Bauducco"	biscoito	doce	wafers	recheado c/ nozes	
A 486	Biscoito, salgado, "Acqua"	biscoito	salgado			
A 513	Biscoito, salgado, água e sal, "Danone"	biscoito	salgado	água e sal		
A 488	Biscoito, salgado, água e sal, "Tostines"	biscoito	salgado	água e sal		
A 521	Biscoito, salgado, água, "Gran'dia"	biscoito	salgado	água		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	532					"Wafer D'oro"			biscuit	Danone		322
A	530					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	534					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	492					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	493					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	494					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	533					"Wafer D'oro"			biscuit	Danone		322
A	535					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	495					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	564					"Bauducco"			biscuit	Bauducco		327
A	486					"Acqua"			biscuit	Nestlé		321
A	513					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	488					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	521					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 487	Biscoito, salgado, água, "Tostines"	biscoito	salgado	água		
A 490	Biscoito, salgado, aperitivo, "Tostet"	biscoito	salgado	aperitivo		
A 567	Biscoito, salgado, cracker, "Salsalito"	biscoito	salgado	cracker		
A 520	Biscoito, salgado, cream cracker, "Danone"	biscoito	salgado	cream cracker		
A 489	Biscoito, salgado, cream cracker, "Tostines"	biscoito	salgado	cream cracker		
A 522	Biscoito, salgado, integral, cracker, "Gran'dia"	biscoito	salgado	integral	cracker	
A 491	Biscoito, salgado, tradicional, "Tostet"	biscoito	salgado	tradicional		
A 496	Cereais, farinha láctea, "Nestlé"	cereais	farinha láctea			
A 498	Cereais, farinha, "Neston"	cereais	farinha			
A 501	Cereais, farinha, banana/pêra/melão, vitamina, "Neston"	cereais	farinha	banana/pêra/ melão	vitamina	
A 500	Cereais, farinha, maçã/banana/mamão, vitamina, "Neston"	cereais	farinha	maçã/banana/ mamão	vitamina	
A 497	Cereais, farinha, milho, "Mucilon"	cereais	farinha	milho		
A 502	Cereais, farinha, morango/pêra/banana, vitamina, "Neston"	cereais	farinha	morango/pêra/ banana	vitamina	
A 510	Farinha de rosca, "Hikari"	farinha	rosca			
A 511	Farinha de rosca, temperada, "Hikari"	farinha	rosca	temperada		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	487					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	490					"Tostet"			biscuit	Nestlé		321
A	567					"Salsalito"			biscuit	Bauducco		327
A	520					"Danone"			biscuit	Danone		322
A	489					"Tostines"			biscuit	Nestlé		321
A	522					"Gran'dia"			biscuit	Danone		322
A	491					"Tostet"			biscuit	Nestlé		321
A	496					"Nestlé"			cereals	Nestlé		321
A	498					"Neston"			cereals	Nestlé		321
A	501					"Neston"			cereals	Nestlé		321
A	500					"Neston"			cereals	Nestlé		321
A	497					"Mucilon"			cereals	Nestlé		321
A	502					"Neston"			cereals	Nestlé		321
A	510					"Hikari"			flour	Hikari		325
A	511					"Hikari"			flour	Hikari		325

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 568	Grissini, c/ azeite de oliva e sal, "Bauducco"	grissini	c/ azeite de oliva e sal			
A 569	Grissini, c/ gergelim, "Bauducco"	grissini	c/ gergelim			
A 570	Grissini, integral, "Bauducco"	grissini	integral			
A 571	Grissini, levemente salgado, "Bauducco"	grissini	Levemente salgado			
A 508	Mandioca, farofa, temperada, "Hikari"	mandioca	farofa	temperada		
A 509	Milho, farofa, temperada, "Hikari"	milho	farofa	temperada		
A 512	Milho, fubá, "Hikari"	milho	fubá			
A 506	Milho, pipoca, p/ microondas, bacon, cru, "Hikari"	milho	pipoca	p/ microondas	bacon	
A 507	Milho, pipoca, p/ microondas, cru, light, "Hikari"	milho	pipoca	p/ microondas		
A 286	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, cru	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 504	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, cru, "Hikari"	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 503	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, cru, "Hikari"	milho	pipoca	p/ microondas	natural	
A 505	Milho, pipoca, p/ microondas, queijo, cru, "Hikari"	milho	pipoca	p/ microondas	queijo	
A 572	Torrada, c/ 5 cereais, "Bauducco"	torrada	c/ 5 cereais			
A 573	Torrada, c/ glúten, "Bauducco"	torrada	c/ glúten			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	568					"Bauducco"			"grissini"	Bauducco		327
A	569					"Bauducco"			"grissini"	Bauducco		327
A	570					"Bauducco"			"grissini"	Bauducco		327
A	571					"Bauducco"			"grissini"	Bauducco		327
A	508					"Hikari"			manioc	Hikari		325
A	509					"Hikari"			corn	Hikari		325
A	512					"Hikari"			corn	Hikari		325
A	506			cru		"Hikari"			corn	Hikari		325
A	507			cru	light	"Hikari"			corn	Hikari		325
A	286			cru					corn			4
A	504			cru		"Hikari"			corn	Hikari		325
A	503			cru		"Hikari"			corn	Hikari		325
A	505			cru		"Hikari"			corn	Hikari		325
A	572					"Bauducco"			toast	Bauducco		327
A	573					"Bauducco"			toast	Bauducco		327

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A	574	Torrada, integral, "Bauducco"	torrada	integral		
A	575	Torrada, levemente doce, "Bauducco"	torrada	levemente doce		
A	576	Torrada, levemente salgada, "Bauducco"	torrada	levemente doce		
A	577	Torrada, s/ açúcar, c/fibra, "Bauducco"	torrada	s/ açúcar	c/ fibra	
B	1018	Amendoim, coberto c/ mel, "Pinats"	amendoim	coberto c/ mel		
B	1019	Amendoim, torrado, salgado, "Oetker"	amendoim			
G	212	Bebida láctea, banana e cereais, "Dan Up"	bebida láctea	banana e cereais		
G	195	Bebida láctea, c/ frutas vermelhas e gelatina, light, "Corpus"	bebida láctea	c/ frutas vermelhas e gelatina		
G	196	Bebida láctea, c/ pêssego e gelatina, light, "Corpus"	bebida láctea	c/ pêssego e gelatina		
G	211	Bebida láctea, c/ suco de laranja, "Dan Up"	bebida láctea	c/ suco de laranja		
G	178	Bebida láctea, chocolate, vitaminada, "Vigor"	bebida láctea	chocolate	vitaminada	
G	198	Bebida láctea, cremosa, ameixa, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	bebida láctea	cremosa	ameixa	c/ iogurte e polpa de fruta
G	200	Bebida láctea, cremosa, coco e pedaços de ameixa, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	bebida láctea	cremosa	coco e pedaços de ameixa	c/ iogurte e polpa de fruta
G	192	Bebida láctea, cremosa, morango/ banana/ aveia/ mel, c/ iogurte e polpa de fruta, "Warner"	bebida láctea	cremosa	morango/banana/ aveia e mel	c/ iogurte e polpa de frutas
G	199	Bebida láctea, cremosa, pêra, c/ iogurte e polpa de fruta, light, "Corpus"	bebida láctea	cremosa	pêra	c/ iogurte e polpa de fruta

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	574					"Bauducco"			toast	Bauducco		327
A	575					"Bauducco"			toast	Bauducco		327
A	576					"Bauducco"			toast	Bauducco		327
A	577					"Bauducco"			toast	Bauducco		327
B	1018					"Pinats"			peanut	Oetker		323
B	1019			torrado	salgado	"Oetker"			peanut	Oetker		323
G	212					"Dan Up"			dairy drink	Danone		322
G	195			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322
G	196			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322
G	211					"Dan Up"			dairy drink	Danone		322
G	178					"Vigor"			dairy drink	Vigor		326
G	198			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322
G	200			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322
G	192					"Warner"			dairy drink	Danone		322
G	199			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
G 210	Bebida láctea, frutas vermelhas, "Dan Up"	bebida láctea	frutas vermelhas			
G 213	Bebida láctea, frutas, vitamina, "Dan Up"	bebida láctea	frutas	vitamina		
G 209	Bebida láctea, morango, "Dan Up"	bebida láctea	morango			
G 220	Bebida láctea, morango, c/ iogurte, "Agite"	bebida láctea	morango	c/iogurte		
G 197	Bebida láctea, morango, light, "Corpus"	bebida láctea	morango			
G 168	Creme de leite, UHT, "Velouté"	creme de leite				
G 167	Creme de leite, UHT, "Nestlé"	creme de leite				
G 187	Creme de leite, UHT, "Vigor"	creme de leite				
G 182	Iogurte, polpa de fruta, morango, "Vigor"	iogurte	polpa de fruta	morango		
G 181	Iogurte, polpa de fruta, salada de frutas, "Vigor"	iogurte	polpa de fruta	salada de frutas		
G 203	Iogurte, cremoso, adoçado, light, "Corpus"	iogurte	cremoso	adoçado		
G 201	Iogurte, líquido, morango, light, "Corpus"	iogurte	líquido	morango		
G 202	Iogurte, líquido, pêssego, light, "Corpus"	iogurte	líquido	pêssego		
G 188	Iogurte, natural, "Danone"	iogurte	natural			
G 177	Iogurte, natural, "Vigor"	iogurte	natural			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
G	210					"Dan Up"			dairy drink	Danone		322
G	213					"Dan Up"			dairy drink	Danone		322
G	209					"Dan Up"			dairy drink	Danone		322
G	220					"Agite"			dairy drink	Danone		322
G	197			light		"Corpus"			dairy drink	Danone		322
G	168			UHT		"Velouté"			milk cream	Nestlé		321
G	167			UHT		"Nestlé"			milk cream	Nestlé		321
G	187			UHT		"Vigor"			milk cream	Vigor		326
G	182					"Vigor"			yogurt	Vigor		326
G	181					"Vigor"			yogurt	Vigor		326
G	203			light		"Corpus"			yogurt	Danone		322
G	201			light		"Corpus"			yogurt	Danone		322
G	202			light		"Corpus"			yogurt	Danone		322
G	188					"Danone"			yogurt	Danone		322
G	177					"Vigor"			yogurt	Vigor		326

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
G 193	logurte, natural, batido, "Pura Saúde"	iogurte	natural	batido		
G 184	logurte, natural, batido, c/ açúcar, "Vigor"	iogurte	natural	batido	c/ açúcar	
G 194	logurte, natural, batido, desnatado, "Pura Saúde"	iogurte	natural	batido		
G 204	logurte, natural, batido, light, "Corpus"	iogurte	natural	batido		
G 169	logurte, natural, batido, light, "Vigor"	iogurte	natural	batido		
G 176	logurte, natural, c/ açúcar e cereais, "Mix Vigor"	iogurte	natural	c/ açúcar e cereais		
G 207	logurte, natural, c/ cereais matinais e frutas, "Danone"	iogurte	natural	c/ cereais matinais e frutas		
G 208	logurte, natural, c/ mel, "Danone"	iogurte	natural	c/ mel		
G 206	logurte, natural, c/ suco de laranja/cenoura/mel, "Danone"	iogurte	natural	c/ suco de laranja/cenoura/mel		
G 190	logurte, natural, desnatado, "Danone"	iogurte	natural			
G 183	logurte, natural, desnatado, "Vigor"	iogurte	natural			
G 189	logurte, natural, levemente adoçado, "Danone"	iogurte	natural	levemente adoçado		
G 215	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango, "La Selección"	iogurte	polpa de fruta	c/ pedaços de morango		
G 217	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de pêssego, "La Selección"	iogurte	polpa de fruta	c/ pedaços de pêssego		
G 216	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de abacaxi, "La Selección"	iogurte	polpa de fruta	c/ pedaços de abacaxi		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
G 193						"Pura Saúde"			yogurt	Danone		322
G 184						"Vigor"			yogurt	Vigor		326
G 194				desnatado		"Pura Saúde"			yogurt	Danone		322
G 204				light		"Corpus"			yogurt	Danone		322
G 169				light		"Vigor"			yogurt	Vigor		326
G 176						"Mix Vigor"			yogurt	Vigor		326
G 207						"Danone"			yogurt	Danone		322
G 208						"Danone"			yogurt	Danone		322
G 206						"Danone"			yogurt	Danone		322
G 190				desnatado		"Danone"			yogurt	Danone		322
G 183				desnatado		"Vigor"			yogurt	Vigor		326
G 189						"Danone"			yogurt	Danone		322
G 215						"La Selección"			yogurt	Danone		322
G 217						"La Selección"			yogurt	Danone		322
G 216						"La Selección"			yogurt	Danone		322

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
G 219	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango e kiwi, "La Selección"	iogurte	polpa de fruta	c/ pedaços de morango e kiwi		
G 218	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de pêsego e laranja, "La Selección"	iogurte	polpa de fruta	c/ pedaços de pêsego e laranja		
G 191	logurte, polpa de fruta, morango e coco, "Danone"	iogurte	polpa de fruta	morango e coco		
G 214	logurte, polpa de futa, morango, c/ geléia de morango, "Danfrut"	iogurte	polpa de fruta	morango	c/ geléia de morango	
G 165	Leite, vaca, c/ café, pó, "Pluslac"	leite	vaca	c/café		
G 166	Leite, vaca, c/ chocolate, pó, "Pluslac"	leite	vaca	c/ chocolate		
G 171	Leite, vaca, c/ frutas verdes, vitamina, UHT, "Vigor"	leite	vaca	c/ frutas verdes	vitamina	
G 172	Leite, vaca, c/ frutas, vitamina, light, UHT, "Vigor"	leite	vaca	c/ frutas	vitamina	
G 170	Leite, vaca, c/ frutas, vitamina, UHT, "Vigor"	leite	vaca	c/ frutas	vitamina	
G 174	Leite, vaca, c/ groselha, vitaminado, "Vigor"	leite	vaca	c/ groselha	vitaminado	
G 175	Leite, vaca, desnatado, UHT, "Vigor"	leite	vaca			
G 173	Leite, vaca, ômega 3, semi-desnatado, UHT, "Vigor"	leite	vaca	ômega 3		
G 179	Leite, vaca, semi-desnatado, UHT, "Vigor"	leite	vaca			
G 180	Leite, vaca, UHT, "Vigor"	leite	vaca			
G 227	Queijo, minas/frescal, "Danone"	queijo	minas/frescal			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
G	219					"La Selección"			yogurt	Danone		322
G	218					"La Selección"			yogurt	Danone		322
G	191					"Danone"			yogurt	Danone		322
G	214					"Danfrut"			yogurt	Danone		322
G	165			pó		"Pluslac"			milk	Nestlé		321
G	166			pó		"Pluslac"			milk	Nestlé		321
G	171			UHT		"Vigor"			milk	Vigor		326
G	172			light	UHT	"Vigor"			milk	Vigor		326
G	170			UHT		"Vigor"			milk	Vigor		326
G	174			UHT		"Vigor"			milk	Vigor		326
G	175			desnatado	UHT	"Vigor"			milk	Vigor		326
G	173			semi-desnatado	UHT	"Vigor"			milk	Vigor		326
G	179			semi-desnatado	UHT	"Vigor"			milk	Vigor		326
G	180			UHT		"Vigor"			milk	Vigor		326
G	227					"Danone"			cheese	Danone		322

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
G	221	Queijo, petit suisse, morango, "Danoninho"	queijo	petit suisse	morango	
G	185	Queijo, petit suisse, morango, "Vigor Club"	queijo	petit suisse	morango	
G	222	Queijo, petit suisse, morango/groselha, "Danoninho Ice"	queijo	petit suisse	morango/ groselha	
G	223	Queijo, petit suisse, uva/framboesa/morango, "Danoninho"	queijo	petit suisse	uva/framboesa/ morango	
G	225	Queijo, requeijão, cremoso, "Danone"	queijo	requeijão	cremoso	
G	186	Queijo, requeijão, cremoso, "Vigor"	queijo	requeijão	cremoso	
G	226	Queijo, requeijão, light, "Danone"	queijo	requeijão		
G	224	Queijo, requeijão, tradicional, "Danone"	queijo	requeijão	tradicional	
K	20	Achocolatado, pó, "Nescau"	achocolatado			
K	21	Chocolate, pó, "Hikari"	chocolate			
K	22	Ovo, páscoa, "Twingo"	ovo	páscoa		
K	23	Ovo, páscoa, brigadeiro, "Bauducco"	ovo	páscoa	brigadeiro	
K	24	Ovo, páscoa, chocolate ao leite e chocolate meio amargo, "Barbie"	ovo	páscoa	chocolate ao leite e chocolate meio amargo	
K	25	Ovo, páscoa, chocolate branco, "Bauducco"	ovo	páscoa	chocolate branco	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
G	221					"Danoninho"			cheese	Danone		322
G	185					"Vigor Club"			cheese	Vigor		326
G	222					"Danoninho Ice"			cheese	Danone		322
G	223					"Danoninho"			cheese	Danone		322
G	225					"Danone"			cheese	Danone		322
G	186					"Vigor"			cheese	Vigor		326
G	226			light		"Danone"			cheese	Danone		322
G	224					"Danone"			cheese	Danone		322
K	20			pó		"Nescau"			chocolate drink	Nestlé		321
K	21			pó		"Hikari"			chocolate	Hikari		325
K	22					"Twingo"			egg	Bauducco		327
K	23					"Bauducco"			egg	Bauducco		327
K	24					"Barbie"			egg	Bauducco		327
K	25					"Bauducco"			egg	Bauducco		327

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 213	Bolo, "Gran Natale"	bolo				
R 126	Bolo, baunilha, mistura p/, "Oetker"	bolo	baunilha	mistura p/		
R 127	Bolo, baunilha, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	baunilha	mistura p/		
R 214	Bolo, baunilha, recheado c/ morango, "Lanchucco"	bolo	baunilha	recheado c/ morango	recheado c/ morango	
R 215	Bolo, c/ cobertura de creme açúcarado, "Gran Páscoa"	bolo	c/ cobertura de creme açúcarado			
R 216	Bolo, c/ frutas cristalizadas e passas, "Bauducco"	bolo	c/ frutas cristalizadas e passas			
R 218	Bolo, c/ gotas de chocolate, "Bauducco"	bolo	c/ gotas de chocolate			
R 217	Bolo, c/ gotas de chocolate, "Chocottone"	bolo	c/ gotas de chocolate			
R 219	Bolo, cenoura, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	bolo	cenoura	recheado c/ chocolate		
R 220	Bolo, cenoura, recheado c/ chocolate, "Lanchucco"	bolo	cenoura	recheado c/ chocolate		
R 130	Bolo, chocolate, mistura p/, "Oetker"	bolo	chocolate			
R 131	Bolo, chocolate, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	chocolate			
R 221	Bolo, chocolate, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	bolo	chocolate	recheado c/ chocolate		
R 222	Bolo, chocolate, recheado c/ chocolate, "Lanchucco"	bolo	chocolate	recheado c/ chocolate		
R 128	Bolo, coco, mistura p/, "Oetker"	bolo	coco			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	213					"Gran Natale"			cake	Bauducco		327
R	126					"Oetker"			cake	Oetker		323
R	127					"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	214					"Lanchucco"			cake	Bauducco		327
R	215					"Gran Páscoa"			cake	Bauducco		327
R	216					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	218					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	217					"Chocottone"			cake	Bauducco		327
R	219					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	220					"Lanchucco"			cake	Bauducco		327
R	130			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker		323
R	131			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	221					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	222					"Lanchucco"			cake	Bauducco		327
R	128			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker		323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 129	Bolo, coco, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	coco			
R 223	Bolo, coco, recheado c/ chocolate, "Bauducco"	bolo	coco	recheado c/ chocolate		
R 226	Bolo, italiano, "Pandoro"	bolo	italiano			
R 132	Bolo, laranja, mistura p/, "Oetker"	bolo	laranja			
R 133	Bolo, laranja, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	laranja			
R 224	Bolo, laranja, recheado c/ baunilha, "Bauducco"	bolo	laranja	recheado c/ baunilha		
R 225	Bolo, laranja, recheado c/ baunilha, "Lanchucco"	bolo	laranja	recheado c/ baunilha		
R 134	Bolo, mármore, mistura p/, "Oetker"	bolo	mármore			
R 135	Bolo, mármore, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	mármore			
R 136	Bolo, milho, mistura p/, "Oetker"	bolo	milho			
R 137	Bolo, milho, mistura p/, "Oetker", preparado	bolo	milho			
R 228	Bolo, páscoa, c/ gotas chocolate, "Bauducco"	bolo	páscoa	c/ gotas de chocolate		
R 227	Bolo, recheado c/ chocolate, "Pandoro"	bolo	recheado c/ chocolate			
R 102	Canjica, mistura p/, "Hikari"	canjica	mistura p/			
R 186	Chantily, pó, "Chantineve"	chantily				

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	129			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	223					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	226					"Pandoro"			cake	Bauducco		327
R	132			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker		323
R	133			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	224					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	225					"Lanchucco"			cake	Bauducco		327
R	134			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker		323
R	135			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	136			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker		323
R	137			mistura p/		"Oetker"			cake	Oetker	preparado	323
R	228					"Bauducco"			cake	Bauducco		327
R	227					"Pandoro"			cake	Bauducco		327
R	102					"Hikari"			"canjica"	Hikari		325
R	186			pó		"Chantineve"			chantily	Oetker		323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 187	Chantily, pó, "Chantineve", preparado	chantily				
R 203	Coquetel, uva passa/avelã/castanha-do-pará/amendoim torrado s/ casca, "Oetker"	coquetel	uva passa/avelã/castanha-do-pará/amendoim torrado s/ casca			
R 106	Creme, chocolate branco, "Danete"	creme	chocolate branco			
R 104	Creme, chocolate, "Danete"	creme	chocolate			
R 202	Creme, chocolate, light, "Corpus"	creme	chocolate			
R 105	Creme, doce de leite, "Danete"	creme	doce de leite			
R 100	Curau, c/ coco, mistura p/, "Hikari"	curau	c/ coco			
R 101	Cuscuz, frango, mistura p/, "Hikari"	cuscuz	frango			
R 107	Flan, baunilha, c/ calda de caramelo, "Danone"	flan	baunilha	c/calda de caramelo		
R 176	Flan, baunilha, pó, "Oetker"	flan	baunilha			
R 177	Flan, baunilha, pó, "Oetker", preparado	flan	baunilha			
R 200	Flan, chocolate, pó, "Oetker"	flan	chocolate			
R 201	Flan, chocolate, pó, "Oetker", preparado	flan	chocolate			
R 110	Gelatina, abacaxi, pó, "Oetker"	gelatina	abacaxi			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	187			pó		"Chantineve"			chantily	Oetker	preparado	323
R	203					"Oetker"			cocktail	Oetker		323
R	106					"Danete"			cream	Danone		322
R	104					"Danete"			cream	Danone		322
R	202			light		"Corpus"			cream	Danone		322
R	105					"Danete"			cream	Danone		322
R	100			mistura p/		"Hikari"			"curau"	Hikari		325
R	101			mistura p/		"Hikari"			"cuscuz"	Hikari		325
R	107					"Danone"			flan	Danone		322
R	176			pó		"Oetker"			flan	Oetker		323
R	177			pó		"Oetker"			flan	Oetker	preparado	323
R	200			pó		"Oetker"			flan	Oetker		323
R	201			pó		"Oetker"			flan	Oetker	preparado	323
R	110			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 111	Gelatina, abacaxi, pó, "Oetker", preparada	gelatina	abacaxi			
R 112	Gelatina, cereja, pó, "Oetker"	gelatina	cereja			
R 113	Gelatina, cereja, pó, "Oetker", preparada	gelatina	cereja			
R 114	Gelatina, framboesa, pó, "Oetker"	gelatina	framboesa			
R 115	Gelatina, framboesa, pó, "Oetker", preparada	gelatina	framboesa			
R 116	Gelatina, limão, pó, "Oetker"	gelatina	limão			
R 117	Gelatina, limão, pó, "Oetker", preparada	gelatina	limão			
R 109	Gelatina, morango, "Danita"	gelatina	morango			
R 118	Gelatina, morango, pó, "Oetker"	gelatina	morango			
R 119	Gelatina, morango, pó, "Oetker", preparada	gelatina	morango			
R 120	Gelatina, pêssego, pó, "Oetker"	gelatina	pêssego			
R 121	Gelatina, pêssego, pó, "Oetker", preparada	gelatina	pêssego			
R 192	Gelatina, s/ sabor, em folhas, "Oetker"	gelatina	s/ sabor			
R 193	Gelatina, s/ sabor, em folhas, "Oetker", preparada	gelatina	s/ sabor			
R 188	Gelatina, s/ sabor, pó, "Oetker"	gelatina	s/ sabor			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	111			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	112			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	113			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	114			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	115			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	116			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	117			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	109					"Danita"			gelatin	Danone		322
R	118			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	119			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	120			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	121			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	192			em folhas		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	193			em folhas		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	188			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 189	Gelatina, s/ sabor, pó, "Oetker", preparada	gelatina	s/ sabor			
R 194	Gelatina, s/ sabor, vermelha, em folhas, "Oetker"	gelatina	s/ sabor	vermelha		
R 195	Gelatina, s/ sabor, vermelha, em folhas, "Oetker", preparada	gelatina	s/ sabor	vermelha		
R 190	Gelatina, s/ sabor, vermelha, pó, "Oetker"	gelatina	s/ sabor	vermelha		
R 191	Gelatina, s/ sabor, vermelha, pó, "Oetker", preparada	gelatina	s/ sabor	vermelha		
R 122	Gelatina, tuti-fruti, pó, "Oetker"	gelatina	tuti-fruti			
R 123	Gelatina, tuti-fruti, pó, "Oetker", preparada	gelatina	tuti-fruti			
R 124	Gelatina, uva, pó, "Oetker"	gelatina	uva			
R 125	Gelatina, uva, pó, "Oetker", preparada	gelatina	uva			
R 170	Maria mole, chocolate, pó, "Oetker"	maria mole	chocolate			
R 171	Maria mole, chocolate, pó, "Oetker", preparada	maria mole	chocolate			
R 168	Maria mole, coco, pó, "Oetker"	maria mole	coco			
R 169	Maria mole, coco, pó, "Oetker", preparada	maria mole	coco			
R 172	Maria mole, morango, pó, "Oetker"	maria mole	morango			
R 173	Maria mole, morango, pó, "Oetker", preparada	maria mole	morango			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	189			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	194			em folhas		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	195			em folhas		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	190			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	191			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	122			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	123			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	124			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	125			pó		"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	170			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker		323
R	171			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker	preparada	323
R	168			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker		323
R	169			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker	preparada	323
R	172			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker		323
R	173			pó		"Oetker"			"Maria mole"	Oetker	preparada	323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 156	Mousse, chocolate, pó, "Oetker"	mousse	chocolate			
R 157	Mousse, chocolate, pó, "Oetker", preparado	mousse	chocolate			
R 196	Mousse, limão, mistura p/, "Oetker"	mousse	limão	mistura p/		
R 197	Mousse, limão, mistura p/, "Oetker", preparado	mousse	limão	mistura p/		
R 158	Mousse, maracujá, pó, "Oetker"	mousse	maracujá			
R 159	Mousse, maracujá, pó, "Oetker", preparado	mousse	maracujá			
R 98	Pão de batata, mistura p/, "Hikari"	pão de batata	mistura p/			
R 184	Pão de queijo, c/ ovos, pó, "Oetker"	pão de queijo	c/ovos			
R 185	Pão de queijo, c/ ovos, pó, "Oetker", preparado	pão de queijo	c/ovos			
R 99	Pão de queijo, pó, "Hikari"	pão de queijo				
R 97	Polenta, pronta, "Hikari"	polenta	pronta			
R 138	Pudim, baunilha, pó, "Oetker"	pudim	baunilha			
R 139	Pudim, baunilha, pó, "Oetker", preparado	pudim	baunilha			
R 140	Pudim, caramelo, pó, "Oetker"	pudim	caramelo			
R 141	Pudim, caramelo, pó, "Oetker", preparado	pudim	caramelo			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	156			pó		"Oetker"			mousse	Oetker		323
R	157			pó		"Oetker"			mousse	Oetker	preparado	323
R	196					"Oetker"			mousse	Oetker		323
R	197					"Oetker"			mousse	Oetker	preparado	323
R	158			pó		"Oetker"			mousse	Oetker		323
R	159			pó		"Oetker"			mousse	Oetker	preparado	323
R	98					"Hikari"			potato bread	Hikari		325
R	184			pó		"Oetker"			cheese bread	Oetker		323
R	185			pó		"Oetker"			cheese bread	Oetker	preparado	323
R	99			pó		"Hikari"			cheese bread	Hikari		325
R	97					"Hikari"			polenta	Hikari		325
R	138			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	139			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	140			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	141			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 108	Pudim, chocolate, "Dany"	pu ^d im	chocolate			
R 144	Pudim, chocolate, pó, "Oetker"	pu ^d im	chocolate			
R 145	Pudim, chocolate, pó, "Oetker", preparado	pu ^d im	chocolate			
R 142	Pudim, coco, pó, "Oetker"	pu ^d im	coco			
R 143	Pudim, coco, pó, "Oetker", preparado	pu ^d im	coco			
R 182	Pudim, leite, c/ calda de caramelo, pó, "Oetker"	pu ^d im	leite	c/calda caramelo		
R 183	Pudim, leite, c/ calda de caramelo, pó, "Oetker", preparado	pu ^d im	leite	c/calda caramelo		
R 146	Pudim, morango, pó, "Oetker"	pu ^d im	morango			
R 147	Pudim, morango, pó, "Oetker", preparado	pu ^d im	morango			
R 160	Sagu, cereja, mistura p/, "Oetker"	sagu	cereja	mistura p/		
R 161	Sagu, cereja, mistura p/, "Oetker", preparado	sagu	cereja	mistura p/		
R 162	Sagu, framboesa, mistura p/, "Oetker"	sagu	framboesa	mistura p/		
R 163	Sagu, framboesa, mistura p/, "Oetker", preparado	sagu	framboesa	mistura p/		
R 164	Sagu, morango, mistura p/, "Oetker"	sagu	morango	mistura p/		
R 165	Sagu, morango, mistura p/, "Oetker", preparado	sagu	morango	mistura p/		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	108					"Dany"			pudding	Danone		322
R	144			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	145			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	142			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	143			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	182			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	183			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	146			pó		"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	147			pó		"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	160					"Oetker"			sago	Oetker		323
R	161					"Oetker"			sago	Oetker	preparado	323
R	162					"Oetker"			sago	Oetker		323
R	163					"Oetker"			sago	Oetker	preparado	323
R	164					"Oetker"			sago	Oetker		323
R	165					"Oetker"			sago	Oetker	preparado	323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 166	Sagu, uva, mistura p/, "Oetker"	sagu	uva	mistura p/		
R 167	Sagu, uva, mistura p/, "Oetker", preparado	sagu	uva	mistura p/		
R 103	Salgados, mistura p/, "Hikari"	salgados	mistura p/			
R 205	Sopa, mandioquinha, desidratada, "Liotécnica"	sopa	mandioquinha			
R 207	Sopa, brócolos, desidratada, "Liotécnica"	sopa	brócolos			
R 209	Sopa, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	sopa	c/ 10 vegetais			
R 210	Sopa, carne, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	sopa	carne	c/10 vegetais		
R 211	Sopa, cebola, desidratada, "Liotécnica"	sopa	cebola			
R 212	Sopa, ervilha, c/ bacon, desidratada, "Liotécnica"	sopa	ervilha	c/bacon		
R 208	Sopa, galinha, c/ 10 vegetais, desidratada, "Liotécnica"	sopa	galinha	c/10 vegetais		
R 206	Sopa, milho, desidratada, "Liotécnica"	sopa	milho			
R 148	Sorvete, baunilha, pó, "Oetker"	sorvete	baunilha			
R 149	Sorvete, baunilha, pó, "Oetker", preparado	sorvete	baunilha			
R 152	Sorvete, chocolate, pó, "Oetker"	sorvete	chocolate			
R 153	Sorvete, chocolate, pó, "Oetker", preparado	sorvete	chocolate			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	166					"Oetker"			sago	Oetker		323
R	167					"Oetker"			sago	Oetker	preparado	323
R	103					"Hikari"			salty mixture	Hikari		325
R	205			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	207			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	209			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	210			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	211			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	212			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	208			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	206			desidratada		"Liotécnica"			soup	Liotécnica		324
R	148			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker		323
R	149			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker	preparado	323
R	152			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker		323
R	153			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker	preparado	323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R	150	Sorvete, coco, pó, "Oetker"	sorvete	coco		
R	151	Sorvete, coco, pó, "Oetker", preparado	sorvete	coco		
R	154	Sorvete, morango, pó, "Oetker"	sorvete	morango		
R	155	Sorvete, morango, pó, "Oetker", preparado	sorvete	morango		
R	95	Tempero, pó, "Fondor"	tempero			
R	96	Tempero, pó, "Gril"	tempero			
R	180	Torta, doce, frutas, mistura p/, "Oetker"	torta	doce	frutas	
R	181	Torta, doce, frutas, mistura p/, "Oetker", preparada	torta	doce	frutas	
R	174	Torta, doce, mousse, chocolate, mistura p/, "Oetker"	torta	doce	mousse	chocolate
R	175	Torta, doce, mousse, chocolate, mistura p/, "Oetker", preparada	torta	doce	mousse	chocolate
R	198	Torta, doce, mousse, limão, mistura p/, "Oetker"	torta	doce	mousse	limão
R	199	Torta, doce, mousse, limão, mistura p/, "Oetker", preparada	torta	doce	mousse	limão
R	178	Torta, salgada, mistura p/, "Oetker"	torta	salgada		
R	179	Torta, salgada, mistura p/, "Oetker", preparada	torta	salgada		
D	61	Margarina, s/ sal, "Mesa"	margarina	s/ sal		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	150			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker		323
R	151			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker	preparado	323
R	154			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker		323
R	155			pó		"Oetker"			ice cream	Oetker	preparado	323
R	95			pó		"Fondor"			sauce	Nestlé		321
R	96			pó		"Gril"			sauce	Nestlé		321
R	180			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	181			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	174			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	175			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	198			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	199			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	178			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
R	179			mistura p/		"Oetker"			pie	Oetker		323
D	61					"Mesa"			butter	Refino		328

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
D 62	Margarina, c/ sal, "Mesa"	margarina	c/ sal			
D 63	Creme vegetal, s/ sal, "Franciscano"	creme vegetal	s/ sal			
D 64	Creme vegetal, c/ sal, "Franciscano"	creme vegetal	c/ sal			
D 65	Margarina, s/ sal, light, "Franciscano"	margarina	s/ sal			
D 66	Margarina, c/ sal, light, "Franciscano"	margarina	c/ sal			
D 67	Margarina, ao leite, s/ sal, "Leco"	margarina	ao leite	s/ sal		
D 68	Margarina, ao leite, c/ sal, "Leco"	margarina	ao leite	c/ sal		
D 69	Margarina, s/ sal, "Amélia"	margarina	s/ sal			
D 70	Margarina, c/ sal, "Amélia"	margarina	c/ sal			
D 71	Manteiga e margarina, s/ sal, "Amélia cremosa"	manteiga e margarina	s/ sal			
D 72	Manteiga e margarina, c/ sal, "Amélia cremosa"	manteiga e margarina	c/ sal			
D 73	Margarina, "Culinária Vigor"	margarina				
D 74	Margarina, s/ sal, "Vigor"	margarina	s/ sal			
D 75	Margarina, c/ sal, "Vigor"	margarina	c/ sal			
D 76	Margarina, s/ sal, uso geral "Amélia"	margarina	s/ sal	uso geral		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
D	62					"Mesa"			butter	Refino		328
D	63					"Franciscano"			margarine	Refino		328
D	64					"Franciscano"			margarine	Refino		328
D	65			light		"Franciscano"			butter	Refino		328
D	66			light		"Franciscano"			margarine	Refino		328
D	67					"Leco"			margarine	Refino		328
D	68					"Leco"			margarine	Refino		328
D	69					"Amélia"			margarine	Refino		328
D	70					"Amélia"			margarine	Refino		328
D	71					"Amélia cremosa"			butter and margarine	Refino		328
D	72					"Amélia cremosa"			butter and margarine	Refino		328
D	73					"Culinária Vigor"			margarine	Refino		328
D	74					"Vigor"			margarine	Refino		328
D	75					"Vigor"			margarine	Refino		328
D	76					"Amélia"			margarine	Refino		328

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
D	77	Margarina, c/ sal, uso geral"Amélia"	margarina	c/ sal	uso geral	
D	78	Gordura vegetal hidrogenada, "Mesa"	gordura vegetal hidrogenada			
D	79	Margarina e manteiga, s/ sal, "Vigor cremosa"	manteiga e margarina	s/ sal		
D	80	Margarina e manteiga, c/ sal, "Vigor cremosa"	manteiga e margarina	c/ sal		
D	81	Margarina e manteiga, s/ sal, "Vigor mix"	manteiga e margarina	s/ sal		
D	82	Margarina e manteiga, c/ sal, "Vigor mix"	manteiga e margarina	c/ sal		
D	83	Óleo, milho, "Franciscano", <i>Zea mays</i>	óleo	milho		
D	84	Óleo, girassol, "Vigor", <i>Helianthus annuus L.</i>	óleo	girassol		
D	85	Óleo, canola, "Vigor"	óleo	canola		
D	86	Óleo, composto (85% soja / 15% oliva), "Carmelita"	óleo	composto (85% soja / 15% oliva)		
K	26	Achocolatado, pó, "Arisco"	achocolatado			
A	580	Arroz, farinha, "Colombo"	arroz	farinha		
R	229	Gelatina, pó, "Arisco"	gelatina			
A	581	Macarrão, legumes, instantâneo, "Arisco"	macarrão	legumes		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
D	77					"Amélia"			margarine	Refino		328
D	78					"Mesa"			fat	Refino		328
D	79					"Vigor cremosa"			butter and margarine	Refino		328
D	80					"Vigor cremosa"			butter and margarine	Refino		328
D	81					"Vigor mix"			butter and margarine	Refino		328
D	82					"Vigor mix"			butter and margarine	Refino		328
D	83					"Franciscano"	<i>Zea mays</i>		oil	Refino		328
D	84					"Vigor"	<i>Helianthus annuus L.</i>		oil	Refino		328
D	85					"Vigor"			oil	Refino		328
D	86					"Carmelita"			oil	Refino		328
K	26			pó		"Arisco"			chocolate powder	Arisco		329
A	580					"Colombo"	<i>Oryza sativa L.</i>		flour	Arisco		329
R	229			pó		"Arisco"			gelatin	Arisco		329
A	581			instantâneo		"Arisco"			pasta	Arisco		329

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 582	Milho, verde, conserva, "Arisco", <i>Zea mays</i>	milho	verde			
G 228	Queijo, minas/frescal, tradicional, "Danúbio"	queijo	minas/frescal	tradicional		
G 229	Queijo, minas/frescal, light, "Danúbio"	queijo	minas/frescal			
G 230	Queijo, minas/frescal, zero% de gordura, "Danúbio"	queijo	minas/frescal			
G 231	Queijo, minas/frescal, mineirão, "Danúbio"	queijo	minas/frescal	mineirão		
G 232	Queijo, requeijão, cremoso, "Danúbio"	queijo	requeijão	cremoso		
G 233	Queijo, requeijão, cremoso, light, "Danúbio"	queijo	requeijão	cremoso		
G 234	Queijo, requeijão, zero % de gordura, "Danúbio"	queijo	requeijão			
G 235	Queijo, requeijão, c/ salmão, "Danúbio"	queijo	requeijão	c/ salmão		
G 236	Queijo, requeijão, c/ ervas finas, "Danúbio"	queijo	requeijão	c/ ervas finas		
G 237	Queijo, requeijão, c/ gorgonzola, "Danúbio"	queijo	requeijão	c/ gorgonzola		
G 238	Queijo, requeijão, c/ peito de peru, light, "Danúbio"	queijo	requeijão	c/ peito de peru		
G 239	Cream cheese, tradicional, "Danúbio"	cream cheese	tradicional			
G 240	Cream cheese, light, "Danúbio"	cream cheese				
G 241	Cream cheese, c/ ervas finas, "Danúbio"	cream cheese	c/ ervas finas			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	582			conserva		"Arisco"	<i>Zea mays</i>		corn	Arisco		329
G	228					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	229			light		"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	230			zero % de gordura		"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	231					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	232					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	233			light		"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	234			zero % de gordura		"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	235					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	236					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	237					"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	238			light		"Danúbio"			cheese	Danúbio		330
G	239					"Danúbio"			cream cheese	Danúbio		330
G	240			light		"Danúbio"			cream cheese	Danúbio		330
G	241					"Danúbio"			cream cheese	Danúbio		330

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
B 1031	Tomate, catchup, tradicional, "Cica"	tomate	catchup	tradicional		
B 1032	Tomate, extrato, "Elefante"	tomate	extrato			
B 1033	Tomate, polpa, peneirada, "Pomodoro"	tomate	polpa	peneirada		
A 583	Milho, cozido no vapor, "Jurema", <i>Zea mays</i>	milho				
B 1034	Ervilha, conserva, "Jurema", <i>Pisum sativum L.</i>	ervilha				
B 1035	Seleta, legumes, conserva, "Jurema"	seleta	legumes			
B 1036	Ervilha e cenoura, conserva, "Jurema"	ervilha e cenoura				
B 1037	Grão de bico, conserva, "Jurema", <i>Cicer arietinum L.</i>	grão de bico				
B 1038	Feijão, branco, conserva, "Jurema", <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	feijão	branco			
K 27	Marmelada, "Cica"	marmelada				
B 1039	Amendoim, creme, "Amendocrem"	amendoim	creme			
H 45	Chá, pêssego, "Lipton"	chá	pêssego			
H 46	Chá, pêssego, light, "Lipton"	chá	pêssego			
H 47	Chá, limão, "Lipton"	chá	limão			
H 48	Chá, limão, light, "Lipton"	chá	limão			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
B	1031					"Cica"			ketchup	Cica		331
B	1032					"Elefante"			tomato	Cica		331
B	1033					"Pomodoro"			tomato	Cica		331
A	583			cozido no vapor		"Jurema"			corn	Cica		331
B	1034			conserva		"Jurema"			pea	Cica		331
B	1035			conserva		"Jurema"			vegetables	Cica		331
B	1036			conserva		"Jurema"			pea and carrot	Cica		331
B	1037			conserva		"Jurema"	<i>Cicer arietinum L.</i>		chikpea flour	Cica		331
B	1038			conserva		"Jurema"	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>		bean	Cica		331
K	27					"Cica"			marmalade	Cica		331
B	1039					Amendocrem			peanut	Gessy		331
H	45					"Lipton"			tea	Gessy		331
H	46			light		"Lipton"			tea	Gessy		331
H	47					"Lipton"			tea	Gessy		331
H	48			light		"Lipton"			tea	Gessy		331

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 230	Gelatina, cereja, pó, diet, "Oetker"	gelatina	cereja			
R 231	Gelatina, cereja, pó, diet, "Oetker", preparada	gelatina	cereja			
R 232	Gelatina, morango, pó, diet, "Oetker"	gelatina	morango			
R 233	Gelatina, morango, pó, diet, "Oetker", preparada	gelatina	morango			
R 234	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Oetker"	gelatina	framboesa			
R 235	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Oetker", preparada	gelatina	framboesa			
R 236	Gelatina, limão, pó, diet, "Oetker"	gelatina	limão			
R 237	Gelatina, limão, pó, diet, "Oetker", preparada	gelatina	limão			
R 238	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Oetker"	gelatina	abacaxi			
R 239	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Oetker", preparada	gelatina	abacaxi			
R 240	Pudim, coco, pó, diet, "Oetker"	pudim	coco			
R 241	Pudim, caramelo, pó, diet, "Oetker", preparado	pudim	caramelo			
R 242	Pudim, baunilha, pó, diet, "Oetker", preparado	pudim	baunilha			
R 243	Pudim, chocolate, pó, diet, "Oetker"	pudim	chocolate			
R 244	Pudim, caramelo, pó, diet, "Oetker"	pudim	caramelo			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	230			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	231			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	232			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	233			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	234			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	235			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	236			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	237			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	238			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker		323
R	239			pó	diet	"Oetker"			gelatin	Oetker	preparada	323
R	240			pó	diet	"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	241			pó	diet	"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	242			pó	diet	"Oetker"			pudding	Oetker	preparado	323
R	243			pó	diet	"Oetker"			pudding	Oetker		323
R	244			pó	diet	"Oetker"			pudding	Oetker		323

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
B	1040 Pistache, "Oetker"	pistache				
R	245 Cobertura tipo chantily, light, "Oetker", preparada	cobertura tipo chantily				
H	49 Extrato de soja, c/ suco de abacaxi, "Tonyu"	extrato de soja	c/ suco de abacaxi			
H	50 Extrato de soja, c/ suco de morango, "Tonyu"	extrato de soja	c/ suco de morango			
H	51 Extrato de soja, c/ suco de maracujá, "Tonyu"	extrato de soja	c/ suco de maracujá			
H	52 Extrato de soja, c/ suco de maçã, "Tonyu"	extrato de soja	c/ suco de maçã			
G	242 Leite, fermentado, "Yakult"	leite	fermentado			
G	243 Leite, vaca, c/ chocolate, "Toddyinho"	leite	vaca	c/ chocolate		
G	244 Leite, vaca, c/ chocolate branco, "Toddyinho"	leite	vaca	c/ chocolate branco		
K	245 Achocolatado, pó, "Toddy"	achocolatado				
R	353 Filé, sardinha, conserva, "Coqueiro"	filé	sardinha			
R	354 Filé, sardinha, c/ pimenta, conserva, "Coqueiro"	filé	sardinha	c/ pimenta		
R	355 Filé, sardinha, c/ cebola e louro, conserva, "Coqueiro"	filé	sardinha	c/ cebola e louro		
R	356 Filé, sardinha, c/ molho de tomate temperado, conserva, "Coqueiro"	filé	sardinha	c/ molho de tomate temperado		
R	357 Atum, sólido, conserva, "Coqueiro"	atum	sólido			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
B	1040					"Oetker"			pistache	Oetker		323
R	245			light		"Oetker"			chantily	Oetker	preparado	323
H	49					"Yakult"			juice	Yakult		332
H	50					"Yakult"			juice	Yakult		332
H	51					"Yakult"			juice	Yakult		332
H	52					"Yakult"			juice	Yakult		332
G	242					"Yakult"			milk	Yakult		332
G	243					"Quaker"			milk drink	Quaker		333
G	244					"Quaker"			milk drink	Quaker		333
K	245			pó		"Quaker"			chocolate powder	Quaker		333
R	353			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	354			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	355			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	356			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	357			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R	358	Atum, ralado, conserva, "Coqueiro"	atum	ralado		
R	359	Atum, sólido, conserva, light, "Coqueiro"	atum	sólido		
R	360	Atum, salada, c/ maionese e vegetais, conserva, "Coqueiro"	atum	salada	c/ maionese e vegetais	
A	584	Cereal matinal, milho, corn flakes, "Nestlé"	cereal matinal	milho	corn flakes	
A	585	Cereal matinal, "Estrelitas"	cereal matinal			
A	586	Cereal matinal, "Fibre-1"	cereal matinal			
A	587	Cereal matinal, "Snow flakes"	cereal matinal			
A	588	Cereal matinal, chocolate, "Snow flakes"	cereal matinal	chocolate		
R	246	Caldo, galinha, tablete, "Maggi"	caldo	galinha	tablete	
R	247	Caldo, carne, tablete, "Maggi"	caldo	carne	tablete	
K	29	Cajuzinho, lata, "Moça"	cajuzinho			
K	30	Brigadeiro, c/ coco, lata, "Moça"	brigadeiro	c/ coco		
K	31	Brigadeiro, lata, "Moça"	brigadeiro			
K	32	Beijinho, lata, "Moça"	beijinho			
K	33	Bolinrosa, lata, "Moça"	bolinrosa			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	358			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	359			conserva	light	"Coqueiro"			fish	Quaker		333
R	360			conserva		"Coqueiro"			fish	Quaker		333
A	584					"Nestlé"			cereals	Nestlé		321
A	585					"Estrelitas"			cereals	Nestlé		321
A	586					"Fibre-1"			cereals	Nestlé		321
A	587					"Snow flakes"			cereals	Nestlé		321
A	588					"Snow flakes"			cereals	Nestlé		321
R	246					"Maggi"			beef broth	Nestlé		321
R	247					"Maggi"			chicken broth	Nestlé		321
K	29			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321
K	30			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321
K	31			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321
K	32			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321
K	33			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
K	34	Doce, leite, lata, "Moça"	doce	leite		
G	245	Leite, vaca, pó, "Mom milk"	leite	vaca		
G	246	Leite, vaca, pó, "Ninho crescimento"	leite	vaca		
G	247	Leite, vaca, c/ vitamina A e D3, pó, "Molico "	leite	vaca	c/ vitamina A e D3	
G	248	Leite, vaca, pó, "Molico cálcio plus"	leite	vaca		
G	249	Leite, vaca, pó, "Ninho instantâneo"	leite	vaca		
G	250	Leite, vaca, pó, "Ninho tradicional"	leite	vaca		
K	39	Cobertura e recheio, chocolate, "Nestlé"	cobertura e recheio	chocolate		
R	334	Sopa, cebola, desidratada, "Maggi"	sopa	cebola		
R	335	Sopa, creme de cebola, desidratada, "Maggi"	sopa	creme de cebola		
R	336	Sopa, creme de ervilhas, c/ bacon, desidratada, "Maggi"	sopa	creme de ervilhas	c/ bacon	
R	337	Sopa, creme de galinha, desidratada, "Maggi"	sopa	creme de galinha		
R	338	Sopa, creme de legumes, desidratada, "Maggi"	sopa	creme de legumes		
R	339	Sopa, galinha, c/ arroz, desidratada, "Maggi"	sopa	galinha	c/ arroz	
R	340	Sopa, galinha, c/ conchinhas, desidratada, "Maggi"	sopa	galinha	c/ conchinhas	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
K	34			lata		"Moça"			sweet	Nestlé		321
G	245			pó		"Mom milk"			milk powder	Nestlé		321
G	246			pó		"Ninho crescimento"			milk powder	Nestlé		321
G	247			pó		"Molico"			milk powder	Nestlé		321
G	248			pó		"Molico cálcio plus"			milk powder	Nestlé		321
G	249			pó		"Ninho instantâneo"			milk powder	Nestlé		321
G	250			pó		"Ninho tradicional"			milk powder	Nestlé		321
K	39			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	334			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	335			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	336			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	337			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	338			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	339			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	340			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 341	Sopa, galinha, c/ fidelini, desidratada, "Maggi"	sopa	galinha	c/ fidelini		
R 342	Sopa, Donald (galinha, macarrão e mandioquinha), desidratada "Maggi"	sopa	Donald (galinha, macarrão e mandioquinha)			
R 343	Sopa, Galinha azul (galinha c/ macarrão), desidratada, "Maggi"	sopa	Galinha azul(galinha c/ macarrão)			
R 344	Sopa, Mickey (carne, macarrão e mandioquinha), desidratada, "Maggi"	sopa	Mickey (carne, macarrão e mandioquinha)			
R 345	Sopa, Tarzan (carne c/ macarrão), desidratada, "Maggi"	sopa	Tarzan (carne c/ macarrão)			
R 346	Sopa, Canjão (galinha c/ arroz e legumes), desidratada, "Maggi"	sopa	Canjão (galinha c/ arroz e legumes)			
R 347	Sopa, carne, c/ macarrão e legumes, desidratada, "Maggi"	sopa	carne	c/ macarrão e legumes		
R 348	Sopa, feijão, c/ macarrão e bacon, desidratada, "Maggi"	sopa	feijão	c/ macarrão e bacon		
R 349	Sopa, galinha, c/ macarrão e legumes, desidratada, "Maggi"	sopa	galinha	c/ macarrão e legumes		
R 350	Sopa, canja de galinha, salagosto, desidratada, "Maggi"	sopa	canja de galinha	salagosto		
R 351	Sopa, carne, c/ macarrão e legumes, salagosto, desidratada, "Maggi"	sopa	carne	c/ macarrão e legumes	salagosto	
R 352	Sopa, galinha, c/ macarrão e legumes, salagosto, desidratada, "Maggi"	sopa	galinha	c/ macarrão e legumes	salagosto	
K 35	Achocolatado, pó, "Chocomax"	achocolatado				
K 36	Achocolatado, s/ açúcar, pó, "Chocomax"	achocolatado	s/ açúcar			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	341			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	342			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	343			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	344			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	345			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	346			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	347			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	348			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	349			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	350			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	351			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
R	352			desidratada		"Maggi"			soup	Nestlé		321
K	35			pó		"Chocomax"			chocolate powder	Ducoco		334
K	36			pó		"Chocomax"			chocolate powder	Ducoco		334

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 248	Milk shake, chocolate, pó, "Frutop"	milk shake	chocolate			
R 249	Milk shake, abacaxi, pó, "Frutop"	milk shake	abacaxi			
R 250	Milk shake, coco, pó, "Frutop"	milk shake	coco			
R 251	Milk shake, morango, pó, "Frutop"	milk shake	morango			
R 252	Quindim, c/ coco, pó, "Ducoco"	quindim	c/ coco			
R 253	Manjar, coco, c/ calda de ameixa, pó, "Ducoco"	manjar	coco	c/ calda de ameixa		
R 254	Sagu, maracujá, mistura p/, "Ducoco"	sagu	maracujá			
R 255	Sagu, framboesa, mistura p/, "Ducoco"	sagu	framboesa			
R 256	Sagu, morango, mistura p/, "Ducoco"	sagu	morango			
R 257	Sagu, uva, mistura p/, "Ducoco"	sagu	uva			
R 258	Chantily, pó, "Ducoco"	chantily				
R 259	Brigadeirão, c/ chocolate granulado, pó, "Ducoco"	brigadeirão	c/ chocolate granulado			
R 260	Pudim, caramelo, pó, "Ducoco"	pudim	caramelo			
R 261	Pudim, baunilha, pó, "Ducoco"	pudim	baunilha			
R 262	Pudim, morango, pó, "Ducoco"	pudim	morango			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	248			pó		"Frutop"			chocolate powder	Ducoco		334
R	249			pó		"Frutop"			chocolate powder	Ducoco		334
R	250			pó		"Frutop"			chocolate powder	Ducoco		334
R	251			pó		"Frutop"			chocolate powder	Ducoco		334
R	252			pó		"Ducoco"			"quindim"	Ducoco		334
R	253			pó		"Ducoco"			"manjar"	Ducoco		334
R	254			mistura p/		"Ducoco"			sago	Ducoco		334
R	255			mistura p/		"Ducoco"			sago	Ducoco		334
R	256			mistura p/		"Ducoco"			sago	Ducoco		334
R	257			mistura p/		"Ducoco"			sago	Ducoco		334
R	258			pó		"Ducoco"			whipped cream	Ducoco		334
R	259			pó		"Ducoco"			"brigadeirão"	Ducoco		334
R	260			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	261			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	262			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 263	Pudim, coco, pó, "Ducoco"	pudim	coco			
R 264	Pudim, chocolate c/ coco, pó, "Ducoco"	pudim	chocolate c/ coco			
R 265	Flan, baunilha, pó, "Ducoco"	flan	baunilha			
R 266	Flan, coco, pó, "Ducoco"	flan	coco			
R 267	Maria mole, coco, pó, "Ducoco"	maria mole	coco			
R 268	Maria mole, coco queimado, pó, "Ducoco"	maria mole	coco queimado			
R 269	Maria mole, chocolate, pó, "Ducoco"	maria mole	chocolate			
R 270	Maria mole, morango, pó, "Ducoco"	maria mole	morango			
R 271	Gelatina, abacaxi, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	abacaxi			
R 272	Gelatina, cereja, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	cereja			
R 273	Gelatina, framboesa, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	framboesa			
R 274	Gelatina, limão, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	limão			
R 275	Gelatina, morango, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	morango			
R 276	Gelatina, uva, pó, diet, "Ducoco"	gelatina	uva			
R 277	Gelatina, chiclete, pó, "Ducoco"	gelatina	chiclete			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	263			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	264			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	265			pó		"Ducoco"			flan	Ducoco		334
R	266			pó		"Ducoco"			flan	Ducoco		334
R	267			pó		"Ducoco"			"Maria mole"	Ducoco		334
R	268			pó		"Ducoco"			"Maria mole"	Ducoco		334
R	269			pó		"Ducoco"			"Maria mole"	Ducoco		334
R	270			pó		"Ducoco"			"Maria mole"	Ducoco		334
R	271			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	272			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	273			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	274			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	275			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	276			pó	diet	"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	277			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 278	Gelatina, framboesa, pó, "Ducoco"	gelatina	framboesa			
R 279	Gelatina, cereja, pó, "Ducoco"	gelatina	cereja			
R 280	Gelatina, abacaxi, pó, "Ducoco"	gelatina	abacaxi			
R 281	Gelatina, maracujá, pó, "Ducoco"	gelatina	maracujá			
R 282	Gelatina, melancia, pó, "Ducoco"	gelatina	melancia			
R 283	Gelatina, morango, pó, "Ducoco"	gelatina	morango			
R 284	Gelatina, pêssego, pó, "Ducoco"	gelatina	pêssego			
R 285	Gelatina, tangerina, pó, "Ducoco"	gelatina	tangerina			
R 286	Gelatina, laranja, pó, "Ducoco"	gelatina	laranja			
R 287	Gelatina, limão, pó, "Ducoco"	gelatina	limão			
R 288	Gelatina, uva, pó, "Ducoco"	gelatina	uva			
R 289	Pudim, coco, pó, diet, "Ducoco"	pudim	coco			
R 290	Pudim, chocolate, pó, diet, "Ducoco"	pudim	chocolate			
R 291	Pudim, baunilha, pó, diet, "Ducoco"	pudim	baunilha			
R 292	Pudim, caramelo, pó, diet, "Ducoco"	pudim	caramelo			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	278			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	279			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	280			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	281			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	282			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	283			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	284			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	285			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	286			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	287			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	288			pó		"Ducoco"			gelatin	Ducoco		334
R	289			pó	diet	"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	290			pó	diet	"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	291			pó	diet	"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	292			pó	diet	"Ducoco"			pudding	Ducoco		334

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R	293	Pudim, morango, pó, diet, "Ducoco"	pudim	morango		
R	294	Flan, chocolate c/ coco, pó, "Ducoco"	flan	chocolate c/ coco		
R	295	Manjar, coco, pó, "Ducoco"	manjar	coco		
R	296	Pudim, leite, pó, "Ducoco"	pudim	leite		
R	297	Manjar, coco queimado, c/ calda de caramelo, pó, "Ducoco"	manjar	coco queimado	c/ calda de caramelo	
B	1041	Batata, frita, "Yoki", <i>Solanum tuberosum</i>	batata			
R	298	Salgadinho, snack, queijo, conchinha, "Yoki"	salgadinho	snack	queijo	conchinha
R	299	Salgadinho, snack, bolinha, "Yoki"	salgadinho	snack	bolinha	
R	300	Salgadinho, snack, queijo, tubinho, "Yoki"	salgadinho	snack	queijo	tubinho
R	301	Salgadinho, snack crunch, queijo, "Yoki"	salgadinho	snack crunch	queijo	
K	37	Doce de goiaba, goiabinha, "Yoki"	doce de goiaba	goiabinha		
K	38	Doce de banana, bananinha, "Yoki"	doce de banana	bananinha		
A	589	Mandioca, farofa, pronta, "Yoki"	mandioca	farofa	pronta	
A	590	Mandioca, farofa, pronta, suave, "Yoki"	mandioca	farofa	pronta	suave
A	591	Milho, farofa, "Yoki"	milho	farofa		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	293			pó	diet	"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	294			pó		"Ducoco"			flan	Ducoco		334
R	295			pó		"Ducoco"			"manjar"	Ducoco		334
R	296			pó		"Ducoco"			pudding	Ducoco		334
R	297			pó		"Ducoco"			"manjar"	Ducoco		334
B	1041			frita		"Yoki"	<i>Solanum tuberosum</i>		potato	Yoki		335
R	298					"Yoki"			snack	Yoki		335
R	299					"Yoki"			snack	Yoki		335
R	300					"Yoki"			snack	Yoki		335
R	301					"Yoki"			snack	Yoki		335
K	37					"Yoki"			guava sweet	Yoki		335
K	38					"Yoki"			banana sweet	Yoki		335
A	589					"Yoki"			flour	Yoki		335
A	590					"Yoki"			flour	Yoki		335
A	591					"Yoki"			flour	Yoki		335

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
B	1042 Amendoim, japonês, "Yoki"	amendoim	japonês			
B	1043 Amendoim, descascado, salgado, "Yoki"	amendoim				
B	1044 Amendoim, c/ casca, salgado, "Yoki"	amendoim	c/ casca			
B	1045 Amendoim, ovinhos, "Yoki"	amendoim	ovinhos			
R	302 Pão de queijo, pó, light, "Yoki"	pão de queijo				
R	303 Bolo, baunilha, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	bolo	baunilha	p/ microondas		
R	304 Bolo, laranja, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	bolo	laranja	p/ microondas		
R	305 Bolo, chocolate, p/ microondas, mistura p/, "Yoki"	bolo	chocolate	p/ microondas		
A	592 Milho, curau, mistura p/, "Yoki"	milho	curau			
R	306 Chantily, pó, "Yoki"	chantily				
R	307 Mousse, chocolate, pó, "Yoki"	mousse	chocolate			
R	308 Mousse, morango, pó, "Yoki"	mousse	morango			
R	309 Sorvete, chocolate, pó, "Yoki"	sorvete	chocolate			
R	310 Sorvete, morango, pó, "Yoki"	sorvete	morango			
B	1046 Batata, purê, mistura p/, "Yoki"	batata	purê			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
B	1042					"Yoki"			peanut	Yoki		335
B	1043			descascado	salgado	"Yoki"			peanut	Yoki		335
B	1044			salgado		"Yoki"			peanut	Yoki		335
B	1045					"Yoki"			peanut	Yoki		335
R	302			pó	light	"Yoki"			cheese roll	Yoki		335
R	303			mistura p/		"Yoki"			cake	Yoki		335
R	304			mistura p/		"Yoki"			cake	Yoki		335
R	305			mistura p/		"Yoki"			cake	Yoki		335
A	592			mistura p/		"Yoki"			corn	Yoki		335
R	306			pó		"Yoki"			whipped cream	Yoki		335
R	307			pó		"Yoki"			mousse	Yoki		335
R	308			pó		"Yoki"			mousse	Yoki		335
R	309			pó		"Yoki"			ice cream	Yoki		335
R	310			pó		"Yoki"			ice cream	Yoki		335
B	1046			mistura p/		"Yoki"			potato	Yoki		335

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 593	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, cru, "Yoki"	milho	pipoca	p/ microondas	natural	
A 594	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, "Yoki", estourada	milho	pipoca	p/ microondas	natural	
A 595	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, light, "Yoki"	milho	pipoca	p/ microondas	natural	
A 596	Milho, pipoca, p/ microondas, natural, light, "Yoki", estourada	milho	pipoca	p/ microondas	natural	
A 597	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, "Yoki"	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 598	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, "Yoki", estourada	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 599	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, light, "Yoki"	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 600	Milho, pipoca, p/ microondas, manteiga, light, "Yoki", estourada	milho	pipoca	p/ microondas	manteiga	
A 601	Milho, pipoca, p/ microondas, bacon, "Yoki"	milho	pipoca	p/ microondas	bacon	
A 602	Aveia, flocos, "Yoki", <i>Avena sativa</i>	aveia	flocos			
A 603	Mandioca, farinha, bijú, "Yoki"	mandioca	farinha	bijú		
R 311	Macadâmia, "Yoki"	macadâmia				
B 1047	Castanha, caju, "Yoki", <i>Anacardium occidentale L.</i>	castanha	caju			
R 312	Pão de queijo, "Yoki", pré-preparado	pão de queijo				
A 604	Mandioca, farinha, temperada, "Yoki"	mandioca	farinha	temperada		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	593			cru		"Yoki"			corn	Yoki		335
A	594					"Yoki"			corn	Yoki	estourada	335
A	595			light		"Yoki"			corn	Yoki		335
A	596				light	"Yoki"			corn	Yoki	estourada	335
A	597					"Yoki"			corn	Yoki		335
A	598					"Yoki"			corn	Yoki	estourada	335
A	599			light		"Yoki"			corn	Yoki		335
A	600				light	"Yoki"			corn	Yoki	estourada	335
A	601					"Yoki"			corn	Yoki		335
A	602					"Yoki"	<i>Avena sativa</i>		oat	Yoki		335
A	603					"Yoki"			flour	Yoki		335
R	311					"Yoki"			macadamia	Yoki		335
B	1047					"Yoki"	<i>Anacardium occidentale L.</i>		chestnut	Yoki		335
R	312			pré-preparado		"Yoki"			cheese roll	Yoki		335
A	604					"Yoki"			flour	Yoki		335

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 313	Soja, molho, tradicional, "Sakura"	soja	molho	tradicional		
R 314	Soja, molho, premium, "Sakura"	soja	molho	premium		
R 315	Soja, molho, light, "Sakura"	soja	molho			
R 316	Missô, pasta de soja, aka, "Sakura"	missô	pasta de soja	aka		
R 317	Missô, pasta de soja, shirô, "Sakura"	missô	pasta de soja	shirô		
R 318	Missôshiru, tradicional, pó, "Sakura"	missôshiru	tradicional			
R 319	Missôshiru, frango, pó, "Sakura"	missôshiru	frango			
R 320	Missôshiru, legumes, pó, "Sakura"	missôshiru	legumes			
R 321	Molho, Italian, "Kenko"	molho	italian			
R 322	Molho, Italian, light, "Kenko"	molho	italian			
R 323	Molho, parmesan, "Kenko"	molho	parmesan			
R 324	Molho, parmesan, light, "Kenko"	molho	parmesan			
R 325	Molho, rose, "Kenko"	molho	rose			
R 326	Molho, agridoce, "Kenko"	molho	agridoce			
R 327	Molho, barbecue, "Kenko"	molho	barbecue			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	313					"Sakura"			soy sauce	Yoki		335
R	314			light		"Sakura"			soy sauce	Sakura		336
R	315					"Sakura"			soy sauce	Sakura		336
R	316					"Sakura"			"missô"	Sakura		336
R	317					"Sakura"			"missô"	Sakura		336
R	318			pó		"Sakura"			"missoshiru"	Sakura		336
R	319			pó		"Sakura"			"missoshiru"	Sakura		336
R	320			pó		"Sakura"			"missoshiru"	Sakura		336
R	321					"Kenko"			italian sauce	Kenko		336
R	322			light		"Kenko"			italian sauce	Kenko		336
R	323					"Kenko"			parmesan sauce	Kenko		336
R	324			light		"Kenko"			parmesan sauce	Kenko		336
R	325					"Kenko"			rose sauce	Kenko		336
R	326					"Kenko"			sauce	Kenko		336
R	327					"Kenko"			sauce	Kenko		336

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R	328	Molho, steak, "Sakura"	molho	steak		
R	329	Molho, teryaki, "Sakura"	molho	teryaki		
R	330	Molho, pimenta, "Sakura"	molho	pimenta		
R	331	Molho, inglês, "Kenko"	molho	inglês		
R	332	Molho, alho, "Kenko"	molho	alho		
C	708	Cereja, maraschino, "Kenko"	cereja	maraschino		
B	1048	Cogumelo, conserva, "Kenko"	cogumelo			
B	1049	Aspargo, conserva, "Kenko"	aspargo			
R	333	Curry, pó, "Kenko"	curry			
F	215	Patê, bacon, vidro, "Sadia"	patê	bacon		
F	216	Patê, calabrês, vidro, "Sadia"	patê	calabrês		
F	217	Patê, fígado, vidro, "Sadia"	patê	fígado		
F	218	Patê, galinha, vidro, "Sadia"	patê	galinha		
F	219	Patê, peito de peru, defumado, vidro, "Sadia"	patê	peito de peru		
F	220	Patê, presunto, vidro, "Sadia"	patê	presunto		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	328					"Sakura"			steak sauce	Sakura		336
R	329					"Sakura"			teryaki sauce	Sakura		336
R	330					"Sakura"			pepper sauce	Sakura		336
R	331					"Kenko"			English sauce	Kenko		336
R	332					"Kenko"			garlic sauce	Kenko		336
C	708					"Kenko"			cherry	Kenko		336
B	1048			conserva		"Kenko"			champignon	Kenko		336
B	1049			conserva		"Kenko"			asparagus	Kenko		336
R	333			pó		"Kenko"			curry	Kenko		336
F	215			vidro		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	216			vidro		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	217			vidro		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	218			vidro		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	219			defumado	vidro	"Sadia"			patê	Sadia		337
F	220			vidro		"Sadia"			patê	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 221	Patê, presunto, bisnaga, "Sadia"	patê	presunto			
F 222	Patê, galinha, bisnaga, "Sadia"	patê	galinha			
F 223	Empanados, chicken lunch, "Sadia"	empanados	chicken lunch			
F 224	Empanados, nuggets crocante, "Sadia"	empanados	nuggets crocante			
F 225	Empanados, recheado, champignon, "Sadia"	empanados	recheado	champignon		
F 226	Hamburger, frango, "Sadia"	hamburger	frango			
F 227	Hamburger, carne, Max burger, "Sadia"	hamburger	carne			
F 228	Almôndega, bovina, "Sadia"	almôndega	bovina			
F 229	Almôndega, frango, "Sadia"	almôndega	frango			
F 230	Medalhão, coxa de peru, "Sadia"	medalhão	coxa de peru			
F 231	Medalhão, peito de peru, "Sadia"	medalhão	peito de peru			
F 232	Empanados, coxinha de frango, "Sadia"	empanados	coxinha de frango			
F 233	Salsicha, frango, "Sadia"	salsicha	frango			
F 234	Salsicha, aperitivo, "Sadia"	salsicha	aperitivo			
F 235	Salsichão, "Sadia"	salsichão				

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	221			bisnaga		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	222			bisnaga		"Sadia"			patê	Sadia		337
F	223					"Sadia"			chicken	Sadia		337
F	224					"Sadia"			chicken	Sadia		337
F	225					"Sadia"			hamburger	Sadia		337
F	226					"Sadia"			hamburger	Sadia		337
F	227					"Max burger"			hamburger	Sadia		337
F	228					"Sadia"			meat ball	Sadia		337
F	229					"Sadia"			meat ball	Sadia		337
F	230					"Sadia"			peru	Sadia		337
F	231					"Sadia"			peru	Sadia		337
F	232					"Sadia"			chicken	Sadia		337
F	233					"Sadia"			chicken sausage	Sadia		337
F	234					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	235					"Sadia"			sausage	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F	236	Almôndega, peru, "Sadia"	almôndega	peru		
F	237	Lingüiça, peru, "Sadia"	lingüiça	peru		
F	238	Presunto, peru, familiar, defumado, "Sadia"	presunto	peru	familiar	
F	239	Presunto, peru, familiar, "Sadia"	presunto	peru	familiar	
F	240	Salsicha, peru, "Sadia"	salsicha	peru		
F	241	Apresentado, fatiado, "Sadia"	apresentado			
F	242	Blanquet, fatiado, "Sadia"	blanquet			
F	243	Copa, fatiado, "Sadia"	copa			
F	244	Lombo, defumado, fatiado, "Sadia"	lombo			
F	245	Peito de peru, fatiado, "Sadia"	peito de peru			
F	246	Presunto, c/ capa de gordura, fatiado, "Sadia"	presunto	c/ capa de gordura		
F	247	Presunto, Parma, fatiado, "Sadia"	presunto	Parma		
F	248	Presunto, s/ capa de gordura, fatiado, "Sadia"	presunto	s/ capa de godura		
F	249	Salame, hamburguês, fatiado, "Sadia"	salame	hamburguês		
F	250	Salame, italiano, fatiado, "Sadia"	salame	italiano		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	236					"Sadia"			peru ball	Sadia		337
F	237					"Sadia"			peru sausage	Sadia		337
F	238			defumado		"Sadia"			ham	Sadia		337
F	239					"Sadia"			ham	Sadia		337
F	240					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	241			fatiado		"Sadia"			ham	Sadia		337
F	242			fatiado		"Sadia"			blanquet	Sadia		337
F	243			fatiado		"Sadia"			copa	Sadia		337
F	244			defumado	fatiado	"Sadia"			pork	Sadia		337
F	245			fatiado		"Sadia"			peru	Sadia		337
F	246			fatiado		"Sadia"			ham	Sadia		337
F	247			fatiado		"Sadia"			ham	Sadia		337
F	248			fatiado		"Sadia"			ham	Sadia		337
F	249			fatiado		"Sadia"			salami	Sadia		337
F	250			fatiado		"Sadia"			salami	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F	251	Tender, fatiado, "Sadia"	tender			
F	252	Lingüiça, grossa, Guanabara, "Sadia"	lingüiça	grossa		
F	253	Lingüiça, fina, Guanabara, "Sadia"	lingüiça	fina		
F	254	Lingüiça, calabresa, "Sadia"	lingüiça	calabresa		
F	255	Lingüiça, calabresa, Josefina, "Sadia"	lingüiça	calabresa		
F	256	Lingüiça, carne de porco, "Sadia"	lingüiça	carne de porco		
F	257	Lingüiça, frango, "Sadia"	lingüiça	frango		
F	258	Lingüiça, calabresa, enrolada, "Sadia"	lingüiça	calabresa	enrolada	
F	259	Lingüiça, calabresa, curada, "Sadia"	lingüiça	calabresa		
F	260	Lingüiça, calabresa, "Sadia"	lingüiça	calabresa		
F	261	Lingüiça, mista, defumada, "Sadia"	lingüiça	mista		
F	262	Lingüiça, carne de porco, "Wilson"	lingüiça	carne de porco		
F	263	Lingüiça, calabresa, verde, "Sadia"	lingüiça	calabresa		
F	264	Lingüiça, carne de porco, "Sadia"	lingüiça	carne de porco		
F	265	Lingüiça, frescal, lombo, "Sadia"	lingüiça	frescal	lombo	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	251			fatiado		"Sadia"			pork	Sadia		337
F	252					Guanabara			pork sausage	Sadia		337
F	253					Guanabara			pork sausage	Sadia		337
F	254					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	255					"Josefina"			pork sausage	Sadia		337
F	256					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	257					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	258					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	259			curada		"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	260					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	261			defumada		"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	262					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	263			verde		"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	264					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	265					"Sadia"			pork sausage	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 266	Lingüiça, frescal, verde, "Sadia"	lingüiça	frescal			
F 267	Presunto, lanche, "Wilson"	presunto	lanche			
F 268	Salame, friolano, "Sadia"	salame	friolano			
F 269	Salame, hamburguês, "Sadia"	salame	hamburguês			
F 270	Salame, italiano, "Sadia"	salame	italiano			
F 271	Salame, italiano, mini, "Sadia"	salame	italiano	mini		
F 272	Salame, milanês, "Sadia"	salame	milanês			
F 273	Salame, milanês, mini, "Sadia"	salame	milanês	mini		
F 274	Salaminho, "Sadia"	salaminho				
F 275	Salsicha, "Sadia"	salsicha				
F 276	Salsicha, hot dog, "Sadia"	salsicha	hot dog			
F 277	Salsicha, hot dog, s/ corante, "Sadia"	salsicha	hot dog	s/ corante		
F 278	Salsicha, max dog, "Sadia"	salsicha	max dog			
F 279	Salsicha, hot dog, "Wilson"	salsicha	hot dog			
F 280	Salsichão, "Sadia"	salsichão				

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	266			verde		"Sadia"			pork sausage	Sadia		337
F	267					"Sadia"			ham	Sadia		337
F	268					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	269					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	270					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	271					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	272					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	273					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	274					"Sadia"			salami	Sadia		337
F	275					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	276					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	277					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	278					"Sadia"			sausage	Sadia		337
F	279					"Sadia"			sausage	Wilson		337
F	280					"Sadia"			sausage	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 281	Strogonoff, carne, congelado, "Sadia"	strogonoff	carne			
F 282	Strogonoff, frango, congelado, "Sadia"	strogonoff	frango			
F 284	Almôndega, bovina, "Seara"	almôndega	bovina			
F 285	Apresentado, metro, "Seara"	apresentado	metro			
F 286	Apresentado, retangular, "Seara"	apresentado	retangular			
F 287	Empanado, frango, "snack Seara"	empanado	frango			
F 288	Filezinho, frango, empanado, "Seara"	filezinho	frango			
F 289	Hamburger, bovino, "Seara"	hamburger	bovino			
F 290	Hamburger, bovino, granel, "Seara"	hamburger	bovino	granel		
F 291	Hamburger, frango, "Seara"	hamburger	frango			
F 292	Kibe, "Seara"	kibe				
F 293	Lingüiça, calabresa, "Seara"	lingüiça	calabresa			
F 294	Lingüiça, frango, "Seara"	lingüiça	frango			
F 295	Lingüiça, frango, granel, "Seara"	lingüiça	frango			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	281			congelado		"Sadia"			strogonoff	Sadia		337
F	282			congelado		"Sadia"			strogonoff	Sadia		337
F	284					"Seara"			ball	Seara		338
F	285					"Seara"			ham	Seara		338
F	286					"Seara"			ham	Seara		338
F	287					"Seara"			chicken	Seara		338
F	288					"Seara"			chicken	Seara		338
F	289					"Seara"			hamburger	Seara		338
F	290								hamburger	Seara		338
F	291					"Seara"			hamburger	Seara		338
F	292					"Seara"			kibe	Seara		338
F	293					"Seara"			sausage	Seara		338
F	294					"Seara"			chicken sausage	Seara		338
F	295					"Seara"			chicken sausage	Seara		338

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 297	Lingüiça, pernil, especial, "Seara"	lingüiça	pernil			
F 298	Lingüiça, calabresa, fininha, "Seara"	lingüiça	calabresa			
F 299	Lingüiça, toscana, "Seara"	lingüiça	toscana			
F 300	Lombo, assado, "Seara"	lombo				
F 301	Lombo, grande, defumado, "Seara"	lombo	grande			
F 302	Lombo, pequeno, defumado, "Seara"	lombo	pequeno			
F 303	Lombo, temperado, "Seara"	lombo	temperado			
F 304	Mortadela, "Seara"	mortadela				
F 305	Mortadela, searela, "Seara"	mortadela				
F 306	Frango, peito, granel, defumado, "Seara"	frango	peito			
F 307	Pernil, temperado, "Seara"	pernil	temperado			
F 308	Presunto, cozido, "Seara"	presunto	cozido			
F 309	Presunto, cozido, s/ capa de gordura, "Seara"	presunto	cozido	c/ capa de gordura		
F 310	Presunto, retangular, magro, "Seara"	presunto	retangular	magro		
F 311	Salame, milano, "Seara"	salame	milano			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	297					"Seara"			pork sausage	Seara		338
F	298					"Seara"			sausage	Seara		338
F	299					"Seara"			sausage	Seara		338
F	300	assado				"Seara"			pork	Seara		338
F	301	defumado				"Seara"			pork	Seara		338
F	302	defumado				"Seara"			pork	Seara		338
F	303					"Seara"			pork	Seara		338
F	304					"Seara"			mortadela	Seara		338
F	305					"Seara"			mortadela	Seara		338
F	306					"Seara"			chicken	Seara		338
F	307					"Seara"			pork	Seara		338
F	308					"Seara"			ham	Seara		338
F	309					"Seara"			ham	Seara		338
F	310					"Seara"			ham	Seara		338
F	311					"Seara"			salami	Seara		338

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 313	Searalanche	searalanche				
F 314	Steak, frango, empanado, "Seara"	steak	frango			
F 315	Tender, bolinha, "Seara"	tender	bolinha			
F 316	Tender, frango, "Seara"	tender	frango			
F 317	Tender, frango, "Seara"	tender	frango			
F 318	Tender, s/ osso, "Seara"	tender	s/ osso			
F 319	Tubelle, peito de frango, granel, "Seara"	tubelle	peito de frango	granel		
F 320	Asa, frango, ponta, meio e coxinha, "Seara"	frango	asa	ponta/meio/coxinha		
F 321	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	frango	carcaça			
F 322	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	frango	carcaça	c/ miúdos		
F 323	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	frango	carcaça			
F 324	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	frango	carcaça			
F 325	Frango, carcaça, com miúdos, "Seara"	frango	carcaça			
F 326	Frango, coxa, c/ pele, "Seara"	frango	coxa	c/ pele		
F 327	Frango, coxa, s/ pele, "Seara"	frango	coxa	s/ pele		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	313					"Seara"			searalanche	Seara		338
F	314			empanado		"Seara"			chicken	Seara		338
F	315					"Seara"			pork	Seara		338
F	316					"Seara"			chicken	Seara		338
F	317					"Seara"			chicken	Seara		338
F	318					"Seara"			pork	Seara		338
F	319					"Seara"			chicken	Seara		338
F	320					"Seara"			chicken	Seara		338
F	321					"Seara"			chicken	Seara		338
F	322					"Seara"			chicken	Seara		338
F	323					"Seara"			chicken	Seara		338
F	324					"Seara"			chicken	Seara		338
F	325					"Seara"			chicken	Seara		338
F	326					"Seara"			chicken	Seara		338
F	327					"Seara"			chicken	Seara		338

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F 329	Frango, dorso, c/ pele, "Seara"	frango	dorso	c/ pele		
F 330	Frango, sassami, "Seara"	frango	sassami			
F 331	Galeto, "Seara"	galeto				
F 332	Frango, coração, "Seara"	frango	coração			
F 333	Frango, pés, "Seara"	frango	pés			
F 334	Frango, moela, "Seara"	frango	moela			
F 335	Frango, peito, c/ pele, "Seara"	frango	peito	c/ pele		
F 336	Frango, peito, s/ pele, "Seara"	frango	peito	s/ pele		
F 337	Frango, pele, "Seara"	frango	pele			
F 338	Frango, pescoço, c/ pele, "Seara"	frango	pescoço			
F 339	Frango, pescoço, s/ pele, "Seara"	frango	pescoço	s/ pele		
F 340	Frango, sobrecoxa, c/ pele, "Seara"	frango	sobrecoxa	c/ pele		
F 341	Frango, sobrecoxa, s/ pele, "Seara"	frango	sobrecoxa	s/ pele		
F 342	Frango, inteiro c/ miúdos, "Seara"	frango	inteiro	c/ miúdos		
F 343	Frango, filé de peito, "Seara"	frango	filé de peito			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F 329						"Seara"			chicken	Seara		338
F 330						"Seara"			chicken	Seara		338
F 331						"Seara"			chicken	Seara		338
F 332						"Seara"			chicken	Seara		338
F 333						"Seara"			chicken	Seara		338
F 334						"Seara"			chicken	Seara		338
F 335						"Seara"			chicken	Seara		338
F 336						"Seara"			chicken	Seara		338
F 337						"Seara"			chicken	Seara		338
F 338						"Seara"			chicken	Seara		338
F 339						"Seara"			chicken	Seara		338
F 340						"Seara"			chicken	Seara		338
F 341						"Seara"			chicken	Seara		338
F 342						"Seara"			chicken	Seara		338
F 343						"Seara"			chicken	Seara		338

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
F	345	Frango, meio da asa, "Seara"	frango	meio da asa		
F	346	Galinha pesada, "Seara"	galinha	pesada		
F	347	Frango, caipira, "Seara"	frango	caipira		
F	348	Frango, cabeça, s/ pescoço, "Seara"	frango	cabeça	s/ pescoço	
F	349	Frango, coxa e sobrecoxa, c/ pele, "Seara"	frango	coxa e sobrecoxa		
F	350	Frango, coxa e sobrecoxa, s/ pele, "Seara"	frango	coxa e sobrecoxa		
F	351	Frango, fígado, "Seara"	frango	fígado		
A	499	Aveia, flocos, finos, "Neston"	aveia	flocos	finos	
A	625	Grissini, pizza, "Bauducco"	grissini	pizza		
A	626	Grissini, queijo, "Bauducco"	grissini	queijo		
A	627	Grissini, tomate seco, "Bauducco"	grissini	tomate seco		
A	629	Biscoito, salgado, gergelim, "Vívere"	biscoito	salgado	gergelim	
A	628	Biscoito, doce, cornflakes, "Vívere"	biscoito	doce	cornflakes	
A	630	Biscoito, doce, açúcar mascavo, "Vívere"	biscoito	doce	açúcar mascavo	
R	362	Sopa, canja, congelada, "Sadia"	sopa	canja		

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
F	345					"Seara"			chicken	Seara		338
F	346					"Seara"			chicken	Seara		338
F	347					"Seara"			chicken	Seara		338
F	348					"Seara"			chicken	Seara		338
F	349					"Seara"			chicken	Seara		338
F	350					"Seara"			chicken	Seara		338
F	351					"Seara"			chicken	Seara		338
A	499					"Neston"			oats	Nestlé		321
A	625					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
A	626					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
A	627					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
A	629					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
A	628					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
A	630					"Bauducco"			grissini	Bauducco		327
R	362			congelada		"Sadia"			soup	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
R 363	Sopa, legumes, congelada, "Sadia"	sopa	legumes			
K 40	Torta, mousse, chocolate, com raspa de chocolate, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	c/ raspa de chocolate	
K 41	Torta, mousse, chocolate, com raspa de chocolate, light, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	c/ raspa de chocolate	
K 42	Torta, mousse, chocolate c/ vanilla, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	c/ vanilla	
K 43	Torta, mousse, limão, "Sadia"	torta	mousse	limão		
K 44	Torta, mousse, limão, light, "Sadia"	torta	mousse	limão		
K 45	Torta, mousse, maracujá, "Sadia"	torta	mousse	maracujá		
K 46	Torta, mousse, maracujá, light, "Sadia"	torta	mousse	maracujá		
K 47	Torta, mousse, capuccino c/ chantily, "Sadia"	torta	mousse	capuccino c/ chantily		
K 48	Torta, mousse, Romeu e Julieta, "Sadia"	torta	mousse	Romeu e Julieta		
K 49	Torta, mousse, chocolate , pascal, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	pascal	
K 50	Torta, mousse, natal, 2001, "Sadia"	torta	mousse	natal	2001	
K 51	Bolo, mousse, brigadeiro, "Sadia"	bolo	mousse	brigadeiro		
K 52	Torta, mousse, capuccino, "Sadia"	torta	mousse	capuccino		
K 53	Torta, mousse, chocolate, branco, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	branco	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
R	363			congelada		"Sadia"			soup	Sadia		337
K	40					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	41			light		"Sadia"			pie	Sadia		337
K	42					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	43					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	44			light		"Sadia"			pie	Sadia		337
K	45					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	46			light		"Sadia"			pie	Sadia		337
K	47					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	48					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	49					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	50					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	51					"Sadia"			cake	Sadia		337
K	52					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	53					"Sadia"			pie	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
K	55	Torta, mousse, chocolate, individual, "Sadia"	torta	mousse	chocolate	individual
K	56	Torta, mousse, morango, individual, "Sadia"	torta	mousse	morango	individual
K	57	Pavê, abacaxi c/ coco, "Sadia"	pavê	abacaxi com coco		
K	58	Pavê, bombom, "Sadia"	pavê	bombom		
K	59	Pavê, nozes, "Sadia"	pavê	nozes		
K	60	Profiteroles, c/ mousse, chocolate, "Sadia"	profiteroles	c/ mousse	chocolate	
K	61	Profiteroles, c/ mousse, baunilha, "Sadia"	profiteroles	c/ mousse	baunilha	
F	283	Frango, xadrez, congelado, "Sadia"	frango	xadrez		
F	352	Feijoada, congelada, "Sadia"	feijoada			
A	610	Massa fresca, caneloni, frango, "Sadia"	massa fresca	caneloni	frango	
A	611	Massa fresca, caneloni, ricota, "Sadia"	massa fresca	caneloni	ricota	
A	609	Massa fresca, capeletti, calabresa, "Sadia"	massa fresca	capeletti	calabresa	
A	608	Massa fresca, capeletti, carne, "Sadia"	massa fresca	capeletti	carne	
A	612	Massa fresca, capeletti, presunto e tender ao molho branco, "Sadia"	massa fresca	capeletti	presunto e tender ao molho branco	
A	605	Massa fresca, fagotini, frango, "Sadia"	massa fresca	fagotini	frango	

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
K	55					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	56					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	57					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	58					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	59					"Sadia"			pie	Sadia		337
K	60					"Sadia"			profiteroles	Sadia		337
K	61					"Sadia"			profiteroles	Sadia		337
F	283			congelado		"Sadia"			chicken	Sadia		337
F	352			congelada		"Sadia"			feijoada	Sadia		337
A	610					"Sadia"			pasta	Sadia		337
A	611					"Sadia"			pasta	Sadia		337
A	609					"Sadia"			pasta	Sadia		337
A	608					"Sadia"			pasta	Sadia		337
A	612					"Sadia"			pasta	Sadia		337
A	605					"Sadia"			pasta	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A 607	Massa fresca, talharim, "Sadia"	massa fresca	talharim			
A 617	Fusilli, c/ frango, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ frango			
A 618	Fusilli, c/ lingüiça calabresa, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ lingüiça calabresa			
A 619	Fusilli, c/ peito de peru, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ peito de peru			
A 614	Lasanha, bolonhesa, congelada, "Sadia"	lasanha	bolonhesa			
A 620	Lasanha, creme espinafre, congelada, "Sadia"	lasanha	creme espinafre			
A 624	Lasanha, presunto e queijo, congelada, "Sadia"	lasanha	presunto e queijo			
A 613	Lasanha, quatro queijos, congelada, "Sadia"	lasanha	quatro queijos			
A 623	Lasanha, verde, bolonhesa, congelada, "Sadia"	lasanha	verde	bolonhesa		
A 617	Fusilli, c/ frango, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ frango			
A 618	Fusilli, c/ lingüiça calabresa, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ lingüiça calabresa			
A 619	Fusilli, c/ peito de peru, congelado, "Sadia"	fusilli	c/ peito de peru			
A 622	Mini lasanha, bolonhesa, congelada, "Sadia"	mini lasanha	bolonhesa			
A 621	Mini lasanha, quatro queijos, congelada, "Sadia"	mini lasanha	quatro queijos			
A 615	Nhoque, bolonhesa, congelado, "Sadia"	nhoque	bolonhesa			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A 607						"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 617				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 618				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 619				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 614				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 620				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 624				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 613				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 623				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 617				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 618				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 619				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 622				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 621				congelada		"Sadia"			pasta	Sadia		337
A 615				congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID		NAME	GENERIC	KIND I	KIND II	KIND III	KIND IV
A	606	Massa fresca, ravioli, queijo, "Sadia"	massa fresca	ravioli	queijo		
F	312	Salsicha, linguete, "Seara"	salsicha	linguete			
F	328	Frango, coxinha, asa, "Seara"	frango	coxinha	asa		
F	344	Galinha, leve, "Seara"	galinha	leve			
K	54	Torta, chocolate, congelada, "Sadia"	torta	chocolate			
E	131	Peixe, filé, ao molho branco c/ queijo e brócoli, congelado, "Sadia"	peixe	filé	ao molho branco c/ queijo e brócoli		
E	132	Peixe, filé, gratinado, congelado, "Sadia"	peixe	filé	gratinado		
R	361	Sopa, capeletti, congelada, "Sadia"	sopa	capeletti			

ANEXO C - Identificação dos Alimentos (continuação)

ID	STRAIN	PART	MATURITY	PROCESS I	PROCESS II	COMMERCIAL NAME	SCIENTIFIC NAME	VARIETY	ALT NAME	SOURCE	OTHERS	REFERENCE
A	606			congelado		"Sadia"			pasta	Sadia		337
F	312					"Seara"			sausage	Seara		338
F	328					"Seara"			chicken	Seara		338
F	344					"Sadia"			chicken	Sadia		337
K	54			congelada		"Sadia"			cake	Sadia		337
E	131			congelado		"Sadia"			fish	Sadia		337
E	132			congelado		"Sadia"			fish	Sadia		337
R	361			congelada		"Sadia"			soup	Sadia		337

BANCO SOBRE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

- 321. Nestlé Indústria e Comércio Ltda
- 322. Danone S.A.
- 323. Oetker Produtos Alimentícios Ltda
- 324. Liotécnica Indústria e Comércio Ltda
- 325. Hikari Indústria e Comércio Ltda
- 326. S.A. Fábrica de Produtos Alimentícios Vigor
- 327. Bauducco & Cia. Ltda
- 328. Refino de Óleos Brasil
- 329. RMB Ltda
- 330. Dan Vigor Indústria e Comércio de Laticínios Ltda
- 331. Unilever Best Foods Ltda
- 332. Yakult S.A. Indústria e Comércio
- 333. Quaker Brasil Ltda
- 334. Ducoco Produtos Alimentícios S.A.
- 335. Yoki Alimentos S.A.
- 336. Sakura Nakaya Alimentos Ltda
- 337. Sadia S.A.
- 338. Seara S.A.

ANEXO D

ANÁLISE COMPLEMENTAR DE NUTRIENTES

Teor de umidade e cinzas de alimentos (g/100g alimento integral)

Código		Alimento	Umidade (g)	Cinzas (g)
A	518	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ baunilha, "Break-up New"	2,15	1,10
A	514	Biscoito, doce, chocolate, recheado c/ coco, "Break-up"	2,15	1,10
A	516	Biscoito, doce, doce de leite, recheado c/ doce de leite, "Break-up"	2,15	1,10
A	517	Biscoito, doce, leite, recheado c/ chocolate, "Break-up"	2,15	1,10
A	519	Biscoito, doce, morango, recheado c/ morango, "Break-up"	2,15	1,10
A	529	Biscoito, doce, wafers chocolate, recheado c/ chocolate branco, "Danone"	1,74	0,90
A	531	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate branco, "Wafer D'oro"	1,74	0,90
A	528	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Danone"	1,74	0,90
A	532	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ chocolate, "Wafer D'oro"	1,74	0,90
A	530	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ doce de leite, "Danone"	1,74	0,90
A	534	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ goiaba, "Danone"	1,10	0,42
A	533	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ limão, "Wafer D'oro"	1,74	0,90
A	535	Biscoito, doce, wafers, recheado c/ morango, "Danone"	3,00	0,50
A	513	Biscoito, salgado, água e sal, "Danone"	2,50	2,80
A	520	Biscoito, salgado, cream cracker, "Danone"	2,50	2,54
B	1018	Amendoim, coberto c/ mel, "Pinats"	2,09	1,63
B	1019	Amendoim, torrado, salgado, "Oetker"	1,63	2,35
G	212	Bebida láctea, banana e cereais, "Dan Up"	76,00	0,90
G	211	Bebida láctea, c/ suco de laranja, "Dan Up"	83,00	0,60
G	192	Bebida láctea, cremosa, morango/ banana/ aveia/ mel, c/ iogurte e polpa de fruta, "Warner"	77,00	1,00
G	210	Bebida láctea, frutas vermelhas, "Dan Up"	81,00	0,70
G	213	Bebida láctea, frutas, vitamina, "Dan Up"	79,00	0,74
G	209	Bebida láctea, morango, "Dan Up"	80,00	0,71
G	220	Bebida láctea, morango, c/ iogurte, "Agite"	82,00	0,70

Teor de umidade e cinzas de alimentos (g/100g alimento integral) (continuação)

Código		Alimento	Umidade (g)	Cinzas (g)
G	197	Bebida láctea, morango, light, "Corpus"	90,00	1,00
G	203	logurte, cremoso, adoçado, light, "Corpus"	88,00	1,20
G	201	logurte, líquido, morango, light, "Corpus"	91,00	0,90
G	202	logurte, líquido, pêssego, light, "Corpus"	91,00	0,90
G	204	logurte, natural, batido, light, "Corpus"	91,00	1,00
G	207	logurte, natural, c/ cereais matinais e frutas, "Danone"	75,00	1,10
G	208	logurte, natural, c/ mel, "Danone"	74,00	1,14
G	206	logurte, natural, c/ suco de laranja/cenoura/mel, "Danone"	74,00	1,14
G	215	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango, "La Selección"	74,00	0,46
G	217	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de pêssego, "La Selección"	74,00	0,46
G	216	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de abacaxi, "La Selección"	74,00	0,46
G	218	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de de pêssego e laranja, "La Selección"	74,00	0,46
G	219	logurte, polpa de fruta, c/ pedaços de morango e kiwi, "La Selección"	74,00	0,46
G	191	logurte, polpa de fruta, morango e coco, "Danone"	77,00	1,00
G	214	logurte, polpa de futa, morango, c/ geléia de morango, "Danfrut"	71,00	0,80
G	227	Queijo, minas/frescal, "Danone"	65,00	2,70
G	221	Queijo, petit suisse, morango, "Danoninho"	68,00	1,01
G	222	Queijo, petit suisse, morango/groselha, "Danoninho Ice"	68,00	1,01
G	223	Queijo, petit suisse, uva/framboesa/morango, "Danoninho"	68,00	1,01
R	106	Creme, chocolate branco, "Danete"	69,00	0,90
R	104	Creme, chocolate, "Danete"	66,00	1,00
R	202	Creme, chocolate, light, "Corpus"	85,00	1,31
R	105	Creme, doce de leite, "Danete"	68,00	0,93
R	107	Flan, baunilha, c/ calda de caramelo, "Danone"	72,00	0,91

Teor de umidade e cinzas de alimentos (g/100g alimento integral) (continuação)

Código		Alimento	Umidade (g)	Cinzas (g)
R	109	Gelatina, morango, "Danita"	79,00	0,00
R	108	Pudim, chocolate, "Dany"	70,00	1,10
R	316	Missô, aka, "Sakura"	52,00	8,00
R	317	Missô, shirô, "Sakura"	52,00	5,00
R	318	Missôshiru, pó, tradicional, "Sakura"	7,00	13,00
G	228	Queijo, minas/frescal, tradicional, "Danúbio"	63,00	2,90
G	229	Queijo, minas/frescal, light, "Danúbio"	70,00	2,80
G	230	Queijo, minas/frescal, zero % de gordura, "Danúbio"	77,00	2,80
G	231	Queijo, minas/frescal, Mineirão, "Danúbio"	67,50	3,00
G	232	Queijo, requeijão, cremoso, "Danúbio"	58,00	2,80
G	233	Queijo, requeijão, cremoso, light, "Danúbio"	68,00	3,70
G	235	Queijo, requeijão, salmão, "Danúbio"	58,00	2,80
G	236	Queijo, requeijão, ervas finas, "Danúbio"	58,00	2,80
G	237	Queijo, requeijão, gorgonzola, "Danúbio"	58,00	2,80
G	239	Cream cheese, tradicional, "Danúbio"	68,00	1,26
G	240	Cream cheese, light, "Danúbio"	70,00	1,13
G	238	Queijo, requeijão, c/ peito de peru, light, "Danúbio"	68,00	3,91
G	236	Cream cheese, c/ ervas finas, "Danúbio"	69,00	1,30
G	234	Queijo, requeijão, zero % de gordura, "Danúbio"	79,50	3,75
B	1033	Tomate, polpa, peneirada, "Pomodoro"	92,57	1,00
B	1034	Ervilha, conserva, "Jurema"	71,28	1,49
B	1035	Seleta, legumes, conserva, "Jurema"	88,48	1,39
B	1036	Ervilha e cenoura, conserva, "Jurema"	82,2	1,53
B	1037	Grão de bico, conserva, "Jurema"	69,00	1,56
B	1038	Feijão branco, conserva, "Jurema"	72,61	1,46