



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação
Departamento de Defesa Agropecuária
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

Nota Técnica nº 001/2018/SQRPR/DIPOA

Porto Alegre, 23 de fevereiro de 2018.

Assunto: Utilização de Maltodextrina e Dextrina em produtos cárneos

Considerando a necessidade de dar continuidade aos trabalhos de padronização do Serviço de Inspeção Estadual, visando ao atendimento das legislações vigentes;

Considerando aos questionamentos pelo Serviço e pelo setor privado a respeito do tema;

Considerando as diferentes interpretações frente ao assunto e a consequente despadronização nas ações públicas e privadas geradas;

Considerando a necessidade de esclarecer de forma definitiva e alinhada ao entendimento técnico e legal frente à utilização de Maltodextrina e Dextrina em produtos cárneos;

Considerando a orientação recebida do DIPOA/MAPA;


Considerando que a Maltodextrina e a Dextrina são substâncias passíveis de serem utilizadas em alimentos, o SQRPR/DIPOA esclarece:

As substâncias em questão são consideradas açúcares de cadeia complexa que podem ser utilizadas em produtos cárneos desde que explicitamente permitidos em Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) específicos para cada produto e tão somente nesses casos.

Dessa forma, não é permitido o uso de açúcares de cadeia complexa – como a Maltodextrina e a Dextrina – salvo se explicitamente permitido em RTIQ.

Cabe ressaltar ainda que muitos “preparados” ou “mixes de produção” se utilizam da Maltodextrina como veículo. Nestes casos, o entendimento permanece mantido, e tais produtos devem atentar à legislação vigente para se adequar e permanecer no mercado.

Atenciosamente,


Luiz Carlos Falcão Dornelles
SQRPR/DIPOA/DDA/SEAPI
IF 1793675 – CRMV RS 3927

