

## **AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DISTRIBUIÇÕES OBRIGATÓRIAS PRESENTES NA ROTULAGEM DE LEITES UHT**

Emanuel Neto Alves de Oliveira (1); Bruno Fonsêca Feitosa (2);  
Francisco Lucas Chaves Almeida (3)

- (1) *Instituto Federal do Rio Grande do Norte, emanuel.oliveira16@gmail.com;*  
(2) *Universidade Federal de Campina Grande, brunofonsecafeitosa@live.com;*  
(3) *Universidade Federal da Paraíba, lucascchsa@gmail.com*

**Resumo:** O leite apresenta uma rica composição nutricional e, por isso, faz-se necessário o emprego de técnicas que prolonguem sua vida útil. Entre os tratamentos térmicos mais utilizados para a conservação do leite, destaca-se a pasteurização e esterilização. O rótulo não exerce função de conservação do produto, mas é o principal agente visual que induz o consumidor levar o produto para casa, chamando sua atenção conforme o formato, cores, figuras, informações, entre outros elementos essenciais. Deste modo, objetivou-se com esta pesquisa avaliar as Informações Nutricionais e Distribuições Obrigatórias da rotulagem de leites UHT, comercializados no mercado varejista do município de Pau dos Ferros – RN. O estudo foi realizado no mercado varejista do município de Pau dos Ferros – RN, com 10 amostras de leite de diferentes marcas. A análise dos rótulos das embalagens de leite procedeu por preenchimento de planilha individual para cada amostra, com base nas legislações vigentes: Resolução RDC n° 259/02; Resolução RDC n° 359/03 e Resolução RDC n° 360/03. Verificou-se que os resultados obtidos para todos os rótulos analisados quanto as Informações e Distribuições Obrigatórias são satisfatórios e dentro do exigido pela legislação vigente para leite UHT. Já as informações nutricionais 100% das amostras continham todas as informações, com exceção de colesterol que somente 20% apresentaram essa informação, e ferro, o qual nenhuma amostra apresentou a informação. Infere-se que alguns rótulos de leite UHT apresentaram-se parcialmente desconformes com a legislação, sendo necessária uma maior fiscalização por parte dos órgãos competentes.

**Palavras-chave:** controle de qualidade, segurança alimentar, rotulagem de alimentos.

### **INTRODUÇÃO**

O leite é o produto, sem outra especificação, oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas (BRASIL, 2011). Por ter a finalidade única de servir como alimentação para a cria, o leite apresenta uma composição nutricional rica em todos os constituintes necessário para manutenção da vida. Essa rica composição nutricional torna-o um alimento de alta perecibilidade, fazendo-se necessário o emprego de técnicas que prolonguem sua vida útil. Entre os tratamentos térmicos mais utilizados para a conservação do leite, destaca-se a pasteurização e esterilização.

Assim, entende-se por leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130 °C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura

(83) 3322.3222

contato@conadis.com.br

[www.conadis.com.br](http://www.conadis.com.br)

inferior a 32 °C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Além disso, o leite UAT ou UHT classifica-se de acordo com o conteúdo de matéria gorda e divide-se em: leite UHT integral, leite UHT semi-desnatado ou parcialmente desnatado e leite UHT desnatado (BRASIL, 1996).

A embalagem mais utilizada para o acondicionamento do leite UHT é a do tipo Tetra Brik. Segundo Evangelista (2008), a embalagem Tetra Brik é formada por camadas sobrepostas e é a soma das características dessas camadas que confere segurança ao produto mantendo suas condições de processamento asséptico e também sua prolongada vida nas prateleiras de seus pontos de venda. Sendo assim, esse tipo de embalagem possui camadas que desempenham funções consideradas excelentes para a proteção do leite, evitando a degradação da metionina pelos raios ultravioletas, que confere ao leite um paladar “queimado”, além de mais gás carbônico.

O rótulo da embalagem, não exerce função de conservação do produto, mas é o principal agente visual que induz o consumidor levar o produto para casa, chamando sua atenção de acordo com seu formato, cores, figuras, dizeres, informações ao consumidor e nutricionais do produto que estar sendo comercializado.

De acordo com a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização (BRASIL, 2002).

Os rótulos possuem informações obrigatórias e de grande importância para orientação dos consumidores, dentre elas, a lista de ingredientes, quantidade do alimento, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e de conservação, dados da empresa, entre outras. Estas informações devem ser apresentadas de forma clara e objetiva. Também é necessária a indicação da presença de componentes que sejam específicos de um determinado grupo de pessoas, como, por exemplo: hipertensos, diabéticos, celíacos e alérgicos (MOURA et al., 2009; FEITOSA et al., 2016; FONSECA et al., 2016).

Mesmo com a fiscalização e legislações na área de rotulagem, constata-se na literatura pesquisas (SOUSA, 2014; ALBUQUERQUE et al., 2016; FERNANDES et al., 2017; SILVA et al., 2017; AQUINO et al., 2017; FEITOZA et al., 2017; ALMEIDA et al., 2017), as quais mostram que ainda existem grandes quantidades de inconformidades não somente na rotulagem de produtos lácteos, mas em produtos de uma forma geral, tornando-se assim, cada vez mais relevantes pesquisas nessa área. Diante do exposto, objetivou-se com o trabalho verificar a rotulagem de leites UHT comercializados no mercado varejista do município de Pau dos Ferros – RN.

## **METODOLOGIA**

O estudo foi realizado no mercado varejista do município de Pau dos Ferros – RN, localizado na região do Alto Oeste Potiguar. Foram visitados vários estabelecimentos (mercadinhos, mercearias e supermercados) da cidade que comercializavam leite do tipo UHT, sendo coletadas 10 amostras diferentes marcas para análise da rotulagem. Todas as amostras apresentavam peso líquido de 1L, com diferentes teores de gordura (integral, desnatado e semidesnatado).

A análise dos rótulos das embalagens de leite procedeu por preenchimento de planilha individual para cada amostra, com base nas legislações vigentes apresentadas na Tabela 1. Todos os rótulos analisados foram de embalagens de procedência de empresas nacionais, mas que comercializam em sua maioria o produto também no exterior.

Foram, inicialmente, avaliadas as informações nutricionais obrigatórias do produto apresentadas no rótulo: porção (g), valor energético (Kcal), carboidratos (g), proteínas (g), gorduras totais (g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g), fibra alimentar (g) e sódio (mg); e também as outras informações obrigatórias aos rótulos dos alimentos industrializados, como: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, medida caseira, conteúdo líquido, identificação da origem, identificação do lote, prazo de validade, conservação do produto, ausência de glúten e nome do país de origem.

**Tabela 1.** Legislações utilizadas na análise de conformidades dos rótulos das amostras de leite UHT.

| <b>Legislação</b>                       | <b>Especificação</b>   |
|---|--|
| Resolução RDC n° 259/02 (BRASIL, 2002)  | Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.                               |
| Resolução RDC n° 359/03 (BRASIL, 2003a) | Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. |
| Resolução RDC n° 360/03 (BRASIL, 2003b) | Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.                   |

As amostras foram representadas pelas letras que vão de A até J, para uma posterior comparação mais facilitada entre as marcas analisadas, sem expor as empresas produtoras.

## RESULTADO E DISCUSSÃO

Na Tabela 2 verificam-se as Informações e Distribuições Obrigatórias nos rótulos dos leites UHT comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

**Tabela 2.** Resultados das Informações e Distribuições Obrigatórias nos rótulos dos leites UHT comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

| <b>Informações e Distribuições obrigatórias</b> | <b>Leite UHT (1L)</b> |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|   | A                     | B  | C  | D  | E  | F  | G  | H  | I  | J  |    |
| Denominação de Venda do Alimento                | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Lista de Ingredientes                           | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Conteúdo Líquido                                | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Identificação da Origem                         | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Identificação do Lote                           | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Prazo de Validade                               | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Conservação do Produto                          | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Ausência de Glúten                              | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |
| Nome do País de Origem                          | CT                    | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT | CT |

CT – Consta; NCT – Não consta

De acordo com a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002), as informações desde “denominação de venda do alimento” até “nome do país de origem” são obrigatórias em todos os rótulos de alimentos. Verifica-se que os resultados obtidos para todos os rótulos analisados são satisfatórios e dentro do exigido pela legislação vigente para leite UHT. Essas informações são de extrema importância, uma vez que o produto em sua maioria é proveniente de empresas localizadas em outras cidades, e até mesmo estados

diferentes de onde é comercializado, e o consumidor, por sua vez, faz uso das informações contidas nos rótulos para tomar decisões de compra.

Estudando marcas de leite comercializadas no varejo, Myoshi et al. (2016) perceberam que 89% apresentaram alguma inconformidade com relação as informações obrigatórias segundo as legislações vigentes. Já Salvio et al. (2013) constataram inconformidades em todos os rótulos das marcas analisadas, variando de acordo com as legislações. Almeida et al. (2017) verificaram também inconformidades em rótulos de algumas marcas para determinadas legislações, ao estudarem rotulagem de leite UHT da região metropolitana de João Pessoa-PB.

Além das informações obrigatórias, a legislação brasileira orienta a presença de informações complementares nos rótulos para facilitar cada vez mais a decisão do consumidor. Dentre essas informações, as informações nutricionais, que surge como uma forma de facilitar principalmente a escolha do produto por pessoas que apresentam alguma intolerância algum constituinte, nocivo a saúde ou mesmo dieta auto estabelecida, e que precisa regular a quantidade de cada componente consumido.

Além das informações obrigatórias, analisou-se também a rotulagem nutricional complementar, a qual se verifica na Tabela 3. Segundo Camara e Weschenfelder (2014), a rotulagem nutricional, quando apropriada, contribui para a aquisição de alimentos mais saudáveis e que não prejudiquem a saúde dos consumidores. Torquato et al. (2016) relata ainda que ao ler as informações nutricionais, o consumidor tem a possibilidade de escolher alimentos mais saudáveis, contribuindo para uma alimentação balanceada.

As informações nutricionais foram dispostas de forma vertical em todos os rótulos (100%). No tocante a conter as informações necessárias, 100% das amostras continham todas as informações, com exceção de colesterol, que somente 20% apresentaram essa informação, e ferro, o qual nenhuma amostra (100%) apresentou a informação.

Verifica-se que todas as amostras apresentaram a informação porção (100%), o que é de extrema importância para o consumidor, uma vez que assim ele pode ter noção da quantidade exata a ser consumida para adquirir determinada quantidade de nutrientes a sua dieta desejada.

**Tabela 3.** Resultados das Informações Nutricionais dos leites UHT comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN.

| Informações<br>Nutricionais | Marcas |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----------------------------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                             | A      | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | I   | J   |
| Porção (g)                  | 200    | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Valor Energético (Kcal)     | 82     | 67  | 120 | 60  | 114 | 116 | 70  | 82  | 120 | 60  |
| Carboidratos (g)            | 9      | 10  | 10  | 9   | 9   | 9,4 | 9,4 | 9   | 9,4 | 9,7 |
| Proteínas (g)               | 6,2    | 5,8 | 5,8 | 6   | 6   | 6,2 | 6,4 | 6,2 | 6,6 | 6,8 |
| Gorduras Totais (g)         | 2      | 1   | 6   | 0   | 6   | 6   | 0,8 | 2,4 | 6,2 | 0   |
| Gorduras Saturadas (g)      | 1,4    | 0   | 4   | 0   | 4   | 3,8 | 0,4 | 1,5 | 3,7 | 0   |
| Gorduras Trans (g)          | 0      | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| Colesterol (mg)             | -      | -   | -   | 0   | 20  | -   | -   | -   | -   | -   |
| Fibra Alimentar (g)         | 0      | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| Sódio (mg)                  | 123    | 125 | 105 | 90  | 90  | 160 | 140 | 128 | 122 | 119 |
| Cálcio (mg)                 | 240    | 260 | 240 | 240 | 240 | 240 | 244 | 232 | 238 | 300 |
| Ferro                       | -      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |

(-) não encontrado.

Em relação às informações do valor energético, 100% apresentaram essa informação, e, ocorrem variações que vão desde 60 até 120 kcal. No entanto, isso já era esperado, uma vez que os leites analisados foram de diferentes teores de gordura, o que pode acabar conferindo teores variados de calorias, sendo as amostras com maior valor calórico as que apresentavam o maior teor de gordura, como pode-se observar na Tabela 3.

Observa-se que em relação ao teor de carboidratos não ocorreu grandes variações, em que a marcas C e D apresentaram a maior quantidade de carboidratos por porção e as marcas A, D, E e H apresentaram quantidades relativamente menores. Além disso, 100% das marcas analisadas dispunham em sua rotulagem nutricional dessa informação.

Os percentuais de proteínas não apresentaram grandes diferenças (5,8 a 6,8) e estavam contidos em todos (100%) os rótulos analisados. Essa informação é de extrema relevância já que a proteína é um importante constituinte nutricional para o desenvolvimento humano, principalmente no que diz respeito à constituição esquelética e muscular.

Para gorduras totais, obteve-se grandes variações, de 0 a 6,2 g por porção. Quanto aos valores de gorduras saturadas, houve variação de 0 a 4 g por porção. Já as gorduras trans apresentaram-se ausentes em todas as marcas analisadas. Essas informações tornam-se cada vez mais importante principalmente no contexto atual que se vive, no qual a cada dia a

população procura por alimento cada vez mais saudáveis e com menores teores de gorduras, principalmente saturadas. Todas as amostras (100%) apresentaram as informações para os três tipos de gorduras.

Apenas 20% dos rótulos das embalagens (marcas D e E) informaram o teor de colesterol, resultados semelhantes foram encontrados em Costa (2014) onde apenas três usinas produtoras de leite UHT apresentaram o valor de colesterol nos rótulos de seus produtos.

No tocante a fibra alimentar, 100% dos rótulos expressaram o valor na rotulagem nutricional, sendo 0 g na porção, o que é relativamente normal, uma vez que o leite não é um produto que apresente caracteristicamente esse componente.

Com relação ao teor de sódio, todas (100%) as marcas constaram que havia sódio na composição do leite, com variação de 90 a 160 mg/porção. O sódio é um mineral extremamente importante para reações metabólicas e processos fisiológicos do organismo. No entanto, se consumido em excesso pode causar alguns problemas de saúde. O consumo maior que 2400 mg de sódio é um fator importante no desenvolvimento da Hipertensão Arterial Sistêmica – HAS (BRASIL, 2001; BRASIL, 2005).

Analisando as quantidades de cálcio informadas, observou-se que houve uma variação de 232 a 300 mg/porção e que a marca J apresentou maior quantidade de cálcio com 300 mg, enquanto a marca H apresentou a menor quantidade, com 232 mg. Isso mostra que duas marcas analisadas (H e I) estão em desacordo com a base média de cálcio por porção, pois, de acordo com a Proteste (2011), a referência base tanto para leite integral, semi desnatado ou desnatado para porção de 200 ml é de 240 mg de cálcio por porção. Resultados semelhantes foram encontrados por Costa (2014), em que dentre as doze usinas distribuidoras de leite UHT, a usina D apresentou no rótulo do produto (leite UHT) teor de cálcio abaixo do recomendado por Proteste (2011), sendo esse valor de 210 mg/porção.

Contudo, mesmo com a importância nutricional do cálcio, não deve-se fazer propagandas da presença desse nutriente, uma vez que ele já é intrínseco do leite, e ainda porque segundo Myoshi (2016) a informação da presença deste nutriente pode induzir a compra, de modo a favorecer a marca perante produtos similares, utilizando-se de supervalorização.

Todas as marcas (100%) pesquisadas de leite não informaram o teor do mineral ferro presente em seu produto. No tocante ao ferro presente no leite, alguns autores na literatura relatam que o conteúdo de ferro é reduzido e de baixa biodisponibilidade.

Torquato et al. (2016) estudando rotulagem de leite UAT, perceberam que 100% das amostras trabalhadas apresentaram conformidade para os itens de rotulagem nutricional complementar. Já Feitoza et al. (2017) constatou que duas das dez marcas de achocolatado em pó estudadas apresentaram rotulagem nutricional incompleta. Percebe-se então que 100% das marcas fornecedoras de leite UHT para o comércio em varejo da cidade de Pau dos Ferros não apresentaram todas as informações complementares.

## CONCLUSÕES

Algumas amostras estavam parcialmente em desacordo com a legislação, principalmente em relação as Informações Nutricionais. Com isso, percebe-se que apesar de todos os regulamentos técnicos legislativos que determinam o que deve estar presente ou não, ainda encontram-se irregularidades nos rótulos das embalagens de leite UHT comercializados. Sugere-se maior fiscalização dos órgãos competentes, em busca de sanar os problemas apresentados e melhor informar os consumidores sobre o produto que compram e consomem.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, G. L. B.; SILVA, E. B. de; RODRIGUES, N.; CARDOSO, F. T. Avaliação da adequação da rotulagem de fórmulas infantis para lactantes. **Revista O Mundo da Saúde**, São Paulo, v. 40, n.4, p. 481-489, 2016. ISSN:0104-7809.

ALMEIDA, J. M.; ALVES, T. C. O.; CARMO, A. S.; MARTINS, P. C. Avaliação da rotulagem em alimentos caseiros comercializados sem rótulos em mercado público de João Pessoa-PB. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v.7, n.2, p. 001-007, 2017. ISSN: 2317-3114.

AQUINO, C. E. F.; MORAIS, M. C. G.; OLIVEIRA, R. M. S.; ALMEIDA, F. L. C.; OLIVEIRA, E. N. A.; OLIVEIRA, S. N. Avaliação da rotulagem de cremes de leite comercializados na cidade de Pau dos Ferros-RN. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v.7, n.2, p. 034-037, 2017. ISSN: 2317-3114.

BRASIL. Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 146 de 07 de Março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União**, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. **Diário Oficial da União**, Brasília, sec. 1, 30 de nov. de 2011.



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, 23 nov. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 dez. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 dez. 2003.

CAMARA, F. A.; WESCHENFELDER, S. Leite UH integral: Avaliação da rotulagem nutricional e dos padrões de identidade e qualidade. **Revista do Instituto Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 69, n.4, p. 268-279, 2014. ISSN:2338-6416.

COSTA, O. A. Avaliação de rótulos de embalagens de leites comercializados na região metropolitana de Fortaleza, Ceará. **Nutrivisa: Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 1, n. 1, p.18-26, 2014. ISSN: 2357-9617.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: **Atheneu**, 2008.

FEITOSA, B. F.; OLIVEIRA NETO, J. O.; OLIVEIRA, E. N. A.; FEITOZA, J. V. F.; REGILANE, M. F.; DINIZ JUNIOR, L. A. M. Avaliação da rotulagem de diferentes marcas de biscoitos recheados sabor chocolate comercializados em Pau dos Ferros - RN. **Revista A Barriguda**, Campina Grande, v.6, n.2, p.230-241, 2016. ISSN: 2236-6695.

FEITOZA, J. V. F.; OLIVEIRA, E. N. A. de; FEITOSA, B. F.; OLIVEIRA-NETO, J. O.; DINIZ-JUNIOR, L. A. M.; FEITOSA, R. M. Rotulagem nutricional e informações obrigatórias em diferentes marcas de achocolatado em pó. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Pombal-PB, v. 12, n. 3, p. 547-551, 2017. ISSN: 1981-8203.

FERNANDES, A. V.; LIMA, G. J. F.; VIEIRA, L. A.; ALMEIDA, F. L. C.; DINIZ-JUNIOR, L. A. M.; OLIVEIRA, S. N. Avaliação da rotulagem de leite em pó comercializado na cidade de Pau dos Ferros-RN. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v.7, n.2, p. 038-041, 2017. ISSN: 2317-3114.

FONSECA, J. V. S.; ANDRADE, M. L. FEITOZA, J. V. F.; NOGUEIRA, L. P. S.; SILVA, G. V. A.; CAVALCANTI, M. T. **Avaliação de rótulos de biscoitos de chocolate recheados comercializados no município de Pombal – PB**. Bananeiras: UFPB/ENAG, 2016, p. 398-402.

MIYOSHI, L. Y.; GALVÃO, J. A.; WEBER, L. F. S.; MANTOVANI, S. L.; TEIDER-JUNIOR, P. I.; RALDI, T. Rotulagem de leites UHT comercializados no varejo. **Revista do Instituto Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v.71, n.1, p. 19-25, 2016. ISSN:2338-6416.

MOURA, N. C.; CANNIATTI-BRAZACA, S. G.; SILVA, A. G. Elaboração de rótulo nutricional de pães de forma com adição de diferentes concentrações de linhaça (*Linum usitatissimum*). **Revista Alimentação e Nutrição**, Araraquara-SP, v.20, n.1, p.149-155, 2009. ISSN:2179-4448.

PROTESTE. Leite: beba sem medo. Proteste. Ed. nº 105, agosto, 2011. Disponível em:<[www.terraviva.com.br/cliq/leitesemmedo.pdf](http://www.terraviva.com.br/cliq/leitesemmedo.pdf)>. Acesso em: 09 ago. 2016.

SALVIO, B. P.; SOUZA, C. R. de; BETTI, G. C. B. Análise da rotulagem de leite integral UHT comercializado no município de Promissão-SP. **Revista Científica do Unisaesiano**, Lins-São Paulo, v.4, n.8, p. 97-110, 2013. ISSN: 2177-4951.

SILVA, M. F.; FRANÇA, P. R. L.; OLIVEIRA, S. N. Análise da rotulagem de macarrão instantâneo sabor carne. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v.7, n.2, p. 304-308, 2017. ISSN: 2317-3114. ISSN: 2317-3114.

SOUSA, J. R. Avaliação da rotulagem e dos teores de gordura de leite e produtos lácteos inspecionados nos Programas de Vigilância Sanitária. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 73, n. 1, p. 87-95, 2014. ISSN: 1983-3814.

TORQUATO, V. S. A.; OCCHIONI, C. V. O.; SOUSA, M. R. P. de. Avaliação da rotulagem de leites UAT comercializados por estabelecimentos varejistas no município do Rio de Janeiro-RJ, Brasil. **Revista Veterinária Notícias**, v. 22, n.2, p. 19-23, 2016. ISSN: 1983-0777.