

NOTA TÉCNICA

AValiação de Conformidade da Rotulagem de Biscoito Salgado do Tipo Cream Cracker Comercializados em Aparecida – PB.

Ana Lúvia da Nóbrega Mendes¹, Vaneska de Sousa Queiroga¹, Viviam Gomes de Sousa¹, Valéria Lourany Pamplona da Silva¹

Resumo: A rotulagem de alimentos é uma ferramenta de grande importância e necessidade para que haja um consumo correto de alimentos. Portanto, este estudo teve como objetivo avaliar a conformidade da rotulagem de biscoitos salgados vendidos em Aparecida - PB, em relação aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Para verificar a conformidade foram analisados 5 crackers de diferentes marcas usando o método checklist. As marcas foram identificadas confidencialmente por números consecutivos de 1 a 5, sendo classificadas em relação às informações estabelecidas em “contêm” (CT) e “não contêm” (NCT). Considerando os resultados obtidos, constatou-se que 80% das marcas apresentavam todos os requisitos e informações obrigatórias menos o parâmetro ferro, enquanto 20% (1 marca) informaram todas as informações menos o lote. Portanto, tem a necessidade de uma maior inspeção para controlar e avaliar essas informações, conseqüentemente, garantindo uma boa qualidade de vida para os consumidores.

Palavras-chave: Informações obrigatórias, rótulos, alimentos industrializados

CONFORMITY ASSESSMENT OF LABELING OF CREAM CRACKER SALTED BISCUIT COMMERCIALIZED IN APARECIDA - PB.

Abstract: Food labeling is a tool of great importance and need for correct food consumption. Therefore, this study aimed to assess the conformity of the labeling of crackers sold in Aparecida - PB, in relation to the standards established by ANVISA. To check compliance, 5 crackers of different brands were analyzed using the checklist method. The marks were identified confidentially by consecutive numbers from 1 to 5, being classified in relation to the information established in “contain” (CT) and “do not contain” (NCT). Considering the results obtained, it was found that 80% of the brands had all the requirements and mandatory information except the iron parameter, while 20% (1 brand) reported all the information except the batch. Therefore, there is a need for a greater inspection to control and evaluate this information, consequently, ensuring a good quality of life for consumers.

Keywords: Required information, labels, processed foods.

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 29/05/2020; aprovado em 29/07/2020

¹Graduandas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal da Paraíba (IFPB), e-mail analiviamendes45@hotmail.com

DOI: <http://dx.doi.org/10.35512/ras.v4i5.4674>

INTRODUÇÃO

O biscoito, também chamado de bolacha, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massas preparadas com farinhas, amidos e féculas; fermentadas ou não. Outras substâncias alimentícias, tais como a gordura hidrogenada proveniente da soja, também são utilizadas como matérias-primas (MARANGONI, 2007).

Embora não constitua um alimento básico como o pão, os biscoitos são aceitos e consumidos por pessoas de qualquer idade. Sua longa vida útil permite que sejam produzidos em grande quantidade e largamente distribuídos (BRUNO; CAMARGO, 1995; CHEVALLIER et al., 2000; GUTKOSKI; NODARI; JACOBSEN NETO, 2003).

As informações nutricionais, bem como os ingredientes utilizados no processamento de alimentos são essenciais para que os consumidores e os nutricionistas possam selecionar os produtos de acordo com as necessidades pessoais para compor uma dieta adequada (CELESTE, 2001; DIBB, 1997; MONTEIRO; COUTINHO; RECINE, 2005).

É através da rotulagem nutricional destes alimentos industrializados, que se obtém acesso as informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo (LOBANCO et. al., 2008).

A rotulagem é uma imprescindível fonte de informações nutricionais e obrigatórias acerca dos produtos alimentícios comercializados, tem a função de manter o consumidor informado e ciente do produto que irá consumir. Portanto, os rótulos constituem uma das principais formas de comunicação entre a indústria e o consumidor, que pretendem, respectivamente, informar e saber sobre a vantagem do consumo de tais produtos (SANTOS et al., 2013).

Atualmente, a maior preocupação está relacionada a questões nutricionais do alimento e sua consequência à saúde humana. No entanto, são poucas as pessoas que analisam o rótulo dos produtos antes de adquiri-los, por motivos diversos como, por exemplo, a falta de conhecimento da forma de analisar corretamente os rótulos, falta de tempo e outros motivos que levam a essa desinformação acerca dos rótulos (CORDEIRO; SILVA; BENTO, 2010).

Devido ao grande consumo da bolacha cream cracker por pessoas de toda faixa etária de idade e a falta de informação sobre os rótulos alimentares, esse artigo tem a objetividade de analisar a conformidade da rotulagem de bolachas salgadas do tipo cream cracker comercializadas na cidade de Aparecida – PB, em relação às normas estabelecidas pelas legislações vigentes.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras dos biscoitos salgados foram adquiridas nos mercadinhos do município de Aparecida, localizados na região do alto sertão da Paraíba, no período do mês de abril, de 2020.

Foram coletadas 5 amostras de bolachas cream cracker salgado de marcas diferentes de origem nacional, que foram designados sigilosamente pelos números consecutivos de 1-5.

Os critérios utilizados para a avaliação dos rótulos foram: A conformidade da presença de informações nutricionais obrigatórias que devem estar presente nas embalagens. Os dados retirados dessas embalagens foram utilizados para a formulação de uma tabela explicativa de modelo (checklist), preenchida conforme a RDC N° 259, 20 de Setembro de 2002 (BRASIL, 2002), normas do Regulamento Técnico para a rotulagem de alimentos, RDC N° 360, 23 de Dezembro de 2003 (BRASIL, 2003a), Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Onde a mesma torna obrigatória a rotulagem nutricional, RDC N° 359, 23 de Dezembro de 2003 (BRASIL, 2003b), Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, e a Lei N° 10.674 que obriga as empresas informarem sobre a presença de glúten no alimento, a fim de controlar e evitar a doença celíaca.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As legislações vigentes estabelecem padrões e requisitos de identidade que visam à garantia da qualidade e da segurança dos alimentos que são adquiridos pela população. De acordo com a RDC 259/02, as informações obrigatórias que devem constar nos rótulos de bolachas cream cracker e outros produtos do gênero alimentício são: denominação de venda, lista de ingredientes, origem do produto, prazo de validade, conteúdo líquido, nome ou razão social do fabricante e lote, (BRASIL, 2002), além das informações nutricionais, que são fornecidas pela RDC 360/03 especificamente como: valor energético, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar, sódio e a medida caseira (BRASIL, 2003).

Os resultados para as conformidades das informações nutricionais contidas em rótulos de biscoitos cream cracker salgado comercializados em Aparecida-PB estão dispostos na tabela 1.

A medida caseira correspondente do produto também é exigida, sendo expressa em porção. Todas as amostras avaliadas apresentaram-se em porções de 30g. Estando assim, de acordo com a legislação da RDC N° 360/03. Braga et al. (2011), ao avaliar rótulos de alimentos diet e light comercializados em um empório da cidade de São Paulo-SP, verificou a ausência dessa informação em 11,1% das marcas. O valor energético, foi exposto em Kcal, como manda a legislação.

Tabela 1 - Os resultados para as conformidades das informações nutricionais contidas em rótulos de biscoitos cream cracker comercializados em Aparecida- PB.

Informação Nutricional	-----Marcas Avaliadas-----				
	1	2	3	4	5
Porção (g)	30	30	30	30	30
Valor energético (Kcal)	140	130	138	143	139
Carboidratos(g)	21	20	21	20	21
Proteínas(g)	3,2	3,2	2,9	3,1	3,2
Gorduras Totais(g)	4,8	4,0	4,7	5,8	4,7
Gorduras Saturadas(g)	2,1	0,7	2,0	2,5	2,0
Gorduras Trans(g)	0	0,5	0	0	0
Fibra alimentar(g)	0	0,9	0	0	0
Sódio (mg)	201	205	248	202	208
Ferro (mg)	NC	1,1	NC	NC	NC

É notório que em todas as que todas as marcas dispuseram dos valores de gorduras trans e das fibras, que apesar de serem necessárias somente às expressões de seus valores quando contiver nos produtos alimentícios, uma quantidade significativa menor ou igual a 0,2 sendo então, apresentadas apenas com “0” ou “não contém” conforme a RDC 360/03 da ANVISA (BRASIL, 2003). As gorduras trans são um tipo específico de ácido graxo proveniente de um processo de hidrogenação natural ou industrial. Os biscoitos constituem fontes importantes desse ácido graxo, estando associados ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares (VASCONCELOS COSTA et al., 2006). A ausência dessa informação em 80% das marcas não quer dizer necessariamente ausência, mas sim, uma possibilidade de inconformidade com as normas legislativas. Porém os valores diários (VD%) das gorduras trans não foram estabelecidos.

As fibras alimentares são componentes essenciais e de grande importância aos seres humanos, onde é responsável por conferir características funcionais ao alimento. Foi observado que apenas a marca B (20%) apresentou valor de fibra alimentar acima de 0, referente á apenas 4% do valor diário.

A gordura é um dos principais constituintes do biscoito, juntamente a farinha de trigo e o açúcar. Ela contribui para estabilidade, vida útil e amaciamento dos biscoitos (FASOLIN et al., 2007; MORAES et al., 2010). Por isso, foi constatado que 100% das amostras apresentaram na rotulagem as informações que referem a gorduras totais e saturadas.

Os biscoitos são alternativas rápidas para o consumo de nutrientes, a exemplo das proteínas, conforme Gutkoski et al. (2003). Desta forma, foi verificado a presença das informações referentes à proteína em 100% das 5 marcas avaliadas. Do mesmo modo, Magalhães et al. (2016) também encontrou os percentuais de proteína em 100% das marcas de biscoitos do tipo recheado sabor chocolate.

O carboidrato é a principal fonte de energia para as células, foi observado que 100% das amostras apresentaram informações referentes à sua quantidade, tendo como ingestão diária recomendada de 50% a 60% do valor calórico total.

O consumo do sódio em excesso relaciona-se diretamente com o desenvolvimento de hipertensão arterial sistêmica (HAS), risco do aparecimento de osteoporose, de doenças coronarianas, edema e outras complicações. (PERTSCHY, 2010), com relação ao teor de sódio, todas as amostras (100%) disponibilizaram essas informações.

Grande parte das amostras (80% das marcas) pesquisadas continham em seus rótulos quase todos os valores nutricionais estabelecidos, menos o parâmetro ferro, mas em função da não obrigatoriedade da sua expressão, existe teores de alguns nutrientes nos rótulos, neste caso o ferro, que se entende que estão de acordo com a legislação vigente. Apenas 20% (1 marca) apresentou todos os parâmetros nutricionais avaliados.

A rotulagem nutricional é definida como toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes. No entanto, é necessário que estas informações sejam compreendidas por todos aqueles que as utilizam (ANVISA e UnB, 2005; CÂMARA et al., 2008; SOUZA et al., 2011).

Os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e devem auxiliá-los na decisão de compra, aumentando a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor (MACHADO et al., 2006). No entanto, o fato de a rotulagem ser obrigatória não significa que os consumidores a estejam utilizando como uma ferramenta para a escolha dos alimentos que devem compor sua dieta habitual e, assim, reduzir os excessos alimentares e, conseqüentemente, os danos ocasionados à saúde (MACHADO et al., 2006).

É de extrema importância que os produtos alimentícios contenham em seus rótulos informações e distribuições obrigatórias segundo a Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, onde recomenda que os produtos alimentícios devam obrigatoriamente contê-la em seu sistema de rotulagem (BRASIL, 2002).

Avaliando a conformidade dos rótulos de bolachas cream cracker salgadas comercializadas em Aparecida – PB, são apresentados na tabela 2.

Constata-se, de acordo com a RDC Nº 259/02, RDC Nº 26/2015, e pela Lei Nº 10.674 da ANVISA, que dentre as marcas avaliadas, a maioria das informações obrigatórias apresentam 100% de conformidade em todos os quesitos exigidos, e somente a marca 1 (20%) não apresentou conformidade em relação ao lote. Assim, todas expressas de forma nítida e de fácil observação pelo consumidor. O prazo de validade das marcas 2, 4 e 5, se apresentaram distintos dos demais, de forma pouco visível, sem

destaque e com coloração igual com o fundo da embalagem, tornando a visualização difícil para muitos consumidores.

Tabela 2 - Resultados para conformidades das informações obrigatórias dos rótulos de biscoito salgado do tipo cream cracker, comercializados em Aparecida-PB, 2020.

Informação Nutricional	-----Marcas Avaliadas-----					CT (%)	NCT (%)
	1	2	3	4	5		
Denominação de venda	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Lista de ingredientes	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Origem do produto	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Prazo de validade	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Conteúdo líquido	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Nome ou razão social do fabricante	CT	CT	CT	CT	CT	100	0
Lote	NCT	CT	CT	CT	CT	80	20

Outro aspecto dessa dificuldade de visualização é a forma como as marcas inserem a logomarca do produto, que ficam de forma a preencher um grande campo visível da embalagem, dando destaque a elas e delimitando o espaço das informações importantes. Como a expressão dos valores diários (VD%) onde geralmente aparecem em letras muito pequenas, que estão inseridos de maneira que dificultam a leitura e entendimento, ocasionando em uma ingestão maior do que a quantidade diária recomendada aos consumidores.

Todas as informações obrigatórias são apresentadas nos rótulos de todas as marcas, sendo essencial para a segurança do alimento e da saúde do consumidor, que tais informações estejam acessíveis, de fácil compreensão e em destaque. À exemplo disso, a presença das expressões dos ingredientes alergênicos que estão contidos de forma nítida nos rótulos em 100% das marcas avaliadas. Onde visa assegurar e alertar aos portadores de algumas doenças como a celíaca sobre presença ou ausência de glúten. Como Silva et al. (2017) o conhecimento acerca do alimento e suas propriedades auxilia o consumidor nas escolhas.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados avaliados foi constatado que 80% (4 marcas) apresentaram a maioria das informações nutricionais obrigatórias, onde não se constatou o parâmetro ferro. Contudo, 20% (1 marca) informou todos os requisitos estabelecidos. Para informações obrigatórias, 80% apresentaram-se dentro das normas, enquanto que 20% (1 marca) não continha informações referentes ao lote do produto.

Observou-se também que 3 marcas avaliadas apresentaram irregularidade na forma de inserir o prazo de validade tornando difícil a visualização.

Dessa forma se faz necessário uma maior atenção à maneira como essas informações estão sendo expostas. Devendo priorizar as informações necessárias para a saúde do consumidor e programar uma estratégia de educação nutricional, para habituar e sugerir ao público consumidor a fazer escolhas corretas, acarretando em uma alimentação saudável e em um consumo diário ideal de tais produtos, trazendo uma melhor qualidade de vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Informe Técnico nº 50/2012**. Teor de sódio dos alimentos processados. Brasília: Anvisa; 2012.
- BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial União**, Brasília, 2003.
- BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 23 set. 2002.
- BRASIL. Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2003.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar Para a População Brasileira**. Brasília – DF, 2.ed. p. 39, 2015.
- FEITOSA BF, NETO JO DE O, OLIVEIRA ENA DE, FEITOSA JVF, FEITOSA RM, JUNIOR LAMD. Avaliação da rotulagem de diferentes marcas de biscoitos recheados sabor chocolate comercializados em Pau do Ferros – RN. **Revista A Barriguda**. v.6, n.2, p.230-241, 2016.
- SANTOS, C. M.; LIMA, S. M. F.; GOMES, P. M.; MACHADO, A. V.; FERREIRA, D. Q. C. Avaliação da informação nutricional contida nos rótulos de biscoitos água e sal, sopas industrializadas. **Informativo Técnico do Semiárido INTESA**, v.7, n.1, p. 209 - 216 jan – dez de 2013.
- LUNGUINHO, B. F.; LIMA, L. K.; ALECRIM, A. L.; MORAES, A. P.; COSTA, E. E.; SILVA, M.G.; Avaliação De Conformidade Da Rotulagem De Biscoitos Recheados Do Tipo Wafer Sabor Chocolate Comercializados Em Sousa-Pb. **V Encontro Nacional da Agroindústria**, Vol. 2, 2019.
- SILVA, M. J. ; JUNIOR, D. C.; DIAS, R. M. F. ; PINTO, L. C. ; Avaliação da rotulagem de biscoitos recheados comercializados em Salvador, BA: enfoque na qualidade nutricional. **Pesquisa** ; 31(270/271): 130-135, 29/08/2017.
- CAVADA, G. S.; PAIVA, F. F.; HELBIG, E.; BORGES, L. R; rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo?, **braz.j.Food.Technol**,IV.SSA,p.84-88, maio 2012.

MORAIS, G. M. D.; MOURA, I. C.; CAVALCANTE, I.; MORAIS, B.; Avaliação Da Informação Nutricional Contida Nos Rótulos De Biscoitos Do Tipo Cream Cracker. **CONNPEI**, P.6, 2010.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. - **RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015**. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Brasília: Anvisa; 2015.

PERTSCHY, P. Comparação do teor de sódio em alimentos convencionais, light e diet pela rotulagem dos produto. **Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição)** - Universidade Estadual do CentroOeste, Guarapuava, 2010.

VASCONCELOS COSTA, A. G.; BRESSAN, J.; SABARENSE, C. M. Ácidos graxos trans: alimentos e efeitos na saúde. **Archivos Latinoamericanos de Nutrición**, v. 56, n. 1, p.12-21, 2006.

MAGALHÃES, B.N.T.; MENEZES, S.M.; FONSECA, M.T.S.; GOUVEIA, D.S. Avaliação da informação nutricional contida nos rótulos de biscoitos do tipo recheado sabor chocolate. In: **Congresso Nacional de Pesquisa e Ensino em Ciências**, Campina Grande, 2016.

MACHADO, S.S.; SANTOS, F.O.; ALBINATI, F.L.; SANTOS, L.P.R. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios. **Alimentos e Nutrição**, v. 17, n. 1, p.97-103, 2006.

GUTKOSKI, L.C.; NODARI, M.L.; JACOBSEN NETO, R. Avaliação de farinhas de trigos cultivados no Rio Grande do Sul na produção de biscoitos. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 23, p. 91-97, 2003.

FASOLIN, L.H.; ALMEIDA, G.C.; CASTANHO, P.S.; NETTO-OLIVEIRA, E.R. Biscoitos produzidos com farinha de banana: avaliações química, física e sensorial. **Ciências e Tecnologia de Alimentos**, v.27, n. 3, 2007.

MORAES, K.S.; ZAVAREZE, E.R.; MIRANDA, M.Z.; SALAS-MELLADO, M.M. Avaliação tecnológica de biscoitos tipo cookie com variações nos teores de lipídeos e de açúcar. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 30, p. 233-242, 2010.

BRUNO, M. E. C.; CAMARGO, C. R. O. Enzimas proteolíticas no processamento de biscoitos e pães. **Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 29, n. 2, p. 170-178, 1995.

LOBANCO, C.M.; VEDOVATO, G.M.; CANO, C.B.; BASTOS, D.H.M. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. Rev. **Saúde Pública, São Paulo**, v. 43, n. 3, p. 499-505, jun. 2008.

MONTEIRO, R. A.; COUTINHO, J. G.; RECINE, E. Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por freqüentadores em Brasília, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública, Washington**, v. 18, n. 3, p. 172-177, sep. 2005.

CELESTE, R.K. Análise comparativa da legislação sobre rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 217-223, jun. 2001.

MARANGONI, A.L. Potencialidade de aplicação de farinha de Yacon (*Polymnia sonchifolia*) em produtos à base de cereais. 2007. 104f. **Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos)** - Universidade Estadual de Campinas, SP.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB. **Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. 2. versão. Brasília: ANVISA, UnB, 2005. 44 p.

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C.; BRAGA, A. M. C. B. A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 23, n. 1, p. 52-58, 2008.

SOUZA, S. M. F. C.; LIMA, K. C.; MIRANDA, H. F.; CAVALCANTI, F. I. D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, Washington, v. 29, n. 5, p. 337-343, 2011.

CORDEIRO, TANIA.; SILVA, CLAUDIA.; BENTO, ALEXANDRA. Rotulagem nutricional, sua importância. 2010. Disponível em:> <http://hdl.handle.net/10284/3158><. Acessado em: 3 abril de 2020.
BRASIL. Agência Nacional de vigilância sanitária. **Lei nº 10.674** de 16 de maio de 2003. Anvisa, 2013.