



## AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E DO PERFIL NUTRICIONAL DE PRATOS PRONTOS PARA O CONSUMO

### *Evaluation of Labeling and Nutritional Profile of Dishes Ready for Consumption*

Suelem L. SILVA<sup>1\*</sup>, Márcia Liliane R. SILVEIRA<sup>2</sup>, Caroline S. GIULIANI<sup>3</sup>, Vanessa P. ROSA<sup>4</sup>, Andreia CIROLINI<sup>5</sup>

**RESUMO:** O consumo de alimentos ultraprocessados, com baixa qualidade nutricional está substituindo preparações caseiras mais nutritivas, ocasionando problemas à saúde da população. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade de rótulos de pratos prontos em relação à legislação brasileira vigente, assim como analisar o teor de sódio, gorduras totais, saturadas, trans e açúcar descritos no rótulo. Foram selecionados 59 produtos comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS. Os nutrientes foram avaliados através dos parâmetros estabelecidos pelo Semáforo Nutricional (Food Standards Agency) e pelo Método do Perfil Nutricional da OPAS. Os resultados demonstraram que 62,7% estavam de acordo com a legislação e 37,3% apresentaram não conformidades. Em relação à avaliação do perfil nutricional, a maioria dos produtos avaliados apresenta excesso de nutrientes críticos. Assim, pode-se concluir que há necessidade de uma fiscalização efetiva para que os rótulos garantam uma informação correta sobre o produto, permitindo desta forma que o consumidor possa fazer escolhas alimentares adequadas.

**Palavras-chave:** Rótulos; Saúde; Alimentos industrializados.

**ABSTRACT:** The consumption of ultra-processed foods with low nutritional quality is replacing more nutritious homemade preparations, causing problems to the health of the population. Therefore, the objective of this work was to evaluate the conformity of ready meals in relation to the current Brazilian legislation, as well as the analysis of the content of sodium, total, saturated, trans and liquid sugar on the label. Fifty-nine products sold in supermarkets in the municipality of Santa Maria / RS were selected. The nutrients were obtained through the parameters transformed by the Nutritional Traffic Light (Food Standards Agency) and by the OPAS Nutritional Profile Method. The results showed that 62.7% were in accordance with the legislation and 37.3% non-conformities. Regarding the assessment of the nutritional profile, most of the products obtained have an excess of defined nutrients. Thus, it can be demanded that there is a need for an effective inspection so that the labels guarantee correct information about the product, thus allowing the consumer to make appropriate food choices

**Key words:** Labeling; Health; Processed foods.

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 20/04/2021; aprovado em 05/06/2021

<sup>1</sup>Zootecnista pela Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil; Fone: 55996618225, E-mail: [suelemls@gmail.com](mailto:suelemls@gmail.com)

<sup>2</sup>Nutricionista, doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil, E-mail: [carolgiuliani2@yahoo.com.br](mailto:carolgiuliani2@yahoo.com.br)

<sup>3</sup>Nutricionista, doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil, E-mail: [marciarippel@gmail.com](mailto:marciarippel@gmail.com)

<sup>4</sup>Docente do Curso Técnico em Alimentos, Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil, E-mail: [vprosa\\_rs@hotmail.com](mailto:vprosa_rs@hotmail.com)

<sup>5</sup>Docente do Curso Técnico em Alimentos, Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Brasil, E-mail: [andreiacirolini@gmail.com](mailto:andreiacirolini@gmail.com)

## INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar tem passado por mudanças nos últimos anos e a população está ingerindo grandes quantidades de alimentos industrializados prontos para consumo em sua alimentação, contribuindo para o aparecimento de diversas doenças (BRASIL, 2014).

A rotulagem dos alimentos industrializados é um meio pelo qual os consumidores podem buscar informações sobre os produtos que compram (PAIVA e HENRIQUES, 2005). No entanto, em estudo realizado por Pontes et al (2009), os autores destacam que de 70% das pessoas que consultam os rótulos dos alimentos, mais da metade não compreende adequadamente o significado das informações, e a maioria não sabe utilizá-lo.

Assim, em 2011, o Brasil, através do Ministério da Saúde, publicou um Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis), 2011-2022, entre as ações propostas estão a revisão e o aprimoramento das normas de rotulagem de alimentos (RODRIGUES, 2016).

Em 2014, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou um grupo de trabalho para analisar os problemas existentes nos rótulos de alimentos (BRASIL, 2018). Após vários estudos sobre o tema, a Anvisa publicou a RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a Instrução Normativa – IN nº 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados (BRASIL, 2020a, BRASIL 2020b). Conforme a ANVISA, a medida melhora a clareza e a legibilidade das informações nutricionais presentes no rótulo dos alimentos e visa auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes; estabelece mudanças na tabela de informação nutricional e nas alegações nutricionais, bem como inova ao adotar a rotulagem nutricional frontal. As normas entram em vigor em 09/10/2022 (CRF-RS,2020).

Em 2004, no Reino Unido, a Food Standards Agency (FSA) criou uma proposta para orientar o consumidor na escolha de produtos mais saudáveis. Esta ferramenta é o Traffic Light Labelling, ou Semáforo Nutricional, que sugere que o rótulo de produtos alimentícios exiba um esquema gráfico, baseado nas cores do semáforo, informando se os teores de açúcar, sódio e gordura dos alimentos industrializados são altos (cor vermelha), médios (cor amarela) ou baixos (cor verde), tornando a compreensão dos rótulos mais acessível a leigos e crianças (IDEC, 2012, SILVA et al, 2017).

Outro instrumento existente é o Modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS). Este instrumento busca classificar os alimentos quanto ao excesso de açúcares livres, sódio, gorduras saturadas, gorduras totais e ácidos graxos trans. Inclui diversas estratégias como restrição da promoção e publicidade de

alimentos e bebidas não saudáveis para crianças; regulamentação da alimentação escolar; uso de rótulos de advertência na parte frontal das embalagens; definição de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis; avaliação de subsídios agrícolas além da seleção de alimentos a serem fornecidos a grupos vulneráveis (OPAS, 2016).

Diante deste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a conformidade do rótulo de pratos prontos para o consumo comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS frente à legislação brasileira vigente e analisar o perfil nutricional destes produtos baseados no modelo do Semáforo Nutricional (Traffic Light Labelling) e no Modelo de perfil nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS).

## MATERIAL E MÉTODOS

Foram selecionados 59 rótulos de pratos prontos para o consumo comercializados em supermercados do Município de Santa Maria/RS. Foram incluídos neste estudo pratos como lasanha (34 amostras), escondidinho (10 amostras), kibe (5 amostras), torta salgada industrializada (4 amostras), yakissoba (2 amostras), almôndega (2 amostras) e strogonoff (2 amostras). A coleta das amostras foi realizada por meio do registro fotográfico do rótulo durante visita aos estabelecimentos. Na coleta das amostras, foram contempladas todas as marcas comerciais e sabores dos produtos disponíveis no supermercado momento da visita.

Para a avaliação da conformidade dos rótulos frente à legislação vigente, foi utilizado um formulário de múltipla escolha do tipo *check-list*, com 32 itens, tendo como base os itens obrigatórios da legislação brasileira vigente. Foram utilizadas as regulamentações relacionadas à rotulagem de alimentos embalados - RDC nº 259/2002 (BRASIL, 2002), declaração da informação nutricional - RDC nº 359/2003 (BRASIL, 2003b) e 360/2003 (BRASIL, 2003c), além das advertências sobre a presença de glúten - Lei nº 10.674/2003 (BRASIL, 2003a), lactose - RDC nº 136/2017 (BRASIL, 2017) e dos principais alimentos que causam alergias alimentares - RDC nº 26/2015 (BRASIL, 2015).

Na segunda fase, os nutrientes expressos nos rótulos: sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e açúcares livres foram avaliados para classificação do perfil nutricional dos produtos. Primeiramente, foram analisados de acordo com o modelo do Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por LONGO-SILVA; TOLONI; TADDEI (2010) (Tabela 1).

Tabela 1. Pontos de corte para a classificação de 100g dos alimentos, segundo proposta do Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010).

Nutriente	Semáforo Nutricional		
	Verde	Amarelo	Vermelho
Sódio (mg)	≤40	>40 e ≤120	>120
Gordura total (g)	≤3	>3 e ≤20	>20
Gordura saturada (g)	≤1,5	>1,5 e ≤5	>5
Gordura trans (g)	=0	>0 e ≤1	>1
Açúcar (g)	≤5,0	>5,0 e ≤12,5	>12,5

Posteriormente os nutrientes foram analisados de acordo com os critérios do Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) (OPAS, 2016), conforme Tabela 2.

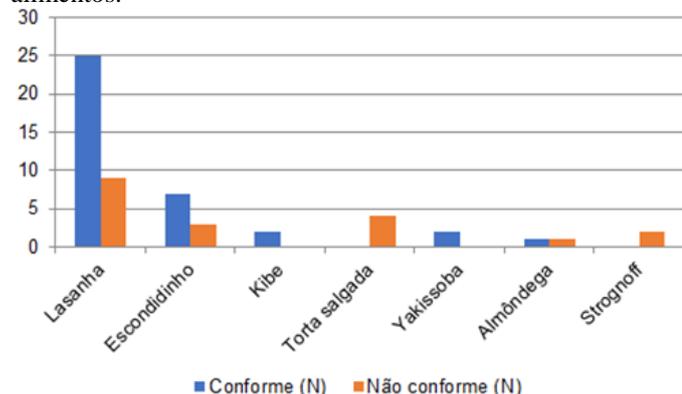
Tabela 2. Critérios estabelecidos pelo Modelo de Perfil Nutricional da OPAS.

Nutrientes	Valores de referência
Sódio	≥1 mg Kcal/porção
Gorduras totais	≥30% do VE/porção
Gorduras saturadas	≥10% do VE/porção
Gorduras trans	≥ 1% do VE/porção
Açúcares livres	≥10% do VE/porção

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 59 rótulos avaliados, 22 (37,3%) apresentaram alguma não conformidade e 37 (62,7%) estão de acordo com as normas exigidas pela legislação vigente sobre rotulagem dos alimentos no Brasil.

**Figura 1** - Avaliação da conformidade dos rótulos de pratos prontos frente à legislação brasileira sobre rotulagem de alimentos.



BRITTO et al (2016), encontraram 33% de não conformidades nos alimentos avaliados em seu trabalho, e destacam que este fato também foi observado em outros trabalhos. Assim, mais estudos são importantes para elucidar

ainda mais essa problemática, como também aumentar a fiscalização.

Na Figura 1 pode-se observar a comparação da conformidade dos rótulos dos pratos prontos. Destaca-se que os produtos, torta salgada e strognoff apresentaram 100% de não conformidade, demonstrando a necessidade de ajustes para adequação a legislação sobre rotulagem de alimentos.

Algumas não conformidades apresentadas foram indicação do lote escrita erroneamente, lista de ingredientes não estava em ordem decrescente de proporção, informação nutricional não apresentava todas as informações obrigatórias conforme a RDC 259/02 (BRASIL, 2002).

Pode-se observar que apenas as amostras de yakissoba apresentaram 100% de conformidade com a legislação sobre rotulagem de alimentos.

Na segunda fase, os rótulos foram avaliados de acordo com os critérios do Modelo do Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010) e pelo Modelo de Perfil Nutricional da OPAS para a identificação de produtos processados e ultraprocessados (OPAS, 2016) com relação ao teor de sódio, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e açúcares livres. Os resultados desta avaliação encontram-se na Tabela 3.

**Tabela 3** - Avaliação da adequação de nutrientes em rótulos de pratos prontos para o consumo com os critérios estabelecidos pelo Traffic Light Labels (Semáforo Nutricional) da Food Standards Agency (FSA) adaptado por Longo-Silva; Toloni; Taddei (2010) e pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS).

Nutrientes	Produtos							Total	
	Yakissoba n=2	Torta n=4	Strogonof f n=2	Lasanha n=34	Kibe n=5	Escondidinho n=10	Almôndega n=2	n=59	
<b>Sódio</b>	Verde ≤40mg/100g	2	4	2	34	5	10	2	<b>59</b>
	<b>S</b> Amarelo >40 e ≤120mg/100g	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
	Vermelho >120mg/100g	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
	<b>O</b> Aceitável <1mg Kcal/porção	0	1	0	0	0	0	0	<b>1</b>
	Excesso ≥1 mg Kcal/porção	2	3	2	34	5	10	2	<b>58</b>
	<b>Gordura</b>	Verde ≤3g/100g	1	0	0	0	0	0	0
<b>S</b> Amarelo >3 e ≤20g/100g	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>	
<b>Total</b> Vermelho >20g/100g	1	4	2	34	5	10	2	<b>58</b>	
<b>O</b> Aceitável <30% do VE/porção	1	0	0	5	0	0	0	<b>6</b>	
Excesso ≥30% do VE/porção	1	4	2	29	5	10	2	<b>53</b>	
<b>Gordura saturada</b>	Verde ≤1,5g/100g	1	0	0	0	0	0	0	<b>1</b>
	<b>S</b> Amarelo >1,5 e ≤5g/100g	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
	Vermelho >5g/100g	1	4	2	34	5	10	2	<b>58</b>
	<b>O</b> Aceitável <10% do VE/porção	1	0	0	2	0	0	0	<b>3</b>
	Excesso ≥10% do VE/porção	1	4	2	32	5	10	2	<b>56</b>
	<b>Gordura trans</b>	Verde =0g/100g	2	4	1	12	0*	5	0**
<b>S</b> Amarelo >0 e ≤1g/100g		0	0	0	0	0*	0	0**	<b>0</b>
Vermelho >1g/100g		0	0	1	22	4*	5	1**	<b>33</b>
<b>O</b> Aceitável <1% do VE/porção		2	4	1	12	1*	5	0**	<b>25</b>
Excesso ≥1% do VE/porção		0	0	1	22	3*	5	1**	<b>32</b>

S=Semáforo Nutricional; O= OPAS; (n)=número de amostras; \*Ausência da informação (gorduras trans) em 1 rótulo de kibe; \*\*Ausência da informação (gorduras trans) em 1 rótulo de almôndega.

Os modelos de avaliação do perfil nutricional apresentaram grande diferença de classificação para o teor de sódio, de acordo com o limite estabelecido pelo Semáforo Nutricional, em que 100% das amostras seriam classificadas pela cor verde ( $\leq 40$  mg), ou seja, consideradas com baixo teor de sódio. Porém, ao comparar os dados com o critério da OPAS, das 59 amostras avaliadas, 98,3% (58 amostras) estariam com excesso de sódio ( $\geq 1$  mg por Kcal/porção). O Brasil apresenta uma alta ingestão de sódio, sendo os produtos industrializados os alimentos que estão associados à elevada ingestão deste nutriente (BRASIL, 2011).

Para os teores de gorduras totais analisados nos rótulos dos pratos prontos, os critérios do modelo do Semáforo Nutricional mostraram que 98,3% das amostras foram consideradas de cor vermelha ( $>20$ g/100g), ou seja, alto teor de gordura total. Semelhante resultado foi avaliado pelo modelo OPAS, em que apenas 10,2% foram aceitáveis em relação ao limite estabelecido ( $<30\%$  do VE/porção) e 89,8% estariam com excesso de gordura total ( $\geq 30\%$  do valor energético por porção).

Analisando as gorduras saturadas, em relação aos critérios estabelecidos pelo Semáforo Nutricional, com exceção das amostras de yakissoba, 100% dos rótulos foram classificados pela cor vermelha, ou seja,  $>5$ g/100g (alto teor). Conforme OPAS, apenas 5,1% foram aceitáveis ( $<10\%$  do valor energético por porção), sendo uma amostra de yakissoba e duas amostras de lasanha, 94,9% foram classificadas com excesso de gordura saturada ( $\geq 10\%$  do valor energético por porção).

Em relação aos teores de gordura trans, dois produtos não apresentaram a descrição desta informação no rótulo, sendo uma não conformidade. De acordo com a legislação é obrigatório na informação nutricional apresentar o valor de gordura trans (BRASIL, 2003c). Conforme o Semáforo Nutricional, 42,1% das amostras foram consideradas com baixo teor de gordura trans, sendo classificadas pela cor verde (0g/porção) e 57,9% classificadas pela cor vermelha, ou seja, alto teor de gordura trans ( $>1$ g/100g). Das 57 amostras analisadas, 43,9% foram classificadas como aceitáveis ( $<1\%$  do VE/porção) e 56,1% foram consideradas com excesso de gordura trans pela OPAS ( $\geq 1\%$  do valor energético por porção). Para realizar a classificação da gordura trans foi utilizado o valor descrito no rótulo. No entanto, a legislação brasileira permite que as indústrias declarem zero gordura trans em alimentos com até 0,2g por porção (BRASIL, 2003c). Neste caso, pode ter ocorrido certa discrepância na classificação dos produtos analisados. Assim, salienta-se a importância de uma alteração na legislação, de forma que o consumidor tenha a informação mais específica sobre a gordura trans nos alimentos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL - 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 República Federativa do Brasil, Brasília, 23 set. 2002.

BRASIL - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga

A ANVISA publicou no ano de 2019 a RDC 332/2019, com as regras que limitam o uso de gorduras trans em alimentos. A norma prevê a implantação em três fases, iniciando com o estabelecimento de limites de gorduras trans industriais para a indústria e serviços de alimentação e prosseguindo até o banimento do uso de gordura parcialmente hidrogenada até 2023 (BRASIL, 2019).

Quanto a análise do teor de açúcar livre, não foi possível realizar a avaliação, pois a informação não estava presente nos rótulos dos produtos analisados. No momento, no Brasil, ainda não há obrigatoriedade da declaração do conteúdo de açúcares, tanto os totais, quanto os de adição (livres). A partir das novas legislações brasileiras (RDC 429/2020 e IN75/2020), que entram em vigor em outubro de 2022, os teores de açúcares livres serão obrigatórios na informação nutricional dos alimentos (BRASIL, 2020a; BRASIL, 2020b). Scapin et al (2017) destacam que o consumo excessivo de açúcares está relacionado a diversos problemas de saúde, desta forma, sua informação no rótulo é de extrema importância.

## CONCLUSÕES

A partir das avaliações dos rótulos de pratos prontos para o consumo em relação à legislação vigente sobre rotulagem de alimentos, houve maior porcentagem de conformidades, no entanto, 34,9% dos produtos avaliados estavam em não conformidade, sendo que duas categorias de produtos (torta salgada e stroganoff), estavam em desacordo, demonstrando a necessidade de ajustes, de modo que, os rótulos possam garantir informações confiáveis ao consumidor.

Quanto à avaliação do perfil nutricional, com exceção do teor de sódio que apresentou uma grande diferença de classificação entre os modelos do Semáforo Nutricional e da OPAS, todos os outros nutrientes avaliados (gorduras totais, saturadas e trans) apresentaram classificação semelhante.

Pela classificação, a maioria dos produtos analisados indicou excesso de nutrientes críticos (sódio e gorduras: totais, saturadas e trans), demonstrando que, caso estes produtos avaliados sejam consumidos em demasia podem contribuir ou acarretar no desenvolvimento de diversas doenças.

Assim, pode-se concluir que há necessidade de uma fiscalização efetiva para que os rótulos garantam uma informação correta sobre o produto, permitindo ao consumidor fazer escolhas alimentares adequadas e deste modo prevenindo o surgimento de doenças.

que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 maio. 2003a.

BRASIL - 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 República Federativa do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003b.
- BRASIL - 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 República do Brasil, Brasília, 26 dez. 2003c.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 156 p. : il. 2014.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 03 julho. 2015.
- BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, RJ: 2011. 150 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 09 fevereiro. 2017.
- BRASIL. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. Gerência – Geral de Alimentos – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2018.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 26 dezembro. 2019.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 09 outubro. 2020a.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da República do Brasil, Brasília, 09 outubro. 2020b.
- BRITTO, L. F.; SILVA, A. P. V.; MENDES, L. G.; MEDEIROS, S. R. A. Avaliação da rotulagem de alimentos à base decereais para a alimentação de lactentes e crianças na primeira infância. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 11, n.1, p.111-120. 2016.
- CRF-RS - CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA RIO GRANDE DO SUL. Orientação Técnica: Novas normas da Anvisa: RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. Disponível em: < <https://crfrs.org.br/noticias/novas-normas-da-anvisa-rdc-4292020-e-instrucao-normativa-752020>>. Acesso em: 28 dez 2020.
- IDEC - INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Sinal amarelo para o semáforo. Revista IDEC, p.30-33, 2012.
- LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A; TADDEI, J. A. A. C. Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos. Revista de Nutrição. v. 23, n.6, p.1031-1040. 2010.
- OPAS - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC :OPAS, 2016.
- PAIVA, A. J.; HENRIQUES, P. Adequação da Rotulagem de Alimentos Diet e Light ante a Legislação Específica. Revista Baiana de Saúde Pública, v.29, n.1, p.39-48, 2005.
- PONTES, T. E.; COSTA, T. F.; MARUM, A. B. R. F.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. Revista Paulista de Pediatria, v.27, n. 1, p. 99-105, 2009.
- RODRIGUES, V. M. Informação Nutricional Complementar em Rótulos de Alimentos Industrializados Direcionados a Crianças. 2012. 241 f. Tese (Doutorado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2016.

- SCAPIN, T.; FERNANDES, A. C.; PROENÇA, R. P. C. Added sugars: Definitions, classifications, metabolism and health implications. *Revista de Nutrição, Campinas*, 30(5):663-677, set./out., 2017.
- SILVA, V. S. F.; LATINI, J. P. T.; TEIXEIRA, M. T. Análise da rotulagem de alimentos industrializados destinados ao público infantil à luz da proposta de semáforo nutricional. *Revista Visa em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia*, v. 5, n.1, p. 36-44, 2017.