

ANVISA

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados

2019

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa

Diretor Presidente

Antonio Barra Torres

Diretorias

Primeira Diretoria

Diretor - Antonio Barra Torres

Adjunto - Juvenal de Souza Brasil Neto

Segunda Diretoria

Diretora - Alessandra Bastos Soares

Adjunta - Daniela Marreco Cerqueira

Terceira Diretoria

Diretora - Cristiane Rose Jourdan Gomes

Quarta Diretoria

Diretora - Meiruze Sousa Freitas

Adjunta - Patricia Oliveira Pereira Tagliari

Quinta Diretoria

Diretor - Alex Machado Campos

Gabinete do Diretor-Presidente – Gadip

Karin Schuck Hemesath Mendes

Gerência-Geral de Monitoramento de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GGMON

Fernanda Maciel Rebelo – Gerente-Geral

Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-Uso de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes – GHBIO

Leonardo Oliveira Leitão – Gerente

Elaboração

Aline Cristino Figueiredo – GHBIO/GGMON

Brasília, novembro / 2020

Apresentação

O Plano Nacional de Redução de Sódio é uma estratégia de saúde pública voltada para a diminuição do consumo de sódio pela população brasileira. Este Plano é composto por acordos voluntários com a indústria de alimentos estabelecidos por meio de Termos de Compromisso (TC), com metas para a redução dos teores de sódio em categorias prioritárias de alimentos.

O monitoramento do cumprimento deste Plano no país é realizado em ação coordenada pela Gerência de Hemo e Biovigilância e Vigilância Pós-Uso de Alimentos, Cosméticos e Produtos Saneantes - GHBio / GGMON / Anvisa e executada pelas vigilâncias sanitárias (Visa) estaduais, municipais e do Distrito Federal, pelos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacen) e por outros laboratórios públicos.

Este documento apresenta os resultados das análises realizadas no período de 01 de janeiro a 31 de dezembro de 2019. As amostras representam as categorias prioritárias de alimentos industrializados com metas de sódio pactuadas entre o Ministério da Saúde (MS) e as associações representativas do setor produtivo de alimentos.

O presente relatório contém, inicialmente, o histórico e a contextualização das estratégias de saúde pública adotadas pelo Brasil para redução do consumo de sódio. Em seguida, é indicada a metodologia utilizada no monitoramento e na análise dos dados gerados por ele, bem como os seus principais resultados. Por fim, são apresentadas as considerações finais e as recomendações feitas com base nos resultados encontrados.

Sumário

Apresentação	3
1. Introdução	6
2. Metodologia	8
3. Resultados	9
3.1. Teor de Sódio em Batatas Fritas e Palhas.....	10
3.2. Teor de Sódio em Biscoitos.....	11
3.3. Teor de Sódio em Bisnaguinhas	13
3.4. Teor de Sódio em Bolos e Misturas para o Preparo de Bolos.....	14
3.5. Teor de Sódio em Caldos	16
3.6. Teor de Sódio em Cereais Matinais	17
3.7. Teor de Sódio em Empanados	18
3.8. Teor de Sódio em Hamburgueres.....	20
3.9. Teor de Sódio em Linguiças	21
3.10. Teor de Sódio em Macarrões Instantâneos.....	23
3.11. Teor de Sódio em Maioneses.....	24
3.12. Teor de Sódio em Margarinas	25
3.13. Teor de Sódio em Mortadelas.....	26
3.14. Teor de Sódio em Pães de Forma	28
3.15. Teor de Sódio em Presuntos Cozidos e de Aves, Apresuntados e Fiambres (Presuntarias)	29
3.16. Teor de Sódio em Queijos Muçarela.....	31
3.17. Teor de Sódio em Requeijões.....	32
3.18. Teor de Sódio em Salgadinhos de Milho	33
3.19. Teor de Sódio em Salsichas.....	35
3.20. Teor de Sódio em Sopas	36
3.21. Teor de Sódio em Temperos	37
4. Considerações Finais e Recomendações	40
5. Referências	41
6. Anexos	43
Anexo 1 – Tabela com o perfil das amostras de batatas fritas e palhas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=27.	43

Anexo 2 – Tabela com o perfil das amostras de biscoitos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=49.	46
Anexo 3 – Tabela com o perfil das amostras de bisnaguinhas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=43.	50
Anexo 4 – Tabela com o perfil das amostras de bolos e misturas para o preparo de bolos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=17.	54
Anexo 5 – Tabela com o perfil das amostras de caldos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=16.	56
Anexo 6 – Tabela com o perfil das amostras de cereais matinais analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=32.	58
Anexo 7 – Tabela com o perfil das amostras de empanados analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=7.	61
Anexo 8 – Tabela com o perfil das amostras de hamburgueres analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=20.	62
Anexo 9 – Tabela com o perfil das amostras de linguiças analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=56.	64
Anexo 10 – Tabela com o perfil das amostras de macarrões instantâneos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=19.	69
Anexo 11 – Tabela com o perfil das amostras de maioneses analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=14.	71
Anexo 12 – Tabela com o perfil das amostras de margarinas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=03.	73
Anexo 13 – Tabela com o perfil das amostras de mortadelas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=23.	74
Anexo 14 – Tabela com o perfil das amostras de pães de forma analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=81.	77
Anexo 15 – Tabela com o perfil das amostras de presuntarias analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=10.	84
Anexo 16 – Tabela com o perfil das amostras de queijos muçarela analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=16.	85
Anexo 17 – Tabela com o perfil das amostras de requeijões analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=10.	87
Anexo 18 – Tabela com o perfil das amostras de salgadinhos de milho analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=31.	88
Anexo 19 – Tabela com o perfil das amostras de salsichas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=28.	91
Anexo 20 – Tabela com o perfil das amostras de sopas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=94.	94
Anexo 21 – Tabela com o perfil das amostras de temperos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=34.	104

1. Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) incluem doenças cardiovasculares, respiratórias crônicas, diabetes, câncer e outras e são as principais causas de mortalidade e incapacidades em todo mundo.¹ No Brasil, essas doenças foram responsáveis, em 2016, por 76,4% das causas de mortes, sendo as mortes por doenças cardiovasculares as mais frequentes.² A adoção de práticas alimentares pouco saudáveis, com aumento no consumo de alimentos processados e alta ingestão de sódio, gorduras e açúcares, tem relação com o crescimento na ocorrência das DCNT.^{3,4,5} Estima-se que 1,7 milhões das mortes por causas cardiovasculares sejam atribuídas ao consumo excessivo de sódio / sal. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a média de ingestão de sal no mundo é alta, em torno 10g/dia (ou 4g de sódio/dia).^{1,6}

Análise do consumo alimentar com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2007-2008 indica que 70% da população do Brasil ingere quantidades superiores ao valor máximo tolerável para o sódio e que o consumo de pizzas, carnes processadas, salgadinhos industrializados, biscoitos recheados e refrigerantes está relacionado à ingestão elevada desse nutriente.⁷ Segundo estudo complementar usando dados da POF 2008-2009, a quantidade diária de sódio disponível para consumo nos domicílios brasileiros é de 4,7g/dia, considerando uma ingestão diária de 2.000 kcal, o que é superior ao recomendado pela OMS (2g/dia de sódio, equivalente a 5g/dia de sal).⁸ Outro estudo realizado no âmbito da Pesquisa Nacional de Saúde - 2013, com resultados de excreção de sódio na urina, corrobora a informação de que no Brasil há ingestão excessiva de sal/sódio.⁹ Além disso, a evolução da disponibilidade

domiciliar de alimentos no Brasil, estimada com base nos resultados das POF realizadas em 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018, indica que alimentos *in natura* ou minimamente processados e ingredientes culinários vêm perdendo espaço para alimentos processados e ultraprocessados, que, de modo geral, possuem quantidades elevadas de sódio, gorduras e ou açúcares.¹⁰

Diante de um cenário desfavorável do ponto de vista epidemiológico e nutricional, especialistas no tema e a OMS sugerem ações abrangentes de promoção de hábitos saudáveis e proteção à saúde, incluindo estratégias voltadas à redução do consumo de sal e sódio pela população.^{11,12,13} Nessa linha, diversos países vêm implementado e avaliando medidas de enfrentamento, que envolvem tanto o incentivo a escolhas alimentares saudáveis, por meio de ações que visem informar os consumidores sobre a composição e os possíveis riscos de se consumir determinados alimentos, quanto a adoção de estratégias que proporcionem cenários mais saudáveis, disponibilizando para os consumidores produtos melhores do ponto de vista nutricional. A reformulação de alimentos industrializados está sendo adotada em alguns países, de forma voluntária ou mandatória, com resultados positivos na redução dos teores de sódio em alimentos, da ingestão de sódio e da pressão arterial.^{1,14,15}

No Brasil, o Plano Nacional de Redução de Sódio inclui a reformulação voluntária de alimentos industrializados considerados prioritários, estando alinhado à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)⁵, ao Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das DCNT (2011-2022)¹⁶ e à Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade¹⁷. Esta ação foi

implementada por meio de cinco Termos de Compromisso pactuados entre o Ministério da Saúde e representantes da indústria de alimentos, firmados entre 2011 e 2017. Os TC estabelecem metas de redução de sódio para 35 categorias de alimentos industrializados, distribuídas ao longo de 09 anos (2012 a 2020), conforme apresentado na Figura 1.

O monitoramento do teor de sódio faz parte desta agenda de reformulação de alimentos processados, sendo conduzido no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). O objetivo deste documento é apresentar os resultados dessa estratégia, referentes ao ano de 2019, na composição dos alimentos com metas pactuadas até 2018.

Figura 1 – Categorias de alimentos com metas de redução de sódio pactuadas em Termos de Compromisso firmados entre o Ministério da Saúde e representantes da indústria de alimentos. Plano Nacional de Redução de Sódio – MS/Brasil.

Produtos com pactuação para redução de sódio	Metas em mg por 100g/100ml ¹									
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
Macarrões instantâneos	1920,7						1840			
Pães de forma industrializados	645		522			450	420		400	
Bisnaguinhas industrializadas	531		430			388	350			
Pães franceses	616		586							
Bolos prontos sem recheio	392		332							
Bolos prontos com recheio	282		242							
Rocamboles	221		204							
Misturas para bolos aerados	476		398		334					
Misturas para bolos cremosos	349		295		250					
Salgadinhos de milho	1090		852		747					
Batatas fritas e palhas industrializadas	650		586		529					
Maioneses	1283		1051							
Biscoitos salgados tipo cream cracker, água e sal e água	923		699							
Biscoitos doces recheados	389		265							
Biscoitos doces tipo maria e maisena	419		359							
Cereais matinais		579		418						
Margarinas vegetais		1089		715						
Caldos líquidos e em gel ²		928		865						
Caldos em pó e cubo ²		1100		1025						
Temperos em pasta		37901		33134						
Temperos para arroz		32927		32076						
Demais temperos		23775		21775						
Salsichas ³				1140		1120				
Presuntarias ⁴				1180		1160				
Hambúrgueres normais e light ⁵				780		740				
Empanados				690		650				
Linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente				1560		1500				
Linguiças cozidas conservadas em refrigeração				1310		1210				
Linguiças frescas				1080		970				
Mortadelas conservadas em temperatura ambiente				1380		1350				
Mortadelas conservadas em refrigeração				1270		1180				
Queijos muçarela			559		512					
Requeijões			587		541					
Sopas ⁶				327		314				
Sopas individuais instantâneas				334		330				

Metas estabelecidas no Termo de Compromisso I (Abril/2011) e V (Junho/2017)

Metas estabelecidas no Termo de Compromisso II (Dezembro/2011)

Metas estabelecidas no Termo de Compromisso III (Agosto/2012)

Metas estabelecidas no Termo de Compromisso IV (Novembro/2013)

1 Exceto para caldos, cujo limite pactuado foi por porção

2 Diluição para preparar 250ml de caldo

3 Exclui salsicha em conserva

4 Presunto cozido e de aves, apresuntado e fiambre

5 Exclui hambúrgueres cuja principal matéria prima é vegetal

6 Exceto creme de cebola com indicação exclusiva para uso culinário

Fonte: Termos de Compromisso I, II, III, IV e V firmados entre o Ministério da Saúde e o setor regulado que estabeleceram metas nacionais para redução do teor de sódio em alimentos processados no país.

2. Metodologia

Em 2019, o monitoramento do teor de sódio para consumo humano foi realizado em ação coordenada pela GHBIO/GGMON/Anvisa e executada pelas vigilâncias sanitárias estaduais, municipais e do Distrito Federal, pelos Lacen e pelo Instituto Nacional Controle Qualidade em Saúde (INCQS). Assim, na realização deste monitoramento foi considerada a capacidade tanto das vigilâncias sanitárias locais de realizarem a coleta dos alimentos no comércio, quanto dos laboratórios de procederem a análise do teor de sódio nesses produtos.

Ao longo de 2019, as Visas locais realizaram as coletas e enviaram as amostras para o Lacen do estado ou para outro laboratório de apoio. Os laboratórios que realizaram as análises inseriram os resultados no Sistema Harpya. Para elaborar este relatório, a GHBIO consultou a base de dados do Sistema Harpya referente às análises de sódio em alimentos com metas pactuadas para cumprimento até 2018, realizadas no período de 01/01 a 31/12/2019. Desse modo, também foram incluídas as amostras coletadas em 2018 que somente foram analisadas em 2019. Os filtros utilizados para extração dos dados foram: seleção dos produtos, com inclusão de todos os tipos dos alimentos pactuados que aparecem da base de dados; em seguida, foram filtrados os ensaios de interesse (determinação de sódio e teor de sódio). Nos casos onde havia mais de uma análise por amostra, foi selecionada somente a versão mais recente, sendo excluídas as demais análises.

A Tabela 1 indica as vigilâncias que realizaram ou apoiaram a coleta de amostras e os laboratórios responsáveis pelas análises no âmbito do monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados em 2019.

Os métodos / técnicas de análise informados pelos laboratórios para a realização dos ensaios em cada categoria de alimentos, estão descritos nos Anexos 1 a 21 e consideraram a disponibilidade analítica de cada local.

Foram definidos os seguintes critérios para análise dos resultados do programa de monitoramento objeto deste relatório:

- Perfil dos produtos analisados: denominação do alimento.
- Perfil das coletas e análises realizadas: vigilâncias sanitárias responsáveis pela coleta das amostras no comércio e laboratórios responsáveis pelas análises das amostras.
- Perfil dos produtos quanto ao teor de sódio: teores médios de sódio por categoria de alimento e comparação dos teores de sódio com os limites máximos definidos na última pactuação válida para cada categoria.

Tabela 1 - Vigilâncias sanitárias estaduais que realizaram ou apoiaram a coleta de amostras e laboratórios que procederam as análises no âmbito do monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019.

Vigilâncias sanitárias responsáveis pelas coletas	Laboratórios responsáveis pelas análises
▪ Ceará	▪ INCQS
▪ Distrito Federal	▪ Lacen-Ceará
▪ Goiás	▪ Lacen-Distrito Federal
▪ Mato Grosso do Sul	▪ Lacen-Goiás
▪ Minas Gerais	▪ Lacen-Minas Gerais
▪ Rio de Janeiro	▪ Lacen-Pará
▪ Rio Grande do Sul	▪ Lacen-Santa Catarina
▪ Santa Catarina	

Fonte: Sistema Harpya

3. Resultados

Após a aplicação dos filtros de interesse na base de dados do Sistema Harpya, descritos na seção 2 desse relatório, foram identificadas 630 amostras de alimentos com as análises referentes ao conteúdo de sódio.

A Tabela 2 apresenta o número de ensaios identificados por categoria de alimento com meta de sódio pactuada entre o Ministério da Saúde e o setor produtivo para cumprimento até 2018. Apesar de haver meta para pão francês e rocambole, não foram identificadas análises para esses alimentos no banco do Sistema Harpya no ano de 2019.

As planilhas constantes nos Anexos 1 a 21 apresentam o perfil das amostras analisadas por categoria de alimentos,

incluindo laboratório responsável pela análise, vigilância sanitária responsável pela coleta, produto, teor de sódio por 100g/ml do produto (ou por porção, no caso dos caldos), classificação do teor do sódio em relação à meta pactuada e classificação do tipo do alimento, nos casos onde há metas diferentes dentro da mesma categoria.

Do banco geral (n=630), 67% (n=425) das amostras apresentaram teor de sódio abaixo dos valores pactuados para cada categoria e 33% (n=205) das amostras não atenderam às pactuações relacionadas ao conteúdo de sódio do produto.

A seguir, serão apresentados os resultados por categoria de alimentos com metas pactuadas, que tiveram amostras coletadas e analisadas pelo SNVS.

Tabela 2 - Número de amostras analisadas no ano por categoria de alimento com teor de sódio pactuado. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=630

Alimento com meta de sódio pactuada	Nº de amostras analisadas -2019
Batata frita e palha	27
Biscoito	49
Bisnaguinha	43
Bolo e mistura para bolo	17
Caldo	16
Cereal Matinal	32
Empanado	07
Hamburguer	20
Linguiça	56
Macarrão instantâneo	19
Maionese	14
Margarina	03
Mortadela	23
Pão de forma	81
Presuntaria	10
Queijo muçarela	16
Requeijão	10
Salgadinho de milho	31
Salsicha	28
Sopa	94
Tempero	34

Fonte: Sistema Harpya

3.1. Teor de Sódio em Batatas Fritas e Palhas

Com a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, 27 amostras de batatas fritas e palha industrializadas coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio foram identificadas.

As coletas foram realizadas nos estados do DF (n=10; 37%), de GO (n=7; 25,9%), de MG (n=6; 22,2%) e de SC (n=4; 14,8%), sendo as análises dos produtos coletados feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 3, apresenta os valores mínimos e máximos e a mediana de sódio encontrados. Conforme indicado na Figura 1, a última pactuação de teor de sódio em batatas fritas e palhas, referente a 2016, estabeleceu o limite máximo de 529mg/100g do produto. Dessa forma, o valor médio de sódio encontrado em 2019 nesta categoria de alimento está abaixo do valor pactuado.

A Figura 2 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em batatas fritas e palhas. Observa-se que 92,6% (n= 25) das análises encontraram valores de sódio abaixo de 529mg/100g do produto.

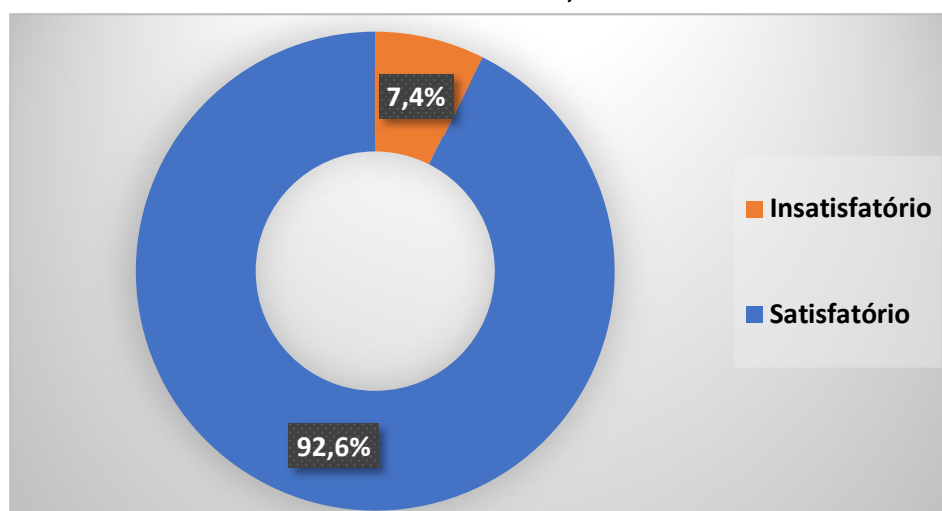
Quando se compara o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para essa categoria de alimentos das amostras analisadas em 2019 com as dos anos anteriores, verifica-se que houve redução no percentual de amostras com teor de sódio considerado satisfatório ao logo desses três anos (Figura 3).

Tabela 3 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em batatas fritas e palhas, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=27

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Batatas fritas e palhas	344	34,5	620

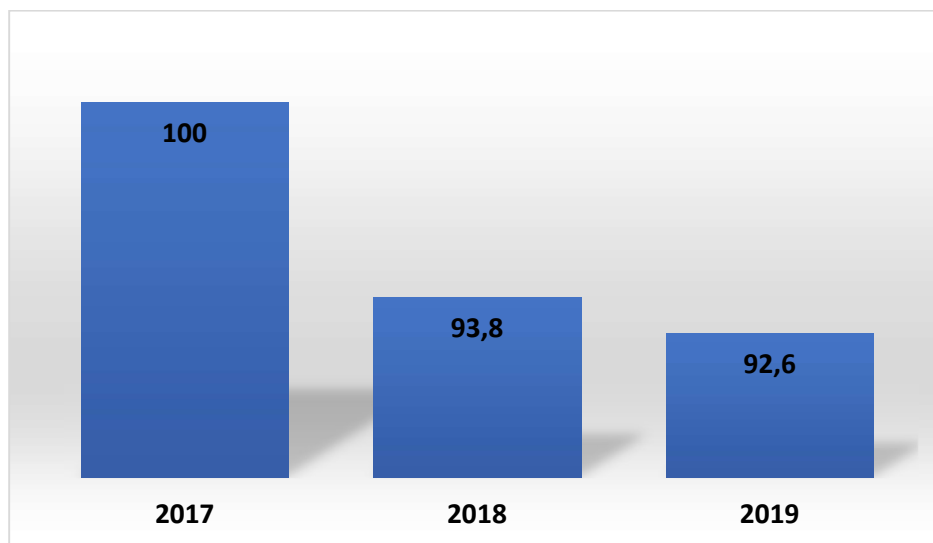
Fonte: Sistema Harpya.

Figura 2 – Perfil das amostras analisadas de batatas fritas e palhas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=27



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 3 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para batatas fritas e palhas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=13, 2018=16 e 2019=27.



Fonte: Sistema Harpya.

3.2. Teor de Sódio em Biscoitos

Com a aplicação dos filtros de interesse na base de dados do Sistema Harpya, descritos na seção 2 deste documento, foram obtidas 49 amostras de biscoitos coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio.

Para a essa categoria, há diferentes metas pactuadas para biscoitos salgados do tipo cream cracker, água e sal e água, biscoitos doces sem recheio do tipo maria e maisena e biscoitos doces recheados. Assim, os biscoitos foram categorizados para que se pudesse proceder a análise do perfil de adequação quanto ao teor de sódio. Quanto ao tipo dos biscoitos, verifica-se que 53,1% eram biscoitos doces recheados (n=26), 24,5% de biscoitos salgados (n=12), 22,4% de biscoitos doces sem recheio (n=11).

As coletas foram realizadas em 04 estados: GO (n=17; 34,7%), CE (n=14; 28,6%), DF (n=11; 22,4%) e SC (n=7; 14,3%). As análises dos produtos coletados foram feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 4 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados para cada categoria de biscoito e

para os biscoitos de modo geral. As medianas verificadas para os biscoitos de sal, doce sem recheio e doce com recheio estavam abaixo dos últimos valores pactuados, referentes a 2014, que são, respectivamente, 699mg/100g, 359mg/100g e 265mg/100g.

Tabela 4 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em biscoitos, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=49

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Biscoitos (geral)	266,7	116,3	1303,3
Biscoitos salgados	651,8	445,6	1303,3
Biscoitos doces sem recheio	336,1	224,3	473,2
Biscoitos doces recheados	220,5	116,3	303,3

Fonte: Sistema Harpya.

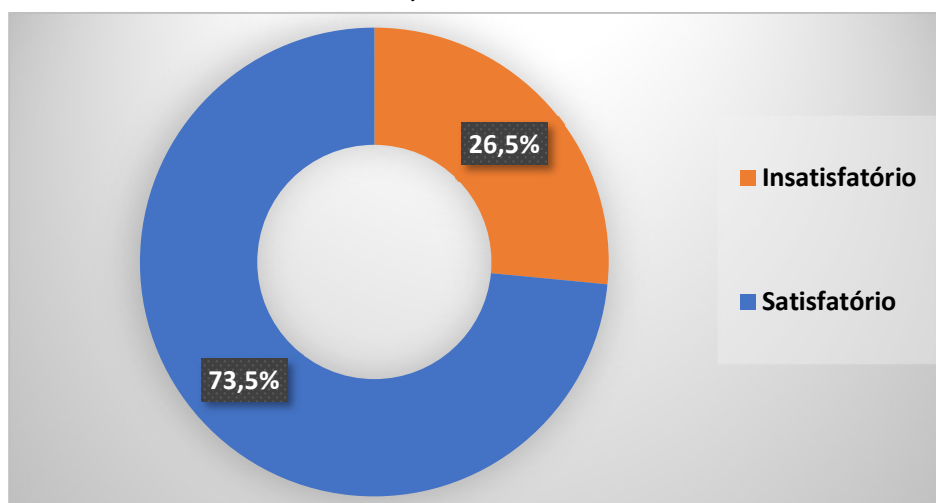
A Figura 4 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado de sódio para as diferentes categorias de biscoito. Nota-se que

73,5% (n= 36) das análises encontraram teores de sódio abaixo dos valores pactuados. Os percentuais de adequação em relação à meta por tipo de biscoito foram: 58,3% (n=7) para os biscoitos salgados; 72,7% (n=8) para os biscoitos doces sem recheio e 80,8% (n=21) para os biscoitos recheados.

A Figura 5 indica que o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para

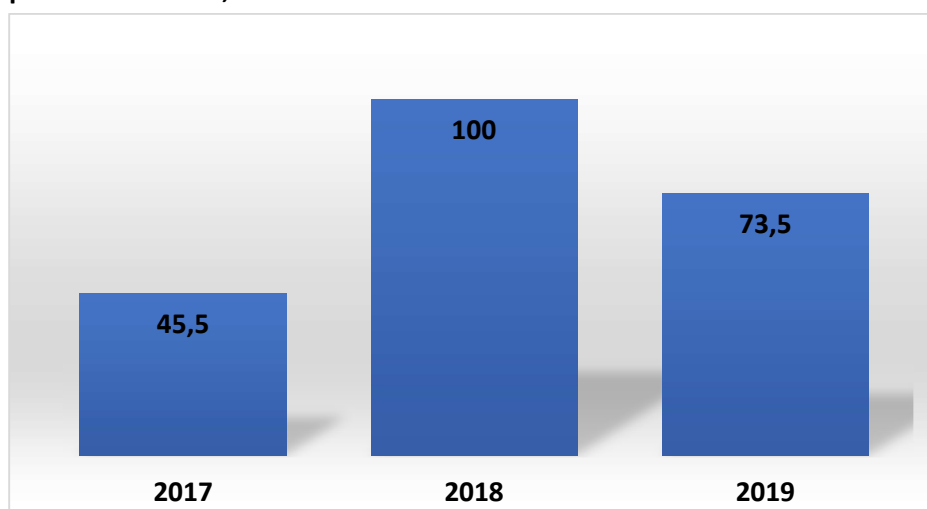
essa categoria de alimentos em 2019 está maior do que em 2017. Apesar de em 2018 o percentual de cumprimento da meta de sódio para biscoitos ter sido de 100%, é importante ressaltar que a amostra analisada neste ano foi pequena (n=2), o que prejudica sua representatividade em relação ao universo de biscoitos e o uso dessa informação na comparação com outros anos.

Figura 4 – Perfil das amostras analisadas de biscoitos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=49



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 5 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para biscoitos nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=11, 2018=02 e 2019=49.



Fonte: Sistema Harpya

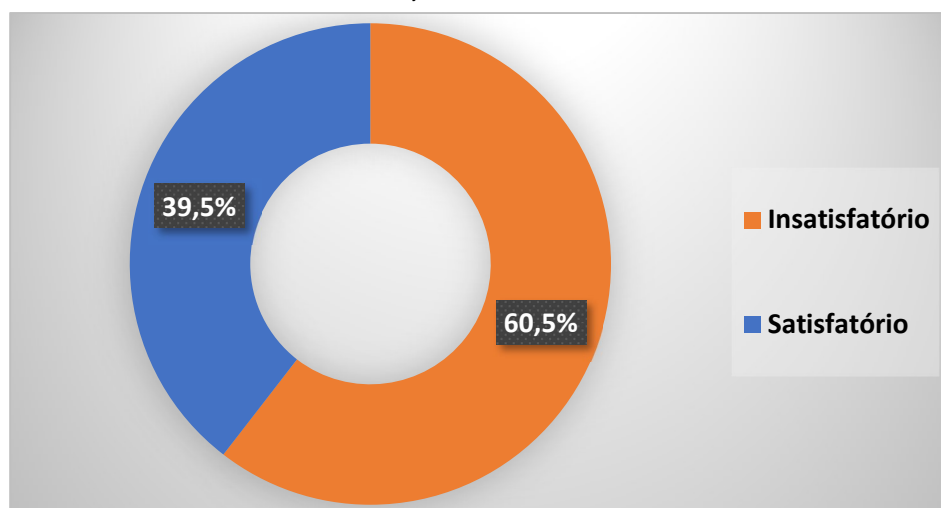
3.3. Teor de Sódio em Bisnaguinhas

A aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, levaram à identificação de 43 amostras de bisnaguinhas coletadas e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas nos estados de GO (n=29; 67,4%), MG (n=05; 11,6%) e SC (n=05; 11,6%), sendo que 04 amostras (9,3%) não continham a informação da vigilância sanitária local responsável pela coleta. As análises dos produtos coletados foram realizadas pelos Lacens dos estados de GO (n=29; 67,4%), MG (n=05; 11,6%), SC (n=05; 11,6%) e PA (n=04, 9,3%).

A mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria de alimentos são apresentados na Tabela 5. Considerando que a última pactuação para teor de sódio em bisnaguinhas, referente ao ano de 2018, estabeleceu o limite máximo de 350mg/100g do produto, verifica-se que o valor médio encontrado está acima do valor pactuado.

Figura 6 – Perfil das amostras analisadas de bisnaguinhas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=43



Fonte: Sistema Harpya.

A Figura 6 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em bisnaguinhas. Observa-se que somente 39,5% (n= 17) das análises encontraram valores de sódio abaixo de 350mg/100g do produto.

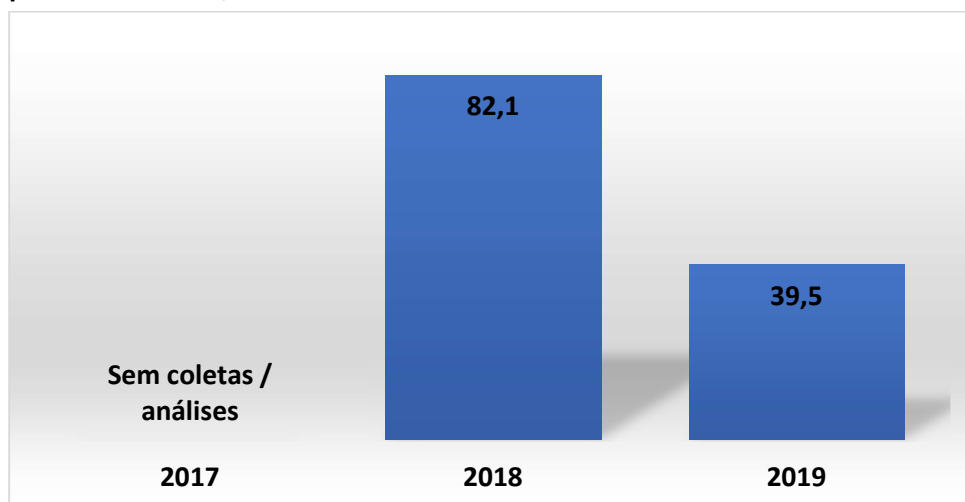
Tabela 5 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em bisnaguinhas, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=43

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Bisnaguinhas	366	120	551,5

Fonte: Sistema Harpya.

Ao se comparar o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para essa categoria de alimentos das amostras analisadas em 2019 com as de 2018, verifica-se que houve considerável redução no cumprimento da meta. Em 2017, não houve coleta e análise do teor de sódio em bisnaguinhas (Figura 7).

Figura 7 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para bisnaguinhas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=00, 2018=28 e 2019=43.



Fonte: Sistema Harpya.

3.4. Teor de Sódio em Bolos e Misturas para o Preparo de Bolos

Após a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na seção 2 deste documento, foram identificadas 17 amostras de bolos / misturas para o preparo de bolo coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio.

Para este produto, há diferentes metas pactuadas para bolos prontos industrializados sem recheio, bolos prontos industrializados com recheio, misturas para o preparo de bolos aerados e misturas para o preparo de bolos cremosos. Assim, os bolos foram categorizados para que se pudesse proceder a análise do perfil de adequação quanto ao teor de sódio. Com relação ao tipo de bolo, verifica-se que 64,7% das amostras eram bolos prontos sem recheio (n=11), 29,4% bolos prontos com recheio (n=05) e 5,9% mistura para o preparo de bolo aerado (n=01). Não foi identificada amostra de mistura para o preparo de bolo cremoso.

As coletas foram realizadas nos estados de GO (n=10; 58,8%), SC (n=06; 35,3%) e CE (n=01; 5,9%). As análises foram feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 6 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados para cada categoria de bolo e para os bolos de modo geral. As medianas encontradas para os bolos prontos sem recheio e a mistura para o preparo de bolo aerado estavam abaixo dos últimos valores pactuados, referentes a 2014, que são, respectivamente, 332mg/100g e 398mg/100g. A mediana verificada dos bolos prontos com recheio estava acima do valor pactuado para esse tipo de bolo (242mg/100g).

Tabela 6 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em bolos, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=17

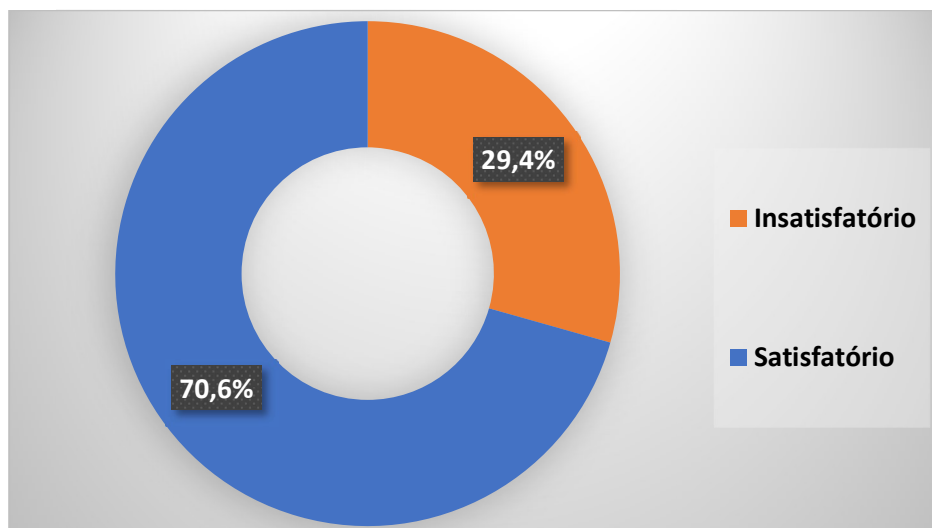
	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Bolos (geral)	263,3	160,1	493,3
Bolos prontos sem recheio	278,3	160,1	493,3
Bolos prontos com recheio	243,3	195	278,3
Misturas para o preparo de bolo aerado	393,8	393,8	393,8

Fonte: Sistema Harpya.

A Figura 8 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado de sódio para as categorias de bolos. Nota-se que 70,6% (n= 12) das análises encontraram resultados satisfatórios, com teores de sódio abaixo dos valores pactuados. Os percentuais de adequação em relação à meta por tipo de bolos foram: 40% (n=2) para bolos prontos com recheio; 81,8% (n=9) para bolos prontos sem recheio e 100% (n=01) para mistura para o preparo de bolo aerado.

A Figura 9 indica que o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para bolos em 2019 está maior do que em 2017 e que em 2018 não houve coleta e análise dessa categoria. Porém, é importante notar que em 2017 somente 01 amostra foi analisada quanto ao teor de sódio, sendo considerada insatisfatória. Tal fato prejudica a representatividade da amostra e o uso dessa informação na comparação com 2019.

Figura 8 – Perfil das amostras analisadas de bolos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=17



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 9 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para bolos nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=01, 2018=00 e 2019=17.



Fonte: Sistema Harpya.

3.5. Teor de Sódio em Caldos

Foram identificadas 16 amostras de caldos coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio, com a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na seção 2 deste relatório.

Para este produto, há diferentes metas pactuadas para caldos líquidos e em gel e caldos em pó e cubo. No entanto, no banco referente às análises de 2019, somente foram identificados caldos em pó ou cubo.

As coletas foram realizadas nos estados de GO (n=07; 43,75%), MG (n=07; 43,75%) e SC (n=02; 12,5%). As análises foram realizadas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 7 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nos caldos em 2019. A última pactuação para teor de sódio em caldos em pó e cubo, referente a 2015, estabeleceu o limite máximo de 1025mg/porção do produto (diluição para preparar 250ml de caldo).

Assim, o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

A Figura 10 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em caldos em pó e cubo. Observa-se que somente 56,3% (n= 09) das análises apresentaram resultados satisfatórios.

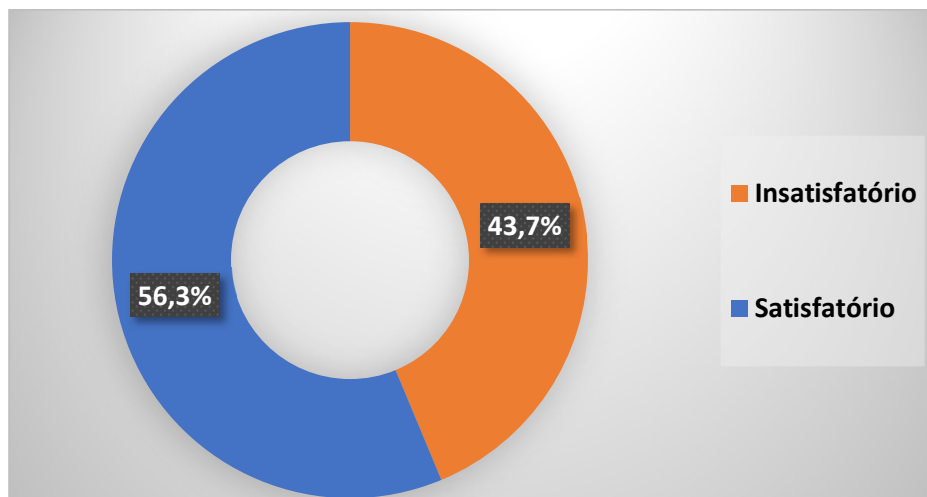
Tabela 7 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em caldos, expressos em mg de sódio por porção do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=16

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Caldos (pó ou cubo)	1017	735,2	1127

Fonte: Sistema Harpya.

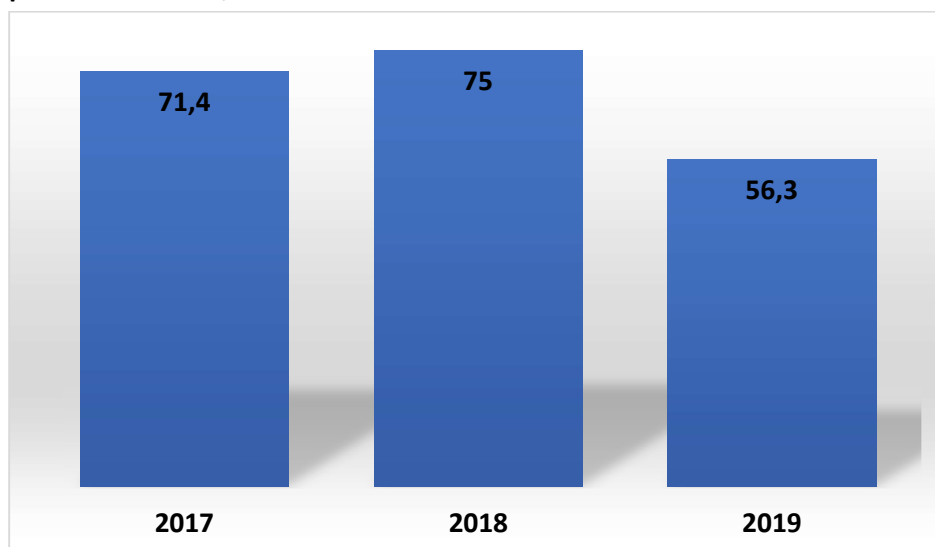
A Figura 11 indica que o percentual de cumprimento da meta de sódio de caldos em 2019 está menor que os percentuais encontrados em 2018 e 2017.

Figura 10 – Perfil das amostras analisadas de caldos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=16



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 11 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para caldos nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=07, 2018=04 e 2019=16.



Fonte: Sistema Harpya.

3.6. Teor de Sódio em Cereais Matinais

A aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, levaram à identificação de 32 amostras de cereais matinais coletadas e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram feitas em 05 estados: RJ (n=13; 40,6%); GO (n=10; 31,3%), MG (n=05; 15,6%), SC (n=03; 9%) e MS (n=01, 3,1%). Já as análises dos produtos coletados foram realizadas pelo INCQS (n=13, 40,6%) e pelos Lacens dos estados de GO (n=11; 34,4%), MG (n=05; 15,6%) e SC (n=03; 9,4%).

A Tabela 8 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados em cereais matinais. Considerando que a última pactuação de teor de sódio nesta categoria, referente a 2015, estabeleceu o limite máximo de 418mg/100g do produto, verifica-se que o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

A Figura 12, que apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento

do último valor pactuado para sódio em cereais matinais, mostra que 100% (n=32) das análises encontraram valores satisfatórios.

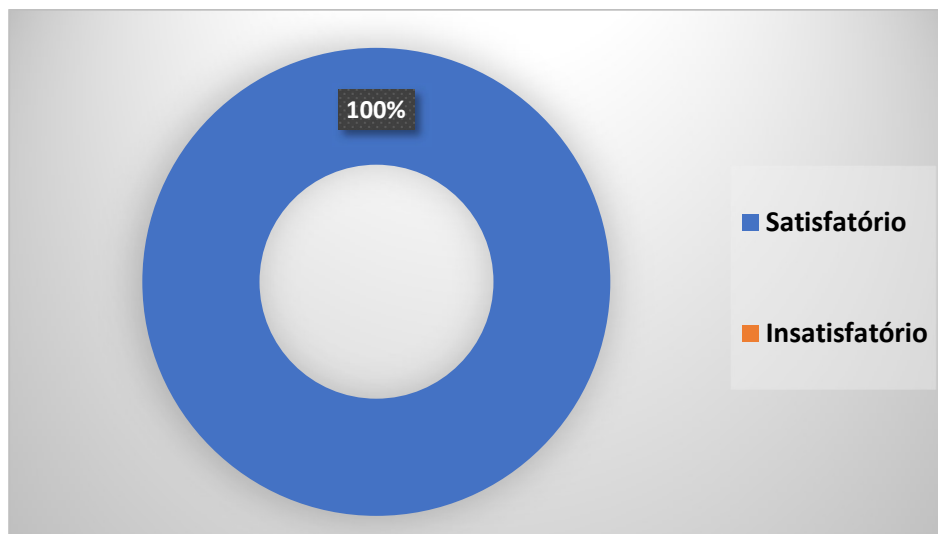
Tabela 8 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em cereais matinais, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=32

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Cereais matinais	298,5	<50	396,7

Fonte: Sistema Harpya.

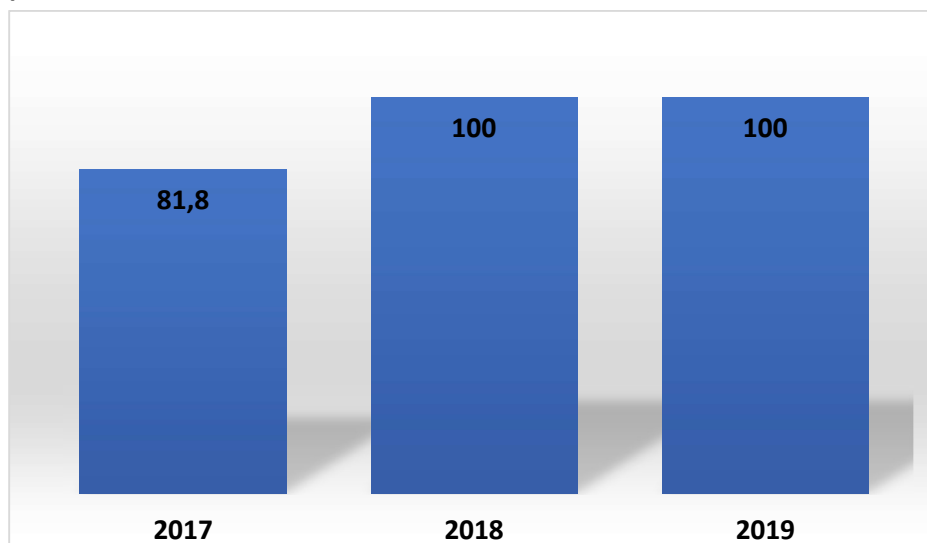
A Figura 13 mostra que o percentual de cumprimento da meta de sódio desta categoria em 2019 está maior que em 2017. Vale ressaltar que em 2018 somente houve coleta de 01 amostra de cereais matinais, o que prejudica a representatividade do dado e seu uso para fins de comparação com os anos anteriores.

Figura 12 – Perfil das amostras analisadas de cereais matinais quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=32



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 13 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para cereais matinais nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=11, 2018=01 e 2019=32.



Fonte: Sistema Harpya.

3.7. Teor de Sódio em Empanados

Com a aplicação dos filtros de interesse na base de dados do Sistema Harpya, descritos na seção 2, identificam-se 07 amostras de empanados coletadas e analisadas quanto ao teor de sódio. Essas amostras foram coletadas pela vigilância sanitária de SC e analisadas pelo Lacen do estado.

A mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria de alimentos estão apresentados na Tabela 9. Considerando que a última pactuação para teor de sódio em empanadas, referente ao ano de 2017, estabeleceu o limite máximo de 650mg/100g do produto, nota-se que o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

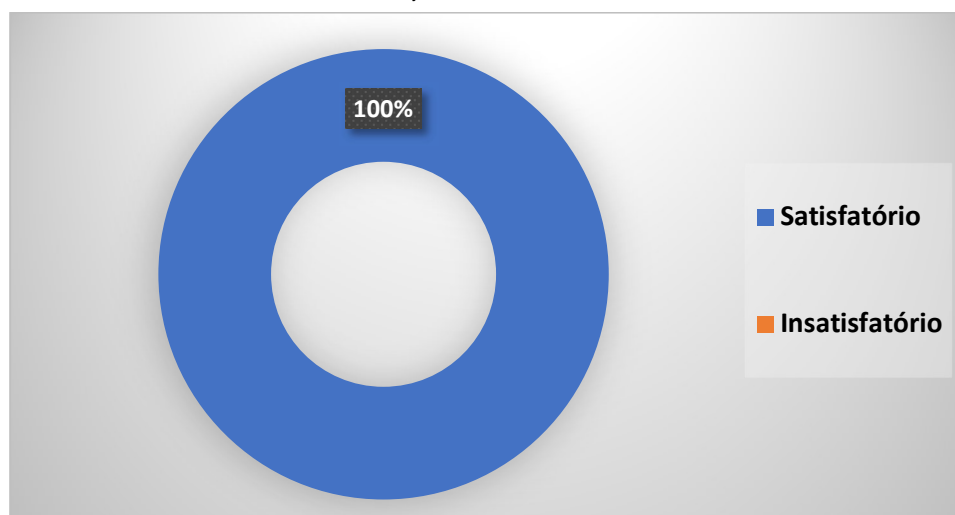
Tabela 9 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em empanados, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=07

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Empanados	497,7	432,6	582,8

Fonte: Sistema Harpya.

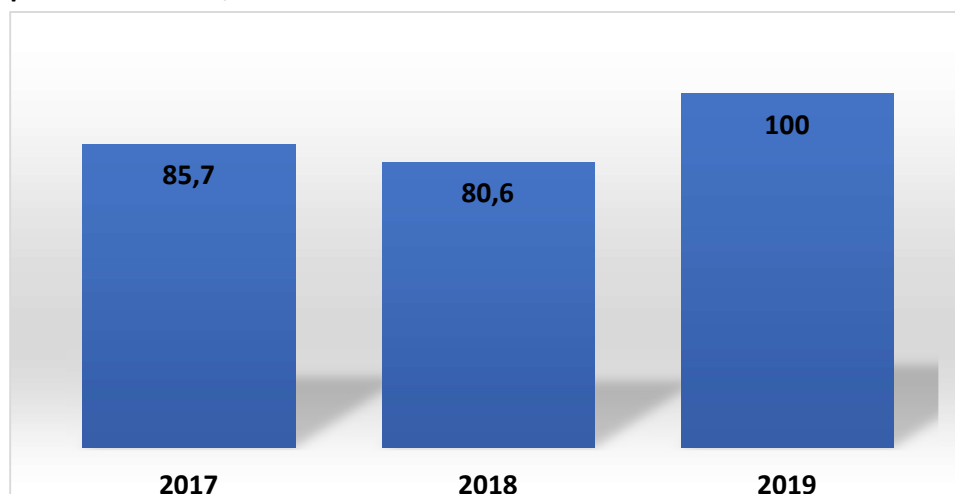
A Figura 14 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento

Figura 14 – Perfil das amostras analisadas de empanados quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=07



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 15 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para empanados nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=28, 2018=36 e 2019=07.



Fonte: Sistema Harpya.

do último valor pactuado para sódio em empanadas. Verifica-se que 100% (n=07) das análises encontraram valores satisfatórios, ou seja, abaixo do limite pactuado.

Quando se compara o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para essa categoria de alimentos das amostras analisadas em 2019 com as dos anos anteriores, verifica-se que houve melhoria no cumprimento da meta em 2019 em relação tanto a 2017 quanto a 2018 (Figura 15).

3.8. Teor de Sódio em Hamburgueres

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, foram identificadas 20 amostras de hamburgueres coletadas e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas nos estados de GO (n=12; 60%), MG (n=05; 25%) e SC (n=03; 15%). As análises foram realizadas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 10 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. A última pactuação para teor de sódio em hamburgueres, referente ao ano de 2017, estabeleceu o limite máximo de 740mg/100g do produto. Assim, o valor médio encontrado está abaixo do pactuado.

Na Figura 16, que apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao

atendimento do último valor pactuado para sódio em hamburgueres, observa-se que somente 65% (n= 13) das análises apresentaram resultados satisfatórios.

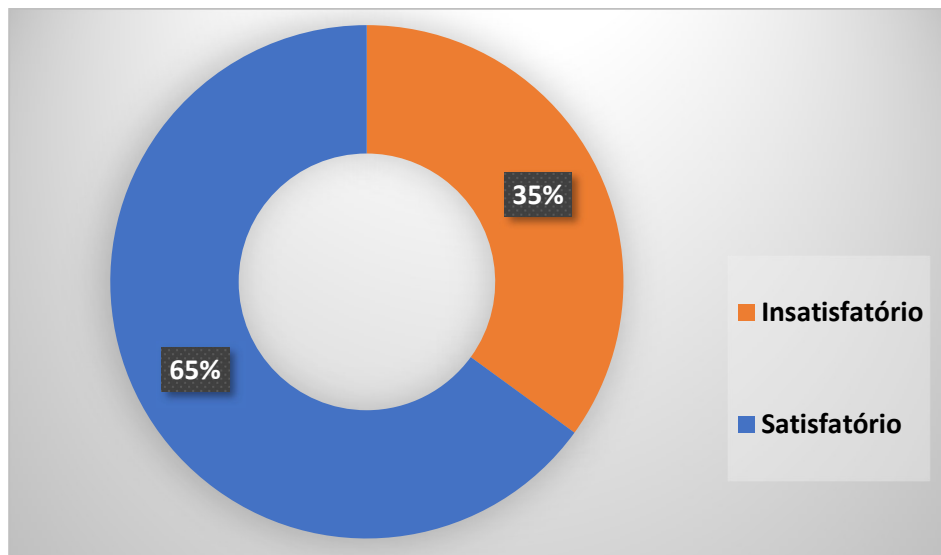
Tabela 10 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em hamburgueres, expressos em mg de sódio / 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=20

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Hamburgueres	704	376,7	1082,5

Fonte: Sistema Harpya.

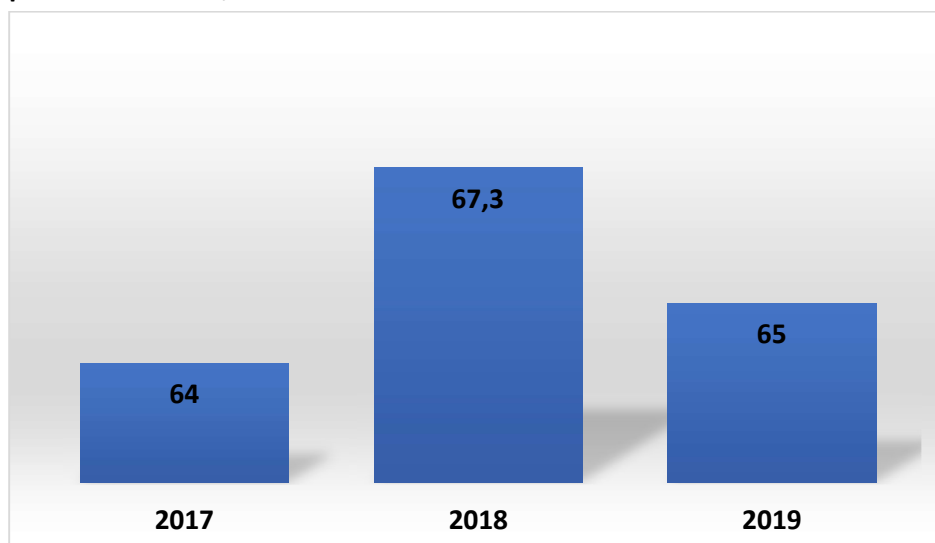
A Figura 17 mostra que em 2019 houve redução no percentual de cumprimento da meta de sódio em hamburgueres em comparação com 2018.

Figura 16 – Perfil das amostras analisadas de hamburgueres quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=20



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 17 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para hamburgueres nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=25, 2018=55 e 2019=20.



Fonte: Sistema Harpya.

3.9. Teor de Sódio em Linguiças

Após a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 56 amostras de linguiças analisadas quanto ao teor de sódio.

Nesta categoria, há metas diferentes pactuadas para linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente (1500mg/ 100g), linguiças cozidas conservadas em refrigeração (1210mg/ 100g) e linguiças frescas (970mg/ 100g). Dessa forma, as linguiças foram categorizadas para que se pudesse proceder a análise do perfil de adequação quanto ao teor de sódio. Com relação ao tipo, verifica-se que 60,7% das amostras eram linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente (n=34), 32,1% linguiças frescas (n=18) e 7,1% linguiças cozidas conservadas em refrigeração (n=04).

As coletas foram realizadas em 04 estados: RJ (n=28; 50%), GO (n=21; 37,5%), SC (n=05; 8,9%) e MG (n=02; 3,6%). Já as análises foram feitas pelo INCQS (n=28; 50%) e pelos Lacens de GO (n=21; 37,5%), SC (n=05; 8,9%) e MG (n=02; 3,6%).

A Tabela 11 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio

encontrados para cada categoria de linguissa e para linguissas de modo geral. As medianas encontradas para as linguissas cozidas conservadas em refrigeração e linguissas frescas estavam acima dos últimos valores pactuados para esses tipos de linguissa.

Tabela 11 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em linguissas, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=56

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Linguissas (geral)	1403,5	702	1872,5
Linguissas cozidas (temp. ambiente)	1458,0	948	1678
Linguissas cozidas (refrigeração)	1456,5	1399	1480
Linguissas frescas	1065,5	702	1872,5

Fonte: Sistema Harpya.

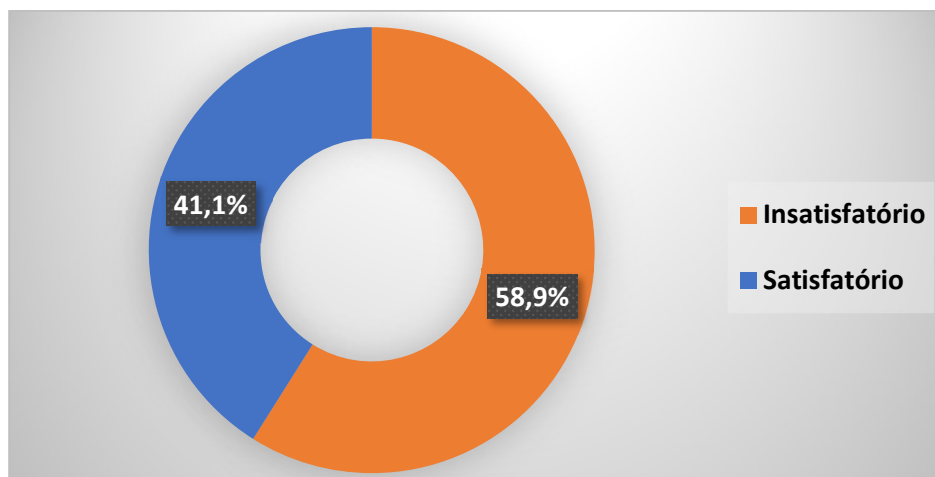
A Figura 18 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado de sódio para as

linguiças. Nota-se que somente 41,1% (n= 23) das análises encontraram resultados satisfatórios, com teores de sódio abaixo dos valores pactuados. Os percentuais de adequação em relação à meta por tipo de linguiça foram: 52,9% (n=18) para linguiças cozidas conservadas em temperatura ambiente; 27,8% (n=05) para linguiças

frescas; e no caso das linguiças cozidas conservadas em refrigeração não houve amostra com resultado satisfatório.

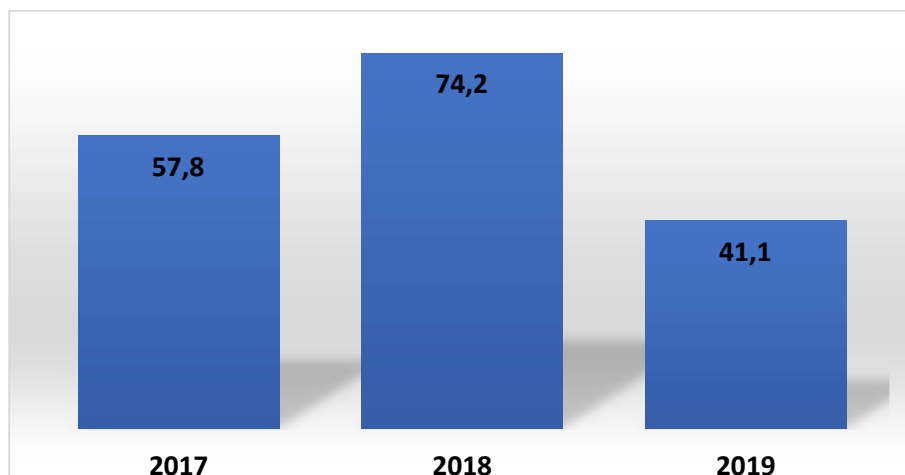
A Figura 19 indica que o percentual de cumprimento da meta de sódio de linguiças em 2019 está menor que os percentuais encontrados em 2018 e 2017, havendo uma importante redução no último ano.

Figura 18 – Perfil das amostras analisadas de linguiças quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=56



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 19 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para linguiças nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=64, 2018=120 e 2019=56.



Fonte: Sistema Harpya.

3.10. Teor de Sódio em Macarrões Instantâneos

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, foram identificadas 19 amostras de macarrões instantâneos analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas nos estados de MG (n=12; 63,2%) e GO (n=07; 36,8%). As análises foram feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 12 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. A última pactuação para teor de sódio em macarrões instantâneos, referente ao ano de 2018, estabeleceu o limite máximo de 1840mg/100g do produto. Assim, o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

A Figura 20 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em macarrões instantâneos. Observa-se que 100% (n= 19) das análises apresentaram resultados satisfatórios.

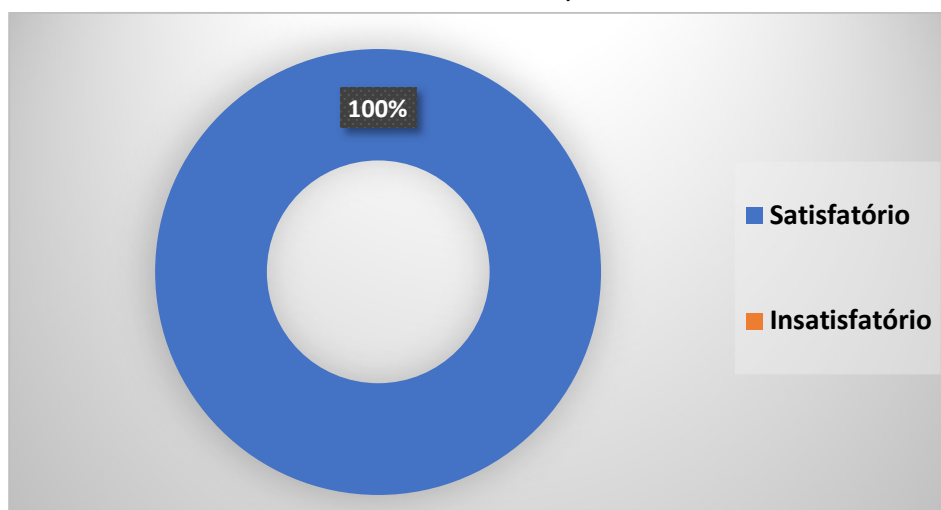
Tabela 12 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em macarrões instantâneos, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=19

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Macarrões instantâneos	1578,8	1077,6	1827,1

Fonte: Sistema Harpya.

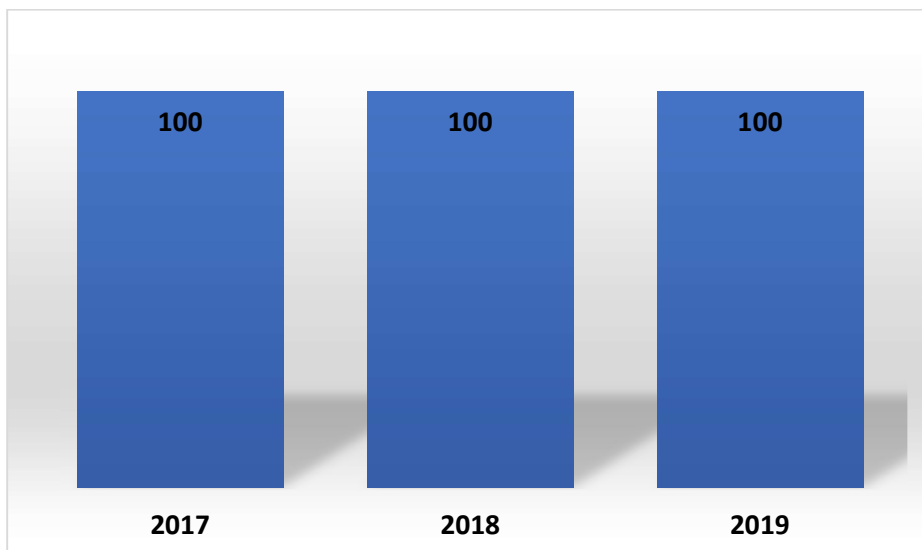
A Figura 21 mostra que o percentual de cumprimento da meta de sódio de macarrões manteve-se em 100% em 2017, 2018 e 2019.

Figura 20 – Perfil das amostras analisadas de macarrões instantâneos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=19



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 21 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para macarrões instantâneos nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=10, 2018=05 e 2019=19.



Fonte: Sistema Harpya.

3.11. Teor de Sódio em Maioneses

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na seção 2, foram identificadas 14 amostras de maionese analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas nos estados de DF (n=10; 71,4%), CE (n=02; 14,3%) e SC (n=02; 14,3%). As análises foram feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 13 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. A última pactuação para teor de sódio em maioneses, referente ao ano de 2014, estabeleceu o limite máximo de 1051mg/100g do produto. Dessa forma, o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

A Figura 22 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento

do último valor pactuado para sódio em maioneses. Observa-se que 100% (n= 14) das análises apresentaram resultados satisfatórios.

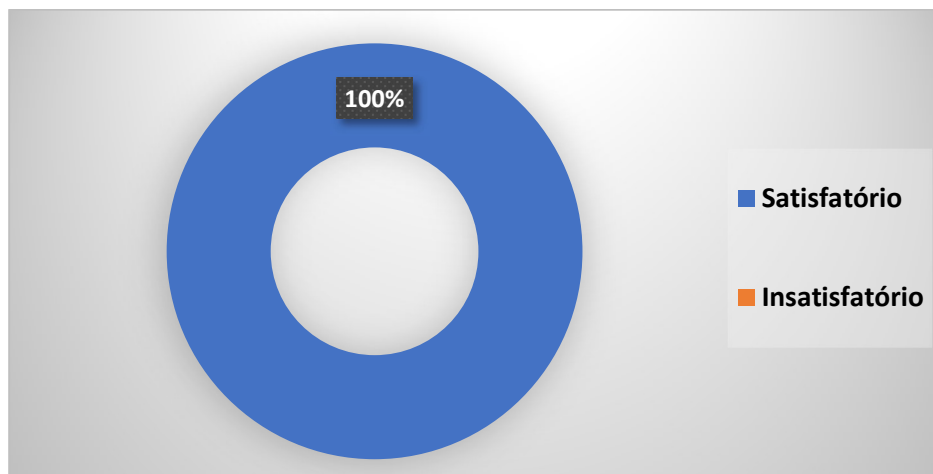
Tabela 13 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em maioneses, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=14

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Maioneses	811,1	486,7	954,2

Fonte: Sistema Harpya.

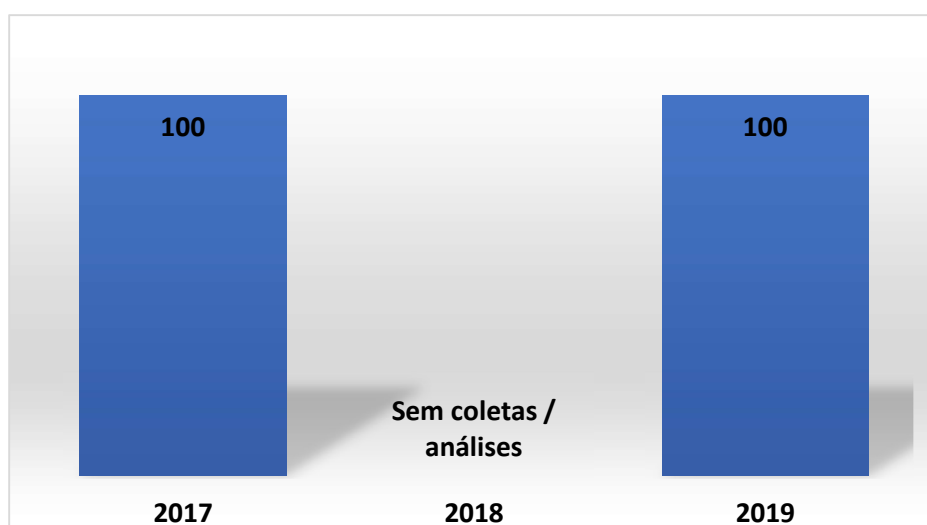
A Figura 23 mostra que o percentual de cumprimento da meta de sódio dessa categoria manteve-se em 100% em 2017 e 2019. Em 2018 não houve coleta e análise do teor de sódio em maioneses.

Figura 22 – Perfil das amostras analisadas de maioneses quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=14



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 23 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para maioneses nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=09, 2018=00 e 2019=14.



Fonte: Sistema Harpya.

3.12. Teor de Sódio em Margarinas

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 03 amostras de margarinas coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio. As coletas e análises foram realizadas no estado do CE.

A Tabela 14 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está abaixo do último limite

máximo pactuado, em 2015, que é de 715mg/100g do produto.

Tabela 14 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em margarinas, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=03

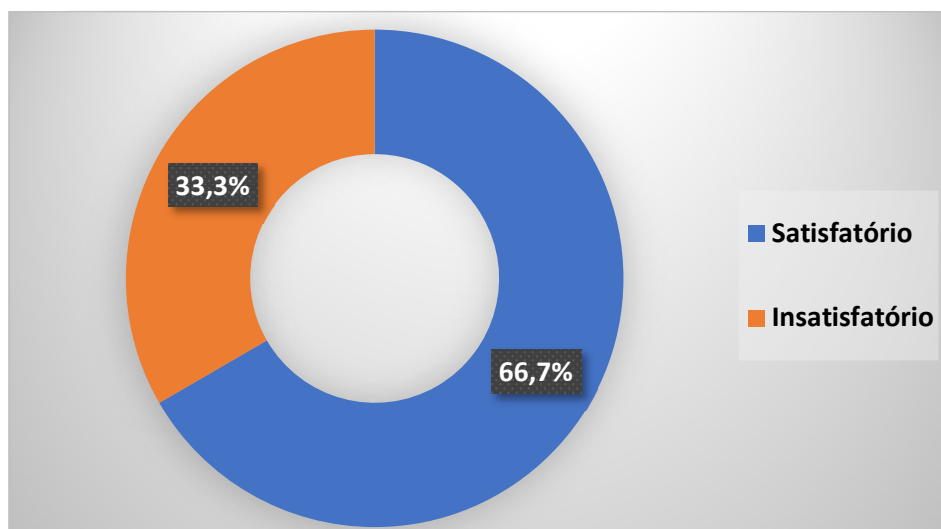
	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Margarinas	640	600	1050

Fonte: Sistema Harpya.

A Figura 25 mostra que o percentual de cumprimento da meta de sódio para margarinas teve uma redução em 2019, quando se compara com os anos anteriores. No entanto, é importante ponderar o

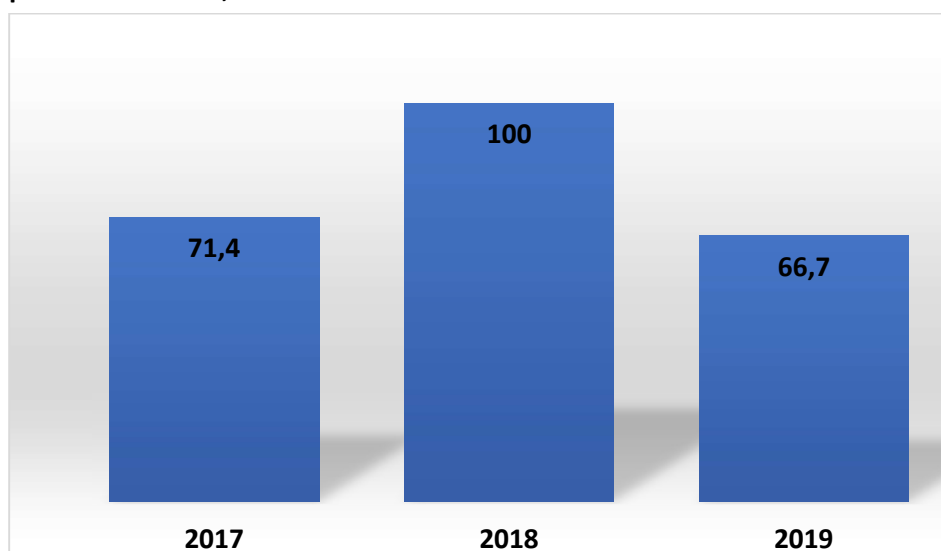
pequeno número de amostras analisadas em 2018 (n=01) e 2019 (n=03), o que prejudica a representatividade do dado e seu uso em comparações.

Figura 24 – Perfil das amostras analisadas de margarinas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=03



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 25 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para margarinas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=07, 2018=01 e 2019=03.



Fonte: Sistema Harpya.

3.13. Teor de Sódio em Mortadelas

Após a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya,

descritos na seção 2, foram identificadas 23 amostras mortadelas coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio.

Para esta categoria, há metas diferentes pactuadas para mortadelas conservadas em: temperatura ambiente (1350mg/100g) e refrigeração (1180mg/100g). No banco de 2019, não foram identificadas amostras de mortadelas conservadas em temperatura ambiente.

As coletas foram realizadas nos estados de GO (n=18; 78,3%) e SC (n=04; 17,4%), com 01 amostra sem informação do local de coleta (4,3%). As análises foram realizadas pelos Lacens de GO (n=18; 78,3%), SC (n=04; 17,4%) e PA (n=01, 4,3%).

Na Tabela 15, que apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria, verifica-se que a mediana das mortadelas conservadas sob refrigeração estava acima da pactuação.

Na Figura 26, que apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao

atendimento do último valor pactuado de sódio para a categoria de mortadela, nota-se que somente 01 amostra (4,3%) apresentou resultado abaixo do limite pactuado.

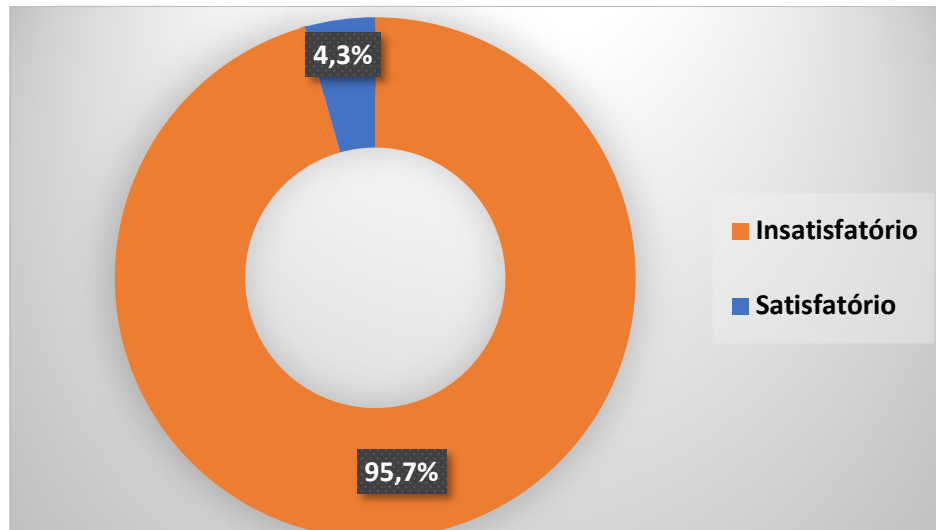
Tabela 15 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em bolos, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019.n=23

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Mortadelas (refrigeração)	1577,5	1137	2438,1

Fonte: Sistema Harpya.

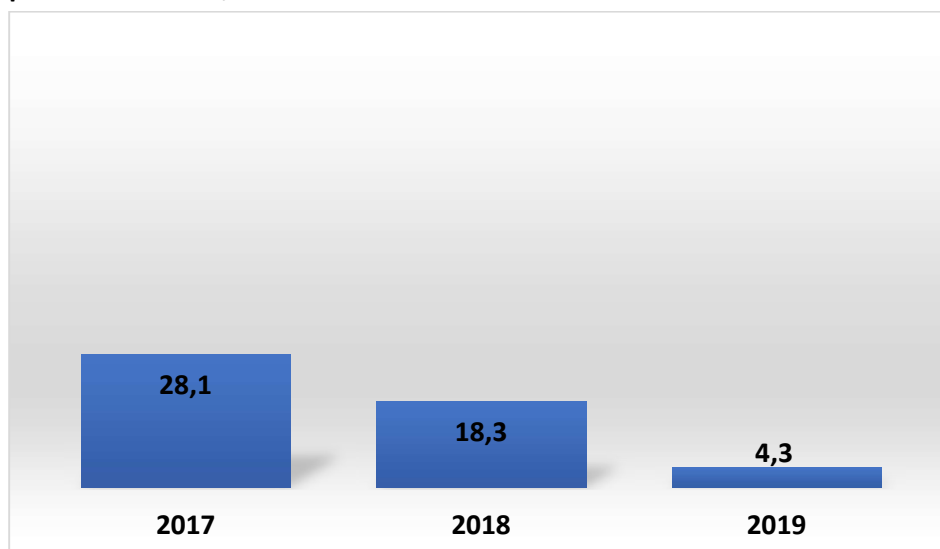
Verifica-se, na Figura 27, que o percentual de cumprimento da meta de sódio em mortadelas sempre esteve abaixo de 30% e vem reduzindo ao longo dos anos.

Figura 26 – Perfil das amostras analisadas de mortadelas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=23



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 27 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para mortadelas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=32, 2018=82 e 2019=23.



Fonte: Sistema Harpya.

3.14. Teor de Sódio em Pães de Forma

A aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya, descritos na metodologia, levaram à identificação de 81 amostras de pães de forma coletadas e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram feitas em 04 estados: GO (n=31; 38,3%), MG (n=17;21%), SC (n=12; 14,8%) e RJ (n=08; 9,9%), com 13 amostras (16%) sem informação do local de coleta. Já as análises foram realizadas pelos Lacens dos estados de GO (n=31; 38,3%), MG (n=17;21%), SC (n=12; 14,8%) e PA (n=13;16%) e pelo INCQS (n=08; 9,9%).

A Tabela 16 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados em pães de forma. Considerando que a última pactuação de teor de sódio nesta categoria, referente a 2018, estabeleceu o limite máximo de 420mg/100g do produto, verifica-se que o valor médio encontrado está abaixo do valor pactuado.

A Figura 28, que apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em pães de forma, mostra que 54,3% (n=44) das análises encontraram valores satisfatórios.

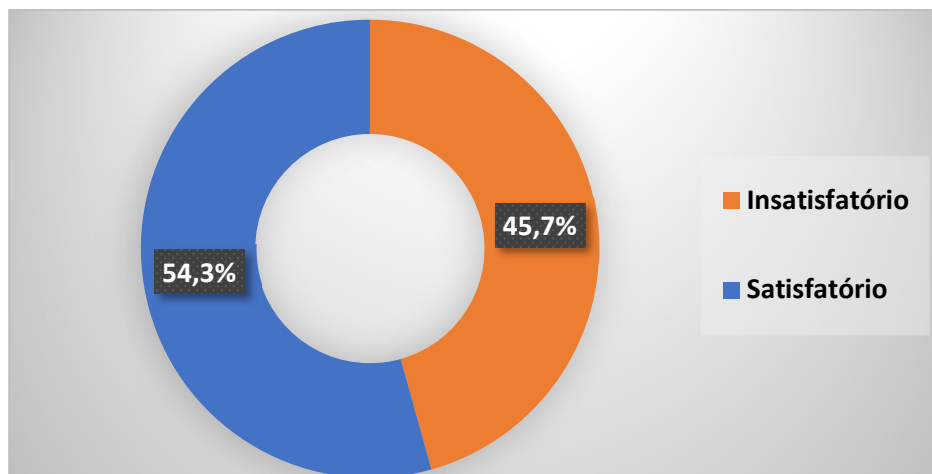
Tabela 16 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em pães de forma, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=81

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Pães de forma	410	127	652

Fonte: Sistema Harpya.

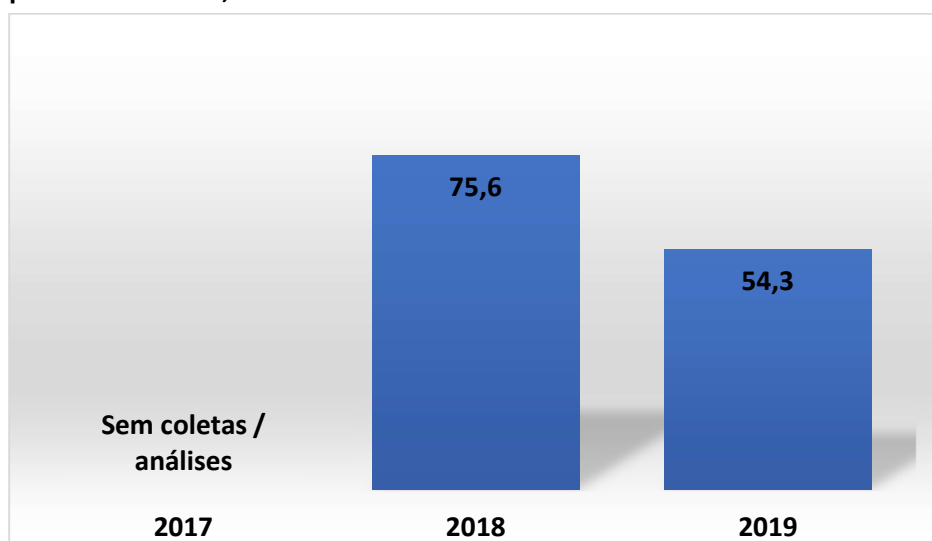
A Figura 29 mostra que houve redução no percentual de cumprimento da meta de sódio em pães de forma quando se compara os resultados de 2019 com os de 2018. Não houve coleta e análise de sódio nesta categoria de alimentos em 2017.

Figura 28 – Perfil das amostras analisadas de pães de forma quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=81



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 29 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para pães de forma nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=00, 2018=78 e 2019=81.



Fonte: Sistema Harpya.

3.15. Teor de Sódio em Presuntos Cozidos e de Aves, Apresuntados e Fiambres (Presuntarias)

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 10 amostras de produtos de presuntaria coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio. As coletas e análises foram realizadas no estado do CE.

A Tabela 17 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está abaixo do último limite máximo pactuado, em 2017, que é de 1160mg/100g do produto.

A Figura 30 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em produtos de presuntaria. Nota-se 70% (n= 07) das análises com resultados satisfatórios.

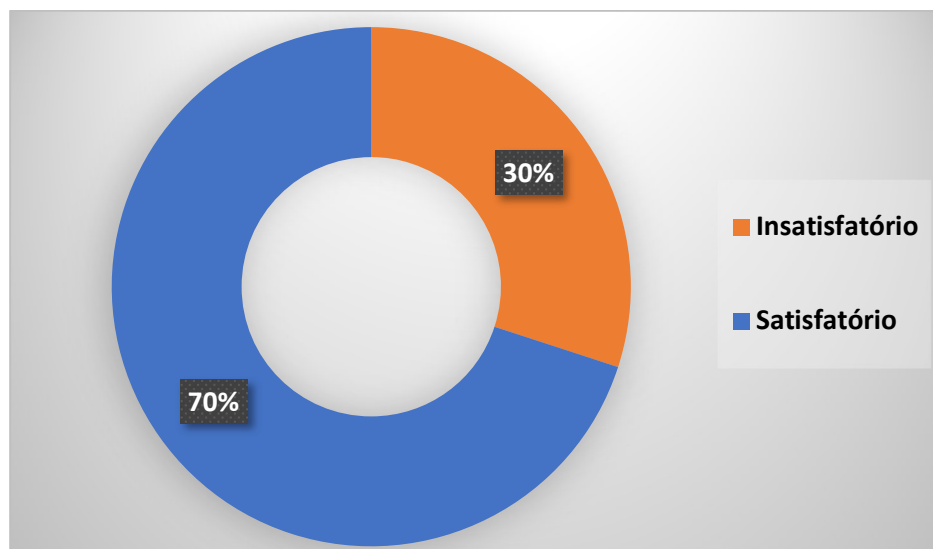
Tabela 17 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em produtos de presuntaria, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=10

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Presuntarias	992	809,4	1491,2

Fonte: Sistema Harpya.

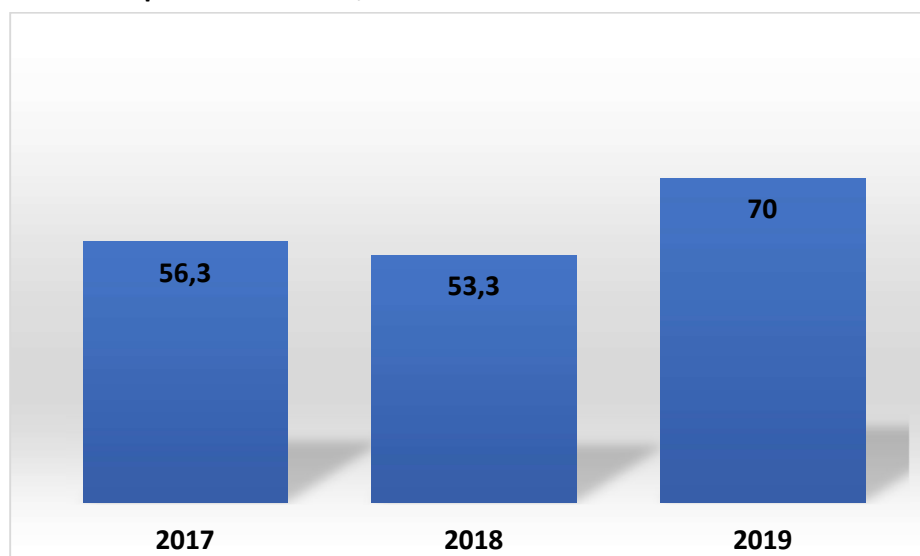
Quando se compara o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para essa categoria de alimentos das amostras analisadas em 2019 com as dos anos anteriores, verifica-se que houve melhoria no cumprimento da meta em 2019 em relação tanto a 2017 quanto a 2018 (Figura 31).

Figura 30 – Perfil das amostras analisadas de produtos de presuntaria quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=10



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 31 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para produtos de presuntaria nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=32, 2018=45 e 2019=10.



Fonte: Sistema Harpya.

3.16. Teor de Sódio em Queijos Muçarela

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 16 amostras de queijos muçarela coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram feitas em 03 estados: GO (n=09; 56,25%), SC (n=04; 25%) e MG (n=03; 18,75%). As análises foram realizadas nos Lacen destes estados.

A Tabela 18 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está acima do último limite máximo pactuado, em 2016, que é de 512mg/100g do produto.

A Figura 32 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em queijos muçarela. Verifica-se que apenas

43,8% das amostras analisadas continham teores de sódio abaixo do pactuado para esta categoria de alimentos.

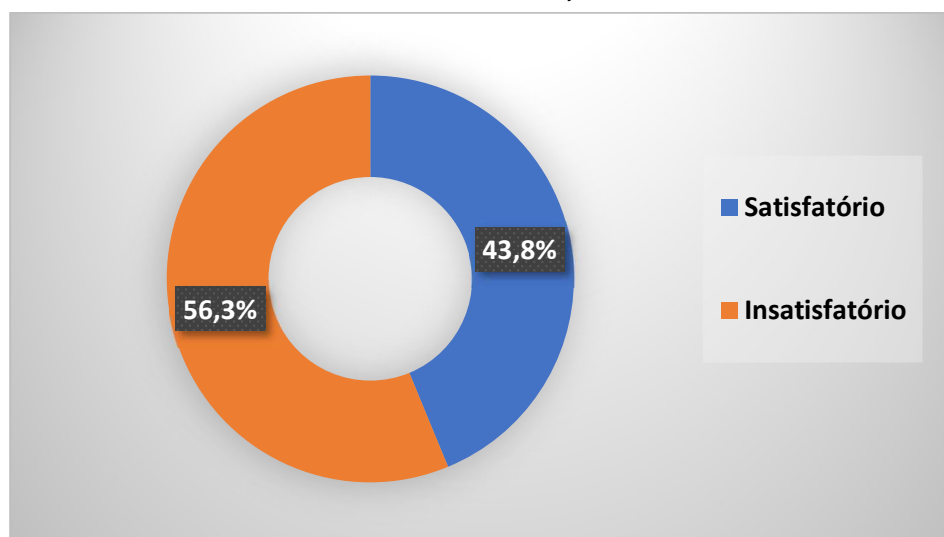
Tabela 18 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em queijos muçarela, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=16

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Queijos muçarela	626,7	276,3	1107,3

Fonte: Sistema Harpya.

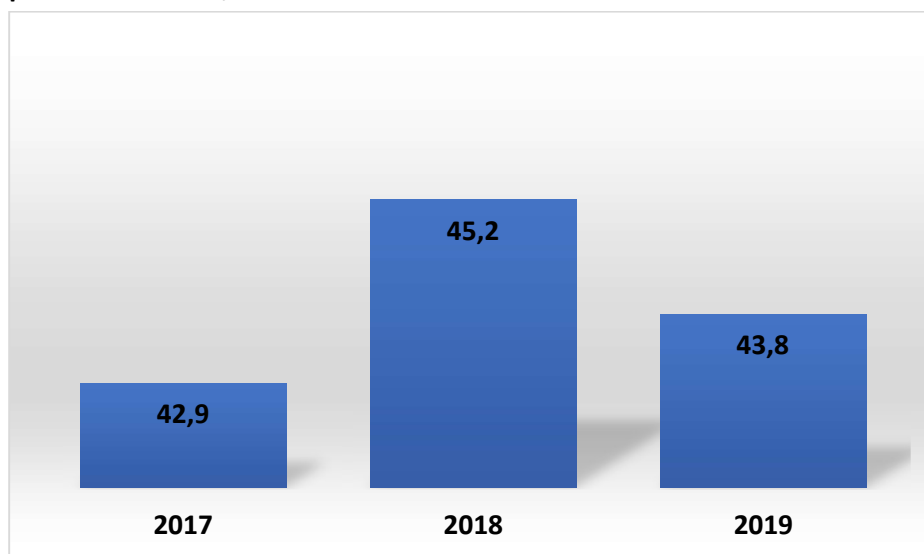
A Figura 33 indica que o percentual de cumprimento da meta de sódio para queijos muçarela de 2019 está menor do que o encontrado em 2017 e 2018. Ademais, esse percentual se manteve abaixo de 50% nos três anos analisados.

Figura 32 – Perfil das amostras analisadas de queijos muçarela quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=16



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 33 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para queijos muçarela nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=21, 2018=42 e 2019=16.



Fonte: Sistema Harpya.

3.17. Teor de Sódio em Requeijões

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 10 amostras de requeijões coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio. As coletas e análises foram realizadas no estado de GO.

A Tabela 19 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está acima do último limite máximo pactuado, em 2016, que é de 541mg/100g do produto.

A Figura 34 apresenta o perfil das amostras analisadas quanto ao atendimento do último valor pactuado para sódio em requeijões. Nota-se que apenas 40% (n= 04)

das análises apresentaram resultados satisfatórios.

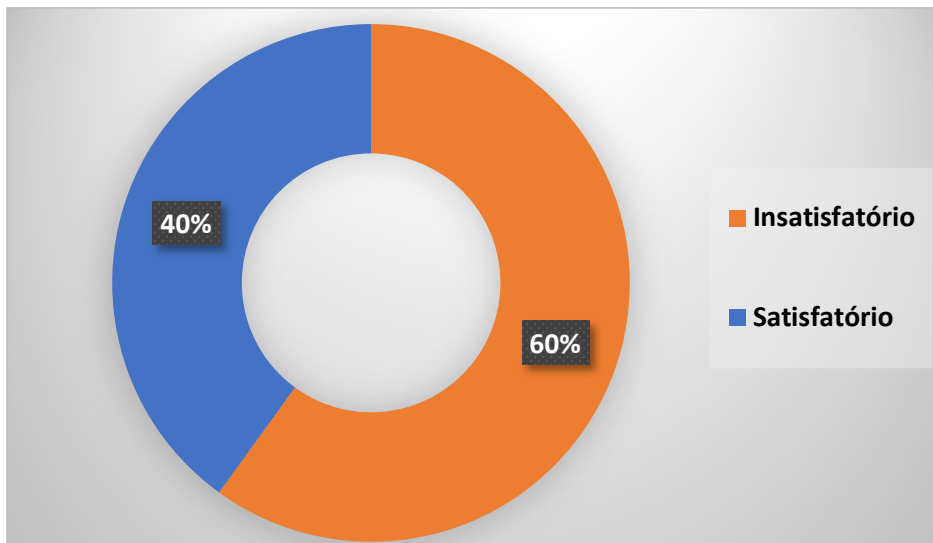
Tabela 19 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em requeijões, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=10

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Requeijões	566,7	393,3	746,7

Fonte: Sistema Harpya.

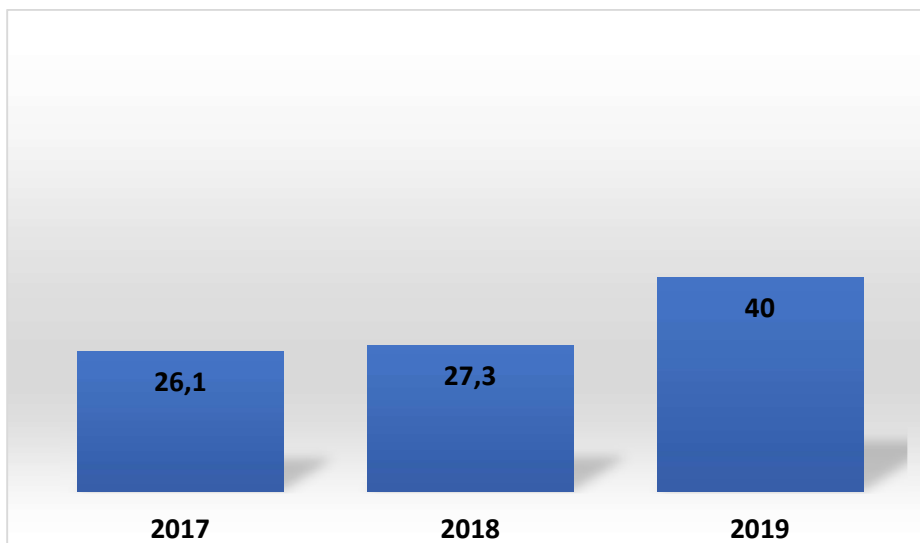
A Figura 35 indica que o percentual de cumprimento da meta de sódio para requeijões aumentou ao longo nos anos, porém, manteve-se abaixo de 40%.

Figura 34 – Perfil das amostras analisadas de requeijões quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=10



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 35 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para requeijões nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=23, 2018=11 e 2019=10.



Fonte: Sistema Harpya.

3.18. Teor de Sódio em Salgadinhos de Milho

Após aplicação dos filtros de interesse na base de dados do Sistema Harpya foram identificadas 31 amostras de salgadinhos de milho coletadas no comércio e analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas nos estados de DF (n=11; 35,5%), MG (n=10;

32,3%), GO (n=06; 19,4%) e SC (n=04; 12,9%). As análises foram feitas pelos Lacens desses estados.

A Tabela 20 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está abaixo do último limite máximo pactuado, em 2016, que é de 747mg/100g do produto.

Tabela 20 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em salgadinhos de milho, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=31

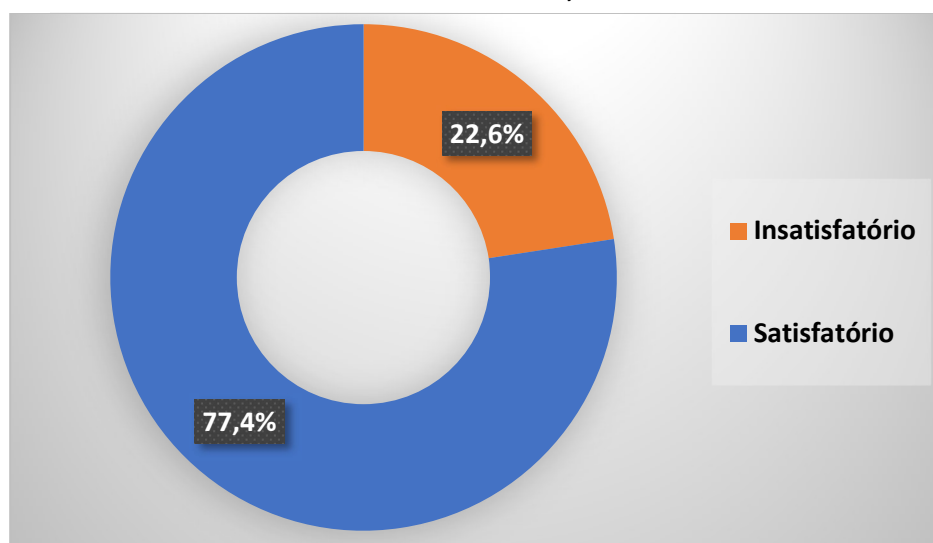
	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Salgadinhos de milho	631,2	130	1096

Fonte: Sistema Harpya.

Na Figura 36, que apresenta o perfil das amostras quanto ao atendimento à última pactuação para sódio em salgadinhos de milho, nota-se que 77,4% (n= 24) das análises apresentaram resultados satisfatórios.

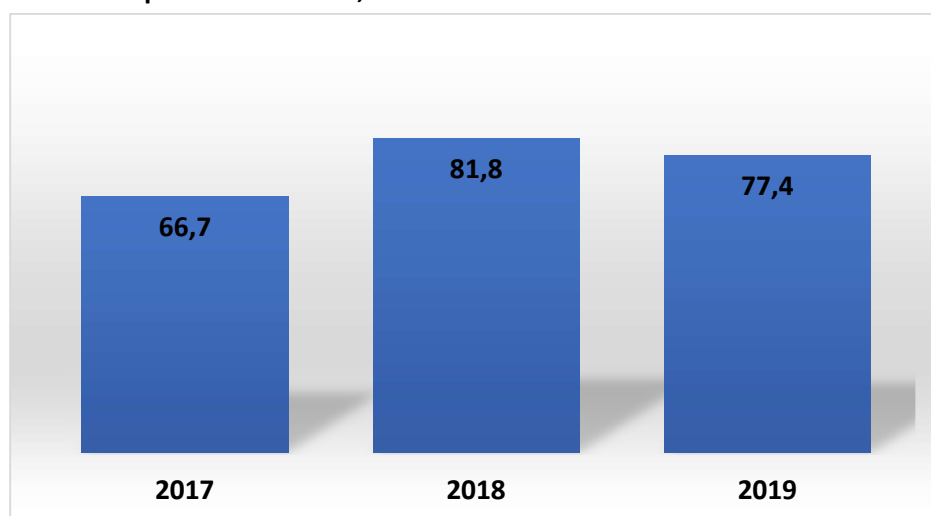
A Figura 37 mostra que no último ano houve redução no percentual de cumprimento da meta de sódio para a categoria de salgadinhos industrializados.

Figura 36 – Perfil das amostras analisadas de salgadinhos de milho quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=31



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 37 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para salgadinhos de milho nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=06, 2018=11 e 2019=31.



Fonte: Sistema Harpya.

3.19. Teor de Sódio em Salsichas

Após aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 28 amostras de salsichas analisadas quanto ao teor de sódio.

As coletas foram realizadas em GO (n=23; 82,1%) e SC (n=04; 14,3%), sendo que em 01 amostra (3,6%) não havia identificação do local de coleta. As análises foram realizadas pelos Lacens de GO (n=23; 82,1%), SC (n=04; 14,3%) e PA (n=01;3,6%).

A Tabela 21 mostra a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nesta categoria. O teor médio encontrado está abaixo do último limite máximo pactuado, em 2017, que é de 1120mg/100g do produto.

Na Figura 38, que apresenta o perfil das salsichas analisadas quanto ao atendimento ao valor pactuado para sódio, nota-se que 78,6% (n= 22) das amostras apresentaram resultados satisfatórios.

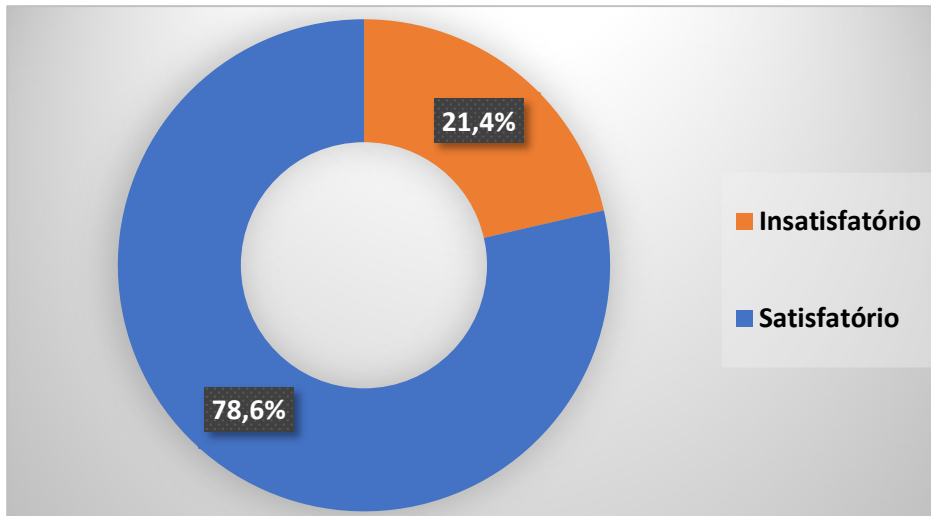
Tabela 21 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em salsichas, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=28

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Salsichas	886,1	408	1264

Fonte: Sistema Harpya.

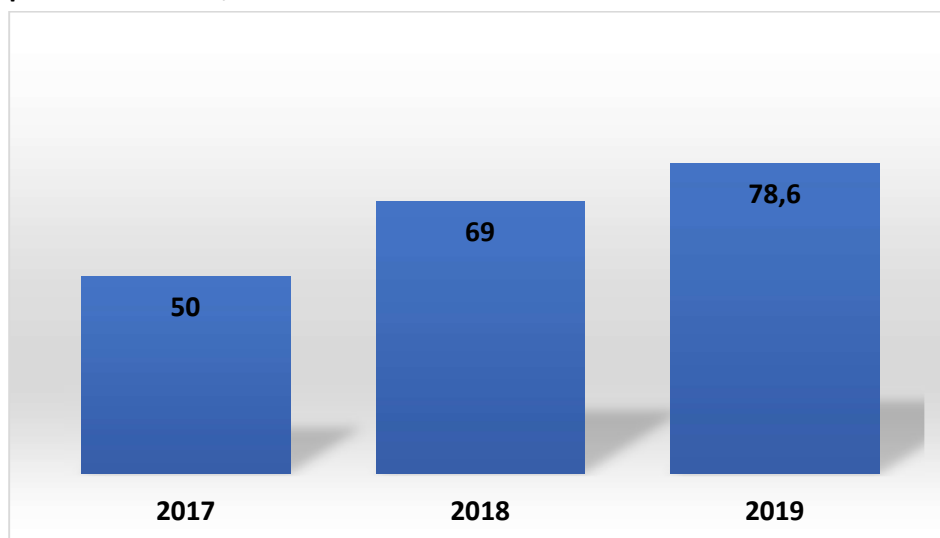
Na Figura 39, nota-se que o percentual de cumprimento da meta de sódio em salsichas vem aumentando ao longo dos anos.

Figura 38 – Perfil das amostras analisadas de salsichas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=28



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 39 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para salsichas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=30, 2018=42 e 2019=28.



Fonte: Sistema Harpya.

3.20. Teor de Sódio em Sopas

Após a aplicação dos filtros de interesse no banco do Sistema Harpya foram identificadas 94 amostras de sopas analisadas quanto ao teor de sódio.

Nesta categoria, há diferentes metas pactuadas para sopas (314mg/100ml do produto pronto para o consumo) e sopas individuais instantâneas (330mg/100ml do produto pronto para o consumo). Quanto ao tipo do produto, 79,8% (n=75) foram categorizados como sopas e 20,2% (n=19) como sopas individuais instantâneas.

As coletas foram realizadas em 06 estados: GO (n=44; 46,8%); MG (n=23; 24,5%); MS (n=16, 17%); RJ (n=05; 5,3%); SC (n=05; 5,3%) e RS (n=01; 1,1%). Já as análises foram realizadas pelos Lacens de GO (n=60; 63,8%), MG (n=23; 24,5%). SC (n=05; 5,3%) e pelo INCQS (n=06; 6,4%).

Na Tabela 22, que apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados para sopas, verifica-se que as medianas de sódio das sopas e das sopas individuais instantâneas estavam abaixo dos últimos limites máximos pactuados.

Tabela 22 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em sopas, expressos em mg de sódio por 100ml do produto pronto para o consumo. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=94

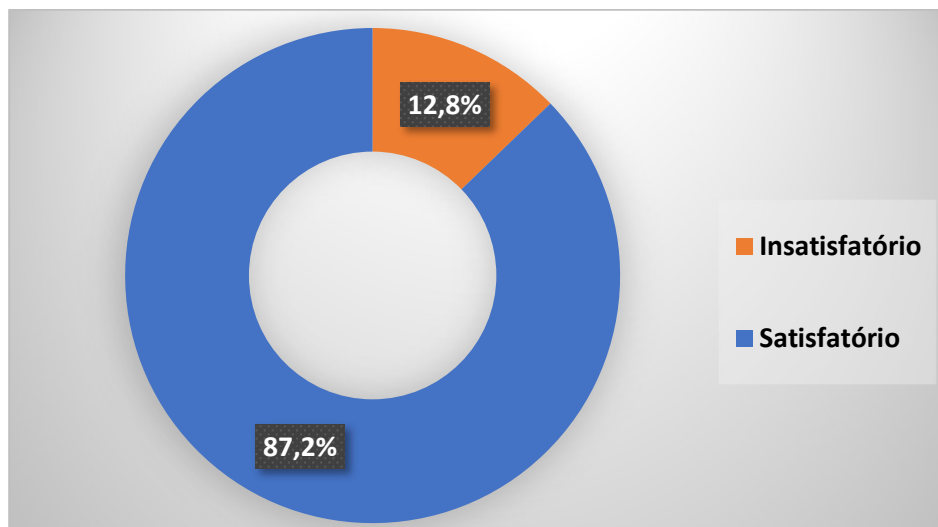
	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Sopas (geral)	260,8	137,2	420,8
Sopas	280,8	137,2	420,8
Sopas individuais	196,4	162	222,4

Fonte: Sistema Harpya.

Nota-se que 87,2% (n= 82) das análises encontraram resultados satisfatórios, com teores de sódio abaixo dos valores pactuados (Figura 40). Os percentuais de adequação em relação à meta por tipo de sopa foram: 84% (n=63) para sopas e 100% (n=19) para sopas individuais instantâneas.

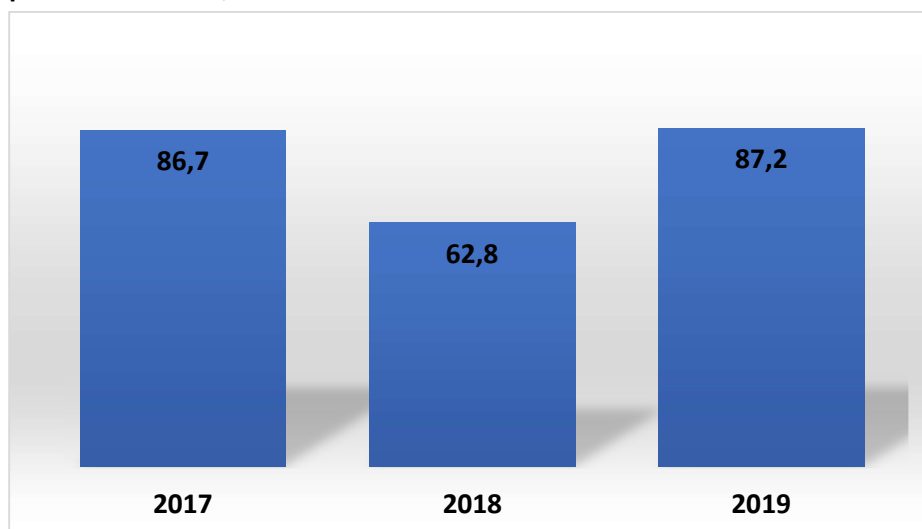
Na Figura 41, verifica-se que o percentual de cumprimento da meta de sódio em sopas no ano de 2019 está maior do que o encontrado em 2018 e 2017.

Figura 40 – Perfil das amostras analisadas de sopas quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=94



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 41 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para sopas nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=60, 2018=86 e 2019=94.



Fonte: Sistema Harpya.

3.21. Teor de Sódio em Temperos

Após a aplicação dos filtros de interesse na base de dados do Sistema Harpya foram identificadas 34 amostras de temperos analisadas quanto ao teor de sódio.

Nesta categoria, há metas diferentes pactuadas para temperos: em pasta (33134mg/100g), para arroz (32076mg/100g) e demais temperos (21775mg/100g). Quanto

ao tipo do produto, 58,8% (n=20) foram categorizados como temperos em pasta, 20,6% (n=07) como temperos para arroz e 20,6% (n=07) como demais temperos.

As coletas foram realizadas em 04 estados: MG (n=17; 50%); GO (n=12; 35,3%); RS (n=04; 11,8%); e SC (n=01; 2,9%). Já as análises foram realizadas pelos Lacens de MG (n=17; 50%), GO (n=12; 35,3%) e SC (n=01; 2,9%) e pelo INCQS (n=04; 11,8%).

A Tabela 23 apresenta a mediana e os valores mínimos e máximos de sódio encontrados nos temperos. As medianas dos três tipos de temperos estavam abaixo dos últimos limites máximos pactuados.

Nota-se que 73,5% (n= 25) das análises encontraram resultados de sódio abaixo dos valores pactuados (Figura 42). Os percentuais de adequação em relação à meta por tipo de produto foram: 85,7% (n=06) em temperos para arroz e demais temperos e 65% (n=13) em temperos em pasta.

A Figura 43 indica que o percentual de cumprimento do valor de sódio pactuado para essa categoria de alimentos em 2019 está menor do que nos anos anteriores. Porém, é importante ressaltar que em 2018 somente foi analisada 01 amostra de temperos, o que

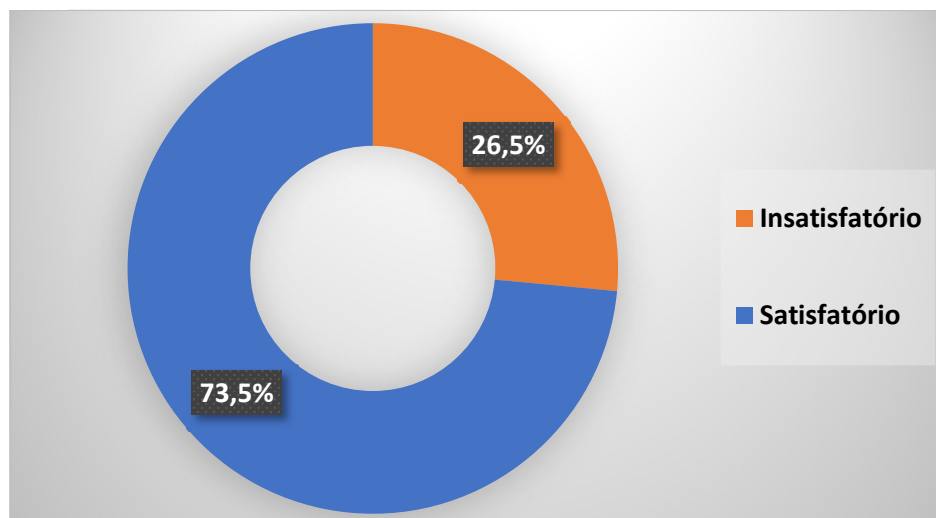
prejudica sua representatividade e o uso da informação na comparação com outros anos.

Tabela 23 - Mediana e valores mínimos e máximos de sódio encontrados em temperos, expressos em mg de sódio por 100g do produto. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=34

	Mediana	Valor mínimo	Valor máximo
Temperos (geral)	25730	8622	37920
Temperos em pasta	30548	15120	37920
Temperos para arroz	20000	14860	33878
Demais temperos	19027	8622	30693

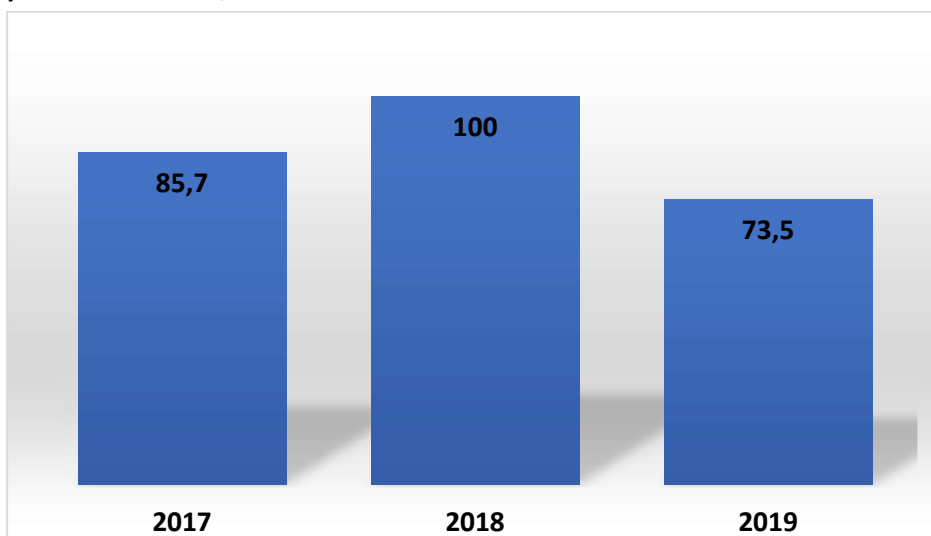
Fonte: Sistema Harpya.

Figura 42 – Perfil das amostras analisadas de temperos quanto ao atendimento à última meta de teor de sódio pactuada. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=34



Fonte: Sistema Harpya.

Figura 43 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada para temperos nos anos de 2017, 2018 e 2019. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2017-2019. Número de amostras analisadas por ano: 2017=07, 2018=01 e 2019=34.

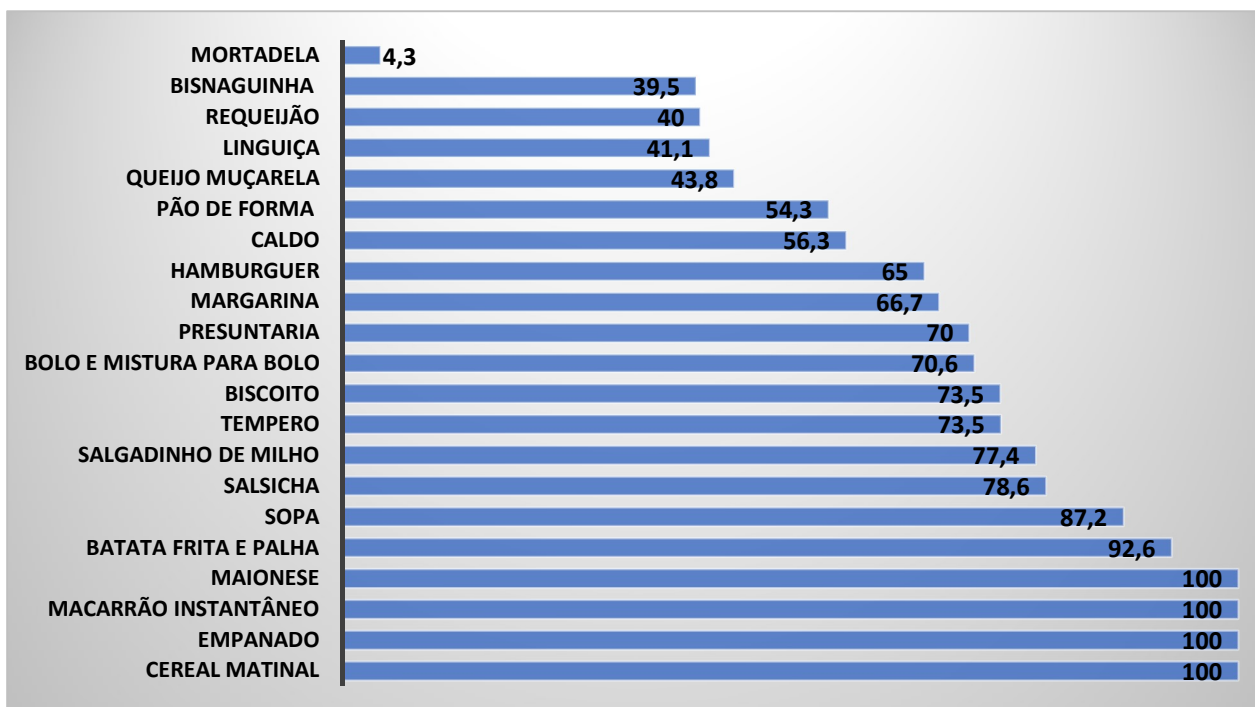


Fonte: Sistema Harpya.

A Figura 44 apresenta o percentual de adequação em relação à meta de sódio para todas as categorias de alimentos avaliadas. Observa-se que as categorias com menores percentuais de cumprimento do limite máximo pactuado são as de mortadelas,

bisnaguinhas, requeijões, linguiças e queijos muçarela. Já os cereais matinais, empanados, macarrões instantâneos e maioneses se destacam por apresentarem 100% das amostras com teores de sódio abaixo dos valores máximos estabelecidos.

Figura 44 - Percentual de cumprimento da meta de teor de sódio pactuada por categoria de alimentos. Monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados. Brasil, 2019. n=630



Fonte: Sistema Harpya.

4. Considerações Finais e Recomendações

O monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados é uma importante estratégia para avaliação da implementação do Plano Nacional de Redução de Sódio, permitindo que se verifique o cumprimento, por parte do setor regulado, da reformulação voluntária do conteúdo de sódio de categorias de alimentos consideradas prioritárias.

Apesar da relevância deste tipo de monitoramento, é necessário reconhecer suas limitações. O número de vigilâncias sanitárias estaduais e de laboratórios que indicam a possibilidade de colaborar com esse monitoramento nacional ainda é pequeno o que, conseqüentemente, afeta o número de amostras coletadas e analisadas. Assim, tanto a Anvisa quanto o Ministério da Saúde possuem o desafio de estudar diferentes formas de incentivo e apoio aos órgãos locais de vigilância sanitária e aos Lacen, vislumbrando o aprimoramento deste e de outros monitoramentos de alimentos.

Em 2019, 67% das amostras apresentaram teor de sódio satisfatório, ou seja, abaixo dos valores pactuados para cada categoria de alimentos. As categorias de cereais matinais, empanados, macarrões instantâneos e maioneses merecem

destaque, uma vez que apresentaram 100% das amostras com valores de sódio abaixo do estabelecido em pactuação.

Por outro lado, no ano de 2019, cerca de um terço das amostras não atenderam às pactuações relacionadas ao conteúdo de sódio, sendo que as mortadelas, as bisnaguinhas, os requeijões, as linguiças e os queijos muçarela foram as categorias com menores percentuais de cumprimento da meta. Destaca-se ainda que as mortadelas, os queijos muçarela e os requeijões estão mantendo um baixo percentual de cumprimento da meta ao longo dos últimos três anos e que as bisnaguinhas e as linguiças tiveram uma redução importante do cumprimento da meta de sódio no último ano em comparação com 2018.

Estes últimos resultados indicam a necessidade de intervenção articulada por parte do Ministério da Saúde e dos demais órgãos e setores envolvidos, para que os valores máximos de sódio, acordados por meio de Termos de Compromisso, sejam adequadamente cumpridos pela indústria de alimentos, o que permitirá disponibilizar para os consumidores alimentos industrializados melhores em relação ao conteúdo de sódio.

5. Referências

1. World Health Organization, 2014. Global Status Report on Noncommunicable Diseases. Geneva: WHO, 2014.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Painéis Saúde Brasil: mortalidade geral - Causas de óbito. Disponível em : <http://svs.aids.gov.br/dantps/centrais-de-conteudos/paineis-de-monitoramento/saude-brasil/mortalidade-geral/>. Acesso em 30/07/2020.
3. GBD 2015 Risk Factors Collaborators. Global, regional, and national comparative risk assessment of 79 behavioural, environmental and occupational, and metabolic risks or clusters of risks, 1990–2015: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2015. *Lancet*, 2016; 388(10053):1659-1724.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira - 2 ed., 1. reimpr - Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição - 1. ed., 1. reimpr. - Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
6. Mozaffarian D, Fahimi S, Singh GM, Micha R, Khatibzadeh S, Engell RE, Lim S, Danaei G, Ezzati M, Powles J, for the Global Burden of Diseases Nutrition and Chronic Diseases Expert Group (NUTRICODE). Global Sodium Consumption and Death from Cardiovascular Causes. *N Engl J Med* 2014;371:624-34.
7. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.
8. Sarno F, Claro RM, Levy RB, Bandoni DH, Monteiro CA. Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. *Rev Saúde Pública* 2013;47(3):571-8.
9. Mill JG, Malta DC, Machado IE, Pate A, Pereira CA, Jaime PC, Szwarcwald CL, Rosenfeld LG. Estimativa do consumo de sal pela população brasileira: resultado da Pesquisa Nacional de Saúde 2013. *Rev. bras. epidemiol.* [online]. 2019, vol.22, suppl.2.
10. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011 Disponível em: Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>.

11. World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. The Nutrition Challenge. WHO/FAO, 2018. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/277440/WHO-NMH-NHD-18.10-eng.pdf?ua=1>.
12. World Health Organization. Global Action Plan For The Prevention And Control Of Noncommunicable Diseases. 2013-2020. Geneva: WHO, 2013.
13. Schmidt MI, Duncan BB, Silva GA, Menezes AM, Monteiro CA, Barreto SM, ChorD, Menezes PR. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. The Lancet, [online] 9 May 2011.
14. Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement / Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Contributions de l'offre et de la demande à l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'alimentation –Oqali –Edition 2019. INRAE / ANSES, 2019.
15. Griffith R, O'Connell M, Smith K. The importance of product reformulation versus consumer choice in improving diet quality. Institute for Fiscal Studies IFS Working Paper W14/15. 2014.
16. Malta DC, Morais Neto OL, Silva Junior JB. Apresentação do plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil, 2011 a 2022. Epidemiol. Serv. Saúde [online]. 2011, vol.20, n.4.
17. Brasil. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios -- Brasília, DF: Caisan, 2014.

6. Anexos

Anexo 1 – Tabela com o perfil das amostras de batatas fritas e palhas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=27.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	34,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	40,9	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	43,76	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	53,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	64	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATAS PALITO PRÉ-FRITAS CONGELADAS	LACEN-MG	MG	64,1	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BATATA FRITA TIPO PALHA	LACEN-DF	DF	128	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA PALHA FRITA TRADICIONAL	LACEN-DF	DF	139,6	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama

BATATA FRITA ONDULADA COM TOQUE DE SAL	LACEN-DF	DF	244	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA FRITA ONDULADA	LACEN-GO	GO	252	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-DF	DF	261,2	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA PALHA	LACEN-DF	DF	310	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA PALHA	LACEN-GO	GO	330,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
BATATA PALHA	LACEN-DF	DF	344	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA FRITA LISA SABOR CHURRASCO	LACEN-SC	SC	357	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BATATA FRITA ONDULADA SABOR ORIGINAL COM SAL	LACEN-DF	DF	388,4	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA FRITA ONDULADA	LACEN-DF	DF	393,2	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA PALHA TRADICIONAL FRITA	LACEN-DF	DF	394,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA FRITA ONDULADA SABOR CHURRASCO	LACEN-SC	SC	451,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BATATA FRITA LISA SABOR PESTO COM PARMESÃO	LACEN-DF	DF	452	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BATATA FRITA ONDULADA	LACEN-GO	GO	456	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
BATATA FRITA ONDULADA SABOR ORIGINA	LACEN-GO	GO	492	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

BATATA FRITA ONDULADA	LACEN-SC	SC	498,5	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BATATA FRITA LISA SABOR FRANGO A PASSARINHO	LACEN-GO	GO	504	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
BATATA FRITA LISA	LACEN-SC	SC	517	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BATATA FRITA ONDULADA COM QUEIJO	LACEN-GO	GO	588	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
BATATA FRITA ONDULADA SABOR CEBOLA E SALSA	LACEN-GO	GO	620	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2016): 529mg/100g

Anexo 2 – Tabela com o perfil das amostras de biscoitos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=49.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
BISCOITO RECHEADO COM LEITE CONDENSADO	LACEN-CE	CE	116,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE AO LEITE	LACEN-GO	GO	133,3	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO SABOR BAUNILHA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	140	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO SABOR LIMÃO	LACEN-GO	GO	140	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO COM LEITE	LACEN-DF	DF	154,7	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
WAFER COM RECHEIO SABOR ABACAXI	LACEN-CE	CE	155,7	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO RECHEADO SABOR DOCE DE LEITE	LACEN-GO	GO	163,3	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
WAFER SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO	LACEN-CE	CE	169	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO RECHEADO SABOR LIMÃO	LACEN-CE	CE	176	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE	LACEN-DF	DF	176	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
WAFER SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR BAUNILHA	LACEN-CE	CE	179,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama

BISCOITO RECHEADO COM RECHEIO SABOR LIMÃO	LACEN-DF	DF	202,7	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO	LACEN-DF	DF	218,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO	LACEN-DF	DF	222,7	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO	LACEN-DF	DF	224	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE	LACEN-DF	DF	228	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO CO RECHEIO SABOR MORANGO	LACEN-DF	DF	236,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR BAUNILHA	LACEN-GO	GO	240	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	240	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO DOCE RECHEADO SABOR MORANGO	LACEN-GO	GO	250	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE	LACEN-DF	DF	260,3	Satisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO	LACEN-GO	GO	266,7	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA	LACEN-DF	DF	269,3	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	290	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO	LACEN-DF	DF	296,7	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama

BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR MORANGO	LACEN-GO	GO	303,3	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO DOCE MARIA	LACEN-CE	CE	224,3	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO DOCE MARIA	LACEN-SC	SC	246,2	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO DOCE MAIZENA	LACEN-GO	GO	256,7	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO DOCE MAIZENA	LACEN-CE	CE	283,3	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL	LACEN-SC	SC	309,1	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL	LACEN-SC	SC	336,1	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO DOCE MARIA	LACEN-CE	CE	342,7	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO DOCE MARIA	LACEN-SC	SC	344,4	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO DOCE MAIZENA	LACEN-CE	CE	367,7	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO DOCE MARIA SABOR CHOCOLATE	LACEN-CE	CE	373	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO DOCE SABOR ARTIFICIAL TIPO MARIA	LACEN-SC	SC	473,2	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

BISCOITO SALGADO COM CEREAIS MULTIGRÃOS	LACEN-SC	SC	445,6	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL	LACEN-SC	SC	578,7	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL	LACEN-CE	CE	592	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER AMANTEIGADO	LACEN-CE	CE	624,7	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	LACEN-CE	CE	624,7	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL	LACEN-CE	CE	650,3	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	LACEN-GO	GO	653,3	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	LACEN-GO	GO	726,7	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	LACEN-GO	GO	726,7	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO SALGADO	LACEN-GO	GO	829,2	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO ÁGUA E SAL	LACEN-GO	GO	886,7	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISCOITO CRACKER SALGADO - SEM LACTOSE	LACEN-GO	GO	1303,3	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005

* Referente à última meta pactuada (2014):

- Categoria 1: Biscoitos salgados (tipo cream cracker, água e sal e água): 699mg/100g;
- Categoria 2: Biscoitos doces sem recheio (tipo maria e maisena): 359mg/100g; e
- Categoria 3: Biscoitos doces recheados: 265mg/100g.

Anexo 3 – Tabela com o perfil das amostras de bisnaguinhas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=43.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	120	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	136	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	142	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-PA	NI	253,9	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-SC	SC	268,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	272	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	292	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-SC	SC	302,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	308	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-SC	SC	323,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISNAGUINHA C/ CENOURA E MANDIOQUINHA	LACEN-SC	SC	327,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	328	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005

BISNAGUINHA C/ CENOURA E MANDIOQUINHA	LACEN-SC	SC	333,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	336	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-MG	MG	342,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-MG	MG	343,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-MG	MG	343,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	356	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	356	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	358	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	364	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	366	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	374	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	378	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BISNAGUINHA C/ CENOURA E MANDIOQUINHA	LACEN-MG	MG	379	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-MG	MG	384,6	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	388	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-PA	NI	389,2	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	394	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	396	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-PA	NI	403,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	406	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	417,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	417,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	418	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	420	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	432	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	440	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	496,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	503,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	526,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005

BISNAGUINHA	LACEN-GO	GO	548	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama.4a ed.2005
BISNAGUINHA	LACEN-PA	NI	551,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2018): 350mg/100g

NI: Não informado

Anexo 4 – Tabela com o perfil das amostras de bolos e misturas para o preparo de bolos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=17.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
BOLO DE NOZES COM CALDA SABOR NOZES	LACEN-SC	SC	160,1	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	228,3	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO DE COCO	LACEN-GO	GO	246,7	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR LARANJA	LACEN-SC	SC	248,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO SABOR COCO PARA DIETA COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE	LACEN-GO	GO	263,3	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR LARANJA	LACEN-GO	GO	278,3	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR LARANJA	LACEN-GO	GO	290	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO DE LARANJA	LACEN-SC	SC	307,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO SABOR CHOCOLATE E BAUNILHA	LACEN-SC	SC	308,1	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO INTEGRAL SABOR BANANA	LACEN-SC	SC	442,2	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official

						Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	493,3	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR BAUNILHA COM RECHEIO DE MORANGO	LACEN-GO	GO	195	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR DE BAUNILHA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	241,7	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	243,3	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
BOLO SABOR BAUNILHA COM GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE	LACEN-SC	SC	259	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
BOLO SABOR BAUNILHA COM GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE	LACEN-GO	GO	278,3	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a ed. 2005
MISTURA PARA BOLO SABOR ARTIFICIAL DE BAUNILHA	LACEN-CE	CE	393,8	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama

*Referente à última meta pactuada (2014):

- Categoria 1: Bolo pronto sem recheio - 332mg/100g;
- Categoria 2: Bolo pronto com recheio - 242mg/100g;
- Categoria 3: Mistura para bolos aerados - 398mg/100g; e
- Categoria 4: Mistura para bolo cremoso - 295mg/100g.

Anexo 5 – Tabela com o perfil das amostras de caldos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=16.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
PREPARADO PARA CALDO DE LEGUMES	LACEN-MG	MG	735,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE CARNE	LACEN-MG	MG	928,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA	LACEN-MG	MG	949,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR COSTELA	LACEN-GO	GO	960	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE DE COSTELA BOVINA	LACEN-SC	SC	974	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	981,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR PICANHA	LACEN-MG	MG	1008	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO SABOR GALINHA	LACEN-GO	GO	1012	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE DE GALINHA CAPIRA	LACEN-SC	SC	1022	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

PREPARADO PARA CALDO DE CARNE	LACEN-MG	MG	1045,6	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA	LACEN-MG	MG	1069,3	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA	LACEN-GO	GO	1091	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
PREPARADO PARA CALDO SABOR CARNE DE GALINHA CAIPIRA	LACEN-GO	GO	1096	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE CARNE	LACEN-GO	GO	1106	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
PREPARO PARA CALDO SABOR CARNE DE GALINHA	LACEN-GO	GO	1109	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA	LACEN-GO	GO	1127	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

*Referente à última meta pactuada (2015):

- Categoria 1: Caldos líquidos e em gel - 865mg/porção (diluição para preparar 250ml de caldo); e
- Categoria 2: Caldos em pó e cubo - 1025mg/porção (diluição para preparar 250ml de caldo).

Anexo 6 – Tabela com o perfil das amostras de cereais matinais analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=32.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
CEREAL MATINAL DE ARROZ, TRIGO E MILHO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	180	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
CEREAL INTEGRAL	LACEN-MG	MG	205	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	INCQS	RJ	223	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE	LACEN-MG	MG	227,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	INCQS	RJ	233	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
FLOCOS DE TRIGO, AVEIA INTEGRAL, ARROZ E MILHO	INCQS	RJ	243	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL DE AVEIA, MILHO, ARROZ E TRIGO SABOR CHOCOLATE	INCQS	RJ	251	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-GO	GO	253,3	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-GO	GO	256,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-SC	SC	259,6	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
CEREAL DE MILHO SABOR MORANGO	LACEN-GO	GO	266,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-GO	GO	273,3	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-GO	GO	293,3	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
FLOCOS DE MILHO SABOR CHOCOLATE	INCQS	RJ	296	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE	INCQS	RJ	297	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE	LACEN-GO	GO	300	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
FLOCOS DE TRIGO INTEGRAL, ARROZ, MILHO E AVEIA COM FRUTAS DESIDRATADAS	LACEN-MG	MG	302,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
FLOCOS DE MILHO SABOR CHOCOLATE	INCQS	RJ	310	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
ALIMENTO À BASE DE CEREAIS SABOR CHOCOLATE	INCQS	RJ	330	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
ALIMENTO À BASE DE CEREAIS COM SABOR ARTIFICIAL DE FRUTAS	INCQS	RJ	330	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL INTEGRAL	INCQS	RJ	336	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL INTEGRAL DE MILHO, TRIGO, ARROZ E AVEIA COM MEL	INCQS	RJ	340	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL COM SABOR DE CHOCOLATE	INCQS	RJ	343	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
FLOCOS DE MILHO	LACEN-MG	MG	349,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
FLOCOS DE MILHO SABOR CHOCOLATE	LACEN-SC	SC	350,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

CEREAL MATINAL DE MILHO COM AÇÚCAR	LACEN-MG	MG	353,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO	LACEN-SC	SC	356,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR SABOR LEITE CONDENSADO	LACEN-GO	GO	360	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL DE MILHO	LACEN-GO	GO	386,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
CEREAL INTEGRAL	INCQS	RJ	387	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR LEITE CONDENSADO	LACEN-GO	GO	396,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
CEREAL MATINAL	LACEN-GO	MS	<50(LQ)	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

*Referente à última meta pactuada (2015): 418mg/100g

LQ: Limite de Quantificação

Anexo 7 – Tabela com o perfil das amostras de empanados analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=7.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
Empanado de peito de frango	LACEN-SC	SC	432,6	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado de peito de frango com queijo	LACEN-SC	SC	440,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado de peito de frango com queijo	LACEN-SC	SC	467,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado de peito de frango	LACEN-SC	SC	497,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado à base de carne de frango	LACEN-SC	SC	564,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado à base de carne de frango	LACEN-SC	SC	564,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Empanado à base de carne de frango	LACEN-SC	SC	582,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

*Referente à última meta pactuada (2017): 650mg/100g

Anexo 8 – Tabela com o perfil das amostras de hamburgueres analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=20.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	376,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBÚRGUER DE CARNE DE FRANGO	LACEN-GO	GO	435	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-GO	GO	443,75	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE BOVINA	LACEN-MG	MG	453	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	602,5	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-SC	SC	630,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
HAMBÚRGUER DE CARNES BOVINA E DE FRANGO	LACEN-GO	GO	662,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-GO	GO	662,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBURGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA	LACEN-MG	MG	668,625	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	703,75	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER CONGELADO DE BOVINO	LACEN-MG	MG	704,25	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE SUÍNA	LACEN-GO	GO	712,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	717,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	746,25	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	773,75	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE FRANGO	LACEN-MG	MG	790,875	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVE E CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	833,75	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER DE CARNE DE FRANGO E DE CARNE BOVINA	LACEN-GO	GO	857,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER CONGELADO DE FRANGO	LACEN-MG	MG	892,625	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
HAMBÚRGUER BOVINO	LACEN-GO	GO	1082,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2017): 740mg/100g

Anexo 9 – Tabela com o perfil das amostras de linguiças analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=56.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	702	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	777	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA DE PERNIL	LACEN-MG	MG	858,8	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	948	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	952	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	960	Satisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TOSCANA	INCQS	RJ	998	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA	INCQS	RJ	1006	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1018,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA TOSCANA COM PIMENTA BIQUINHO	INCQS	RJ	1022	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA DE FRANGO	INCQS	RJ	1057	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1064	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO	LACEN-MG	MG	1074	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA FRESCAL APIMENTADA	INCQS	RJ	1075	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA DE FRANGO	INCQS	RJ	1099	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	INCQS	RJ	1112	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO DEFUMADA	INCQS	RJ	1139	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA COZIDA E DEFUMADA	INCQS	RJ	1210	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1214	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE PERNIL	INCQS	RJ	1236	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1242	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1250	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA COZIDA E DEFUMADA	INCQS	RJ	1269	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA	LACEN-SC	SC	1323,4	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA CALABRESA	INCQS	RJ	1346	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	INCQS	RJ	1359	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama

LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1386,4	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEMIDEFUMADA APIMENTADA	INCQS	RJ	1399	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	1408	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA TIPO MINEIRA	INCQS	RJ	1424	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TIPO CALABRESA FINA	LACEN-GO	GO	1430	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEMIDEFUMADA PETISCO	INCQS	RJ	1443	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO DEFUMADA	INCQS	RJ	1444	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA	LACEN-GO	GO	1454	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUINA SEMIDEFUMADA PETISCO	INCQS	RJ	1470	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	1472	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA	LACEN-GO	GO	1474	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEMIDEFUMADA COM ERVAS FINAS	INCQS	RJ	1480	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1508	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1509,8	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA PAIO SABOR DEFUMADO	INCQS	RJ	1531	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1534	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1554	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA PAIO	INCQS	RJ	1558	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1564	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1570	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	1570	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	1598	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA TIPO PORTUGUESA DEFUMADA	INCQS	RJ	1607	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-SC	SC	1630,4	Insatisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
LINGUIÇA PORTUGUESA PICANTE EXTRA DEFUMADA	INCQS	RJ	1666	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1668	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

LINGUIÇA TIPO CALABRESA	LACEN-GO	GO	1674	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA MISTA COZIDA E DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1678	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
LINGUIÇA DE PERNIL SUINO COM ERVAS FINAS	INCQS	RJ	1709	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
LINGUIÇA	LACEN-GO	GO	1872,5	Insatisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2017):

- Categoria 1: Linguiça cozida conservada em temperatura ambiente - 1500mg/100g;
- Categoria 2: Linguiça cozida conservada em refrigeração - 1210mg/100g; e
- Categoria 3: Linguiça frescal - 970mg/100g (produtos identificados somente como "linguiça" ou sem informação quanto à defumação ou ao cozimento foram incluídos nesta categoria).

Anexo 10 – Tabela com o perfil das amostras de macarrões instantâneos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=19.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CALDINHO DE FEIJÃO	LACEN-MG	MG	1077,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAPIRA	LACEN-MG	MG	1200,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR LEGUMES COM AZEITE	LACEN-GO	GO	1201,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA	LACEN-MG	MG	1311,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR TOMATE	LACEN-MG	MG	1414,1	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA	LACEN-MG	MG	1423,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAPIRA	LACEN-MG	MG	1458,1	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR FEIJÃO COM BACON	LACEN-GO	GO	1511,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE COM TOMATE	LACEN-MG	MG	1552,9	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE	LACEN-GO	GO	1578,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA CAIPIRA	LACEN-GO	GO	1618,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR Picanha	LACEN-GO	GO	1662,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR LEGUMES	LACEN-MG	MG	1677,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR TOMATE	LACEN-GO	GO	1677,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR GALINHA	LACEN-MG	MG	1735,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CALABRESA	LACEN-GO	GO	1736,5	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	1751,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CARNE	LACEN-MG	MG	1825,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO SABOR CALABRESA	LACEN-MG	MG	1827,1	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2018): 1840mg/100g

Anexo 11 – Tabela com o perfil das amostras de maioneses analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=14.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
MAIONESE	LACEN-DF	DF	486,7	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	525	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	625,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	706,7	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	725,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE LIGHT	LACEN-CE	CE	741,7	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
MAIONESE	LACEN-CE	CE	741,7	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
MAIONESE	LACEN-SC	SC	880,5	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MAIONESE	LACEN-DF	DF	885,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	890,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	895,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-SC	SC	911,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

MAIONESE	LACEN-DF	DF	940	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
MAIONESE	LACEN-DF	DF	954,2	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama

*Referente à última meta pactuada (2014): 1051mg/100g

Anexo 12 – Tabela com o perfil das amostras de margarinas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=03.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
MARGARINA CREMOSA COM SAL	LACEN-CE	CE	600	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
MARGARINA COM SAL	LACEN-CE	CE	640	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
MARGARINA CREMOSA COM SAL	LACEN-CE	CE	1050	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

*Referente à última meta pactuada (2015): 715mg/100g

Anexo 13 – Tabela com o perfil das amostras de mortadelas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=23.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
MORTADELA	LACEN-SC	SC	1137	Satisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1342,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA SEM CUBOS DE GORDURA	LACEN-GO	GO	1385	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1400	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA SEM CUBOS DE GORDURA	LACEN-GO	GO	1447,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1470	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1485	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1487,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1540	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1547,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

MORTADELA DEFUMADA	LACEN-SC	SC	1576,6	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1577,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1605	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA COM TOUCINHO EM CUBOS	LACEN-SC	SC	1616,9	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1620	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA DEFUMADA	LACEN-GO	GO	1657,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1670	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA DE FRANGO	LACEN-GO	GO	1675	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA SEM TOUCINHO EM CUBOS	LACEN-SC	SC	1705,2	Insatisfatório	Categoria 2	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1750	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-GO	GO	1800	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

MORTADELA	LACEN-GO	GO	1877,5	Insatisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MORTADELA	LACEN-PA	NI	2438,1	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

*Referente à última meta pactuada (2017):

- Categoria 1: Mortadela conservada em temperatura ambiente - 1350mg/100g; e
- Categoria 2: Mortadela conservada em refrigeração - 1180mg/100g.

NI: Não informado

Anexo 14 – Tabela com o perfil das amostras de pães de forma analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=81.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
PÃO DE FORMA	LACEN-MG	MG	127	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	PA	224,9	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	240	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-SC	SC	245,6	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	258	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA SEM CASCA	LACEN-SC	SC	259,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	274	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL 12 GRÃOS	LACEN-MG	MG	302,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO INTEGRAL COM TRIGO, GIRASSOL E GERGELIM	LACEN-MG	MG	308,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-MG	MG	308,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	310	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

PÃO DE FORMA DE LEITE	LACEN-GO	GO	320	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-MG	MG	322,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA SEM CASCA	LACEN-MG	MG	324,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-SC	SC	330,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA INTEGRAL 18 GRÃOS	LACEN-MG	MG	331,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-MG	MG	331,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL 14 GRÃOS	INCQS	RJ	335	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM GRÃOS DE TRIGO	LACEN-MG	MG	336	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	338	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-MG	MG	340	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL 12 GRÃOS	INCQS	RJ	341	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-SC	SC	342,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA INTEGRAL 12 GRÃOS	LACEN-SC	SC	343,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM FRUTAS	INCQS	RJ	347	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

PÃO DE FORMA INTEGRAL 7 GRÃOS	LACEN-GO	GO	350	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-SC	SC	356	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASTANHA-DO-PARÁ E NOZ-PECÃ	LACEN-MG	MG	357,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CHIA E MACADÂMIA	LACEN-SC	SC	358,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	360	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	INCQS	RJ	362	Satisfatório	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM TEFF E AVELÃ	LACEN-MG	MG	363,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	INCQS	RJ	365	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PÃO DE FORMA INTEGRAL 18 GRÃOS	LACEN-SC	SC	371,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA	LACEN-MG	MG	389,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	390	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL 12 GRÃOS	LACEN-MG	MG	399,6	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	400	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL 12 GRÃOS	INCQS	RJ	405	Satisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama

PÃO DE FORMA COM IOGURTE E CENOURA	LACEN-SC	SC	408,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	410	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	416	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-MG	MG	418	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	418	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-SC	SC	424,7	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA DE LEITE	LACEN-GO	GO	426	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	428,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM UVA PASSA	LACEN-GO	GO	430	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	INCQS	RJ	433	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	434	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	439,6	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-SC	SC	440	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

PÃO DE FORMA INTEGRAL COM SEMENTE DE GIRASSOL E CASTANHA-DE-CAJU	LACEN-MG	MG	441,8	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	442	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	442	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	445,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM BANANA PASSA E AVEIA	LACEN-GO	GO	446	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	448,2	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	450	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	450	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASTANHA-DO-PARÁ E QUINOA	LACEN-MG	MG	452	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL AUSTRALIANO	LACEN-GO	GO	454	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	454	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	456	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA DE LEITE	LACEN-GO	GO	460	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	465	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA DE LEITE	INCQS	RJ	468	Insatisfatório	Espectrometria de absorção atômica com chama
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	469,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	472	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASTANHA-DO-PARÁ E QUINOA	LACEN-SC	SC	484,1	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
PÃO DE FORMA COM CENOURA	LACEN-GO	GO	488	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	494	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	500	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	506,9	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-GO	GO	522	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	522,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	550	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	563,5	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	605,2	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA	LACEN-PA	NI	624	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
PÃO DE FORMA INTEGRAL	LACEN-GO	GO	652	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2018): 420mg/100g

NI: Não informado

Anexo 15 – Tabela com o perfil das amostras de presuntarias analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=10.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	809,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Blanquet de Peru	LACEN-SC	SC	846,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	874,7	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	886,4	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	911	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Carne de Peito de Ave Cozida e Defumada	LACEN-SC	SC	1073	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	1104,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado Sem Capa de Gordura	LACEN-SC	SC	1383,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Presunto Cozido Fatiado	LACEN-SC	SC	1385,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
Apresentado Fatiado	LACEN-SC	SC	1491,2	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

*Referente à última meta pactuada (2017): 1160mg/100g

Anexo 16 – Tabela com o perfil das amostras de queijos muçarela analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=16.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO	CONCLUSÃO	METODO
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	276,3	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-SC	SC	300,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-GO	GO	303,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-GO	GO	340	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS	LACEN-SC	SC	357,1	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-SC	SC	368,9	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-GO	GO	486,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-GO	GO	516,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	LACEN-GO	GO	736,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-GO	GO	746,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-GO	GO	763,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

QUEIJO MUSSARELA	LACEN-MG	MG	794,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-GO	GO	873,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-GO	GO	886,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA	LACEN-MG	MG	889,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
QUEIJO MUSSARELA BARRA	LACEN-MG	MG	1107,3	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2016): 512mg/100g

Anexo 17 – Tabela com o perfil das amostras de requeijões analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=10.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	393,3	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	410	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	LACEN-GO	GO	516,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	526,7	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	556,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO	LACEN-GO	GO	576,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	LACEN-GO	GO	610	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO COM AMIDO	LACEN-GO	GO	616,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	740	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
REQUEIJÃO CREMOSO	LACEN-GO	GO	746,7	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2016): 541mg/100g

Anexo 18 – Tabela com o perfil das amostras de salgadinhos de milho analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=31.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
SALGADINHO DE MILHO SABOR REQUEIJÃO	LACEN-MG	MG	130	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-MG	MG	378,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-MG	MG	382,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO COM CEBOLA	LACEN-DF	DF	421,2	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO COM QUEIJO	LACEN-DF	DF	426,4	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-SC	SC	432,6	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALGADINHO DE MILHO COM QUEIJO	LACEN-SC	SC	450,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-GO	GO	452	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-DF	DF	460,8	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO COM QUEIJO PARMESÃO	LACEN-MG	MG	475,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-MG	MG	501,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-DF	DF	552	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama

SALGADINHO DE MILHO COM CEBOLA	LACEN-MG	MG	565,2	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHOS SORTIDOS DE MILHO	LACEN-MG	MG	570,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-GO	GO	624	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-DF	DF	631,2	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-SC	SC	641,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-GO	GO	644	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-MG	MG	660	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-DF	DF	660	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-MG	MG	674,8	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-DF	DF	702	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR ARTIFICIAL DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	726,4	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR PIMENTA ADOCICADA	LACEN-DF	DF	729,6	Satisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-GO	GO	788	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-SC	SC	806,4	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

SALGADINHO DE MILHO SABOR PRESUNTO	LACEN-DF	DF	825,2	Insatisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-DF	DF	860	Insatisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO	LACEN-DF	DF	888	Insatisfatório	Espectrofotometria de Absorção Atômica - atomizador de chama
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-GO	GO	1020	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO	LACEN-GO	GO	1096	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2016): 747mg/100g

Anexo 19 – Tabela com o perfil das amostras de salsichas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=28.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	MÉTODO
SALSICHA TIPO VIENA	LACEN-GO	GO	408	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA	LACEN-GO	GO	564	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA	LACEN-GO	GO	574	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA	LACEN-SC	SC	615	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA TIPO VIENA	LACEN-GO	GO	654	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA TIPO VIENA	LACEN-GO	GO	666	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-PA	NI	670	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
SALSICHA	LACEN-SC	SC	799,8	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA FRANKFURT	LACEN-GO	GO	822	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA AO MOLHO	LACEN-GO	GO	834	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA	LACEN-GO	GO	840	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

SALSICHA HOT DOG RESFRIADA	LACEN-GO	GO	850	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	872	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA DE FRANGO HOT DOG	LACEN-SC	SC	884,2	Satisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	888	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA AO MOLHO	LACEN-GO	GO	896	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	944	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1014	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1078	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1082	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1084	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1090	Satisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1126	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1142	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1172	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

SALSICHA HOT DOG	LACEN-SC	SC	1194,9	Insatisfatório	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1218	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SALSICHA HOT DOG	LACEN-GO	GO	1264	Insatisfatório	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

*Referente à última meta pactuada (2017): 1120mg/100g

NI: Não informado

Anexo 20 – Tabela com o perfil das amostras de sopas analisadas quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=94.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g) ¹	CONCLUSÃO ²	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE	LACEN-GO	GO	137,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA	LACEN-GO	GO	137,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA	LACEN-MG	MG	149,92	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CARNE	LACEN-GO	GO	161,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-GO	GO	162	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	166	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-GO	MS	169,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-MG	MG	178,96	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-GO	GO	183,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por

						espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-SC	SC	185,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-GO	GO	188,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MILHO COM FRANGO	LACEN-GO	GO	190,8	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	193,24	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE FRANGO COM QUEIJO SABOR REQUEIJÃO	LACEN-MG	MG	193,64	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-GO	MS	194,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA ESPINAFRE COM QUEIJO	LACEN-GO	MS	196	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA CALDINHO DE FEIJÃO	LACEN-GO	MS	196,4	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA COM CARNE	LACEN-GO	MS	196,4	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA E COUVE COM AROMA DE CALABRESA	LACEN-MG	MG	202,6	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama

MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ESPINAFRE COM QUEIJO	LACEN-GO	GO	204,8	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE BATATA E COUVE COM AROMA DE CALABRESA - CALDO VERDE	LACEN-GO	MS	205,2	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE ABÓBORA COM CARNE	LACEN-GO	GO	205,6	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-MG	MG	208,84	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE DE PANELA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	211,08	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA PREPARO INSTANTÂNEO SE SOPA INDIVIDUAL SABOR MANDIOQUINHA COM ERVAS	LACEN-GO	GO	212,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE MANDIOQUINHA COM CEBOLA E SALSA	LACEN-GO	GO	214	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE FRANGO COM QUEIJO SABOR REQUEIJÃO	LACEN-GO	MS	215,2	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE QUEIJO	LACEN-MG	MG	217,44	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE AIPIM COM COSTELA	LACEN-GO	GO	220	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA INDIVIDUAL DE AIPIM COM COSTELA	LACEN-GO	GO	222,4	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por

						espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE DE GALINHA COM ARROZ E LEGUMES	LACEN-GO	GO	226,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE QUEIJO	LACEN-GO	MS	231,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO	LACEN-GO	GO	235,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPÃO DE GALINHA CAIPIRA	LACEN-GO	GO	237,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	LACEN-MG	MG	240,56	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS GALINHA CAIPIRA	LACEN-GO	GO	244,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	247,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR CARNE	LACEN-GO	GO	247,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE DE PANELA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-GO	GO	251,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-SC	SC	251,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	255,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-MG	MG	255,96	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPÃO CARNE COM LEGUMES	INCQS	RS	256	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	256,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a ed. 2005
MISTURA PARA CREME DE GALINHA	LACEN-MG	MG	256,8	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	LACEN-MG	MG	259,08	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a ed. 2005
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA	LACEN-GO	GO	260,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a ed. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	261,2	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE GALINHA	LACEN-MG	MG	265,72	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a ed. 2005

MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO	LACEN-MG	MG	265,96	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	271,64	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA CREME DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	275,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO INSTANTÂNEO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	276,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-GO	GO	278	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA CREME DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	278,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM CONCHINHAS	LACEN-MG	MG	279,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA - CREME DE CEBOLA	INCQS	RJ	280,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE QUEIJO	LACEN-GO	MS	283,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR GALINHA	INCQS	RJ	284,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005

MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE DE GALINHA COM ARROZ E LEGUMES	LACEN-GO	MS	285,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA SABOR COSTELA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-MG	MG	285,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA - CREME DE CEBOLA	INCQS	RJ	285,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	286	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-GO	GO	286,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
SOPA CREME GALINHA	LACEN-GO	MS	286,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM ARROZ	LACEN-SC	SC	287,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	288,04	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	288,8	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado.4a ed.2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	289,2	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.

MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	292,4	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
CREME DE CEBOLA	LACEN-MG	MG	297,52	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	298,4	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO INSTANTÂNEO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	301,2	Satisfatório	Categoria 1	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM FIDELINI	LACEN-SC	SC	301,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM FIDELINI	LACEN-SC	SC	301,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	302	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE GALINHA COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-GO	GO	307,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA CREME DE ASPARGOS	LACEN-GO	MS	309,2	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	309,6	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

SOPA LIGHT DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	LACEN-GO	GO	310	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA CREMOSA DE CEBOLA	LACEN-GO	MS	312	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA LIGHT DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA COM CARNE E LEGUMES	LACEN-GO	GO	314	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	315,2	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E VEGETAIS	LACEN-GO	GO	315,2	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
SOPA CREME DE QUEIJO - VONO	LACEN-GO	MS	315,6	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR CARNE	INCQS	RJ	317,6	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	328	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA DE CARNE COM CONCHINHAS	LACEN-GO	GO	328,4	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	330,4	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
MISTURA PARA SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	344	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

SOPA DE CEBOLA	LACEN-GO	GO	348,8	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA SOPA SABOR CARNE COM MACARRÃO INSTANTÂNEO E LEGUMES	LACEN-GO	GO	352	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA	LACEN-GO	GO	375,2	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama
MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES SABOR GALINHA	INCQS	RJ	420,8	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005

1 Para cálculo do teor de sódio em 100ml da sopa pronta para o consumo, considerou-se que a porção declarada no rótulo era suficiente para preparar 250ml de sopa (conforme estabelece a Resolução RDC n. 359/2003)

2 Referente à última meta pactuada (2017):

- Categoria 1: Sopas (exceto creme de cebola com indicação exclusiva para uso culinário) - 314mg/100ml do produto pronto para o consumo; e

- Categoria 2: Sopas individuais instantâneas - 330mg/100ml do produto pronto para o consumo (somente incluídos nesta categoria os produtos cuja designação indique que são sopas individuais).

NI: Não informado

Anexo 21 – Tabela com o perfil das amostras de temperos analisados quanto ao teor de sódio. Monitoramento do Plano Nacional de Redução de Sódio. Brasil, 2019. n=34.

PRODUTO	LOCAL DA ANÁLISE	LOCAL DA COLETA	RESULTADO (mg/100g)	CONCLUSÃO*	CATEGORIA DE PACTUAÇÃO	MÉTODO
TEMPERO COM ERVAS FINAS PARA FRANGO ASSADO	LACEN-MG	MG	8622	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA CARNES LEGUMES E ARROZ	LACEN-GO	GO	14860	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama
TEMPERO PRONTO COM PIMENTA	LACEN-GO	GO	15120	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA PREPARO DE ASSADO À BASE DE SAL, ALHO E CEBOLA	LACEN-MG	MG	16270	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA PREPARO DE ASSADO À BASE SAL, CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO VERMELHO	LACEN-MG	MG	16470	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA ARROZ	LACEN-MG	MG	17726	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA ARROZ	LACEN-MG	MG	17800	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA CARNES	LACEN-SC	SC	19026,9	Satisfatório	Categoria 3	Analytik Jena AG. Microwave System for Pressure Digestion Manual. Edition: October 2008. Germany e Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 18 th., 2005. Washington, USA. Método 984.27, Ch 50.
TEMPERO PARA CARNES, LEGUMES E ARROZ	LACEN-GO	GO	19520	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de absorção atômica com chama

TEMPERO PARA ARROZ	INCQS	RS	20000	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO PARA CARNES, LEGUMES E ARROZ	LACEN-MG	MG	20020	Satisfatório	Categoria 2	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-GO	GO	20400	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO PARA AVES, PEIXES E LEGUMES	LACEN-MG	MG	20808	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA BIFES, CHURRASCOS E ASSADOS	LACEN-MG	MG	21292	Satisfatório	Categoria 3	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA ARROZ	INCQS	RS	23840	Satisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO EM PASTA	LACEN-MG	MG	24680	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-GO	GO	24760	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO EM PASTA COM PIMENTA	LACEN-GO	GO	26700	Satisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	LACEN-MG	MG	28280	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-GO	GO	28480	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
TEMPERO EM PASTA COM PIMENTA	LACEN-MG	MG	28540	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005

TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	LACEN-MG	MG	29856	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO GRANULADO DE VEGETAIS	INCQS	RS	30693	Insatisfatório	Categoria 3	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-MG	MG	31240	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-MG	MG	31456	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-MG	MG	31606	Satisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	LACEN-MG	MG	33146	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO COMPLETO	LACEN-GO	GO	33815	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
TEMPERO PARA ARROZ	INCQS	RS	33878	Insatisfatório	Categoria 2	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-GO	GO	34300	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 394/IV - Determinação de minerais por espectrometria de absorção atômica por chama. 4a edição. 2005
TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	LACEN-GO	GO	34920	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)
TEMPERO SAL, ALHO, PIMENTA, CEBOLA E CHEIRO VERDE	LACEN-GO	GO	35600	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de absorção atômica com chama

TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	LACEN-MG	MG	36200	Insatisfatório	Categoria 1	Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz. 395/IV - Determinação de minerais por espectrometria de emissão atômica por plasma de argônio indutivamente acoplado. 4a edição. 2005
TEMPERO DE ALHO E SAL	LACEN-GO	GO	37920	Insatisfatório	Categoria 1	Espectrometria de emissão ótica com plasma indutivamente acoplado (ICP-OES)

*Referente à última meta pactuada (2015):

- Categoria 1: Temperos em pasta - 33134mg/100g;
- Categoria 2: Temperos para arroz - 32076mg/100g; e
- Categoria 3: Demais temperos - 21775mg/100g.