



ESCOLA DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA LTDA
FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA – FACENE

ANDRIELLY RODRIGUES SANTOS MELO

**ANÁLISE DA ROTULAGEM DE IOGURTES SEM LACTOSE
COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA - PB**

JOÃO PESSOA

2026

ANDRIELLY RODRIGUES SANTOS MELO

**ANÁLISE DA ROTULAGEM DE IOGURTES SEM LACTOSE
COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA - PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE, como exigência final para a obtenção do Título de Bacharel em Farmácia.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Carolina Uchôa Guerra Barbosa.

JOÃO PESSOA

2026

M485a

Melo, Andrielly Rodrigues Santos

Análise da rotulagem de iogurtes sem lactose comercializados em João Pessoa-PB / Andrielly Rodrigues Santos Melo. – João Pessoa, 2026.

22f.; il.

Orientadora: Prof.^a Dra. Carolina Uchôa Guerra Barbosa.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Farmácia) – Faculdade Nova Esperança - FACENE

ANDRIELLY RODRIGUES SANTOS MELO

**ANÁLISE DA ROTULAGEM DE IOGURTES SEM LACTOSE
COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA - PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado pela aluna Andrielly Rodrigues Santos Melo do curso de bacharelado em farmácia, tendo obtido o conceito de _____, conforme a apreciação da banca examinadora constituída pelos professores:

Aprovado(a) em: _____ de _____ de _____

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof^ª. Dra. Carolina Uchôa Guerra Barbosa

Membro: Prof^ª. MSc. Josiane Silva de Oliveira

Membro: Prof. Dr. Fernando José de Lima Ramos Júnior

Dedico primeiramente a Deus, à minha família, amigos e professores, que me apoiaram e inspiraram ao longo desta jornada.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ser minha base, minha força e meu refúgio em todos os momentos dessa caminhada. Foi por meio da fé que encontrei coragem para seguir em frente diante das dificuldades, superar os desafios e manter-me firme até a conclusão deste trabalho. Aos meus pais e familiares, expresso minha profunda gratidão pelo amor, apoio, incentivo e compreensão ao longo de toda essa trajetória. Vocês foram essenciais em cada etapa, acreditando no meu potencial mesmo quando eu duvidava, e me dando suporte emocional e estrutural para que eu pudesse alcançar meus objetivos. Esta conquista também é de vocês. À minha orientadora, deixo meu sincero agradecimento pela dedicação, paciência, disponibilidade e pelos ensinamentos compartilhados. Sua orientação foi fundamental para o desenvolvimento deste trabalho, contribuindo significativamente para minha formação acadêmica, científica e profissional. Obrigada por cada correção, sugestão e incentivo ao longo desse processo. A todos os professores do curso de Farmácia da FACENE, minha gratidão pelos conhecimentos transmitidos, pela dedicação ao ensino e pelo compromisso com a formação de profissionais qualificados. Cada disciplina e cada aprendizado contribuíram para a construção da profissional que estou me tornando. Aos meus colegas e amigos de curso, agradeço pelo companheirismo, pelas trocas de experiências, pelo apoio mútuo e pelos momentos compartilhados ao longo dessa jornada. Vocês tornaram essa caminhada mais leve, agradável e inesquecível. A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste trabalho, seja com palavras de incentivo, apoio emocional ou auxílio acadêmico, deixo aqui o meu muito obrigado. Cada gesto fez diferença para que este objetivo fosse alcançado. Por fim, agradeço a todos que fizeram parte desta trajetória, pois cada contribuição, por menor que pareça, foi essencial para a concretização deste sonho e para a conclusão desta importante etapa da minha vida.

SUMÁRIO

1.	
INTRODUÇÃO.....	07
2 MATERIAL E MÉTODOS.....	08
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	09
4 CONCLUSÃO.....	13
REFERÊNCIAS.....	13
APÊNDICE.....	15

**ANÁLISE DA ROTULAGEM DE IOGURTES SEM LACTOSE
COMERCIALIZADOS EM JOÃO PESSOA – PB**

**ANALYSIS OF THE LABELING OF LACTOSE-FREE YOGURTS SOLD IN
JOÃO PESSOA – PB**

Andrielly Rodrigues Santos Melo¹

Josiane Silva de Oliveira²

Fernando José de Lima Ramos Júnior³

Carolina Uchôa Guerra Barbosa⁴

RESUMO

A fim de atender ao público intolerante à lactose, a indústria alimentícia tem investido em processos industriais para a produção de produtos sem lactose. Nesse cenário, a rotulagem dos alimentos assume papel estratégico, visto que é regulamentada pela legislação brasileira como instrumento de comunicação entre indústria e consumidor, fornecendo informações essenciais para escolhas alimentares seguras e conscientes. O presente estudo teve como objetivo avaliar a conformidade da rotulagem de iogurtes sem lactose comercializados em João Pessoa, Paraíba, por meio de uma metodologia descritiva, para analisar os rótulos de iogurte sem lactose comercializados em diversos estabelecimentos. Foram incluídos produtos industrializados com título como "iogurte" ou "bebida láctea tipo iogurte", que tinham na rotulagem a declaração "sem lactose" ou "zero lactose", e que estejam disponíveis à venda. Foram excluídos os produtos sem rotulagem formal, ou com avarias ou ilegitimidade, e amostras repetidas. Os dados foram coletados em supermercados, por meio do registro fotográfico da embalagem dos produtos. A análise dos dados foi realizada por meio de um checklist baseado na legislação da ANVISA e MAPA. O programa estatístico utilizado foi o Microsoft Excel versão 2013. A análise de sete iogurtes sem lactose demonstrou que todos os produtos avaliados estavam em conformidade com as normas vigentes da ANVISA, apresentando adequação quanto à declaração "sem lactose", lista de ingredientes, tabela nutricional e rotulagem frontal, alcançando 100% de conformidade em todos os critérios avaliados. Os resultados evidenciam que as indústrias analisadas têm acompanhado as atualizações regulatórias e demonstrado preocupação com a transparência das informações fornecidas ao consumidor, contribuindo para escolhas alimentares mais seguras e conscientes. Entretanto, por se tratar de um estudo com número reduzido de amostras, recomenda-se a realização de pesquisas futuras com maior diversidade de marcas e produtos para ampliar a avaliação da conformidade da rotulagem de alimentos sem lactose no mercado brasileiro.

Palavras-chave: Legislação. Intolerância a lactose. Restrição de lactose. Produtos lácteos.

¹ Graduanda em Farmácia. E-mail: . Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE. Departamento de Farmácia. CEP: 580433-050; João Pessoa, Paraíba.

² Farmacêutica Mestre. E-mail: . Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE. Departamento de Farmácia. CEP: 580433-050; João Pessoa, Paraíba.

³ Farmacêutico Doutor. E-mail: . Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE. Departamento de Farmácia. CEP: 580433-050; João Pessoa, Paraíba.

⁴ Farmacêutica Doutora. E-mail: . Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE. Departamento de Farmácia. CEP: 580433-050; João Pessoa, Paraíba.

ABSTRACT

In order to cater to the lactose-intolerant public, the food industry has invested in industrial processes for the production of lactose-free products. In this scenario, food labeling assumes a strategic role, since it is regulated by Brazilian legislation as a communication tool between industry and consumer, providing essential information for safe and conscious food choices. This study aimed to evaluate the labeling compliance of lactose-free yogurts sold in João Pessoa, Paraíba, using a descriptive methodology to analyze the labels of lactose-free yogurts sold in various establishments. Industrialized products with titles such as "yogurt" or "yogurt-type dairy beverage" that had the declaration "lactose-free" or "zero lactose" on their labels and were available for sale were included. Products without formal labeling or with damage or illegibility, and duplicate samples were excluded. Data were collected in supermarkets through photographic documentation of product packaging. Data analysis was performed using a checklist based on ANVISA and MAPA legislation. The statistical program used was Microsoft Excel version 2013. The analysis of seven lactose-free yogurts demonstrated that all evaluated products complied with current ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency) standards, showing adequacy regarding the "lactose-free" declaration, ingredient list, nutritional information table, and front-of-pack labeling, achieving 100% compliance in all evaluated criteria. The results show that the analyzed industries have kept up with regulatory updates and demonstrated concern for the transparency of information provided to consumers, contributing to safer and more informed food choices. However, since this is a study with a small sample size, future research with a greater diversity of brands and products is recommended to broaden the evaluation of the compliance of lactose-free food labeling in the Brazilian market.

Keywords: Legislation. Lactose intolerance. Lactose restriction. Dairy products.

1 INTRODUÇÃO

A busca crescente por uma alimentação mais saudável tem impulsionado o desenvolvimento de alimentos nutritivos, consolidando-se como uma das prioridades da indústria alimentícia¹. Entre os alimentos de maior relevância nutricional destaca-se o leite, reconhecido por sua composição heterogênea e rica em carboidratos, proteínas, gorduras, sais minerais e compostos não proteicos. Essa diversidade o torna um alimento essencial para a dieta humana². Com isso, o iogurte se destaca como um dos derivados lácteos mais consumidos, combinando alto valor nutritivo com propriedades funcionais³.

Contudo, a presença da lactose, principal carboidrato do leite formado por glicose e galactose, pode representar um desafio para indivíduos que apresentam intolerância, condição causada pela insuficiência ou ausência da enzima β -galactosidase ou lactase, responsável pelo processo de hidrólise da lactose⁴. Nesses casos, a lactose não metabolizada no intestino delgado chega ao cólon, onde é fermentada por bactérias, provocando distensão luminal que culmina em desconfortos gastrointestinais como dor abdominal, cólicas, flatulência e diarreia^{5,6}.

A fim de atender ao público intolerante à lactose, a indústria alimentícia tem investido em processos de deslactoseação, que consistem na adição da enzima β -galactosidase para a quebra da lactose⁷. Nesse cenário, a rotulagem dos alimentos assume um papel estratégico, visto que é regulamentada pela legislação brasileira como um instrumento de comunicação entre indústria e consumidor, fornecendo informações essenciais para escolhas alimentares seguras e conscientes⁸.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) instituiu, por meio das RDCs nº 135 e nº 136, no ano de 2017, normas e diretrizes sobre alimentos para dietas com restrição de lactose, além da declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos⁹. Ademais, RDC nº 429, de 2020, da ANVISA, estabelece regras para a rotulagem nutricional de alimentos embalados, com a obrigatoriedade do uso da tabela nutricional padronizada e da disposição da lista de ingredientes¹⁰.

Embora a ANVISA tenha estabelecido normas específicas para a rotulagem de alimentos com restrição de lactose, estudos apontam falhas recorrentes no cumprimento da legislação, evidenciando a necessidade de maior fiscalização e padronização^{11,12}.

Assim, a atuação do farmacêutico na indústria de alimentos contribui para a garantia da qualidade e segurança dos produtos alimentícios ao executar análises físico-químicas, microbiológicas e toxicológicas de matérias-primas e produtos. Ademais, participa da implementação e do monitoramento de sistemas de qualidade, assegurando que os processos produtivos atendam às exigências estabelecidas pelos órgãos reguladores, além de atuar em atividades de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos¹³.

Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o rótulo de diversas marcas de iogurtes intitulados “sem lactose” disponíveis no mercado e verificar a conformidade com a legislação, além de identificar possíveis inconsistências e promover melhorias.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo consistiu numa pesquisa descritiva, com abordagem qualitativa e quantitativa, que realizou a análise documental dos rótulos de iogurte sem lactose comercializados em estabelecimentos da cidade de João Pessoa-PB.

O levantamento dos iogurtes avaliados foi realizado em cinco supermercados localizados em diferentes bairros de João Pessoa, buscando cobrir as marcas mais conhecidas existentes no mercado, totalizando uma amostra de 07 marcas distintas, no período de 15 a 30 de março de 2026.

Foi utilizado como critério de inclusão produtos industrializados com título como "iogurte" ou "bebida láctea tipo iogurte", que contenham na rotulagem a declaração “sem lactose” ou “zero lactose”, e que estavam disponíveis à venda. Foram excluídos os produtos sem rotulagem formal, com avarias ou ilegibilidade, além de amostras repetidas.

A análise dos dados foi realizada por meio de um checklist baseado na legislação da ANVISA e MAPA (RDC 259/2002, RDC 360/2003, RDC 135 e 136/2017 e RDC 429/2020), sendo verificados os seguintes itens: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, presença da informação “sem lactose”, alergênicos, advertências, prazo de validade, lote, origem, alegações nutricionais e de saúde. Em seguida, ocorreu a comparação dos rótulos com os requisitos legais e a categorização desses rótulos como “conforme” ou “não conforme” para cada critério (APÊNDICE A).

O programa estatístico utilizado para a tabulação dos dados foi o Microsoft Excel versão 2013. Os dados foram organizados em quadro, utilizando a análise descritiva com percentual e frequência.

Por se tratar de um estudo com análise documental de produtos comercializados e sem envolvimento direto com seres humanos, este estudo não necessitou de apreciação por Comitê de Ética em Pesquisa, conforme a Lei nº 14.874/2024 do Conselho Nacional de Saúde. Entretanto, todas as marcas foram mantidas em anonimato para evitar implicações comerciais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resposta à alta prevalência da população intolerante à lactose, a indústria oferece alternativas com baixo teor ou isentas de lactose, entre elas leites fermentados, iogurtes, queijos, doce de leite, leite condensado e o próprio leite, o que representa um mercado em expansão, com grande potencial de investimento¹⁴.

De forma que a padronização de rótulos é essencial nesse processo, visto que a finalidade dos mesmos é descrever de forma completa e objetiva informações sobre o produto, incluindo composição, características, quantidades e qualidade. Este é um direito garantido ao consumidor pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), que assegura acesso a dados claros, precisos e fidedignos para orientar escolhas alimentares. Tais informações permitem que as decisões sejam tomadas com maior atenção e cuidado¹⁵.

Assim, a análise dos rótulos de sete iogurtes sem lactose disponíveis no mercado evidenciou que todos os produtos avaliados estavam em conformidade com as exigências estabelecidas pelas normas vigentes, conforme exposto no Quadro 1. Foram analisados critérios relacionados à declaração “sem lactose”, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional e rotulagem nutricional frontal, que são aspectos fundamentais para garantir ao consumidor acesso a informações claras e seguras sobre os alimentos.

Quadro 1 – Avaliação da conformidade dos rótulos de iogurtes sem lactose

Marca	Produto	Declaração sem lactose	Lista de ingredientes	Tabela nutricional correta	Rotulagem frontal	Conformidade geral
Marca A	morango	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca B	morango	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca C	Natural	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca D	Ameixa	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca E	Mamão	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca F	Morango	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme
Marca G	Morango	Sim	Sim	Sim	Sim	Conforme

Fonte: Dados do autor (2026).

Foi verificado que todos os produtos estavam conformes quanto à rotulagem nutricional frontal. Nenhuma irregularidade foi identificada nesse critério, indicando que as marcas analisadas acompanharam as atualizações regulatórias referentes à rotulagem de alimentos embalados. A implementação desse modelo de rotulagem pode representar um avanço

importante na comunicação com o consumidor, especialmente por permitir a identificação mais rápida de nutrientes em excesso e favorecer escolhas alimentares mais saudáveis.

No que se refere à declaração de ausência de lactose, observou-se que os sete produtos apresentaram essa informação de forma clara, visível e adequada no rótulo. Esse resultado demonstra que as indústrias avaliadas vêm atendendo às exigências regulatórias relacionadas aos alimentos destinados a pessoas com intolerância à lactose. Além disso, a presença dessa declaração de maneira acessível facilita a identificação do produto pelo consumidor, contribuindo para escolhas alimentares mais seguras e conscientes.

Em relação à lista de ingredientes, todos os rótulos analisados apresentaram adequação conforme os critérios estabelecidos pela legislação sanitária. Os ingredientes estavam organizados em ordem decrescente de quantidade, e foi possível identificar informações relacionadas ao processo de redução ou hidrólise da lactose, como a adição da enzima lactase. Esses resultados sugerem um cuidado das empresas em fornecer informações transparentes e compatíveis com a composição real do produto, aspecto essencial para fortalecer a confiança do consumidor.

De acordo com Araújo¹⁶, a normatização de alimentos é essencial para garantir que as empresas forneçam à população informações claras e confiáveis, permitindo escolhas mais conscientes no momento da compra. Elementos como lista de ingredientes, composição nutricional, prazo de validade e medida caseira constituem itens obrigatórios nos rótulos, assegurando ao consumidor o conhecimento sobre a qualidade e a quantidade usual dos alimentos.

De acordo com o quadro 2, a avaliação das tabelas de informação nutricional também revelou conformidade total entre as amostras analisadas. Todos os produtos apresentaram as informações obrigatórias previstas pela legislação atual, em formato padronizado e de fácil visualização. Esse resultado é relevante, pois demonstra uma adequação das indústrias às mudanças implementadas recentemente pela ANVISA, cujo objetivo é tornar a leitura das informações nutricionais mais simples e compreensível para a população.

Quadro 2 – Frequência de conformidade dos critérios de rotulagem avaliados em iogurtes sem lactose

Critério avaliado	Nº de produtos conformes	%
Declaração de lactose RDC 135 e 136/2017	7	100%
Lista de ingredientes correta RDC 429/2020	7	100%
Tabela nutricional adequada RDC 429/2020	7	100%
Rotulagem frontal correta RDC 429/2020	7	100%

Fonte: Dados do autor (2026).

De modo geral, os resultados encontrados demonstram um elevado nível de conformidade entre os iogurtes sem lactose avaliados, refletindo tanto a adaptação da indústria às normas sanitárias quanto uma maior preocupação com a qualidade das informações disponibilizadas ao consumidor. A adequação observada pode estar relacionada ao fortalecimento das ações regulatórias e fiscalizatórias da ANVISA nos últimos anos, além do aumento da demanda por produtos destinados a públicos com necessidades alimentares específicas.

Resultados semelhantes foram encontrados por Santiago e colaboradores¹⁷, que observaram adequação de rotulagem em 95% de produtos sem lactose comercializados no mercado em São Paulo.

Embora os resultados tenham sido positivos, é importante considerar que o estudo foi realizado com um número reduzido de amostras, sem muita variedade de marcas comercializadas na cidade de João Pessoa, o que limita uma análise mais abrangente do mercado.

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que os iogurtes sem lactose analisados apresentaram conformidade integral com as exigências estabelecidas pelas normatizações vigentes, demonstrando adequação quanto à declaração “sem lactose”, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional e rotulagem nutricional frontal. Os resultados podem estar relacionados ao fato de que as indústrias avaliadas têm acompanhado as atualizações regulatórias e demonstrado preocupação em fornecer informações claras, padronizadas e acessíveis ao consumidor.

Destaca-se também a importância da atuação do farmacêutico, profissional capacitado para contribuir com ações relacionadas à vigilância sanitária, controle de qualidade e fiscalização de alimentos. O farmacêutico desempenha papel essencial na avaliação da rotulagem de produtos alimentícios, verificando a conformidade das informações nutricionais e sanitárias de acordo com a legislação vigente.

REFERÊNCIAS

1. Madeira DSS, et al. Bebidas probióticas a partir de substitutos do leite: uma revisão integrativa sobre o impacto na viabilidade dos microrganismos probióticos. *Rev. Ciênc. Tecnol. Ambiente.* 2025;15(1):10.
2. Bernhardt COC, et al. Leite e seus derivados. *Rev Programa A União Faz A Vida.* 2024;10.
3. Oliveira MDP, et al. Elaboração de iogurte sem lactose utilizando romã (*Punica granatum*). *Estud. Avançados Saúde Nat.* 2022;8.
4. Decker DG, et al. Intolerância à lactose: uma revisão bibliográfica. *Rev Higei Rev Cient Saúde.* 2022;4(8).
5. Cornélio ACO, et al. Intolerância à lactose: causas, tratamentos e avanços farmacêuticos. *Saúde em Foco.* 2022;9(2):58-73.
6. Padilha, CML. Intolerância à lactose: abordagem teórica e clínica. *Acta MSM Periódico EMSM.* 2024;11(1):53-63.
7. Rocha Filho JA, Vitolo M. Guia para aulas práticas de biotecnologia de enzimas e fermentação. São Paulo: Blucher; 2021.

- 8.Sousa BA, Azevedo CV. Rotulagem de leite e derivados restritos de lactose frente à legislação brasileira vigente. *Nutrivisa Rev Nutr Vigil Saúde*. 2022;9(1):e10705.
- 9.Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 135, de 29 de setembro de 2017. *Diário Oficial da União*. 2017.
- 10.Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. *Diário Oficial da União*. 2020 Oct 9.
- 11.Chagas K, Lisboa CS. A importância da orientação nutricional para adultos com intolerância à lactose adquirida. *Rev Ibero-Am Humanid Cienc Educ*. 2024;10(11):5990-5999.
- 12.Rabena AFA, et al. Avaliação da adequação dos rótulos de biscoitos às novas regras de rotulagem da Anvisa: um estudo em Volta Redonda, RJ. *Rev Cient UBM*. 2025:107-121.
- 13.Carvalho LC, et al. A intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite de vaca (APLV): principais considerações clínicas. *Res Soc Dev*. 2022;11(7):e4411729651.
14. Silva PPS. Intolerância à lactose: um levantamento sobre produtos existentes no mercado, dificuldades dos portadores da doença e aspectos de análises laboratoriais [trabalho de conclusão de curso]. Itumbiara: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás; 2024.
15. Abreu ES, Yoshizaki G, Takahashi AA. Avaliação da rotulagem de alimentos da culinária japonesa. *Rev Univap*. 2012;18(31):78-86.
16. Araújo CMS. Conformidade da rotulagem de produtos lácteos e não lácteos com as legislações: uma revisão [trabalho de conclusão de curso]. Pombal: Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar; 2025.
17. Santiago LC, Oliveira VMA, Coelho EC, Matias ACG, Simony RF. Análise da variedade de produtos sem lactose no mercado: acessibilidade, composição nutricional e rotulagem. In: *Experiências em saúde coletiva na contemporaneidade*. Ponta Grossa: Atena Editora; 2022. p. 59-69. doi:10.22533/at.ed.5492222095.

APÊNDICE A

INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS (PARA USAR NO SUPERMERCADO)

ANÁLISE DE ROTULAGEM DE IOGURTES SEM LACTOSE

Produto: _____

Marca: _____

Sabor: _____

Local da coleta: _____

Data: ____ / ____ / ____

1. Identificação do Produto

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Denominação de venda do alimento presente no rótulo			
Indicação de “iogurte” ou “iogurte sem lactose” clara			
Marca do produto informada			
Conteúdo líquido (peso ou volume) informado			
Lote do produto identificado			
Data de fabricação e validade presentes			
Nome e endereço do fabricante presentes			

2. Declaração sobre Lactose (RDC 135 e 136/2017)

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Declaração “ Zero lactose ” ou “ Sem lactose ” no rótulo			
Informação clara de que o produto é destinado a dietas com restrição de lactose			

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Presença da frase “contém lactose” ou “não contém lactose” quando aplicável			
Declaração próxima à lista de ingredientes ou em destaque			
Informação sobre adição da enzima lactase (quando presente)			

3. Lista de Ingredientes (RDC 429/2020)

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Lista de ingredientes presente			
Ingredientes descritos em ordem decrescente de quantidade			
Identificação de aditivos alimentares			
Destaque para ingredientes alergênicos			
Destaque para ingredientes alergênicos			

4. Tabela de Informação Nutricional (RDC 429/2020)

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Tabela nutricional presente			
Tabela no formato padronizado pela ANVISA			
Indicação da porção em g ou ml			
Valor energético informado			
Carboidratos informados			

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Proteínas informadas			
Gorduras totais informadas			
Gorduras saturadas informadas			
Gorduras trans informadas			
Fibra alimentar informada			
Sódio informado			
Cálcio			
%VD (Percentual de valores diários) informado			

5. Rotulagem Frontal (quando aplicável) (RDC 429/2020)

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Presença de lupa para alto teor de açúcar			
Presença de lupa para alto teor de gordura saturada			
Presença de lupa para alto teor de sódio			

6. Outras Informações Obrigatórias

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Condições de armazenamento informadas			
Instruções de conservação após aberto			

Item avaliado	Sim	Não	Observações
Registro ou identificação do serviço de inspeção			
Código de barras presente			

✓ Classificação final da conformidade da rotulagem

() Conforme

() Não conforme

Observações gerais:



DECLARAÇÃO DE USO DE IA – PORTARIA CNPq N° 2.664/2026

Eu, ANDRIELLY RODRIGUES SANTOS MELO, declaro que ferramentas de Inteligência Artificial Generativa foram utilizadas nesse trabalho nas seguintes etapas: a ferramenta CHATGPT foi utilizada para aprimorar a clareza e coesão textual, na etapa de revisão gramatical do texto.

Todo o conteúdo gerado foi revisado criticamente e validado pelo autor, que assume integral responsabilidade pela originalidade e veracidade do texto final, em conformidade com a Portaria CNPq n° 2.664/2026.

João Pessoa, 26 de maio de 2026.

Andrielly Rodrigues Santos Melo

ANDRIELLY RODRIGUES SANTOS MELO
PESQUISADOR RESPONSÁVEL