



UM OLHAR CRÍTICO DOS ROTULOS DE BOLOS VEGANOS

Marina Gabriele **Schol**¹; Gina Maria Bueno Quirino **Cardozo**²; Aline de Oliveira **Garcia**³

Nº 24227

RESUMO – Com o crescente número de adeptos ao veganismo, o mercado de produtos veganos tem desenvolvido novas alternativas de ingredientes para substituição dos produtos de origem animal nas formulações veganas. Este estudo analisa os ingredientes utilizados em trinta bolos veganos provenientes de seis países (Brasil, Chile, Alemanha, Reino Unido, Estados Unidos e Austrália) e avalia a conformidade dos bolos brasileiros com a RDC 429 de 2020, aplicando os mesmos critérios de análise para os bolos internacionais a título de comparação. Dos trinta bolos analisados, dezoito apresentaram informações nutricionais, e doze cumpriram a exigência de porção de 100g conforme a nova rotulagem. Apenas um bolo, de origem chilena, exibiu lupas de alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e calorias, ainda que não alinhadas às normas brasileiras. A análise revelou que quatorze bolos possivelmente contêm alto teor de açúcares adicionados, quatro são altos em gorduras saturadas e cinco em sódio. Ingredientes como leite vegetal, goma xantana e óleo de coco foram os substitutos mais comuns. Embora a diversidade de ingredientes indique avanços na formulação de bolos veganos, a necessidade de lupas em muitas amostras levanta questões sobre sua saudabilidade. A conformidade parcial com a RDC 429/2020 e os prazos de adequação em curso sugerem a necessidade de monitoramento contínuo e ajustes regulatórios para garantir a transparência e a qualidade dos produtos veganos disponíveis no mercado.

Palavras-chaves: Bolos veganos, rotulagem nutricional, normas de rotulagem e saudabilidade.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Processos Químicos, Fatec, Campinas-SP; mari.schol@outlook.com

2 Colaborador, Pesquisador do Instituto de tecnologia de alimentos, Campinas-SP;

3 Orientador, Pesquisador do Instituto de tecnologia de alimentos, Campinas-SP; alinegarcia@ital.sp.gov.br



ABSTRACT – *With the growing number of adherents to veganism, the market for vegan products has been developing new ingredient alternatives to replace animal-based products in vegan formulations. This study analyzes the ingredients used in thirty vegan cakes from six countries (Brazil, Chile, Germany, the United Kingdom, the United States, and Australia) and evaluates the compliance of Brazilian cakes with RDC 429 of 2020, applying the same analysis criteria to international cakes for comparison. Of the thirty cakes analyzed, eighteen provided nutritional information, and twelve met the requirement for a 100g serving size as per the new labeling guidelines. Only one cake, originating from Chile, displayed high content warnings for added sugars, saturated fats, and calories, although these were not aligned with Brazilian regulations. The analysis revealed that fourteen cakes possibly contain high levels of added sugars, four are high in saturated fats, and five are high in sodium. Ingredients such as plant-based milk, xanthan gum, and coconut oil were the most common substitutes. While the diversity of ingredients indicates advances in the formulation of vegan cakes, the need for high content warnings in many samples raises questions about their healthiness. Partial compliance with RDC 429/2020 and ongoing adjustment periods suggest the need for continuous monitoring and regulatory adjustments to ensure transparency and the quality of vegan products available in the market.*

Keywords: Vegan cakes, nutritional labeling, labeling regulations and healthiness.

1. INTRODUÇÃO

No site da ABIA (2023), foi relatada pela pesquisa feita em 2023 pela Kerry do Brasil Ltda a tendência das empresas brasileiras a oferecerem produtos com baixo teor de gordura e nutricionalmente elaborados para atender o mercado vegano que está em expansão.



2.1. Rotulagem segundo as novas regras

A resolução da diretoria colegiada (RDC) nº 429, de 8 de outubro de 2020 em conjunto com a instrução normativa (IN) 75, dispõe de novas normas para rotulagem de alimentos, dentre as questões abordadas, pode-se destacar a mudança na tabela nutricional com a inclusão de açúcar e açúcares adicionados, como também a porção de 100g ou 100ml e a exigência de fundo branco com letras pretas a um tamanho de 2mm trazendo assim maior clareza para o consumidor (ANVISA, 2020). A nova resolução também traz um olhar para os ingredientes críticos devido a exigência da lupa de alerta para alto teor de sódio quando apresentar valor maior ou igual a 600mg em 100g do alimento ou 300mg em 100ml do alimento, alto teor de açúcares adicionados quando apresentar valor maior ou igual a 15g em 100g ou 7,5g em 100ml do alimento e alto teor de gorduras saturadas quando apresentar valor maior ou igual a 6g em 100g do alimento ou 3g em 100ml de alimento conforme anexo XV da IN nº 75. Os modelos de lupa devem seguir o anexo XVII da IN nº 75 e ser dispostos na parte superior do painel frontal do rotulo do alimento, conforme Figura 1.



Figura 1. Lupa

O cronograma com as datas limites para colocar em uso este novo modelo de rotulagem nutricional nos produtos foi elaborado e dividiu os alimentos em quatro grupos: os novos produtos a serem lançados no mercado já devem apresentar este modelo, teve início em outubro de 2024; alimentos em geral que já se encontram no mercado, tem como data limite outubro de 2023; alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal, outubro de 2024; e bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, observando o processo gradual de substituição dos rótulos, outubro de 2025 (NASCIMENTO, 2022).



2.2. Produtos elaborados para atender ao público vegano

O movimento vegano vem ganhando cada vez mais espaço na sociedade brasileira, constatou-se que em todas as regiões do país, 46% dos brasileiros deixaram de comer carne pelo menos uma vez na semana (SVB apud Ipec, 2021). Dentre os principais motivos que levam pessoas a adotar uma dieta vegana, ou vegetariana se encontra na preocupação com a exploração animal para consumo próprio ou desenvolvimentos de produtos, os cuidados com a saúde, posto que essa dieta pode ser benéfica a saúde, bem como por razões religiosas tais como hinduísmo (Barbosa apud Slywitch, 2018). Porém grande parte dos produtos veganos comercializados são consumidos também por pessoas que querem reduzir o consumo de carnes, leite, ovos ou derivados ou mesmo por pessoas intolerantes a lactose correspondente a 70% dos adultos brasileiros (SBV, 2018) contribuindo assim para um crescimento do mercado vegano de 30% a 40% anualmente nos últimos anos. (Révillion et al apud Prado, 2020).

Uma das preocupações devido ao crescimento do mercado vegano é com as alternativas de substituição do ovo em alimentos veganos, visto que o ovo apresenta um importante papel culinário devido sua capacidade de emulsificação, geleificação, adição de sabor e nutrientes, lubrificação, coloração e aglutinação (Silva, M. 2023). Silva, C. (2021) desenvolveu um brownie vegano com a utilização do gel de semente de linhaça e chia que é formado a partir da junção dessas sementes com água e percebeu que os brownies apresentaram textura úmida e densa com sabor acentuado de cacau, além de características nutricionais e físicas próximo ao tradicional e com qualidades funcionais por serem produzidas com sementes que apresentam na composição propriedades antioxidantes e anticancerígenas, além de atuarem na redução de doenças crônicas não transmissíveis. O bolo vegano sabor chocolate desenvolvido por Silva, M (2023), com a utilização de goma xantana, devido as suas características como estabilizante, espessante e emulsificante, bem como de ágar ágar, que possui propriedades de gelificação e estabilidade sem alterar o sabor, apresentou alto percentual, 73%, de intenção de consumo numa análise de aceitação realizada com 100 consumidores.

Por outro lado, Nobrega (2019) fez o levantamento dos tipos e quantidade de alegações em diferentes categorias de alimentos vendidos em um supermercado online e observou que, dos 883 produtos analisados, 76% continham pelo menos uma alegação positiva. No entanto, vários destes produtos apresentaram perfil nutricional desfavorável. Como exemplo, um iogurte para o público



infantil, apresentava alegações como zero lactose, rico em zinco, fonte de cálcio e vitaminas A e D, porém pela análise da tabela nutricional este produto continha alto conteúdo em açúcar, gordura total, gordura saturada e sódio. De forma análoga, um bolo vegano declarava em seu rótulo as alegações: sem glúten, sem trigo, sem lactose, sem gordura hidrolisada, sem corante, sem conservantes, porém continha alto conteúdo em gordura saturada e sódio. Aquele autor concluiu que, de fato, a regulamentação das alegações deve ser implementada para evitar confundir os consumidores.

O objetivo deste estudo é analisar as informações nos rótulos de bolos veganos: os ingredientes, a informação nutricional e as alegações quanto a saudabilidade, bem como, realizar a comparação entre produtos de diversos países: Brasil, Reino Unido, Estados Unidos, Chile, Alemanha e Austrália.

3. MATERIAL E MÉTODOS

3.1. Coleta de dados de bolos veganos

Foram coletadas imagens de trinta bolos veganos originários de seis países: oito do Brasil, cinco do Reino Unido, seis dos Estados Unidos, três do Chile, sete da Alemanha e um da Austrália, através de acesso online em sites de lojas e empresas (vide Anexo 1).

3.2. Atendimento às Normas RDC nº 429 (8/10/2020) e IN nº 75 (8/10/2020)

Foi realizada a verificação se as informações dos bolos brasileiros atendem as normas quanto às alegações usadas e aos critérios estabelecidos como cor branca do fundo, tamanho, cor preta das letras e uso das lupas de alto teor. Com uso dessas regras, foi feita a análise dos bolos dos outros países com a finalidade de comparar os resultados.

3.3. Ingredientes com intenção de funcionalidade para substituição dos produtos animais

Foi realizada a análise das listas de ingredientes dos bolos coletados para observar os alimentos usados na substituição dos produtos animais.



3.4. Saudabilidade dos bolos veganos

Foi realizada a análise das tabelas nutricionais e alegações dos rótulos para verificação quanto a saudabilidade dos bolos veganos coletados através da observação dos valores de açúcares, açúcares adicionados, gorduras saturadas, sódio e apresentação de aditivos na lista de ingredientes.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Quadro 1 apresenta a lista dos trinta bolos veganos originários de seis países (Brasil, Chile, Alemanha, Reino Unido, Estados Unidos e Austrália).

Com uso das regras brasileiras para a análise de todos os rótulos, observou-se na Tabela 1 que apenas dezoito das trinta amostras apresentam a Tabela com informações nutricionais (6; 7; 8; 9; 11; 13; 14; 15; 16; 17; 20; 21; 22; 25; 26; 27; 28; 29). Das amostras que não possuem essa Tabela, quatro (10; 18; 19; 30) não têm informações de peso do produto ou tamanho. De acordo com o Anexo 1 da Instrução Normativa 75 de 2020, a apresentação da Tabela nutricional fica dispensada em casos de alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm². Assim, é provável que alguns destes estariam dispensados do uso da Tabela nutricional, mas não é possível fazer essa análise com os dados aqui apresentados. As outras oito amostras (1; 2; 3; 4; 5; 12; 23; 24) deveriam apresentar essas informações conforme a RDC 429 de 2020, a menos que sejam alimentos embalados, preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento (IN 75 de 2020).



Quadro 1. Lista dos bolos veganos

| Origem | Id. | Marca/Nome | Sabor | Peso |
|----------------|-----|---|--|-------|
| Brasil | 1 | Mercadinho Vegano/ Vegano No Pote | napolitano | 200g |
| | 2 | Mercadinho Vegano/ Vegano Sem Glúten Food Sense | chocolate | 150g |
| | 3 | Cacau Vanilla Shop | laranja com castanhas | 400g |
| | 4 | Mercadinho Vegano /Pop Vegan | chocolate em pedaço | 140g |
| | 5 | Loja Vegana / Nhá Chica | laranja | 220g |
| | 6 | Loja Dimangiare | cenoura com gotas de chocolate | 280g |
| | 7 | Vegano Lafit | chocolate | 300g |
| | 8 | Suavipan | maça com canela | 35g |
| Reino Unido | 9 | Vegano | cookies and cream | 2500g |
| | 10 | One Love | frutas caribenhas | - |
| | 11 | Cakesmiths | café e nozes | 1680g |
| | 12 | The Heavenly Cake | baunilha | - |
| | 13 | Lolas Cupcakes | baunilha com cream cheese e frutas vermelhas | - |
| Estados Unidos | 14 | Abe'S | baunilha | 140g |
| | 15 | Cupcake De Rubicon | baunilha | 71g |
| | 16 | Abe'S | baunilha | 850g |
| | 17 | Terrasana | banana | 350g |
| | 18 | Black Velvet Cakes | chocolate | - |
| | 19 | Butterly Delicious | baunilha | - |
| Chile | 20 | Vegano Dilici | chocolate | 300g |
| | 21 | Casa Vegana | cenoura | 500g |
| | 22 | Buenas Migas | madalena | 430g |
| Alemanha | 23 | Kuchen Tratsch | damasco com crumble | - |
| | 24 | Kuchen Tratsch | sementes de papoula | - |
| | 25 | Kuchen Tratsch | chocolate | - |
| | 26 | Veganz | baunilha com gotas de chocolate | 150g |
| | 27 | Veganz | chocolate | 150g |
| | 28 | Firenze | mármore | 400g |
| | 29 | Vemondo | baunilha com gotas de chocolate | 280g |
| Australia | 30 | Cup Cake Central | baunilha biscoff | - |

Ainda na Tabela 1, apenas doze amostras apresentam porção de 100g, o que se tornou obrigatório conforme a nova rotulagem RDC 429 de 2020. Quanto ao uso da lupa, apenas a amostra 20, um bolo chileno, apresentou a lupa de alto teor de açúcares, gorduras saturadas e calorias. No entanto, essa amostra não possui a informação de açúcar adicionado na tabela, o que impede a verificação de conformidade com a legislação brasileira. Além disso, o uso da lupa para gorduras saturadas na legislação brasileira não seria aplicável, pois a RDC 429/2020 determina que um



alimento seja considerado alto em gorduras saturadas quando possui 6g ou mais por 100g, enquanto esse bolo possui 4g por 100g. O uso da lupa para alto teor de calorias é usado no Chile e está presente neste bolo, porém não se aplica na legislação brasileira. A mesma amostra foi a única a apresentar aroma artificial e aditivos (terbutil hidroquinona e dimetilpolissiloxano).

Tabela 1. Análises das informações nutricionais das dezoito amostras de bolos

| Informações nutricionais | Amostras |
|---|--|
| Porção de 100g | 7; 8; 11; 13; 15; 17; 20; 25; 26; 27; 28; 29 |
| Apresenta aviso de alto teor de açúcares, gorduras saturadas e calorias | 20 |
| Análise das tabelas: | |
| Alto teor de açúcares adicionado | 16, 21 (9;11;14;17;20;21;22;25;26;27;28;29)* |
| Alto teor de gorduras saturadas | 7;9;11; 15 |
| Alto teor de sódio | 9;11;17;26;27 |
| Informações sobre açúcares adicionados | 16; 21 |
| Alegações sobre a saudabilidade | 6;7;8;9;11;12;14;16;17;20;22;30 |
| Possui aditivos | 20 |

* possivelmente têm açúcar adicionado alto

Observou-se também que os bolos 16 e 21 deveriam possuir a lupa de alto teor de açúcares adicionados, pois possuem 26, 25g e 20g de açúcar adicionado por 100g de produto, respectivamente. A RDC 429 de 2020 determina o uso da lupa quando há 15g ou mais de açúcar adicionado por 100g de produto. Em relação ao açúcar adicionado, observou-se que as amostras 9; 11; 14; 17; 20; 21; 22; 25; 26; 27; 28 e 29 por ter alto teor de açúcar, possivelmente seriam consideradas alto teor de açúcar adicionado, no entanto não desdobra esta informação. Considerando que entre as duas amostras (16 e 21) que apresentaram os valores, a maior diferença entre o valor de açúcares adicionados e açúcares totais foi no bolo 16, com açúcar adicionado representando 65% do valor de açúcares totais, enquanto no bolo 21 os açúcares adicionados representavam 86% dos açúcares totais. Usando o bolo 16 como base para o cálculo, todos esses bolos apresentariam alto teor de açúcares adicionados, totalizando possivelmente quatorze bolos com alto teor de açúcares adicionados, conforme Tabela 1.

As amostras 7; 9; 11; 15 deveriam apresentar a lupa de alto teor de gorduras saturadas, pois possuem 6g ou mais de gorduras saturadas por 100g de produto. E as amostras 9; 11; 17; 26; 27 deveriam apresentar a lupa de alto teor de sódio, pois possuem 600mg ou mais de sódio por 100g



de produto. Porém, conforme apresentado anteriormente a obrigação se dá somente para embalagens maiores de 100 cm², parâmetro que não foi disponibilizado para este estudo.

Quanto às alegações de saudabilidade, observou-se que doze amostras possuem alegações (6; 7; 8; 9; 11; 12; 14; 16; 17; 20; 22; 30). No entanto, a amostra 6 (brasileira) possui alegação de alimento funcional, o que não é permitido conforme o Artigo 37 da RDC 429 de 2020, enquanto as outras amostras cumprem suas alegações.

A Tabela 2 apresenta os ingredientes críticos e prováveis substitutos dos produtos animais utilizados nos trinta bolos veganos, alguns padrões interessantes aparecem. Ingredientes como o extrato hidrossolúvel vegetal, a goma xantana e proteínas destacam-se pela sua frequência e função nas receitas.

O extrato hidrossolúvel vegetal foi encontrado em doze dos trinta bolos (1; 3; 9; 11; 13; 14; 16; 18; 19; 23; 24; 25), devido à sua capacidade de substituir diretamente o leite de vaca, fornecendo umidade e cremosidade sem alterar significativamente o sabor do bolo. Outros ingredientes que colaboram com a umidade e cremosidade das formulações incluem creme de soja, banana, inhame, suco de maçã concentrado e extrato de coco, sendo que os dois últimos também trazem dulçor à formulação.

A goma xantana e outros espessantes, presentes em treze bolos (6; 8; 9; 10; 11; 12; 13; 20; 22; 26; 27; 28; 30), são amplamente utilizados para melhorar a textura e a estabilidade dos bolos veganos, simulando as propriedades de ligação do glúten, essencial especialmente em receitas sem glúten. A inclusão de espessantes indica uma preocupação com a qualidade final do produto, garantindo que a textura dos bolos veganos seja agradável e consistente.

Na Tabela 2, pode-se observar que diversas proteínas foram usadas em nove bolos, incluindo proteína de grão de bico, soja, trigo, batata, fava e ervilha. Essas proteínas desempenham um papel importante não só em adicionar valor proteico às formulações, mas também em melhorar a estrutura dos bolos. Além disso, a farinha de castanha de caju, presente no bolo 3, também contribui para a estrutura do bolo e adiciona proteína à formulação.

Pode-se observar também o uso da farinha de linhaça, presente nos bolos 3, 6, 7 e 8, utilizada principalmente como substituto do ovo. A mistura de linhaça com água forma um gel semelhante à clara de ovo, proporcionando ligação e adicionando fibra à receita (Silva, C., 2021).



Além disso, outros ingredientes substituem componentes críticos comuns em formulações de bolos, como óleo de coco, requeijão vegano e manteiga vegetal.

Tabela 2. Ingredientes com intenção de funcionalidade para substituição dos produtos animais e ingredientes críticos

| Ingrediente | Bolos que possuem esse substituto | Função provável |
|-------------------------------|---|--|
| Extrato hidrossolúvel vegetal | 1; 3; 9; 11; 13; 14; 16; 18; 19; 23; 24; 25 | Substitui o leite de vaca, fornecendo umidade e cremosidade. |
| Suco de maçã concentrado | 17 | Adiciona umidade e sabor doce natural |
| Óleo de coco | 2; 3; 5; 12 | Substitui manteiga ou outras gorduras, conferindo textura e umidade. |
| Extrato de coco | 12 | Adiciona sabor e umidade |
| Requeijão vegano | 13 | Substitui o requeijão tradicional, conferindo cremosidade. |
| Creme de soja | 1; 4 | Adiciona cremosidade. |
| Soja | 20 | Adiciona proteína e textura. |
| Banana | 17 | Adiciona umidade e ajuda na ligação. |
| Manteiga vegetal | 11; 19 | Substitui a manteiga tradicional, fornecendo gordura. |
| Inhame | 2 | Substitui ovos, adicionando cremosidade e umidade. |
| Cenoura e abobrinha | 21 | Adiciona umidade e textura. |
| Farinha de linhaça | 3; 6; 7; 8 | Substitui ovos, ajudando na ligação e adicionando fibra. |
| Farinha de castanha de caju | 3 | Adiciona sabor, textura e proteína. |
| Proteína de grão de bico | 9 | Adiciona proteína e textura. |
| Proteína de soja | 8; 10 | Adiciona proteína e textura |
| Proteína de trigo | 15 | Ajuda na estrutura e adição de proteína |
| Proteína de batata | 13; 26; 27 | Adiciona proteína e ajuda na estrutura |
| Proteína de fava | 30 | Adiciona proteína e ajuda na estrutura |
| Proteína de ervilha | 22 | Adiciona proteína e ajuda na estrutura |
| Goma xantana | 6; 9; 11; 12; 13; 20; 22; 27; 28 | Espessante, melhora a textura e estabilidade. |
| Outros espessantes | 8; 10; 11; 24; 26; 27; 28; 30 | Melhoram a textura e a estabilidade. |

*Não identificado ingrediente de produto animal ou ingrediente crítico no bolo 29

5. CONCLUSÃO

Após analisar trinta bolos veganos de diversos países, incluindo oito brasileiros, observou-se uma ampla variedade nas abordagens para substituir ingredientes de origem animal. Os ingredientes



mais comuns para substituição foram o extrato hidrossolúvel vegetal, a goma xantana e as proteínas, melhorando a textura, sabor e valor nutricional dos bolos

A conformidade com a RDC 429 de 2020 varia: apenas dezoito amostras com informações nutricionais completas, com doze (71%) atendendo a exigência de porção de 100g. Apenas o bolo chileno exibiu lupas, enquanto muitos bolos tiveram níveis elevados de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. Um bolo brasileiro não estava em conformidade com a legislação local.

Embora a diversidade de ingredientes seja notável, a maioria dos bolos veganos não pode ser considerada saudável devido à falta de informações claras em seus rótulos. Apenas um dos bolos brasileiros necessários de lupas, mostra que a falta de conformidade pode estar relacionada às diferenças nas legislações de rotulagem entre países. A adequação completa às normas da RDC 429 ainda está em andamento para muitas empresas, e espera-se que, com o tempo, mais produtos estejam em conformidade, proporcionando melhor informação ao consumidor.

6. AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao PIBIC/CNPq, ao LAFISE/CCQA/ITAL e CEREAL/CHOCOTEC/ITAL pelo apoio no desenvolvimento desta pesquisa.

7. REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Perguntas e respostas:** rotulagem nutricional. 2020. [acesso em 20/11/2022]. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/noticias-anvisa/2020/perguntas-e-respostas-rotulagem-nutricional>

BARBOSA, E. L. T. Aceitabilidade e análises físico química de hambúrguer vegano fortificado com farinha de folhas de moringa. Univerdidade federal do maranhão. São Luís, Ma. 2018.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 429, de 8 de Outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, nº 195, de 9 de outubro de 2020 [acesso em 20/11/2022]. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_COMP.pdf/2ed9794e-374c-4381-b804-02b1f15d84d2

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BRASIL). Instrução Normativa IN Nº 75, de 8 de Outubro de 2020 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.. **Diário Oficial da União**, nº 195, de 9 de outubro de 2020 [acesso em 20/11/2022]. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN_75_2020_COMP.pdf/e89784b5-ed18-4bdd-a4d4-139724a56d4d



NASCIMENTO, S. P. Em vigor a nova rotulagem nutricional de alimentos. **Inteligência Alimentar**, 10 de outubro de 2022. [acesso em 20/11/2022]. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/em-vigor-a-nova-rotulagem-nutricional-de-alimentos/>

NOBREGA, L. P. **Alegações e alertas nutricionais e seus efeitos na avaliação dos alimentos pelo consumidor**. Embrapa Agroindústria de Alimentos-Tese/dissertação (ALICE), 2019.

Notícias - ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. Disponível em: <https://www.abia.org.br/noticias/produtos-veganos-e-com-baixo-teor-de-gordura-estao-entre-as-tendencias-nutricionais-para-a-industria-alimenticia-em-2023>>. Acesso em: 5 jul. 2024.

RÉVILLION, JEAN P. et al. O mercado de alimentos vegetarianos e veganos: características e perspectivas. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 37, n. 1, e26603, março, 2020. Disponível em: <https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/26603/14566>. Acesso em: 31/01/2024.

SILVA, C. V. S. **Desenvolvimento de brownie vegano com utilização de géis de chia e linhaça**. Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharela em Gastronomia sob orientação da dra. ana carolina dos santos costa. Recife, PE. 2021.

SILVA, M. F. **Perfil sensorial de um bolo vegano sabor chocolate com a utilização de gomas xantana e agar agar**. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) submetido à coordenação do curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano campus Salgueiro, como requisito parcial a obtenção do título de Tecnóloga em Alimentos sob orientação da Prof.^a Dr.^a Luciana Façanha Marques. 2023.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Vegetarianismo. Disponível em: <https://svb.org.br/vegetarianismo-e-veganismo/mercado-vegano/#:~:text=Crescimento%20do%20Mercado,mais%20de%20300%25%20no%20Brasil>. Acesso em 30/01/2024.

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Nova pesquisa Ipec 2021 revela: brasileiros reduzem, por vontade própria, consumo de carne e impactam estabelecimentos**. Disponível em: <https://svb.org.br/2649-nova-pesquisa-ipecc-2021-revela/>. Acesso em 30/01/2024.



Anexo 1 - Rótulos coletados



Informações

O desenvolvimento de alimentos especiais para dietas especiais requer a combinação de ingredientes selecionados e cuidadosamente avaliados.

Substituímos os ingredientes tradicionais por alternativas.

Não há adição de corantes para ficar mais atrativo e saudável.

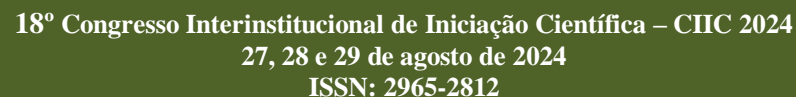
Atendimento: 0800 000 0000 / 0800 000 0000

Formado por: 100g farinha, 100g açúcar, 100g óleo, 100g fermento.

Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo, leite vegetal, fermento, essência de baunilha, amido de milho, creme de leite de soja, substituto de manteiga e chocolate meio amargo.

Alérgenos: Contém Glúten, soja e oleaginosas.





| Quantidade por porção | | SVD(%) |
|-----------------------|-----------------|------------|
| Valor Energético | 186kcal = 776KJ | 8% |
| Carboidratos | 27g | 7% |
| Proteínas | 1,5g | 2% |
| Gorduras totais | 10g | 19% |
| Gorduras saturadas | 1,8g | 6% |
| Gorduras trans | Não Contém | Não Contém |
| Fibra alimentar | 2g | 3% |
| Sódio | 36mg | 4% |

AVALLACIÕES

Produto congelado, basta descongelar em temperatura ambiente ou dentro da geladeira e estará pronto para consumir.

Farinha de trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Amido, Proteína Isolada de Soja, Farinha de linhaça, Canela, Estabilizante: Maltitol, Espessante: Polidextrose, Fermentos Químicos: Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato de Sódio, Aroma Idêntico ao Natural, Conservadores: Propionato de Sódio e Sorbato de Potássio, Edulcorante Natural: Glicosídeos de Esteviol (Stevia). **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, NOZES E CASTANHA DO PARÁ. SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**
*CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES, ESTE NÃO É UM ALIMENTO COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO.
CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE



| INFORMATION — | | |
|---|--|--|
| PRODUCT INFO | | |
| Gluten-free Cakes & Cakes for Cakes | | |
| Net weight: 100g | | |
| Net Date: 2024/08/27 | | |
| Nutritional Data (per 100g) | | |
| Calories 310 | | |
| Protein 10g | | |
| Carbohydrate 50g | | |
| Fat 10g | | |
| Sodium 10g | | |
| Ingredients: Flour (wheat, rice, corn, soy, etc.), Sugar, Eggs, Oil, Vanilla, etc. | | |
| Gluten-free Cakes & Cakes for Cakes | | |
| Gluten-free Cakes & Cakes for Cakes | | |

GLUTEN FREE VANILLA CAKE

Gluten-free, Plant-based

Recipe by: [Name]

Ingredients: Flour (wheat, rice, corn, soy, etc.), Sugar, Eggs, Oil, Vanilla, etc.

Instructions: 1. Preheat oven to 350°F. 2. Mix flour, sugar, and eggs. 3. Add oil and vanilla. 4. Bake for 30 minutes.

| Nutrition Facts | | | | |
|------------------|---|----------|----------|----------|
| | Per 100g | Per 100g | Per 100g | Per 100g |
| Calories 310 | 310.0 | 310.0 | 310.0 | 310.0 |
| Protein 10g | 10.0 | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| Carbohydrate 50g | 50.0 | 50.0 | 50.0 | 50.0 |
| Fat 10g | 10.0 | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| Sodium 10g | 10.0 | 10.0 | 10.0 | 10.0 |
| Ingredients: | Flour (wheat, rice, corn, soy, etc.), Sugar, Eggs, Oil, Vanilla, etc. | | | |

Ingredients: Non-GMO sugar, non-GMO unbleached flour, non-GMO organic rice milk (filtered water, brown rice (partially refined), non-GMO), cane sugar, and/or softener and/or softener oil, potassium phosphate, sea salt, vitamin A palmitate, vitamin C2, vitamin B12, non-GMO expeller pressed canola oil, water, salt, non-GMO baking powder (monocalcium phosphate, sodium bicarbonate, baking soda), non-GMO cane sugar, baking soda (sodium bicarbonate), vanilla (vanilla, other natural, vanilla bean extractives).

| Nutrition Facts | |
|------------------------|------|
| Serving Size | 100g |
| Servings Per Container | 10 |
| Amount Per Serving | |
| Calories 310 | |
| Total Fat 10g | |
| Sodium 10g | |
| Total Carbohydrate 50g | |
| Protein 10g | |
| Ingredients: | |

| Nutrition Facts | |
|------------------------|-----------------|
| Serving Size | 1 cupcake (71g) |
| Servings Per Container | 4 |
| Amount Per Serving | |
| Calories 310 | |
| Total Fat 10g | |
| Trans Fat 0g | |
| Saturated Fat 5g | |
| Sodium 140mg | |
| Total Carbohydrate 36g | |
| Dietary Fiber 0g | |
| Sugars 36g | |
| Protein 2g | |





18º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica – CIIC 2024
27, 28 e 29 de agosto de 2024
ISSN: 2965-2812

[illegible]

Ingredients

Eco Whole Wheat Flour, Eco Apple Juice (From Concentrate), Eco Bananas (14%), Water, Eco Germinated Wheat (7%), Eco Sunflower Oil, Eco Walnuts (6%), Eco Banana Chips (3%), Eco Barley Malt Extract, Sodium Bicarbonate, Sea Salt.



reducing the "Vague Board Game" simulation is a valuable tool to help managers explore the effects of their decisions on the environment. The game is designed to be played by a group of managers, and it is a good way to introduce the concept of sustainable development to a group of managers. The game is played on a board that represents the environment, and the players are given a set of cards that represent different resources. The players are then given a set of rules that govern the game, and they are asked to play the game for a set period of time. The game is designed to be played by a group of managers, and it is a good way to introduce the concept of sustainable development to a group of managers. The game is played on a board that represents the environment, and the players are given a set of cards that represent different resources. The players are then given a set of rules that govern the game, and they are asked to play the game for a set period of time.

ingredients: flour, prewashed sugar snap peas, butter, vegan yogurt, coconut milk, olive oil, black pepper, salt, natural flavoring



Flavours:

- **Chocolate** - Using Black Gold Cacao for the most authentic of chocolate tastes.

Cake Ingredients: Flour, Sugar, Coconut Milk, Vegetable Oil, Cider Vinegar, Baking Soda, Salt and flavour specific ingredients mentioned above.

ALLERGENS: CONTAINS WHEAT (GLUTEN). Due to shared equipment from our suppliers and in our kitchen, this product may contain traces of PEANUTS, TREE NUTS, EGGS. Please advise of any allergies when placing your order so extra care can be taken and we can provide a further breakdown of decoration ingredients, etc. Please be careful cutting the cake. Some cakes have food safe wooden or plastic dowels inserted into the cake for stability.



| Características | Descripción | Ingredientes | Condición alimentaria | Inf |
|-----------------|-------------|--------------|-----------------------|-----|
|-----------------|-------------|--------------|-----------------------|-----|

Azulcar, Almidón de maíz, Aceite de grasas alto oleico, Harina de arroz, Grasa vegetal de palma, Aceite de soya, Aceite de maíz, Miel y glicéridos de ácidos grasos, Sorbato potásico, ácido cítrico, Saborizante artificial, Color betacaroteno, Cacao natural alcalinizado, Dietético, Jarabe de sorbitol, Almidón de papa, Fosfato monocalcico, Bicarbonato de sodio, Pirofosfato ácido de sodio, Jarabe de maltitol, Agua, Propilglicol, éteres de propilglicol de ácidos grasos, Polisorbato B0, Glicerol, Conservante propionato de calcio, Conservante ácido cítrico, Goma xantica, Almidón modificado de maíz, Sal, Saborizante idéntico a natural, Colorante natural, Soya



INGREDIENTES: MARMALADA DE FRUTOS INTEGRALES, ZAHAROSIM, AZÚCAR BLANCO, JELLY DE FRUTOS, ALCOHOL DE UVA, ZAHAROSIM, VAINILLA DE MADRAGA, CANELA, SENCOR, POLVO DE ALBA-KOMON Y ESPECIAS DE VAINILLA.

Sei un'azienda che si occupa di servizi? Allora rivolgiti a [questi](#) esperti.

Downloaded At: 11:53 11 September 2009

[illegible]

Summary and Conclusions

[illegible]

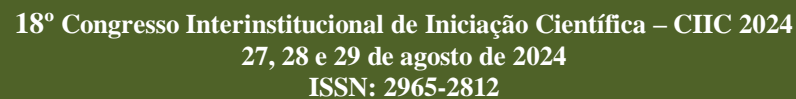
Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons license, unless indicated otherwise in a credit line to the material. If material is not included in the article's Creative Commons license and your intended use is not permitted by statutory regulation or exceeds the permitted use, you will need to obtain permission directly from the copyright holder. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.



Statistik und Inferenz

[illegible]

Reprints: 100 copies for \$100; 250 copies for \$250; 500 copies for \$450; 1,000 copies for \$750. All prices include postage and handling charges. Payment should be made by check or money order payable to the American Psychological Association, 750 First Street, N.E., Washington, D.C. 20002.



Açúcar, Farinha de trigo, Proteína de fava (feijão fava), Fermento químico (bicarbonato de sódio), Açúcar de confeiteiro (ou açúcar de confeiteiro), Nutelle® (Uma marca de margarina vegana que contém os seguintes ingredientes: Óleo vegetal (contendo óleo de girassol 41%), água, sal, emulsificantes (47, lecitina de girassol), aroma natural, vitaminas A, D, E), Goma vegetal, Sal, Emulsificante 481 (estearol-2-lactato de sódio), Conservante 202 (orbato de potássio), Espessantes, Gordura vegetal, Óleo vegetal, Água, Creme de biscoito Biscoff, Creme de biscoito Biscoff crocante.