AUTOMAÇÃO CURITIBA

GUIA

Rotulagem de alimentos: Anvisa RDC 429, IN 75 e alérgenos

O que a Anvisa exige no rótulo de alimento embalado: itens obrigatórios, tabela nutricional, lupa frontal e alérgenos, com tamanhos, cores e exceções. Conteúdo informativo, verificado em 24/10/2026.

anvisa | rotulagem nutricional | alérgenos | rdc 429 | in 75 | rdc 727 | tabela nutricional

Versão 1 · 25/10/2026
Por AUTOMAÇÃO CURITIBA
https://automacaocuritiba.com.br/guias/rotulagem-de-alimentos-anvisa-rdc-429-in-75

Sumário

Quem manda em quê 3
O que precisa estar no rótulo (RDC 727/2022, art. 7º) 3
Exceções que mudam o projeto da etiqueta 4
Tabela de informação nutricional: o que a norma pede 5
    Formato, cor e tipografia da tabela 6
Rotulagem nutricional frontal (a lupa) 7
Alérgenos: a frase que mais gera reimpressão 8
Alegações nutricionais: "zero", "light", "rico em" 8
Do texto da norma à etiqueta impressa 9

LEIA ANTES DE USAR

Conteúdo informativo verificado em 24/10/2026; confirme sempre a norma vigente na Anvisa; não substitui responsável técnico. Este guia resume o que as normas pedem a quem projeta e imprime etiquetas. Não é aconselhamento jurídico nem laudo: quem responde pelo rótulo é a empresa, com o seu responsável técnico.

Quem imprime etiqueta para alimento embalado esbarra em três normas da Anvisa. A RDC 727/2022 define o que todo rótulo traz. A RDC 429/2020 e a Instrução Normativa 75/2020 tratam da rotulagem nutricional: tabela, lupa frontal e alegações como "zero açúcar". Conhecer os três textos evita refazer uma tiragem porque a letra ficou pequena ou a tabela saiu na cor errada.

Quem manda em quê

As três normas e o que cada uma decide no rótulo. Fontes: textos oficiais da Anvisa.

Norma	O que regula	O que isso muda na etiqueta
RDC 727/2022	Rotulagem geral de alimentos embalados	Itens obrigatórios, letra mínima, alérgenos, lactose, lote, validade
RDC 429/2020	Rotulagem nutricional: regras gerais	Quando a tabela é obrigatória, 100 g ou 100 ml e porção, %VD, lupa, alegações
IN 75/2020	Requisitos técnicos da rotulagem nutricional	Modelos de tabela, fontes, valores de referência, limites da lupa, porções

A RDC 727/2022 entrou em vigor em 1º de setembro de 2022 (art. 41). A RDC 429/2020 e a IN 75/2020, em 9 de outubro de 2022, 24 meses após a publicação. A Anvisa permitiu esgotar embalagens e rótulos já comprados até 8 de outubro de 2023. Em 2026 esse prazo passou: rótulo novo segue a regra nova.

O que precisa estar no rótulo (RDC 727/2022, art. 7º)



1 Lupa 2 Denominação 3 Ingredientes 4 Alérgenos 5 Tabela 6 Conteúdo 7 Origem, lote, validade

Onde cada informação costuma ficar no rótulo

Mapa de um rótulo: onde cada informação costuma ficar.

Checklist de conteúdo obrigatório

- [ ] Denominação de venda, no painel principal e com contraste de cores que garanta a leitura (art. 9º).
- [ ] Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção, aberta por "ingredientes:" ou "ingr.:" (art. 11). Dispensada para alimento de um único ingrediente.
- [ ] Advertência de alérgenos, logo após ou abaixo da lista de ingredientes (arts. 13 a 15), e "CONTÉM LACTOSE" acima de 100 mg por 100 g ou 100 ml (art. 18).
- [ ] Nova fórmula, quando a composição mudou (art. 7º, V), e advertências de aditivos, como o corante tartrazina (INS 102), citado pelo nome (art. 12, §2º).
- [ ] Rotulagem nutricional: tabela, e lupa quando o produto passa dos limites (RDC 429/2020).
- [ ] Conteúdo líquido, conforme a norma do Inmetro citada no art. 28.
- [ ] Origem: razão social, endereço completo, país e município e registro do estabelecimento (art. 29).
- [ ] Lote, com a letra "L" e um código, ou com a data de fabricação, embalagem ou validade (art. 30).
- [ ] Prazo de validade, com uma expressão do art. 31, como "validade", "val." ou "consumir antes de".
- [ ] Instruções de conservação, preparo e uso, quando necessárias (arts. 32 e 33).

Tudo isso vai em português, sem impedir textos em outros idiomas, e com letras e números de pelo menos 1 mm quando a norma não fixa outro tamanho (art. 8º). Tabela nutricional, lupa e alérgenos têm tamanhos próprios, bem maiores, e são o que mais pega quem projeta a arte.

Exceções que mudam o projeto da etiqueta

- Alimento embalado no próprio estabelecimento ou no ponto de venda a pedido do consumidor: alérgenos, lactose e nova fórmula não são exigidos (art. 7º, §2º), e a tabela é voluntária (IN 75, anexo I).
- Painel principal abaixo de 10 cm²: ingredientes, origem, lote, validade e instruções deixam de ser obrigatórios, exceto em especiarias e ervas aromáticas. A embalagem que reúne as pequenas traz tudo (art. 7º, §4º).
- Validade dispensada para os itens do anexo I da RDC 727, como vinagre, açúcar sólido, balas, gomas de mascar e sal não enriquecido com iodo (art. 7º, §3º).
- Produto só para indústria ou serviços de alimentação: alérgenos e lactose podem ir nos documentos que acompanham o produto (arts. 16 e 19, §3º).
- Alimento de um único ingrediente dispensa a lista de ingredientes (art. 7º, §1º).

> **PRODUTO CONGELADO**
> Se o seu produto vai ao freezer, leia também o artigo do blog sobre etiqueta para congelados: ele trata do adesivo e do material, que a norma não escolhe por você. O art. 32 da RDC 727 pede, para congelados, indicar que a validade varia com a temperatura de conservação.

Tabela de informação nutricional: o que a norma pede

A tabela é obrigatória nos rótulos de alimentos embalados na ausência do consumidor, incluindo bebidas (RDC 429, art. 4º). É voluntária para a lista do anexo I da IN 75, como embalagens com superfície visível de até 100 cm², desde que o alimento não tenha enriquecimento, substância bioativa adicionada ou alegações.

Base de declaração da tabela. Fonte: RDC 429/2020, arts. 8º, 10 e 12.

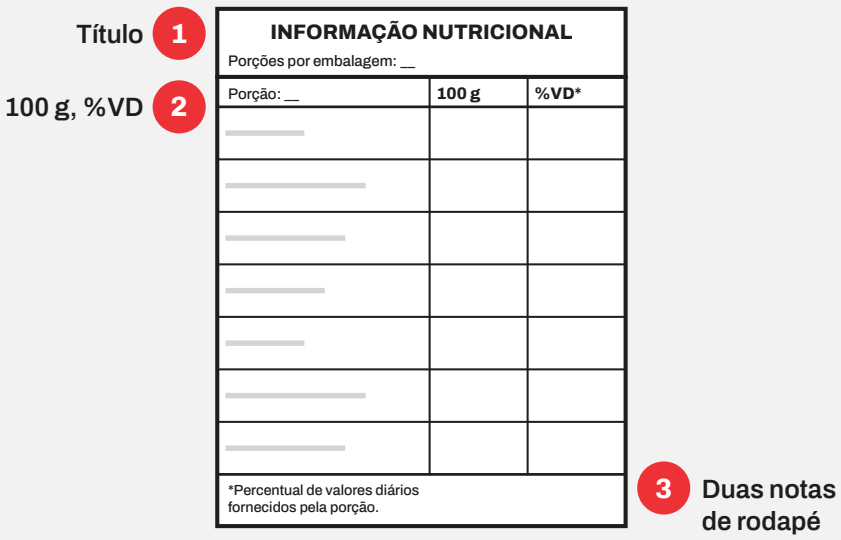
Item	Regra
Base de comparação	100 g (sólidos e semissólidos) ou 100 ml (líquidos), no produto como exposto à venda
Porção	Porção do anexo V da IN 75, com a medida caseira correspondente
Porções por embalagem	Declaradas, exceto em embalagem individual (até 2 porções) e em alimento de peso variável pesado no ponto de venda
%VD	Sobre os valores diários de referência do anexo II da IN 75, com base na porção
Nota de rodapé	"*Percentual de valores diários fornecidos pela porção."
Alimento que exige preparo	100 g ou 100 ml do alimento pronto, com a nota "**No alimento pronto para o consumo"

Valores de referência mais usados (IN 75, anexo II): 2.000 kcal, 300 g de carboidratos, 50 g de açúcares adicionados, 65 g de gorduras totais, 20 g de gorduras saturadas, 25 g de fibras e 2.000 mg de sódio. O %VD é um número inteiro, calculado com as quantidades já arredondadas da porção (RDC 429, art. 12).

Nutrientes que a tabela deve declarar (RDC 429, art. 5º)

- ☐ Valor energético (kcal), carboidratos, açúcares totais e, em recuo, açúcares adicionados.
- ☐ Proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibras alimentares e sódio.
- ☐ Qualquer nutriente ou substância bioativa que seja alvo de alegação, ou nutriente essencial adicionado em quantidade igual ou maior que 5% do VDR por porção.

Formato, cor e tipografia da tabela



Modelo vertical: preto sobre branco, sem cor

Modelo vertical: caracteres e linhas 100% pretos sobre fundo branco.

Formatação padrão e reduzida. Fonte: IN 75/2020, anexo XII (modelos vertical e horizontal).

Elemento	Padrão	Reduzida
Fonte	Arial ou Helvetica	Arial, Helvetica, Arial Narrow ou Helvetica Condensed
Título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Negrito, caixa alta, 10 pt	Negrito, caixa alta, 8 pt
Porção e porções por embalagem	8 pt	6 pt
Colunas 100 g, porção e %VD	Negrito, 8 pt	Negrito, 6 pt
Nomes e valores dos nutrientes	8 pt	6 pt
Notas de rodapé	6 pt	6 pt

Em milímetros, 8 pt são cerca de 2,8 mm e 6 pt cerca de 2,2 mm, segundo a Anvisa. Um ponto vale 0,353 mm (RDC 429, art. 3º). Os valores do anexo XII são mínimos: dá para aumentar, se todos os elementos da tabela crescerem na mesma proporção (art. 16, §1º).

- Caracteres e linhas 100% pretos sobre fundo branco, sem tabela colorida ou sobre foto (art. 16, I).
- Espaçamento que impeça os caracteres de tocar as linhas e os símbolos de separação, e linhas da grade com a mesma altura (art. 16, III, e IN 75, anexo XII).
- Uma única superfície contínua, no mesmo painel da lista de ingredientes, fora de selagem, torção, arestas, cantos e costuras (art. 14).
- Sem espaço? A norma permite declaração simplificada de vitaminas e minerais, abreviações, fonte reduzida até 6 pt e fontes condensadas, e depois disso o modelo linear (arts. 16, §3º, e 17).

EMBALAGEM PEQUENA

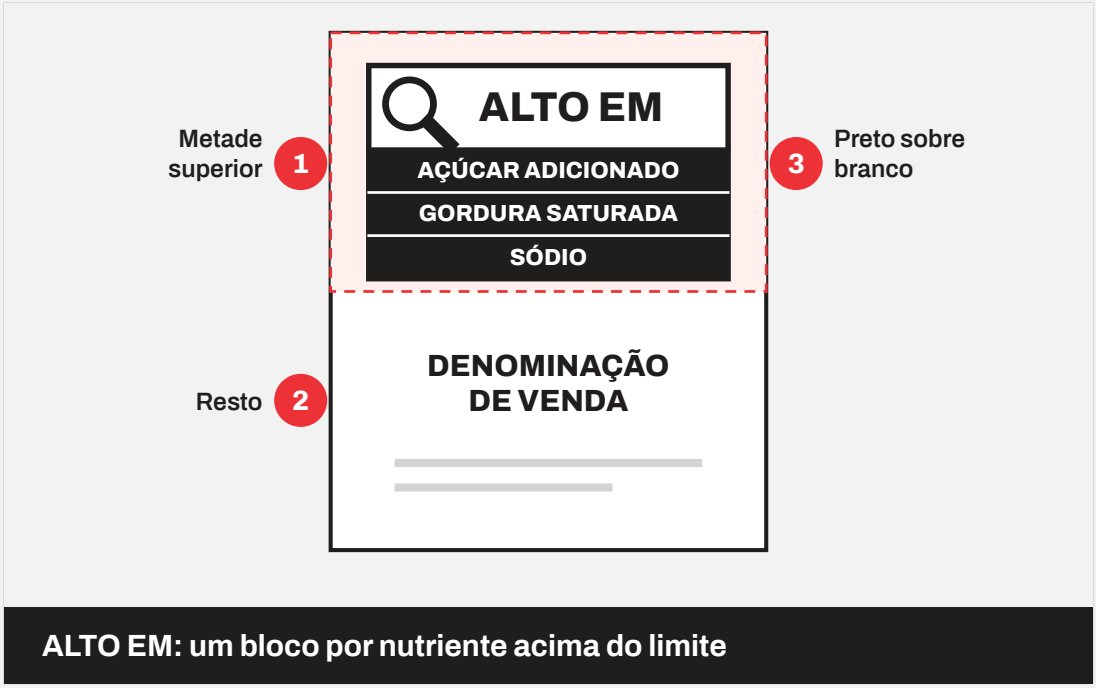
Em embalagem com superfície para rotulagem de até 100 cm², a tabela pode ficar em superfície encoberta, desde que acessível, ou na embalagem secundária (RDC 429, art. 17, parágrafo único). Confira a medida de etiqueta antes de reduzir a fonte abaixo do mínimo.

Rotulagem nutricional frontal (a lupa)

A lupa é um símbolo no painel principal que avisa do alto conteúdo de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio. É obrigatória quando uma dessas quantidades chega ou passa dos limites da IN 75, anexo XV (RDC 429, art. 18), aplicados ao alimento como exposto à venda ou, se exige preparo, ao produto pronto sem contar os ingredientes adicionados (art. 19).

Quando a lupa é obrigatória. Fonte: IN 75/2020, anexo XV, conferido na página de perguntas e respostas da Anvisa.

Nutriente	Sólidos e semissólidos (por 100 g)	Líquidos (por 100 ml)
Açúcares adicionados	15 g ou mais	7,5 g ou mais
Gorduras saturadas	6 g ou mais	3 g ou mais
Sódio	600 mg ou mais	300 mg ou mais



Esquema da lupa com três nutrientes. Use os modelos oficiais do anexo XVII da IN 75.

- Impressão 100% preta sobre fundo branco, na metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua, com a mesma orientação do texto do rótulo (art. 21, I a III).
- Um dos sete modelos do anexo XVII da IN 75, conforme os nutrientes acima do limite (art. 21, IV). Nenhum outro modelo de rotulagem frontal pode aparecer no rótulo (art. 23).
- Fonte Arial Narrow, negrito, caixa alta. O bloco "ALTO EM" leva texto preto em fundo branco, e os blocos dos nutrientes, texto branco em fundo preto (IN 75, anexo XVIII).
- Fonte de 9 a 15 pontos em painel principal maior que 100 cm², e de no máximo 9 pontos em painel de 35 cm² até 100 cm² (anexo XVIII).
- Área mínima pela ocupação do painel: de 2% a 4% em painel maior que 100 cm², e de 3,5% a 7% de 35 cm² a 100 cm², para 2, 3 ou 4 blocos (anexo XVIII; RDC 429, art. 22).
- Fora de áreas encobertas, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como selagem e torção (art. 21, parágrafo único).

QUANDO A LUPA NÃO ENTRA

A IN 75, anexo XVI, lista os alimentos em que a lupa é vedada: por exemplo leites, leite em pó, azeite e óleos vegetais, sal, fórmulas infantis, suplementos e bebidas alcoólicas, e também frutas, hortaliças, farinhas, carnes e pescados embalados, ovos, queijos e leites fermentados, estes últimos desde que sem ingredientes que agreguem açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio. Confira o item do seu produto na lista completa.

PAINEL MUITO PEQUENO

Para painel principal menor que 35 cm², o anexo XVIII da IN 75 não traz percentual de ocupação. Valide o desenho com o responsável técnico e, se preciso, com a Anvisa. Não improvise.

Alérgenos: a frase que mais gera reimpressão

Os alimentos que contêm ou derivam dos alérgenos do anexo III da RDC 727 levam a advertência "ALÉRGICOS: CONTÉM" com os nomes comuns, ou "CONTÉM DERIVADOS DE", ou "CONTÉM ... E DERIVADOS" (art. 13). Sem garantia de ausência de contaminação cruzada, usa-se "ALÉRGICOS: PODE CONTER", apoiada em um Programa de Controle de Alergênicos (art. 14). Para crustáceos, citam-se também os nomes comuns das espécies.

- Agrupada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, fora de áreas encobertas, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização (art. 15 e §1º).
- Caixa alta, negrito e cor contrastante com o fundo do rótulo (art. 15, I a III).
- Altura mínima de 2 mm, e nunca menor que a letra da lista de ingredientes (art. 15, IV). Painel principal de até 100 cm²: mínimo de 1 mm (art. 15, §2º).
- Mais de uma advertência: uma única frase iniciada por "ALÉRGICOS:" (art. 15, §3º).

Lista completa do anexo III da RDC 727/2022 (18 itens), agrupada para leitura.

Grupo	Itens
Cereais com glúten	Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas
Origem animal	Crustáceos, ovos, peixes, leites de todas as espécies de mamíferos
Leguminosas	Amendoim, soja
Castanhas e nozes	Amêndoa, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-brasil, macadâmia, noz, pecã, pistache, pinoli e castanhas (Castanea spp.)
Outros	Látex natural

LACTOSE E ALEGAÇÕES

"CONTÉM LACTOSE" é obrigatória acima de 100 mg por 100 g ou 100 ml (art. 18), com caixa alta, negrito, contraste e 2 mm de altura (art. 19). Alegar ausência de alérgeno no rótulo é proibido, salvo em normas específicas (art. 4º, IV).

Alegações nutricionais: "zero", "light", "rico em"

Alegação nutricional é voluntária, mas exige os termos autorizados do anexo XIX e os critérios do anexo XX da IN 75, mantidos até o fim da validade (RDC 429, art. 24). Havendo lupa, alegações não podem ficar na metade superior do painel principal nem usar letra maior que a da lupa (art. 30).

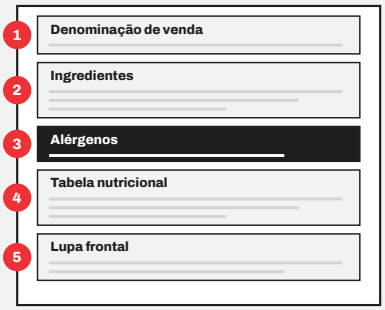
Do texto da norma à etiqueta impressa

O conteúdo do rótulo é decisão da empresa e do responsável técnico. Quem pede a etiqueta transforma esse conteúdo em uma arte que cabe, lê e resiste ao produto. O passo a passo evita os erros de impressão mais comuns.

Como projetar a etiqueta de alimento

1 Feche o texto e os números

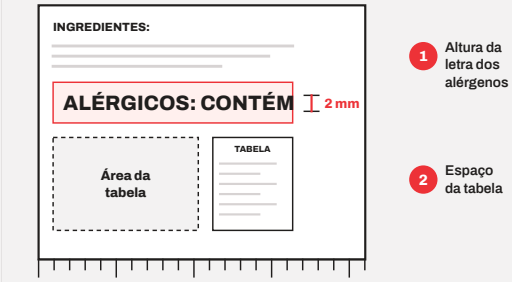
Com o responsável técnico, feche denominação, ingredientes, alérgenos, tabela e, se for o caso, a lupa. Calcule a tabela e os limites antes de desenhar.



Feche o texto e os números antes de desenhar

2 Teste o tamanho mínimo antes de escolher a medida

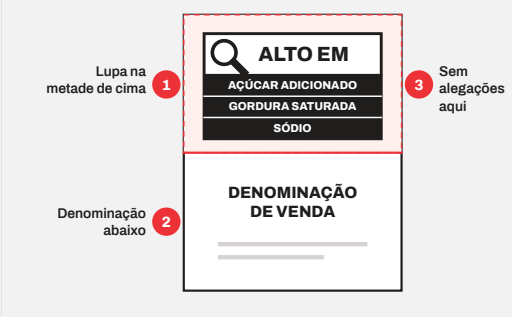
Escreva os dizeres no tamanho mínimo (2 mm para alérgenos, 8 pt para a tabela, 9 pt para a lupa em painel grande) e veja se cabem. Se apertar, suba de medida ou divida em frente e verso. A calculadora de etiquetas por rolo mostra quantas etiquetas vêm no rolo da nova medida.



Teste o tamanho mínimo antes de fechar a medida

3 Diagrame tabela e lupa nos modelos oficiais

Diagrame a tabela em preto 100% sobre branco, em Arial ou Helvetica, e a lupa nos modelos oficiais, com Arial Narrow. Reserve a metade superior do painel principal para a lupa e não coloque alegações ali.



Metade superior reservada para a lupa

4 Verifique contraste e posição dos alérgenos

Alérgenos em caixa alta, negrito e cor contrastante, logo abaixo dos ingredientes. Letra clara em fundo de cor média falha. Imprima a prova em escala 100%.



Cor contrastante com o fundo, em caixa alta e negrito

5 Escolha o material para a condição do produto

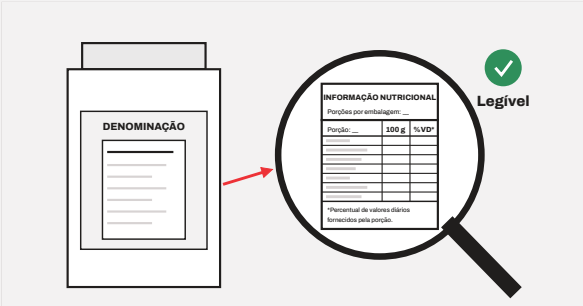
Produto refrigerado ou que pega água pede BOPP. Produto seco aceita couchê. Compare no guia tipos de material de etiqueta e no blog sobre couchê ou BOPP.



O material segue a condição do produto

6 Teste na embalagem real e feche a tiragem

Imprima um lote pequeno, aplique na embalagem real e confira legibilidade, aderência e o espaço reservado para lote e validade, se forem impressos depois da etiqueta. O configurador mostra o preço da medida e do material.



Confira a tabela impressa na embalagem real

PRODUTO RELACIONADO

Etiquetas BOPP em rolo

Para produto refrigerado, úmido ou oleoso.

PRODUTO RELACIONADO

Etiquetas couchê em rolo

Impressão colorida em produto seco.

PRODUTO RELACIONADO

Etiquetas para alimentos

Medidas e materiais mais usados no segmento.

Todo alimento embalado precisa de tabela nutricional?

Em regra, sim (RDC 429, art. 4º). É voluntária para uma lista do anexo I da IN 75, como embalagens com superfície visível de até 100 cm², alimentos embalados no ponto de venda a pedido do consumidor e fracionados no próprio estabelecimento, se não houver enriquecimento, substância bioativa ou alegação.

Quando a lupa é obrigatória?

Quando passa de um dos limites do anexo XV da IN 75: 15 g de açúcares adicionados, 6 g de gorduras saturadas ou 600 mg de sódio por 100 g, ou 7,5 g, 3 g e 300 mg por 100 ml em líquidos. Um nutriente acima do limite já exige a lupa daquele nutriente.

Qual o tamanho mínimo da letra da tabela?

Em geral, Arial ou Helvetica de 8 pt, podendo chegar a 6 pt na formatação reduzida. O título da tabela é de 10 pt na padrão e 8 pt na reduzida (IN 75, anexo XII). Um ponto vale 0,353 mm.

Qual o tamanho mínimo dos alérgenos?

A advertência de alérgenos pede 2 mm de altura de letra, em caixa alta, negrito e cor contrastante, e nunca menor que a letra dos ingredientes. Em painel principal de até 100 cm², o mínimo é 1 mm (RDC 727, art. 15 e §2º).

Quando usar "ALÉRGICOS: PODE CONTER"?

Quando não dá para garantir a ausência de contaminação cruzada com os alérgenos do anexo III, com base em um Programa de Controle de Alergênicos (RDC 727, art. 14). Sem programa que a sustente, a frase não deve ser usada.

Posso usar etiqueta térmica em alimento?

A norma não separa tipos de etiqueta: exige informação legível, no painel certo, com cor e tamanho próprios. Térmica direta escurece com calor e luz, e não serve para validade longa. Para prateleira, prefira transferência térmica.