

# ANÁLISE DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL E DO TEOR DE SÓDIO EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: SALGADINHOS, BATATAS FRITAS CHIPS E BISCOITOS SALGADOS

**Palavras-Chave:** ROTULAGEM NUTRICIONAL, SÓDIO, MONITORAMENTO DE ALIMENTOS

**Autoras:**

**MIRELLA LIMA DE ARAUJO, FEA – UNICAMP**

**M<sup>a</sup>. BEATRIZ SILVA NUNES (coorientadora), FCM – UNICAMP**

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. NATALIE MARINHO DANTAS (orientadora), FEA – UNICAMP**

---

## INTRODUÇÃO:

Em função da industrialização e da globalização, houve uma mudança nos hábitos alimentares da população nas últimas décadas. Este movimento recebeu o nome de “dieta afluyente” e corresponde à maior ingestão de alimentos processados e ultraprocessados, que são considerados acessíveis, convenientes e duráveis (Facina, 2021). Os alimentos ultraprocessados são caracterizados por serem hiperpalatáveis e conterem pouca ou nenhuma parte de alimento in natura, além de aditivos com função cosmética. Esses produtos geralmente são nutricionalmente desbalanceados, pois apresentam alto teor de gorduras, açúcares e/ou sódio, e baixo teor de proteínas, fibras e micronutrientes. Em sua maioria, estão prontos para o consumo e, portanto, exigem pouca ou nenhuma preparação culinária (Monteiro et al., 2019). O alto consumo desses alimentos ultraprocessados é associado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (Da Silva, 2021). As DCNT incluem doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e outras e são as principais causas de mortalidade e incapacidades em todo mundo (Brasil, 2020b). No contexto brasileiro, cerca de 30% das mortes estão ligadas a doenças cardiovasculares. Estima-se que fatores dietéticos, com destaque para o alto consumo de sódio, contribuam para 11 milhões de mortes (Lancet, 2019).

A média diária de ingestão de sal no mundo atinge uma preocupante marca de 9,3g, que excede substancialmente a recomendação máxima estipulada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) de ingestão diária de sódio ser inferior a 2 gramas, o que é equivalente a 5 gramas de sal. De acordo com um estudo feito pela Organização Pan Americana de Saúde (OPAS), estimou-se que, no Brasil, o consumo de sal atinge a marca de 11 gramas/dia por pessoa e 70% do sal ingerido na dieta advém da adição de sal durante a preparação dos alimentos ou à mesa (Brito, 2021). Contudo, devido ao aumento da participação de alimentos processados e ultraprocessados na dieta dos brasileiros, observa-se um crescimento do consumo de alimentos com alto teor de sódio (Brasil, 2024a). Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017–2018), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a frequência de consumo estratificada por faixa etária indicou que alimentos com alto teor de sódio, como biscoitos e salgadinhos, foram consumidos com maior frequência por crianças e adolescentes do que por adultos e idosos (IBGE, 2020).

Dado esse contexto, o Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados, coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), foi criado com o objetivo de contribuir para o enfrentamento às DCNT por meio da reformulação de produtos processados e ultraprocessados, visando à redução do consumo de sódio pela população. Esse plano nacional estabeleceu termos de compromisso voluntários firmados entre a indústria de alimentos e o Ministério da Saúde. Entre 2011 e 2017, cinco Termos de Compromisso para a Redução Voluntária do Teor de Sódio em Alimentos Processados foram acordados no Brasil (Brasil, 2011), contemplando categorias como pão de forma, bisnaguinha, salgadinhos, carnes processadas, entre outras.

Além dos termos de compromisso, outra estratégia adotada no Brasil para a redução da ingestão de sódio foi a adoção da Rotulagem Nutricional Frontal (RNF), que também busca facilitar a compreensão dos rótulos pelos consumidores. A Instrução Normativa - IN nº 75 de 2020 e a Resolução da Diretoria Colegiada -

RDC nº 429 de 2020 regulamentam e tornam obrigatória a RNF no Brasil, que consiste em um selo de alerta no painel frontal do rótulo do alimento que supera os limites críticos de sódio, açúcares adicionados e gorduras saturadas (Santos, 2023). De acordo com o Anexo XV da IN nº 75/2020 (Brasil, 2020c), a RNF é obrigatória em alimentos sólidos que tenham quantidade maior ou igual a 600mg de sódio por 100g do alimento, e acordo com o Art. 18 e Anexo XVII da mesma Instrução Normativa, são apresentados os modelos com o símbolo da lupa, que devem ser utilizados nas embalagens de alimentos que excederem a quantidade de sódio definida, como pode ser visto na Figura 1.

A partir do cenário apresentado assim do aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados com alto teor de sódio por crianças e adolescentes, alinhado ao incentivo do governo de reduzir o teor de sódio destes produtos por diferentes políticas, é oportuno avaliar o teor de sódio de alimentos das categorias incluídas nos termos de compromisso do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados, e verificar sua conformidade com as normativas relacionadas à RNF. Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar o teor de sódio e a conformidade da RNF em salgadinhos, batatas fritas chips e biscoitos salgados, em diferentes pontos de venda nas cidades de Limeira/SP e de Campinas/SP.

## METODOLOGIA:

Este estudo transversal foi realizado nas cidades de Campinas (região central e distrito de Barão Geraldo) e Limeira, onde foram selecionados seis estabelecimentos comerciais na primeira e três na segunda. O critério de escolha foi por amostragem de conveniência, priorizando estabelecimentos comerciais situados próximos a instituições de ensino como escolas e universidades, tendo em vista que jovens constituem o principal público consumidor, conforme indicado pela POF 2017–2018 (IBGE, 2020).

### Coleta de dados:

As categorias analisadas foram salgadinhos, batata frita chips e biscoitos salgados, que integravam o II Termo de Compromisso de Redução Voluntária do Teor de Sódio em Alimentos Processados no Brasil (Brasil, 2011). A seleção das marcas em cada categoria teve como objetivo identificar os produtos com maior participação nas vendas do varejo alimentar brasileiro, dada sua relevância para a saúde pública, uma vez que os itens mais comercializados representam aqueles com maior consumo pela população. Assim, para cada categoria, foram escolhidas as três marcas líderes de vendas no Brasil em 2024, conforme dados do Euromonitor (Euromonitor, 2024). Foram selecionados três produtos de cada marca, por categoria, para avaliar possíveis diferenças no teor de sódio, decorrente da savorização dos produtos.

A coleta de dados se deu em duas etapas. A primeira (Etapa I), foi realizada nos estabelecimentos comerciais e foi referente ao registro fotográfico dos produtos e a coleta de dados do ambiente alimentar do consumidor. Foi conduzida, portanto, utilizando um questionário via aplicativo Google Forms, desenvolvido especificamente para este estudo. O instrumento foi construído com base no “Manual de aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado na NOVA classificação de alimentos do Guia Alimentar, chamado AUDIT-NOVA” (Borges et al., 2018) e permitiu registrar informações sobre localização dos produtos nas prateleiras, oferta de brindes, preços e disponibilidade dos alimentos fossem, a fim de compreender características do ambiente alimentar em que esses produtos estavam sendo disponibilizados nos diferentes pontos de venda do estudo.

Foi realizada a aplicação de uma amostra piloto do instrumento nos estabelecimentos comerciais, com o intuito de assegurar a sua aplicação de forma adequada. Durante as coletas-piloto, marcas previamente selecionadas que não eram encontradas nos estabelecimentos foram substituídas pelas seguintes marcas líderes de venda de sua categoria, a partir dos dados da Euromonitor.

Para os produtos, foram realizados registros fotográficos capturando imagens de todos os lados das embalagens para posterior avaliação e análise da rotulagem nutricional frontal e do teor de sódio (Etapa II), seguindo recomendações do Protocolo Internacional de Avaliação e Formulação de Rotulagem Nutricional do INFORMAS (Rayner; Vandevijvere, 2017). Nessa etapa, foi realizada a análise quanto ao teor de sódio e à conformidade da nova rotulagem nutricional frontal (RNF) e da rotulagem nutricional, segundo as RDC nº 429/2020 (Brasil, 2020d) e IN nº 75/2020 (Brasil, 2020c). Para isso, um novo questionário foi estruturado com o auxílio do aplicativo Google Forms e foram realizados testes-pilotos para avaliar a aplicabilidade do instrumento e realizar ajustes necessários, garantindo a qualidade e a consistência das informações obtidas. Neste questionário, coletaram-se, para cada produto, itens como: a denominação de venda, informações do fabricante,



Figura 1 - Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos. Fonte: Brasil, 2020c.

peso total e da porção recomendada, teor de sódio por 100 gramas e por porção, presença e conformidade da RNF e conformidade da tabela nutricional quanto ao modelo e quanto à declaração de todos os nutrientes obrigatórios. Além disso, fez-se uma análise descritiva da embalagem, a fim de analisar a publicidade e propaganda, como a presença de personagens infantis.

#### **Análise dos dados:**

A análise do ambiente alimentar consistiu em verificar, principalmente, o número de marcas dos produtos de cada categoria em cada estabelecimento. Também, questões referentes a estratégias de publicidade (como localização espacial dos produtos de cada categoria e presença de promoções e ofertas) e apelos ao consumidor (como mensagens de apelo à saúde e bem estar e embalagens interativas e/ou com personagens infanto-juvenis), foram separadas de acordo com o definido pelo AUDIT-NOVA e contabilizadas para uma análise crítica dos resultados.

O teor de sódio (mg/100g) de cada produto foi individualmente comparado com a última meta estabelecida no II Termo de Compromisso de Redução Voluntária do Teor de Sódio em Alimentos Processados no Brasil (Brasil, 2011) e com as Metas Regionais de Redução de Sódio estabelecidas pela Organização Pan Americana de Saúde para os anos de 2022 e 2025 (OPAS) (PAHO, 2021), para cada categoria de alimentos (Figura 2).

Categoria	Metas de Redução de Sódio Pactuadas no Brasil	Metas de Redução de Sódio da OPAS para 2022	Metas de Redução de Sódio da OPAS para 2025
Salgadinhos	747 mg/100g	530 mg/100g	470 mg/100g
Batatas Fritas Chips	529 mg/100g	530 mg/100g	470 mg/100g
Biscoitos Salgados	699 mg/100g	640 mg/100g	580 mg/100g

Figura 2 - Metas de redução do teor de sódio estabelecidas no II Termo de Compromisso de Redução Voluntária do Teor de Sódio em Alimentos Processados no Brasil (Brasil, 2011) e pela Organização Pan Americana de Saúde (OPAS) (PAHO, 2021).

Para a análise do avanço das metas de redução do teor de sódio, foram considerados os Relatórios de Monitoramento do Teor de Sódio de Alimentos Industrializados dos anos de 2020/2021 (Brasil, 2024a) e 2022/2023 (Brasil, 2024b), Relatórios de Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados do ano de 2018 (Brasil, 2020a) e também o Relatório do Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados 2017/2018 (Brasil, 2018). Realizou-se a comparação da média do teor de sódio dos produtos, agrupados à categoria a qual pertencem, com o observado nesses monitoramentos. Além disso, foi realizada uma análise crítica acerca dos resultados encontrados, considerando as recomendações de ingestão diária de sódio pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

A análise da conformidade da rotulagem nutricional frontal (RNF) baseou-se, principalmente, na comparação entre os dados obtidos nas embalagens dos produtos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente. Foram avaliados: (i) a concentração de sódio por 100 gramas, que determina a obrigatoriedade da RNF; (ii) a conformidade do modelo de rotulagem, quando presente, em relação aos padrões definidos pela ANVISA; (iii) o posicionamento da lupa de advertência; e (iv) a existência de alegações nutricionais sobre produtos rotulados como “alto em...”, uma vez que a nova regra não permite que seja feita alegação sobre um nutriente com RNF (Brasil, 2020c).

Por fim, a análise da rotulagem nutricional dos alimentos consistiu na verificação dos componentes necessários nas embalagens de produtos alimentícios incluindo: presença de rotulagem nutricional frontal, denominação de venda do produto, informações do fabricante, peso total do produto, lista de ingredientes e presença de todos os nutrientes obrigatórios na tabela nutricional (valor energético (Kcal), carboidratos totais (g), açúcares totais (g), açúcares adicionados (g), proteínas (g), gorduras totais (g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g), fibras alimentar (g) e sódio (mg)), seguindo as recomendações das legislações vigentes.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO:**

A disponibilidade média (número de marcas de produtos da categoria), considerando todos os estabelecimentos comerciais das duas cidades, foi de 9,6 (desvio padrão  $\pm$  4,9) para os Salgadinhos, 6,1 (desvio padrão  $\pm$  1,9) para as Batatas Fritas Chips e 8,6 (desvio padrão  $\pm$  2,8) para os Biscoitos Salgados. Quanto às estratégias de publicidade, as maiores ocorrências foram a presença de produtos das categorias de salgadinhos e batatas em check-stands (em 100% dos estabelecimentos em ambas as categorias), enquanto para os biscoitos, foi a presença em displays distribuídos pelos estabelecimentos (66,7%). Vale ressaltar que as outras duas categorias também tiveram grande porcentagem de presença neste quesito. Já quanto aos apelos ao consumidor, a maioria presente nos salgadinhos e batatas foram referentes à propriedades sensoriais (como a crocância) e, nos biscoitos, referentes a mensagens de apelo à saúde e bem estar (como a alegação “fonte de fibras”).

Os resultados expressos na Figura 3 mostram o teor de sódio de todos os produtos analisados. Agrupando os produtos em suas respectivas categorias, o teor médio de sódio por 100 gramas de alimento foi de 542,4 mg (desvio padrão  $\pm$  76,5) para os salgadinhos, 490,4 mg (desvio padrão  $\pm$  5,8) para as batatas fritas chips e 501,9 mg (desvio padrão  $\pm$  79,7) para os biscoitos salgados.

Em relação a conformidade com as metas estabelecidas no Brasil e com as propostas pela OPAS para os anos de 2022 e 2025 (PAHO, 2021) (Figura 4), pode-se observar que, todos os produtos atingiram as últimas metas brasileiras, contudo o mesmo não acontece com as metas propostas pela agência de saúde internacional. Os produtos das categorias Batatas Fritas Chips e Biscoitos Salgados apresentaram 100% de concordância com as metas estabelecidas para 2022, e apenas 25% dos produtos da categoria Salgadinhos apresentaram conformidade. Esses valores são ainda menores quando analisados às metas de 2025, no qual a conformidade foi de 25%, 0% e 75%, respectivamente, para Salgadinhos, Batatas Fritas Chips e Biscoitos Salgados. Além disso, observou-se um avanço na porcentagem de conformidade com as metas brasileiras em relação ao declarado no Relatório do Monitoramento do Teor de Sódio em Alimentos Industrializados dos anos de 2022 e 2023 (cujos valores eram de 76,3% para os salgadinhos e 63,8% para os Biscoitos Salgados). Quanto às batatas, o relatório mencionado considerou o valor obtido de 0% de conformidade insatisfatório, pois apenas 2 amostras foram analisadas. Porém, no relatório do biênio anterior (2020 e 2021), a conformidade para a categoria era de 100%, indicando uma constância na categoria.

Ao avaliarmos aspectos da rotulagem nutricional, nenhum produto apresentou conteúdo de sódio maior ou igual a 600 mg/100g, o que exclui a necessidade da RNF de “alto em sódio” nesses casos. Contudo, nota-se que, principalmente na categoria de salgadinhos, os valores se aproximam do limite da legislação atual. Quanto à RNF dos outros componentes (açúcares adicionados e gorduras saturadas), apenas os três sabores de batatas fritas chips da Marca 3 apresentaram o símbolo da lupa, para as gorduras saturadas e, nos três produtos, a RNF apresentou 100% de concordância com as normas vigentes. Os demais produtos não apresentaram necessidade de declarar algum dos componentes como “alto em”.

Sobre a concordância dos outros aspectos da rotulagem nutricional, todos os produtos apresentaram concordância com as novas normas, principalmente relacionadas ao novo modelo da Tabela Nutricional e demais pontos analisados.

## CONCLUSÕES:

Todos os produtos apresentaram 100% de conformidade quanto às metas de redução propostas no Brasil pelo Ministério da Saúde, à RNF e à nova rotulagem nutricional de alimentos. Ademais, as marcas líderes de venda de cada categoria dos alimentos estudados se adequaram às legislações, com a quantidade de sódio dos produtos dentro das especificações e limites necessários para não apresentarem a RNF de sódio em seus produtos. Apesar disso, observou-se a ocorrência de vários produtos com teor de sódio muito próximos a 600 mg/100g, o que indica que esses alimentos ainda apresentam alto teor de sódio, principalmente se comparados às recomendações da OMS.

Vale ressaltar que os produtos analisados entraram nas categorias de alimentos com metas de redução gradual de sódio estabelecidas pela OPAS (2021), como estratégias de reduzir a ingestão de sódio pelos países. Como os últimos termos pactuados para redução voluntária de sódio no Brasil era para o ano de 2014 (Biscoitos Salgados) e 2016 (Salgadinhos e Batatas Fritas Chips), os produtos, dessa forma, alcançaram as metas brasileiras mas não as internacionais, ressaltando a importância da atualização destas metas pelo Ministério da

Categoria Geral	Produto	Teor de Sódio (mg/100g)	
Salgadinhos	Marca 1	Sabor Queijo	583
		Sabor Churrasco	402
		Sabor Bacon	590
	Marca 2	Sabor Parmesão	598
		Sabor Mix de Queijos	599
		Sabor Requeijão	443
	Marca 3	Sabor Presunto	549
		Sabor Queijo	575
		Sabor Original	497
Batatas Fritas Chips	Marca 1	Sabor Churrasco	486
		Sabor Cebola e Salsa	481
		Sabor Original	497
	Marca 2	Sabor Cebola e Salsa	492
		Sabor Original	493
		Sabor Churrasco	485
	Marca 3	Sabor Cebola e Salsa	492
		Sabor Original	493
		Sabor Churrasco	485
Biscoitos Salgados	Marca 1	Sabor Água e Sal	593
		Sabor Manteiga Integral	571
		Sabor Manteiga Integral	598
	Marca 2	Sabor Água e Sal	474
		Sabor Manteiga Integral	522
		Sabor Manteiga Integral	419
	Marca 3	Sabor Água e Sal	406
		Sabor Manteiga Integral	432
		Sabor Manteiga Integral	432

Figura 3 - Tabela da Análise do Teor de Sódio dos Alimentos das categorias de Salgadinhos, Batatas Fritas Chips e Biscoitos Salgados, das marcas líderes de venda indicadas pelo Euromonitor.

Categoria	% Conformidade com Metas de Redução de Sódio do Brasil	% Conformidade com Metas de Redução de Sódio da OPAS para 2022	% Conformidade com Metas de Redução de Sódio da OPAS para 2025*
Salgadinhos	100	25	25
Batatas Fritas Chips	100	100	0
Biscoitos Salgados	100	100	75

Figura 4 - Proporção de alimentos com conteúdo de sódio igual ou inferior aos limites estabelecidos pelos acordos de redução de sódio do Brasil e pela OPAS, segundo a categoria de alimentos. \*A coleta de dados foi realizada no mês de fevereiro de 2025.

Saúde, visando uma contínua redução do teor de sódio em alimentos industrializados no Brasil, para o enfrentamento às DCNT e, assim, melhora da qualidade de vida e da saúde do brasileiro. Por fim, verifica-se que as metas são baseadas na recomendação diária de ingestão de sódio para adultos, sendo que o maior público consumidor destes alimentos são crianças e adolescentes, que deveriam consumir menos sódio. Dessa forma, seria interessante que os órgãos competentes atualizassem as metas de acordo com as recomendações de ingestão deste nutriente, com base nessa informação.

---

## BIBLIOGRAFIA

Borges, C. A. et al. Manual de aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado na nova classificação de alimentos do guia alimentar (NOVA). 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Industrializados - 2018. Brasília-DF: ANVISA, 2020a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Relatório do monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados - 2019. Brasília-DF: ANVISA, 2020b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Relatório do monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados - 2020/2021. Brasília-DF: ANVISA, 2024a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Relatório do monitoramento do teor de sódio em alimentos industrializados - 2022/2023. Brasília-DF: ANVISA, 2024b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020, estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 de outubro de 2020c.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). 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, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 de outubro de 2020d.

BRASIL. Ministério da Saúde. Sódio: Relatório de monitoramento consolidado 2017/2018. Relatório do Monitoramento do Plano Nacional de Redução do Sódio em Alimentos Processados. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Termos de Compromisso para a Redução de Sódio em Alimentos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011.

Brito, F. S. B. et al. Adição de sal ao prato de comida entre idosos brasileiros–Inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018. **Consumo Humano de Sal: da história à construção de equilíbrios**, p. 32-40, 2021.

Da Silva, C. S. et al. Globalização e Processamento de Alimentos: Consumo Alimentar no Nordeste Brasileiro. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 16, p. e63180-e63180, 2021.

Euromonitor. Brazil Market Research Reports & Statistics | Euromonitor [Internet]. 2024. Available from: <https://www.euromonitor.com/brazil>

Facina, C. O impacto da industrialização na saudabilidade do indivíduo. 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

Lancet. (2019). Colaboradores do Estudo Global da Carga de Doenças 2017 relacionada à Dieta. Efeitos na saúde de riscos dietéticos em 195 países, 1990–2017: uma análise sistemática para o Estudo Global da Carga de Doenças 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958-1972.

Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J. C., Louzada, M. L., Rauber, F., ... & Jaime, P. C. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public health nutrition*, 22(5), 936-941.

PAHO. Pan American Health Organization. **Updated PAHO Regional Sodium Reduction Targets**. Washington, D.C., 2021.

Rayner, M.; Vandevijvere, S. (2017). INFORMAS Protocol: Food Labelling Module. The University of Auckland. Journal contribution. <https://doi.org/10.17608/k6.auckland.5673643.v1>

Santos, L. et al. AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL EM BEBIDAS LÁCTEA. 2023.