

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Mapeamento e análise da qualidade dos alimentos
vendidos na seção infantil dos principais varejistas
on-line do Brasil**

Gabriela Coiado Mota
Nayara dos Reis Saraiva

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de
Conclusão Curso II - 0060029, como requisito
parcial para a graduação no Curso de Nutrição
da FSP/USP.**

Orientadora: Dra. Daniela Neri

São Paulo

2022

**Mapeamento e análise da qualidade dos alimentos vendidos na
seção infantil dos principais varejistas on-line do Brasil**

**Gabriela Coiado Mota
Nayara dos Reis Saraiva**

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de
Conclusão Curso II - 0060029, como requisito parcial
para a graduação no Curso de Nutrição da FSP/USP.**

Orientadora: Dra. Daniela Neri



São Paulo

2022

Mota GC, Saraiva N dos R. Mapeamento e análise da qualidade dos alimentos vendidos na seção infantil dos principais varejistas on-line do Brasil. São Paulo; 2022. [Projeto apresentado à Disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II – 0060029 como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP].

RESUMO

Estudos mostram que o aumento na produção, disponibilidade e consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) é uma das principais causas de doenças crônicas não transmissíveis no mundo. Os AUP são formulações de substâncias obtidas por meio do fracionamento de alimentos *in natura*, geralmente açúcares, óleos e gorduras, mas também diversas substâncias de uso exclusivamente industrial, como concentrados de proteínas, gorduras hidrogenadas e amidos modificados. Além disso, corantes, aromatizantes, espessantes e outros aditivos são adicionados para que eles se tornem semelhantes aos alimentos que não são ultraprocessados. Estes produtos estão cada vez mais presentes na alimentação de crianças menores de cinco anos de idade no Brasil, visto que são formulados para serem extremamente saborosos, induzirem seu consumo frequente ou mesmo para criar dependência. Ao mesmo tempo, são responsáveis por deteriorar a qualidade de suas dietas por conta da composição nutricional desbalanceada. Padrões alimentares baseados em AUP apresentam alta densidade energética, menor teor de fibras, proteínas e micronutrientes e mais açúcares, sódio e gorduras saturadas do que padrões alimentares tradicionais, baseados em alimentos *in natura* e minimamente processados. Por tais características, os AUP influenciam negativamente o paladar infantil em formação e aumentam o risco de prejuízos à saúde. Os supermercados são considerados os principais locais de compra dos AUP. Além disso, as compras no ambiente on-line no Brasil vêm se expandindo devido à pandemia de COVID-19 e representam um ambiente alimentar que necessita da aplicação e maior fiscalização de guias, protocolos, códigos de conduta e ações regulamentadoras, incluindo a garantia de informações adequadas, claras e específicas sobre os diferentes produtos e serviços, como estabelece o Código de Defesa do Consumidor. Diversos fatores interferem no processo de decisão de compra, incluindo o acesso à informação, a elevada quantidade de AUP disponível para comercialização e as

agressivas estratégias de *marketing* que são utilizadas pela indústria de alimentos e pelos principais varejistas on-line. Tais fatores exercem influências negativas sobre o momento de introdução da alimentação complementar, a continuidade do aleitamento materno e as preferências e escolhas alimentares de crianças e suas famílias. Considerando a alta frequência de consumo de AUP entre as crianças brasileiras menores de cinco anos, o aumento das compras no ambiente on-line no país, bem como a necessidade de aplicação das regras já existentes nos ambientes alimentares on-line, o objetivo deste estudo foi mapear e analisar a qualidade dos alimentos e bebidas comercializados na seção infantil dos principais varejistas on-line do Brasil.

Descritores: Alimentos ultraprocessados; Crianças; Varejo on-line; Rótulos.

LISTA DE SIGLAS, ABREVIATURAS E SÍMBOLOS

AUP	Alimentos ultraprocessados
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
MPN/OPAS	Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde
ENANI	Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil
DCNTs	Doenças crônicas não transmissíveis
OMS	Organização Mundial da Saúde
OPAS	Organização Pan-Americana da Saúde
PAAS	Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
SBD	Sociedade Brasileira de Diabetes
UNICEF	Fundo das Nações Unidas para a Infância (<i>United Nations Children's Fund</i>)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO/OBJETIVO	7
2. MÉTODOS	9
2.1 Criação do banco de dados	9
2.2 Coleta de dados	10
2.3 Exclusão de alimentos duplicados	12
2.4 Exclusão de alimentos e bebidas para fins especiais	12
2.5 Classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento	13
2.6 Classificação dos alimentos de acordo com o perfil nutricional	13
2.7 Identificação da presença de aditivos cosméticos	14
2.8 Identificação da presença de substâncias alimentares de uso culinário raro	15
2.9 Identificação de alimentos ultraprocessados	15
2.10 Análise dos dados	15
3. RESULTADOS	15
4. DISCUSSÃO	16
5. CONCLUSÕES	16
6. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO	16
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	18
ANEXOS	23
ANEXO 1	23
ANEXO 2	26

1. INTRODUÇÃO/OBJETIVO

A alimentação adequada e saudável desde o início da vida da criança influencia o seu estado nutricional, saúde e desenvolvimento, além de promover benefícios que perduram ao longo da vida (UNICEF, 2020). Porém, na última década, pesquisas conduzidas em vários países demonstraram claramente que o aumento na produção e consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) é uma das principais causas da atual pandemia de obesidade, diabetes e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) relacionadas (MONTEIRO *et al.*, 2013; HALL *et al.*, 2019; PAGLIAI *et al.*, 2021; SUKSATAN *et al.*, 2021; SROUR *et al.*, 2022; DELPINO *et al.*, 2022; WANG *et al.*, 2022).

Os AUP são formulações de substâncias obtidas por meio do fracionamento de alimentos *in natura*. Essas substâncias incluem açúcares, óleos e gorduras de uso doméstico, mas também isolados ou concentrados proteicos, óleos interesterificados, gorduras hidrogenadas, amidos modificados e várias substâncias de uso exclusivamente industrial. Além disso, são frequentemente adicionados de corantes, aromatizantes, emulsificantes, espessantes e outros aditivos alimentares que dão às formulações propriedades sensoriais semelhantes às encontradas em alimentos não ultraprocessados. Esses ingredientes servem para disfarçar características indesejadas do produto final (BRASIL, 2019). Apesar das alegações comumente vistas nas embalagens dos AUP, alimentos *in natura* correspondem a uma pequena parte da sua composição ou estão simplesmente ausentes (MONTEIRO *et al.*, 2019; JAIME *et al.*, 2016).

Estes produtos estão cada vez mais presentes nas dietas de crianças menores de cinco anos de idade no Brasil (BRASIL, 2014; JAIME *et al.*, 2016; SALDIVA *et al.*, 2010; SALDIVA *et al.*, 2014). De acordo com o Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI) de 2019, a prevalência de consumo de AUP entre crianças de seis a 23 meses de idade foi de 80,5%, enquanto para crianças de 24 a 59 meses foi de 93,0% (ENANI, 2019).

Padrões alimentares baseados em AUP apresentam alta densidade energética, maior teor de açúcares, sódio e gorduras saturadas e menor teor de fibras, proteínas e micronutrientes do que padrões baseados em alimentos *in natura* e minimamente processados (MONTEIRO *et al.*, 2019). Além de deteriorar a

qualidade nutricional da dieta das crianças (CEDIEL *et al.*, 2018; MARRÓN-PONCE *et al.*, 2018; NERI *et al.*, 2022), os AUP impactam significativamente no paladar em formação (BRASIL, 2019) e aumentam o risco de prejuízos à saúde de crianças, tais como dislipidemia (RAUBER *et al.*, 2015), hipertensão (BAWAKED *et al.*, 2020), síndrome metabólica (TAVARES *et al.*, 2012), sobrepeso/obesidade e alterações na composição corporal (NERI *et al.*, 2022; CHANG *et al.*, 2021; COSTA *et al.*, 2018).

No que tange a oferta de AUP no ambiente alimentar, o papel dos supermercados merece destaque. Isto porque, além de serem os principais locais de compras de alimentos em diversos países, a participação de AUP nas compras feitas em supermercados brasileiros é 25% maior do que nas compras feitas em outros tipos de estabelecimento (MACHADO *et al.*, 2017). A pandemia de COVID-19 contribuiu para que houvesse uma expansão das compras no ambiente on-line no Brasil (MATSUE, 2021), que é um ambiente alimentar que necessita da aplicação e maior fiscalização de guias, protocolos, códigos de conduta e ações regulamentadoras.

A diversidade de AUP disponíveis e estratégias de *marketing* utilizadas para a comercialização desses produtos nos principais varejistas on-line são agressivas para as crianças e suas famílias, influenciam o processo de decisão de compra e, conseqüentemente, impactam nas preferências e escolhas alimentares das crianças, bem como sobre o momento de introdução da alimentação complementar e a prática do aleitamento materno (SWEET *et al.*, 2016).

Nesse sentido, é importante estar atento às informações disponibilizadas acerca do produto para que os consumidores possam fazer melhores escolhas no momento da compra (BRASIL, 2019). De acordo com o Art. 6º do Código de Defesa do Consumidor (CDC), "são direitos básicos do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem" (BRASIL, 1990).

Considerando a importância e a influência do acesso à informação no rótulo para a escolha de alimentos saudáveis, bem como a necessidade de aplicação das regras já existentes nos ambientes alimentares on-line, esse estudo propõe-se a mapear e analisar a qualidade dos alimentos e bebidas vendidos na seção infantil dos principais supermercados on-line do Brasil. Procurou-se identificar os tipos de

alimentos, o grau de processamento, o perfil de nutrientes críticos, a presença de aditivos cosméticos e de substâncias alimentares de uso culinário raro e a combinação entre aditivos cosméticos e o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (MPN/OPAS) como elementos contribuintes para a identificação de AUP.

2. MÉTODOS

2.1 Criação do banco de dados

Este estudo consistiu na coleta de dados de alimentos e bebidas exibidos na seção de produtos destinados às crianças nos principais varejistas on-line no Brasil, no período de setembro de 2021 a novembro de 2022. O banco foi armazenado no Google Drive e elaborado utilizando a plataforma Google Sheets.

A seleção dos varejistas foi feita de acordo com a distribuição de “valor de vendas, pontos de venda e espaço de venda 2015-2020” disponibilizada pelo Euromonitor Internacional (fev/2021). Foram selecionadas redes de supermercados que possibilitam a realização de compras e a visualização dos produtos em *website* oficial, bem como tinham uma seção claramente destinada ao público infantil. Assim, foram incluídos na amostra os seguintes varejistas: Pão de Açúcar, Sonda, Super Muffato, G Barbosa, Angeloni, Mercado Extra, Carrefour Bairro, Prezunic, Super Nosso e Nacional (EUROMONITOR INTERNACIONAL, 2021).

A maior parte dos *websites* dos varejistas direcionam o consumidor diretamente para a página dos produtos, com exceção do Carrefour Bairro e do Prezunic, redes que solicitam a localização do consumidor. Neste cenário, o código de endereçamento postal (CEP) da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) foi utilizado como localização (01246-904). No caso do Super Muffato, que é uma rede do Paraná, utilizou-se os seguintes critérios: 1º - Loja matriz; 2º - Maior loja física. Para esse caso a busca foi feita na localização: "Cascavel - Paraná - PR". A rede Nacional limita a compra on-line com entrega a domicílio apenas em Maringá. Assim, para fins de coleta de dados, a cidade de Maringá foi adotada como localização.

Tendo em vista que o mesmo produto poderia estar à venda em mais de

uma rede de varejista, foi criada uma variável para identificar cada rede varejista em que o mesmo produto estava à venda. As informações do produto foram coletadas somente do primeiro varejista em que tal produto foi encontrado.

Os métodos de coleta foram definidos e documentados para garantir a consistência e a padronização da coleta de dados entre os diferentes pesquisadores. Foi criado um dicionário de dados com documentação sobre o significado das informações encontradas e especificações sobre o preenchimento das variáveis de acordo com cada produto coletado (ANEXO 2).

2.2 Coleta de dados

Foram coletadas as informações dos alimentos disponíveis na seção de alimentação infantil de cada *website* entre os varejistas que possibilitavam essa coleta. As seções apresentaram nomes variados, entre eles: "bebês e crianças - hora de comer"; "alimentos infantis"; "alimentação infantil"; "alimento infantil"; "nutrição infantil"; "bebês - alimentação"; "bebês - alimentação"; "bebê e infantil". As trajetórias de compra do consumidor foram registradas. Produtos não comestíveis ou aqueles vendidos em *kits* não foram incluídos na amostra (ex.: composto lácteo com *shampoo*).

Cada produto recebeu um código de identificação e um código de agrupamento por família. As variáveis coletadas incluíram: denominação de venda/nome comercial do produto; data de extração de dados; quantidade do alimento na embalagem; unidades de medidas (g ou ml); lista de ingredientes; porção e perfil de nutrientes (quantidade por porção (g); energia total (kcal); carboidrato total (g); açúcares (g); gordura total (g); gordura saturada (g); gordura trans (g); sódio (mg)).

A imagem da parte frontal de cada alimento e o *link* de acesso para a lista de ingredientes e informação nutricional foram armazenados em um banco de dados separadamente.

Priorizou-se a coleta dos dados das listas de ingredientes e da informação nutricional dos produtos diretamente da imagem da embalagem no produto, tendo em vista a possibilidade de divergências quando esses dados eram obtidos por meio da lista escrita no *website* dos varejistas. Quando a imagem não estava disponível no *website* do varejista ou quando a qualidade da imagem não permitia a leitura

adequada da informação ou, ainda, quando esses dados não eram encontrados de forma simultânea, outras formas de busca foram utilizadas. Outros *websites* considerados para procurar a imagem do rótulo do produto e coletar as informações foram aqueles de farmácias, grandes *marketplaces* do Brasil (ex.: Americanas, Amazon, Magazineluiza), ou o *website* do fornecedor. Se ainda não fosse possível encontrar ou visualizar as informações nas imagens dos rótulos, os pesquisadores faziam contato com o fabricante ou visitavam os estabelecimentos físicos (ex.: supermercados ou farmácias) para finalizar a coleta. Para alguns produtos (n = 27) não foi possível encontrar a lista de ingredientes e a informação nutricional por nenhum dos critérios acima considerados. Foi criada uma variável nominal com valores para expressar tais atributos (*site* do varejista = 0; *site* do fabricante e/ou contato com fabricantes = 1; outros *sites* = 2; embalagem física (supermercado ou farmácia) = 3; aplicativo *Desrotulando* = 4; inexistente = 5). Quando não foi possível encontrar a lista de ingredientes e a informação nutricional por meio da imagem foram abertas exceções, ou seja, esses dados também foram considerados quando encontrados por meio de lista escrita nos *websites* de fabricantes ou no aplicativo *Desrotulando*. Assim, foi criada a variável: “formato do qual a lista de ingredientes e a informação nutricional foram coletadas”: Direto da imagem da embalagem = 0; Informação descrita no *site* do fabricante = 1; Informação proveniente do aplicativo *Desrotulando* = 2.

Durante a coleta de dados foi verificado que alguns *websites* anunciam imagens de embalagens antigas com diferenças mínimas do mesmo produto e, posteriormente, anunciam tais produtos com a mensagem “nova embalagem, mesma fórmula” ao lado da imagem da embalagem antiga. As diferenças consideradas mínimas nas embalagens que entraram como critério para a coleta de informações de produtos com imagens semelhantes foram: formato ou tamanho da embalagem e presença de alguma frase promocional. Para capturar essa informação, foi criada uma variável dicotômica denominada “Embalagem idêntica” (sim/não). Quando as diferenças foram significativas, os dados dos produtos foram coletados como produtos únicos.

2.3 Exclusão de alimentos duplicados

Cada um dos 525 produtos alimentícios incluídos no banco de dados foi categorizado em uma das 332 categorias de agrupamentos por família, que agrupa alimentos similares de acordo com os ingredientes, composição nutricional, marca e sabor. Dois pesquisadores (G.C.M. e N.R.S.) classificaram todos os produtos coletados. Um terceiro pesquisador (D.N.) foi consultado para aqueles produtos para os quais não havia consenso sobre a inclusão em determinado agrupamento por família.

O primeiro passo envolveu a avaliação da marca, sabor e denominação de venda. Se ao menos uma dessas três características fosse diferente, o produto era considerado único (não duplicado) e alocado em um novo agrupamento por família. Se os três fossem iguais, partíamos para análise da lista de ingredientes e informação nutricional. As características tais como tamanho da embalagem, formato (caixa, lata ou sachê) e desenhos não foram determinantes para a mudança de *agrupamento por família*. Na fase seguinte, avaliou-se a lista de ingredientes e a informação nutricional. Se essas características fossem iguais, os alimentos eram alocados no mesmo *agrupamento por família* e considerados repetidos. Se houvesse diferença na ordem dos três primeiros ingredientes listados, os alimentos eram considerados diferentes (ou únicos). Se a diferença fosse apenas na ordem dos aditivos ou nos demais ingredientes, os alimentos eram considerados duplicados.

Outros casos de exclusão identificados foram quando a única diferença entre dois produtos era a presença de duas bactérias adicionais na lista de ingredientes de um deles (ex.: presença de *Sphingobium herbicidorovans* e *Dicossoma sp* no amido de milho) ou quando a informação nutricional teve alteração decorrente apenas da mudança da porção.

2.4 Exclusão de alimentos e bebidas para fins especiais

Os alimentos e bebidas para fins especiais, como os “substitutos do leite materno”, fórmulas infantis especiais (ex.: fórmulas isentas de lactose, fórmulas anti-regurgitação, hidrolisados proteicos, fórmulas baseadas em suspensão de aminoácidos), dietas completas e suplementos alimentares foram largamente

identificados nas seções de alimentos infantis dos *websites* dos varejistas e incluídos no banco de dados. Porém, esses produtos foram excluídos das análises principais. Como são produtos sujeitos a regulamentações específicas, foram excluídos do MPN/OPAS.

2.5 Classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento

Os alimentos e bebidas foram categorizados em um dos quatro grupos da Nova: 1) alimentos *in natura* ou minimamente processados; 2) ingredientes culinários processados; 3) alimentos processados; e 4) AUP; e em um dos 26 subgrupos da classificação Nova (ANEXO 1).

Um processo de três etapas foi realizado para classificar todos os produtos de acordo com a Nova. Primeiro, um pesquisador (D.N.) categorizou cada produto em um dos grupos e subgrupos da Nova mutuamente exclusivos. Em segundo lugar, os dados dos grupos e subgrupos foram revisados independentemente por outros dois pesquisadores (G.C.M. e N.R.S.). Os itens alimentares para os quais houve consenso na categorização entre todos os pesquisadores foram atribuídos ao seu grupo Nova. Itens alimentares com divergência na categorização entre quaisquer dos pesquisadores foram revisados e discutidos até se chegar a um consenso.

2.6 Classificação dos alimentos de acordo com o perfil nutricional

Os alimentos e bebidas classificados como processados e ultraprocessados foram avaliados de acordo com MPN/OPAS. Os critérios para inclusão dos nutrientes críticos abordados no modelo (açúcares livres, sódio, gorduras saturadas, gorduras totais e gorduras trans) foram baseados nas metas de ingestão de nutrientes para a população estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para prevenção da obesidade e das DCNTs relacionadas à alimentação. Como o MNP/OPAS foi desenvolvido para alimentos processados e AUP, os alimentos *in natura* ou minimamente processados e os ingredientes culinários processados foram excluídos das análises referentes ao perfil nutricional.

Assim, foram utilizados os seguintes parâmetros (para 100 gramas ou 100 mililitros dos alimentos) para a identificação de produtos com teor excessivo de: sódio ≥ 1 mg/kcal, gorduras totais $\geq 30\%$ da energia total, gorduras saturadas $\geq 10\%$ da energia total e gorduras trans $\geq 1\%$ da energia total (OPAS, 2016).

Como a informação sobre açúcar adicionado no rótulo dos alimentos não era obrigatória no Brasil durante o período da coleta de dados e o conteúdo de açúcar só estava disponível para 117 produtos (únicos e com lista de ingredientes disponíveis) de maneira voluntária, essa avaliação não foi realizada neste trabalho.

A presença de açúcares nos produtos, bem como sua presença entre os primeiros três ingredientes, foi avaliada a partir das informações da lista de ingredientes. Foram considerados como açúcares: açúcar refinado, açúcar mascavo, açúcar demerara, frutose, xarope de milho, xarope de milho hidrolisado, sólidos de xaropes de milho, xarope de glicose, xarope de glicose desidratado, 'concentrados de suco de frutas', açúcar invertido, maltodextrina, além de açúcar presente em ingredientes compostos e em calda de cacau (MONTEIRO et al., 2019).

2.7 Identificação da presença de aditivos cosméticos

A presença de aditivos cosméticos nos alimentos foi avaliada a partir das informações da lista de ingredientes. Os aditivos cosméticos, aqueles utilizados apenas na fabricação de AUP, são aromatizantes, realçadores de sabor, corantes, emulsificantes, sais emulsificantes, edulcorantes, espessantes e antiespumantes, carbonantes, espumantes, gelificantes e glaceantes. Essas classes de aditivos disfarçam propriedades sensoriais indesejáveis criadas por ingredientes, processos ou embalagens utilizadas na fabricação de AUP, ou então conferem ao produto final propriedades sensoriais especialmente atraentes à visão, paladar, olfato e/ou tato (MONTEIRO et al., 2018).

Foram identificados os aditivos cosméticos cuja função está especificada na lista de ingredientes precedendo o nome específico do aditivo, ex: edulcorante sucralose, corante natural urucum, emulsificante lecitina de soja, espessante goma guar, entre outros. Adotando esse critério, foi possível identificar a presença de aditivos predominantemente classificados como aditivos cosméticos, entre eles: aromatizantes, corantes, emulsificantes, espessantes e edulcorantes.

Apenas para o aditivo cosmético realçador de sabor, cuja função não está especificada em nenhum dos alimentos incluídos no banco de dados, considerou-se a presença de acordo com os nomes específicos, entre eles glutamato de sódio, glutamato monossódico, extrato de levedura e extrato de malte.

Os edulcorantes foram classificados em edulcorantes não calóricos artificiais (aspartame, sucralose, sacarina, acessulfame de potássio e ciclamato de sódio), edulcorantes não calóricos naturais (estévia) e edulcorantes calóricos, como os polióis (sorbitol, manitol, lactitol, isomalte, maltitol e xilitol) (OPAS, 2016; SBD, 2019; ANASTÁCIO *et al.*, 2020).

2.8 Identificação da presença de substâncias alimentares de uso culinário raro

A presença de algumas substâncias alimentares de uso culinário raro ou inexistente usadas apenas na fabricação de AUP foi avaliada. Além das diferentes formas de açúcar livre, foi avaliada a presença de fibra alimentar e de fontes proteicas, entre elas: proteínas hidrolisadas, isolado de proteína de soja, glúten, caseína, proteína de soro de leite e carne separada mecanicamente (MONTEIRO *et al.*, 2018).

2.9 Identificação de alimentos ultraprocessados

Para avaliar a combinação entre aditivos cosméticos e o MPN/OPAS como elementos contribuintes para a identificação de AUP, foi avaliada a frequência da presença de: 1) pelo menos um aditivo cosmético; 2) pelo menos um nutriente crítico em excesso; e 3) ambos, pelo menos um aditivo cosmético e pelo menos um nutriente crítico em excesso.

2.10 Análise dos dados

Foi realizada a descrição de todas as variáveis estudadas, utilizando-se frequências absolutas e relativas. As análises foram realizadas para o total dos produtos e de acordo com os grupos da classificação Nova de alimentos. Todas as análises foram realizadas utilizando o *software* Stata versão 14.1.

3. RESULTADOS

Serão publicados em revista científica da área.

4. DISCUSSÃO

Será publicada em revista científica da área.

5. CONCLUSÕES

A predominância de AUP na seção infantil dos principais supermercados on-line do Brasil, a ausência de informações para auxiliar o consumidor a fazer melhores escolhas e a falta de fiscalização da comercialização desses produtos no ambiente alimentar digital apresentam-se como obstáculos importantes para uma alimentação saudável na infância. A maioria dos AUP exibidos na seção infantil apresenta pelo menos um nutriente crítico em excesso e aproximadamente 92% apresenta pelo menos um aditivo cosmético. A combinação desses dois atributos foi capaz de identificar 96% dos AUP. Os resultados desse estudo mostram a necessidade de adoção de parâmetros mais rígidos nas normas de rotulagem de alimentos, bem como a inclusão da informação sobre a presença de aditivos cosméticos como parte da rotulagem nutricional frontal para auxiliar na identificação de AUP.

6. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

Esse estudo se insere na área de Nutrição em Saúde Coletiva e na subárea Políticas e Programas Institucionais (CFN, 2018). Como produto do estudo, tem-se um banco de dados de todos os alimentos comercializados na seção infantil das 10 principais redes varejistas on-line do Brasil, o qual pode também responder a outras perguntas de pesquisa relevantes neste momento em que o Brasil acaba de implementar a nova norma de rotulagem nutricional de alimentos embalados, que carece de refinamento. Considerando a predominância de AUP na seção infantil dos principais supermercados on-line do Brasil, o aumento expressivo do consumo de AUP entre crianças brasileiras menores de cinco anos e as consequências para a saúde, os resultados deste estudo podem gerar evidências científicas para embasar políticas públicas de alimentação e nutrição e regulamentações fiscais, como a vinculação da rotulagem nutricional frontal com outras políticas públicas

complementares com necessidade de extensão da aplicação das normas para o ambiente on-line.

O estudo proporcionou aprendizado em alimentação e nutrição, bem como em técnicas de coleta de dados e métodos de pesquisa, além de ter potencial para ser publicado em revista científica de alto impacto e em revistas com linguagem jornalística que comunicam pais e/ou responsáveis.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Manual de Orientação aos Consumidores - Educação para o Consumo Saudável. 2005. [acesso em 29 out 2022]. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/vigilancia_em_saude/arquivos/manual_consumidor.pdf

Anastácio COA, Oliveira JM, Moraes MM, Damião JJ, Castro IRR. Perfil nutricional de alimentos ultraprocessados consumidos por crianças no Rio de Janeiro. *Rev Saude Publica*. 2020;54:89. doi:10.11606/s1518-8787.2020054001752

Backholer K, Sacks G, Cameron AJ. Food and beverage price promotions: an untapped policy target for improving population diets and health. *Curr Nutr Rep*. 2019;8(3):250-255. doi: 10.1007/s13668-019-00287-z

Bawaked RA, Fernández-Barrés S, Navarrete-Muñoz EM, González-Palacios S, Guxens M, Irizar A *et al*. Impact of lifestyle behaviors in early childhood on obesity and cardiometabolic risk in children: Results from the Spanish INMA birth cohort study. *Pediatr Obes*. 2020;15(3):e12590. doi: 10.1111/ijpo.12590

Brasil. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 11 set 1990; Seção 1:21.

Brasil. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. *Diário Oficial de União*. Brasília, 03 de janeiro de 2006, Seção 1, p.1.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: MS; 2014.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: MS; 2019.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Relatórios Públicos. Consumo Alimentar. Brasília: MS; 2014.

Cediel G, Reyes M, da Costa Louzada M, Martinez Steele E, Monteiro C, Corvalán C *et al*. (2018). Ultra-processed foods and added sugars in the Chilean diet (2010). *Public Health Nutrition*. 2018;21(1): 125-133. doi:10.1017/S1368980017001161

Chang K, Khandpur N, Neri D, Touvier M, Huybrechts I, Millett C *et al*. Association between childhood consumption of ultra-processed food and adiposity trajectories in the Avon Longitudinal Study of Parents and Children Birth Cohort. *JAMA Pediatr*. 2021;175(9):e211573. doi: 10.1001/jamapediatrics.2021.1573

Chassaing B, Koren O, Goodrich JK, Poole AC, Srinivasan S, Ley RE *et al*. Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome. *Nature*. 2015;519(7541):92-6. doi: 10.1038/nature14232

Cogswell ME, Gunn JP, Yuan K, Park S, Merritt R. Sodium and sugar in complementary infant and toddler foods sold in the United States. *Pediatrics*. 2015;135(3):416-23. doi: 10.1542/peds.2014-3251

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN - BR). Resolução CFN nº 600/2018, de 23 de maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [internet]. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

Costa CS, Del-Ponte B, Assunção MCF, Santos IS. Consumption of ultra-processed foods and body fat during childhood and adolescence: a systematic review. *Public Health Nutr*. 2018;21(1):148-159. doi: 10.1017/S1368980017001331

De Araújo CRB, Rocha KF, Carneiro B, Ribeiro KDDS, de Moraes IL, Breda J, Padrão P, Moreira P. Nutritional adequacy of commercial food products targeted at 0-36-month-old children: a study in Brazil and Portugal. *Br J Nutr*. 2022;18:1-9. doi: 10.1017/S0007114522002707

Delpino FM, Figueiredo LM, Bielemann RM, da Silva BGC, dos Santos FS, Mintem GC *et al*. Ultra-processed food and risk of type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis of longitudinal studies. *Int J Epidemiol*. 2022;51(4):1120-1141. doi: 10.1093/ije/dyab247

Euromonitor Internacional. Supermarkets in Brazil - Analysis. Country Report, 2021 [internet]. Euromonitor Internacional [acesso em 30 nov 2021]. Disponível em: <https://www.euromonitor.com/hypermarkets-in-brazil/report>

Giménez A, Saldamando L, Curutchet MR, Ares G. Package design and nutritional profile of foods targeted at children in supermarkets in Montevideo, Uruguay. *Cad Saude Publica*. 2017;33(5):e00032116. doi: 10.1590/0102-311X00032116

Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY *et al*. Ultra-processed diets cause excess calorie intake and weight gain: an inpatient randomized controlled trial of ad libitum food intake. *Cell Metab*. 2019;30(1):67-77.e3. doi: 10.1016/j.cmet.2019.05.008

Horta PM, Rodrigues FT, Dos Santos LC. Ultra-processed food product brands on Facebook pages: highly accessed by Brazilians through their marketing techniques. *Public Health Nutr*. 2018;21(8):1515-1519. doi: 10.1017/S1368980018000083

Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec). Levantamento do Idec aponta que gordura trans pode estar presente em bolachas e biscoitos, mas nos rótulos dos produtos a informação é que não existe o ingrediente [internet]. Idec, 2014. [acesso em 02 nov 2022]. Disponível em: <https://idec.org.br/o-idec/sala-de-imprensa/release/levantamento-do-idec-aponta-que-gordura-trans-pode-estar-presente-em-bolachas-e-biscoitos-mas-nos-rotulos-dos-pr-odutos-a-informaco-e-que-no-existe-o-ingrediente>

Jaime PC, de Frias PG, Monteiro HOC, Almeida PVB, Malta DC. Assistência em saúde e alimentação não saudável em crianças menores de dois anos: dados da

Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil, 2013. Rev Bras Saúde Matern Infant. 2016;16(2):149-157. doi: 10.1590/1806-93042016000200005

Lerner A, Matthias T. Changes in intestinal tight junction permeability associated with industrial food additives explain the rising incidence of autoimmune disease. Autoimmun Rev. 2015;14(6):479-89. doi: 10.1016/j.autrev.2015.01.009

Machado TB, Weber ML. Análise do teor de gorduras em alimentos industrializados consumidos pelo público infantil. 2016;3(2):43-57.

Machado PP, Claro RM, Canella DS, Sarti FM, Levy RB. Price and convenience: The influence of supermarkets on consumption of ultra-processed foods and beverages in Brazil. Appetite. 2017 Set 1;116:381-388. doi: 10.1016/j.appet.2017.05.027

Marrón-Ponce J, Sánchez-Pimienta T, Louzada M, Batis C. Energy contribution of NOVA food groups and sociodemographic determinants of ultra-processed food consumption in the Mexican population. Public Health Nutrition, 2018;21(1): 87-93. doi:10.1017/S1368980017002129

Matsue C. 76% dos brasileiros passaram a fazer compras de supermercado on-line na pandemia [internet]. Valor Invest, 2021 [acesso em 29 jun 2022]. Disponível em: <https://valorinveste.globo.com/objetivo/gastar-bem/noticia/2021/09/08/76percent-dos-brasileiros-passaram-a-fazer-compras-de-supermercado-on-line-na-pandemia.ghtml>

Miclotte L, Van de Wiele T. Food processing, gut microbiota and the globesity problem. Crit Rev Food Sci Nutr. 2020;60(11):1769-1782. doi: 10.1080/10408398.2019.1596878

Ministerio de Salud Pública de Chile. Consolidado de respuestas a observaciones recibidas durante consulta pública nacional e internacional sobre propuesta de modificación del Decreto Supremo N°977/96, Reglamento Sanitario de los Alimentos, del Ministerio de Salud de Chile, para la ejecución de la Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad. Santiago de Chile: Ministerio de Salud; 2015.

Monteiro CA, Moubarac JC, Cannon G, Ng SW, Popkin B. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. Obes Rev. 2013 Nov;14 Suppl 2:(21-8). doi: 10.1111/obr.12107

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB *et al.* NOVA. The star shines bright. Food classification. Public Health World Nutrition. 2016;7(1-3):28-38.

Monteiro CA, Cannon G, Moubarac JC, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutr. 2018;21(1):5-17. doi: 10.1017/S1368980017000234

Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada ML, Rauber F *et al.* Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutr. 2019;22(5):936-941. doi: 10.1017/S1368980018003762

Montera, VDSP. Caracterização de aditivos alimentares em rótulos de alimentos e bebidas comercializados em supermercados brasileiros [doutorado na internet]. Rio

de Janeiro: Universidade do Estado Rio de Janeiro; 2021 [acesso em 27 out 2022]. Disponível em: BDTD: Caracterização de aditivos alimentares em rótulos de alimentos e bebidas comercializados em supermercados brasileiros (uerj.br)

Neri D, Steele EM, Khandpur N, Cediel G, Zapata ME, Rauber F *et al.* Ultraprocessed food consumption and dietary nutrient profiles associated with obesity: A multicountry study of children and adolescents. *Obesity Reviews*. 2022; 23(S1):e13387. doi:10.1111/obr.13387

Neri D, Martínez-Steele E, Khandpur N, Levy R. Associations between ultra-processed foods consumption and indicators of adiposity in US adolescents: cross-sectional analysis of the 2011-2016 National Health and Nutrition Examination Survey. *J Acad Nutr Diet*. 2022;122(8):1474-1487.e2. doi:10.1016/j.jand.2022.01.005

Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS)/Organização Mundial da Saúde (OMS) Washington, DC: OPAS/OMS; 2016. [acesso em 28 mai 2022]. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana de Saúde. Disponível em: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18623/9789275718735_por.pdf?sequence=9&isAllowed=y

Pagliai G, Dinu M, Madarena MP, Bonaccio M, Iacoviello L, Sofi F. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. *Br J Nutr*. 2021;125(3):308-318. doi: 10.1017/S0007114520002688

Rauber F, Campagnolo PD, Hoffman DJ, Vitolo MR. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis*. 2015;25(1):116-22. doi: 10.1016/j.numecd.2014.08.001

Rauber F, Jaime PC. Promoção da alimentação adequada e saudável. In: Políticas públicas de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu; 2019; 73-80.

Saldiva SRDM, Silva LFF, Saldiva PHN. Avaliação antropométrica e consumo alimentar em crianças menores de cinco anos residentes em um município da região do semiárido nordestino com cobertura parcial do programa bolsa família. *Rev Nutr*. 2010;23(2):221-229. doi: 10.1590/S1415-52732010000200005

Saldiva SR, Venancio SI, de Santana AC, da Silva Castro AL, Escuder MM, Giugliani ER. The consumption of unhealthy foods by Brazilian children is influenced by their mother's educational level. *Nutr J*. 2014;13:33. doi: 10.1186/1475-2891-13-33

Sandoval-Insausti H, Blanco-Rojo R, Graciani A, López-García E, Moreno-Franco B, Laclaustra M *et al.* Ultra-processed food consumption and incident frailty: a prospective cohort study of older adults. *J Gerontol A Biol Sci Med Sci*. 2020; 75(6):1126-33. doi: 10.1093/gerona/glz140

Secretaría de Economía. MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados (Amendment to Official Mexican Standard NOM-051-SCFI/SSA1-2010, General labelling specifications for prepackaged food and non-alcoholic beverages). In: Economía Sd, ed. Ciudad de México: Diario Oficial de la Federación; 2020.

Simmons AL, Schlezinger JJ, Corkey BE. What are we putting in our food that is making us fat? Food additives, contaminants, and other putative contributors to obesity. *Curr Obes Rep*. 2014;3(2):273-85. doi: 10.1007/s13679-014-0094-y

Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020 [internet]. Clannad Editora Científica; 2019. 119 p. Disponível em: [Diretrizes-Sociedade-Brasileira-de-Diabetes-2019-2020.pdf](#) (saude.ba.gov.br).

Srour B, Kordahi MC, Bonazzi E, Deschasaux-Tanguy M, Touvier M, Chassaing B. Ultra-processed foods and human health: from epidemiological evidence to mechanistic insights. *Lancet Gastroenterol Hepatol*. 2022;7(12):1128-1140. doi: 10.1016/S2468-1253(22)00169-8

Suksatan W, Moradi S, Naeini F, Bagheri R, Mohammadi H, Talebi S *et al*. Ultra-processed food consumption and adult mortality risk: a systematic review and dose-response meta-analysis of 207,291 participants. *Nutrients*. 2021;14(1):174. doi: 10.3390/nu14010174

Sweet L, Pereira C, Ford R, Feeley AB, Badham J, Mengkheang K *et al*. Assessment of corporate compliance with guidance and regulations on labels of commercially produced complementary foods sold in Cambodia, Nepal, Senegal and Tanzania. *Matern Child Nutr*. 2016;12 Suppl 2(Suppl 2):106-25. doi: 10.1111/mcn.12268

Tavares LF, Fonseca SC, Garcia Rosa ML, Yokoo EM. Relationship between ultra-processed foods and metabolic syndrome in adolescents from a Brazilian Family Doctor Program. *Public Health Nutr*. 2012;15(1):82-7. doi: 10.1017/S1368980011001571

United Nations Children's Fund (UNICEF). Improving Young Children's Diets During the Complementary Feeding Period. Nova Iorque: UNICEF, 2020.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Alimentação Infantil I: Prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ; 2021.

Wang M, Du X, Huang W, Xu Y. Ultra-processed foods consumption increases the risk of hypertension in adults: a systematic review and meta-analysis. *Am J Hypertens*. 2022;35(10):892-901. doi: 10.1093/ajh/hpac069

Zinöcker MK, Lindseth IA. The western diet-microbiome-host interaction and its role in metabolic disease. *Nutrients*. 2018;10(3):365. doi: 10.3390/nu10030365

ANEXOS

ANEXO 1

Quadro 1. Divisão de grupos e subgrupos da classificação Nova de alimentos.

Subgrupo	Grupo 1	Exemplos
12	Raízes e tubérculos	Papinha Nestlé Mandioquinha
13	Hortaliças	Papinha Nestlé Cenoura
110	Leites e iogurtes naturais	Leite em Pó Integral Nestlé Ninho Forti+; Leite em pó Molico Desnatado; Leite de Cabra em Pó Integral Caprilat
111	Grãos	Aveia Orgânica Nestlé Naturnes; Aveia nestlé em flocos; Nestlé aveia em flocos finos
116	Cafés e chás	Blend De Camomila Ninho
Subgrupo	Grupo 2	
26	Outros ingredientes culinários	Amido de Milho Yoki; Amido de Milho Kimimo; Amido de Milho Maizena
Subgrupo	Grupo 3	
39	Outros processados	Preparo Arrozina Maizena Tradicional; Leite Vegetal De Aveia Mais Cálcio Orgânico Nude
314	Papinhas de frutas	Papinha Orgânica Papapá Sabor Maçã e Ameixa; Papinha Orgânica Manga Papapá Squeeze
315	Papinhas de frutas e hortaliças ou tubérculos	Papinha Orgânica Maçã, Cenoura, Batata-Doce Papapá Squeeze; Papinha Orgânica Pera
316	Papinhas de frutas com cereais	Papinha Orgânica Papapá Sabor Banana, Mirtilo E Quinoa; Papinha Naturnes Nestlé Banana Com Aveia; Alimento Infantil Nestle Banana E Aveia
317	Papinhas de legumes, grãos e carnes	Sopinha Orgânica Carne Com Abóbora Nestlé Naturnes; Papinha

		Orgânica Nestlé Naturnes Frango Com Legumes
318	Papinhas de legumes, grãos, carnes e leguminosas	Sopinha Papíssima Carne De Panela Com Feijão Preto; Papinha Naturnes Nestlé Beterraba, Caldo De Feijão E Legumes
320	Biscoitos de milho	Biscoito Abobrinha Nestlé Mucilon Meu Primeiro Lanchinho Pacote; Biscoito Milho Nestlé Mucilon Meu Primeiro Lanchinho Pacote
Subgrupo	Grupo 4	
41	Cereais infantis	Cereal Infantil Mucilon Aveia, Trigo E Leite; Cereal Infantil Mucilon Arroz
42	Cereais matinais e misturas para mingau	Neston Vitamina - Pó Para Preparo Instantâneo Maça Banana E Mamão; Amido De Milho Maizena Cremogema Tradicional; Mingau Chocolate Maizena Cremogema Caixa; Mingau Instantâneo Maizena Multicereais
43	Fórmulas infantis e Fórmulas infantis à base de soja e de leite de cabra	Nan COMFOR 1; Nan Supreme 2; Nestogeno 1, Nestogeno 2; Nan Soja; Milupa 2; Aptamil 3; Aptamil Soja 1; Aptanutri Premium 3, Enfamil Premium 1; Fórmula Infantil DANONE; Fórmula Infantil NAN Soy; Fórmula Infantil à Base de Leite de Cabra Kabrita
45	Fórmulas infantis especiais (sem lactose, anti-regurgitação, hidrolisados, suspensão de aminoácidos)	Alimento Aptamil AR para situação metabólica; Fórmula Infantil NAN S.L Sem Lactose; Fórmula Infantil DANONE Pregomin Pepti; Novamil AR; Novamil Rice; Leite Em Pó Neo Advance; Fórmula infantil Nan Sensitive
46	Compostos lácteos	Neslac Supreme; Nestonutri, Ninho Fases 3+, Enfagrow; Milnutri Premium; Piracanjuba Excellence
47	Suplementos, dietas ou fórmulas completas a base de leite para crianças maiores de 1 ano	Sustagen Kids Chocolate; Suplemento Nutricional Infantil PediaSure Complete Morango; Suplemento Alimentar Nestlé Ascenda Sem Sabor; Peptamen junior; Neo Spoon Danone; Sustain Danone Júnior Zero Morango 27 Vitaminas;
48	Suplementos alimentares não feitos a base de leite para a população em geral	Sustare Olivebra Sabor Baunilha; Centroactive Composto Lácteo Sem Sabor Lata; Nutridrink Compact Cappucino Danone; Novomilke vitamina mamão/banana/maça; Souvenaid Danone Baunilha;
49	Suplemento alimentar à base de leite para população em geral	Leite Em Pó Ensure Abbott Nutrição Completa Chocolate; Sustagen Chocolate; Suplemento Alimentar NUTREN BEAUTY Dark Chocolate; Complemento Alimentar NUTREN Senior Café com Leite
410	Substitutos de leites (leite vegetal)	Leite Em Pó Ninho Zero Lactose; Composto Lácteo Ninho Zero

		Lactose; Bebida Vegetal Ninho Forti+; Composto Lácteo Neslac COMFOR Zero Lactose; Composto Lácteo Milnutri Premium Soja; Alimento Em Pó Supra Soy Sem Lactose Chocolate; Molico Origem Vegetal Composto Lácteo
414	iogurtes com sabor e bebidas lácteas	Composto Lácteo Molico Colágeno; Pó para Preparo Maitá Sabor Leite; Leite Em Pó Premium Savors; Bebida Láctea Nescau Prontinho; Cappuccino Pronto 3 Corações Chocolate; Leite em Pó Sem Açúcar Bianco Premium Qualimax Vending
416	Bolachas doces, chocolates, balas, barras de cereal	Bala De Gelatina Natural Diet FINI; Chocolate ao Leite Linea Zero Açúcar; Trento Chocolate
427	Outros ultraprocessados	Leite Condensado Soymilke sem Lactose; Linea Doce de Leite Tradicional; Dr. Peanut Pasta de Amendoim Sabor Leite em Pó; Panettone Bauducco Frutas Cristalizadas; Chantilinho - Mix - Chantilly Com Leite Em Pó; Geleia Gourmet De Cebola Caramelizada
428	Leite de vaca ou cabra com emulsificante (pode conter "instantâneo" na descrição)	Leite Em Pó Piracanjuba Integral Instantâneo, Leite Ninho Semi Desnatado; Leite Em Pó Integral Instantâneo Ninho Forti+

ANEXO 2

Quadro 2. Dicionário de dados.

Nome do indicador/ variável	Definição	Categorias de resposta
ID	Número de identificação de cada produto	Números cardinais
Agrupamentos por famílias	Número de identificação que agrupa alimentos similares de acordo com os ingredientes, composição nutricional, marca e sabor	Números cardinais
Excluir	Código que define se o produto seria excluído conforme os critérios utilizados	0 = não 1 = sim
Denominação de venda/ nome comercial do produto	Nome do alimento no website	Texto aberto
Imagem frontal da embalagem	Imagem presente no website da embalagem do produto	Captura de tela
Data de extração de dados	Dia, mês e ano que os dados da foram coletados	Dia, mês e ano
Varejistas	Presença nos varejistas da amostra (Pão de Açúcar, Sonda, Super Muffato, GBarbosa, Angeloni, Extra, Carrefour Bairro, Prezunic, Super Nosso e Nacional)	0 = não 1 = sim
Quantidade da embalagem	Coleta do valor apresentado na embalagem do alimento	Variável numérica
Unidade embalagem	Definição na embalagem do alimento líquido ou sólido	0 = g 1 = mL
Origem da lista de ingredientes e informação nutricional	Localização das informações	0 = Site do varejista 1 = Site do fabricante e/ou contato com fabricantes 2 = Outros sites 3 = Embalagem física (supermercado ou farmácia) 4 = Aplicativo Desrotulando 5 = Inexistente
Formato da lista de ingredientes e informação nutricional	Forma que as informações foram coletadas	0 = Direto da imagem da embalagem 1 = Texto escrito no site do fornecedor 2 = Texto escrito no aplicativo

		"Desrotulando"
Imagem idêntica	Lista de ingredientes e informação nutricional retiradas de embalagem idêntica ou não	0 = não 1 = sim
Quantidade por porção	Coleta do valor apresentado na tabela de informação nutricional do alimento	Variável numérica
Energia total (kcal)		
carboidrato total (g)		
açúcares (g)		
gordura total (g)		
gordura saturada (g)		
gordura trans (g)		
sódio (mg)		
Classificação NOVA	Identificação dos grupos	1 = alimentos in natura ou minimamente processados 2 = ingredientes culinários processados 3 = alimentos processados 4 = alimentos ultraprocessados
Subgrupos NOVA	Identificação dos subgrupos	ANEXO 1
Lista de ingredientes	Lista de ingredientes presente na embalagem	Texto aberto