

Instrução Normativa SDA/MAA 21/2000

(D.O.U. 03/08/2000)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21, DE 31 DE JULHO DE 2000

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo a igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do processo nº 21000.007550/99-89, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Luiz Carlos de Oliveira

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PATÊ.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Patê.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Patê, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Pasta ou Patê, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou carnes e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado.

Nota: As pastas poderão apresentar, em suas composições, fragmentos de tecido muscular e/ou vegetais na forma triturada ou em pedaços.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto cozido, pasteurizado ou esterilizado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Pasta ou Patê, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplos:

Patê de Fígado de Suíno

Patê de Bacon

Patê de Presunto

Patê de Galinha

Patê de Peru

Patê de Fígado de Aves

Patê de Calabres

Outros.

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03, 1995.

- BRASIL Ministério de Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para controle de Produtos. Carneos e os seus ingredientes- Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42](#), de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento

- BRASIL Ministério da Agricultura. [Decreto nº 63.526](#), de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 88](#), de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078](#), de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões, Ministério da Agricultura Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo Microbiológicos para alimentos. Portaria nº 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para Categoria 8 - Carne e Produto Carneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº95/2/EC. Of 20 february 1995. Official Journal the European Communities. NºL61/1.18/03/95.

- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission en Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination os foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Micoorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 74](#), de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne e/ou miúdos das diferentes espécies de animais de açougue

Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

Nota: Os patês, seguidos de sua designação, deverão conter nomínimo 30% da matéria-prima que o designe, exceto o de fígado cujo limite mínimopoderá ser de 20%.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Gordura animal e/ou vegetal

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Maltodextrinas

Leite em pó

Amido

Aditivos intencionais

Vinho e conhaque

Condimentos, aromas e especiarias

Vegetais (amêndoas, pistaches, frutas, trufas, azeitonas, etc.)

Queijos

Nota: Permite-se à adição máxima de 3% de proteínas não cárneasna forma de proteína agregada.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1.2. Cor: Característica

4.2.1.3. Sabor: Característica

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Amido (máx.)¹ - 10%

Carboidratos Totais (máx.)¹ - 10%

Umidade (máx.) - 70%

Gordura (máx.) - 32%

Proteína (mín.) - 8%

¹ A Somatória de Carboidratos Totais (máx.) e Amido (máx.) não deverá ser superior a 10%.

Nota: O Patê com teor de umidade maior que 60%, deverá ser, compulsoriamente, pasteurizado.

4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado em materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1,1985))} "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993))}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969(ver. 2- 1985))} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne, miúdos comestíveis e gorduras usadas para a elaboração de Patês deverão ter sido submetidos aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/1952.

7.1.3. As matérias-primas (carnes cruas, miúdos comestíveis e gordura), vegetais e o produto elaborado (Pasta ou Patê) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. Os Patês deverão ser tratados termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 a 7.6.7, do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco Ácidos e Alimentos pouco Ácidos Acidificados Envasados".

7.2. Critérios Macroscópios/Microscópios

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente

8. Pesos e Medidas

Aplica-se ao regulamento vigente

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministérios da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

10. Métodos de Análises

– Instrução Normativa n. 20, de 21.07.99, publicada no Diário Oficial da União, de 09.09.99
– Métodos Analíticos Físico Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO II

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BACON E BARRIGA DEFUMADA

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão apresentar os produtos cárneos denominados Bacon e Barriga Defumada.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se aos produtos Bacon e Barriga Defumada destinados ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Bacon, o produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.

2.1.1. O produto Barriga Defumada é obtido da porção abdominal (parte ventral) dos suínos.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto defumado, cozido ou não.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Bacon e Barriga Defumada, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para venda.

Exemplos:

Bacon em pedaços

Bacon em peças

Bacon em cubos

Bacon redondo

Bacon fatiado

Barriga defumada

Outros.

Nota: O produto poderá ser obtido com os músculos adjacentes, semosso, permitindo-se, neste caso, a expressão "Especial" ou "Extra" na sua designação de venda.

Exemplos:

Bacon Especial Costela

Bacon Extra Lombo

Bacon Extra Paleta

Outros.

3. Referências

– ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT– Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR5426, jan/1985.

– AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03,1995.

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

– BRASIL, Ministério da Agricultura e do Abastecimento Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Carnes e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA, Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42](#), de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

– BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto nº 63.526](#), de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

– BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

– BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, [Portaria INMETRO nº 88](#), de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

– BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078](#), de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

– BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Portaria nº 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, de 1998.

– BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, seus Limites Máximos de Uso para Categoria 8 – Carne e Produtos Carnes. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

– EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official journal of the European Communities. Nº L61/1,18/03/95.

– FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª Ed, v. 10, Roma, 1994.

– ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

– ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

– MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, [Portaria INMETRO nº 74](#), de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

– MERCOSUL. Mercado Comum do Sul, Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1 Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Barriga de suíno

Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Maltodextrina

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se a adição máxima de 2% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1.2. Cor: Característica

4.2.1.3. Sabor: Característico

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Devido a natureza anatômica da matéria-prima, os parâmetros físico-químicos do produto são dispensáveis pela sua alta variabilidade, exceto os previstos na Legislação de Aditivos Intencionais.

4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1 As práticas de higiene para a elaboração do produto, estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carnícos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 – 1976 (rer. 1, 1985)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rer. 1, 1993)), do "Código de Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 2 – 1985)) – Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Bacon e Barriga Defumada deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" – [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/1952.

7.1.3 As matérias-primas (carnes cruas) e o produto elaborado (Bacon e Barriga Defumada) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 – Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – S.D.A – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LOMBO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Lombo.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Lombo destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Lombo, seguido da especificação que couber, o produto cárneo industrializado obtido do corte da região lombar dos suínos, ovinos e caprinos, adicionado de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2. Classificação

Variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Lombo Tipo Canadense: é o produto obtido a partir do corte de carcaças de suínos denominados de lombo, em peça íntegra ou parcial, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Lombo Cozido: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo, inteiro ou em pedaços, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado de cozimento, defumado ou não.

Lombo Temperado: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominados de lombo, inteiro ou em pedaços, adicionado de ingredientes, submetido ao processo tecnológico adequado.

Lombo Curado Dessecado: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo, adicionado de sais de cura e ingredientes, embutido ou não, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Carré Temperado (Kassler): é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo com osso, inteiro ou cortado em pedaços, adicionado de ingredientes, submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Outros.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Lombo, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplos:

Lombo defumado

Lombo cozido

Lombo cozido e/ou defumado

Lombo tipo canadense defumado ou não

Lombo em cubos

Carré

Kassler

Outros.

Referências

– ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas Normas. ABNT– Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR5426, jan/1985.

– AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.103,1995.

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de

Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. [Instrução Normativa nº 42](#), de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

-BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto nº 63.526](#), de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 88](#), de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei nº 8.078](#), de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicas para Alimentos. Portaria nº 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

– ICMSF, International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

– ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

– MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 74](#), de 25/05/95. Brasília INMETRO, 1995.

– MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Lombo

Sal

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Maltodextrina

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se a adição máxima de 2% de proteínas não cárneasna forma de proteína agregada.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1.2. Cor: Característica

4.2.1.3. Sabor: Característico

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Classificação	Umidade (máx.) %	Proteína (mín.) %	Carboidratos (máx.) %	Gordura (máx) %
Lombo tipo canadense	72	16	1	8
Lombo cozido	72	16	1	8
Lombo Curado Dessecado	45	20	1	10
Lombo Temperado	75	16	2	–

4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1,1985)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993)), do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref: CAC/RCP 1 - 1969(rev. 2 -1985))- Ref Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Lombo deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - [Decreto nº30.691](#), de 29/03/1952.

7.1.3. As matérias-primas (carnes cruas) e o produto elaborado (Lombo) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8 Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 -Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Carnéos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - S.D.A -Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

D.O.U., 03/08/2000