

Instrução Normativa SDA/MAA 22/2000

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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, 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 1988, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.007551/99-41, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

(REDAÇÃO DADA PELO(A) [INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020](#))

[REDAÇÃO\(ÕES\) ANTERIOR\(ES\)](#)

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 COPA.

1. Alcance

1.1. Objetivo

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

1.2 Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Copa, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1 Definição

Entende-se por Copa, o produto cárneo industrializado, obtido do corte íntegro da carcaça suína, denominado de nuca ou sobrepaleta, adicionado de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2 Classificação

Trata-se de um produto curado, maturado e dessecado

2.3 Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

Copa em Pedacos

Copa Fatiada

Copa em Cubos

Outras

3. Referências

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

– AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.03,1995

– BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. [Portaria nº 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-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. [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 Regulagem 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 de 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. Princípio 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, 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 Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de Suíno (nuca ou sobrepaleta)

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Açúcares

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivas intencionais

4.1.3. Coadjuvantes de Tecnologia

Cultivos Iniciadores (starters)

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: característica

4.2.1.2. Cor: De tonalidade avermelhada, com gordura esbranquiçada entremeada, podendo apresentar pontos de condimentos visíveis ao corte

4.2.1.3. Sabor: Característico

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2 Características Físico-Químicas

Atividade de água – Aw (máx.) - 0,90

Umidade (máx.) - 40%

Gordura (máx.) - 35%

Proteína (mín.) - 20%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado.

4.2.4. 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

Nota: Não será permitida a adição de fosfatos.

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.

Portaria nº 368, de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-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 usada para elaboração da Copa 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](#).

7.2. 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 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA – Ministério da agricultura e do Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.

~~ANEXO II~~

~~REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA SALGADACURADA DESSECADA OU JERKED BEEF~~

~~1. Aleanee~~

~~1.1. objetivo~~

~~Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Carne Bovina Salgada Curada Desseçada ou Jerked Beef.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação~~

~~O presente regulamento refere-se ao produto Carne Bovina Salgada Curada Desseçada ou Jerked Beef, destinada ao comércio nacional ou internacional.~~

~~2. Descrição~~

~~2.1. Definição~~

~~Entende-se por Jerked Beef ou Carne Bovina Salgada Curada Desseçada, o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação.~~

~~2.2. Classificação~~

~~Trata-se de um produto cru, curado e desseçado.~~

~~2.3 Designação (Denominação de Venda)~~

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

~~Exemplos:~~

~~Jerked Beef Picado~~

~~Outras~~

~~3. Referências~~

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

~~—AOAC. Association of Official Analytical Chemists. 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. Brasília: O Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.~~

~~—BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos de Alimentos. 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. RHSPQA—Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura. 1952.~~

~~—BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria nº88 de 24/05/96.~~

Brasília: INMETRO, 1996.

~~BRASIL. Ministério da Justiça, Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Leinº 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 nº451, 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 Carnícos. [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 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 Carnícos. 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, 1996~~

~~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 Comum (GMC)36/93. Mercosul, 1993.~~

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de Bovina, água, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Açúcares

Aditivos intencionais

Coadjuvantes de Tecnologia

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

Atividade de Água – Aw	(máx.)–	0,78
Umidade	(máx.)–	55%

Matéria Mineral	(máx.)	18,3%
-----------------	--------	-------

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecção

~~Depende do processo tecnológico empregado~~

4.2.4. 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 não devem estar presente em quantidadessuperiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.~~

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

~~7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto de acorodeom o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene paraos Produtos Cárnicos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 — 1976 (rer. 1, 1985)},"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca"do "Código Internacional Recomendado de Práticas — Princípios Gerais deHigiene dos Alimentos" {Ref.: CAC/RCP 1 — 1969 (rer. 2 — 1985)} — Ref.Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.~~

~~[Portaria nº 368, de 04/09/97](#) — Regulamento Técnico sobre asCondições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração paraEstabelecimentos Elaborados / Industrializadores de Alimentos — Ministério da Agriculturae do Abastecimento, Brasil.~~

~~7.1.2. Toda a carne usada para elaboração do Jerked Beef deverá tersido submetida aos processos de inspeção preserita no RHSPOA — "Regulamentode Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" — Decreto nº30.691, de 29/03/1952.~~

7.2. Critérios Macroscópios/Microscópicos

~~O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo deindustrialização.~~

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 Oficialda União, de 09/09/99 — Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes — Métodos Físico-Químicos — SDA — Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.~~

~~—AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.~~

11. Amostragem

~~Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.~~

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO TIPO PARMA.

1. Alcance

1.1 Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Presunto Tipo Parma.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Presente Tipo Parma, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Presunto Tipo Parma, o produto cárneo industrializado obtido do pernil íntegro selecionado de suínos pesados, sem a pata, salgado e dessecado por um período mínimo de 10 meses.

Nota 1: Entende-se por suíno pesado, animais vivos com peso mínimo de 130 kg, selecionados para a finalidade.

Nota 2: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto salgado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

Presunto Tipo Parma fatiado

Presunto Tipo Parma em partes

Presunto Tipo Parma desossado

Outros

3. Referências

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

– AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC internacional., 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 Elaborados/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 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 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 Specification 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

Pernil íntegro de suíno (peso mínimo de 9kg) e sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

4.1.3. Coadjuvantes tecnológicos

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: Caraterístico

4.2.1.4. Odor: Caraterístico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Atividades de água – Aw (max.) – 0,92

Gordura (máx.) – 15%

Proteína (mín.) – 27%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado, limitado ao período mínimo de 10 meses.

4.2.4. 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

Nota: Não será permitida a adição de fosfatos.

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" {(Ref. CAC/RCP 11 –1976 (rev. 1,1993))}, – 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 usada para elaboração do Presunto tipo Parma 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.

7.2. 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).

Nota: Opcionalmente poderá ser usada expressão que indique o período de maturação.

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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO IV

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO CRU.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Presunto Cru.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Presunto Cru, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Presunto Cru, o produto cárneo industrializado obtido do pernil ou corte do pernil de suínos, adicionado ou não de condimentos, curado ou não, defumado ou não e dessecado.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é conseqüência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto cru, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplo:

- Presunto Cru Fatiado
- Presunto Cru em Cubos
- Presunto Cru Tipo Espanhol
- Presunto Cru Tipo Italiano

- 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 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 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 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 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. 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

Pernil ou corte de pernil suíno e sal

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Açúcares

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (max.) – 0,92

Gordura (max.) – 20%

Proteína (min.) – 27%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado.

4.2.4. 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

Nota: Não será permitida a adição de fosfatos.

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.

[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 usada para elaboração do Presunto Cru 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.

7.2. 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO V

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALAME

1. Alcance

1.1. Objetivos.

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

1.2. Âmbito de Aplicação

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

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame, o produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina adicionado de toucinho, ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou

artificiais, curtido fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado.

Nota 1: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto cru, curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Salame, seguido ou não das expressões que caracterizem sua origem processo de obtenção.

Exemplos:

Salame Tipo Italiano

Salame Tipo Milano

Salame Tipo Hamburgues

Salame Tipo Friolano

Salame Tipo Calabres

Salame Tipo Alemão

Salaminho

Outros

3. Referências

¿ ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT ¿ Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos ¿ 03.011. NBR 5426,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 Higiénico-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 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 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 Alimentation. 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. 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(*Redação dada pela [Instrução Normativa 43/2011/SDA/MAPA](#)*)

[Redações Anteriores](#)

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne Suína (mínimo de 60%, exceto para o salame tipo hamburguês, onde o teor permitido é de no mínimo 50%)

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne Bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteína animal (Proteína lácteas, colágeno e outras); (*Redação dada pela [Instrução Normativa 43/2011/SDA/MAPA](#)*)

[Redações Anteriores](#)

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

Nota: Para a proteína animal de colágeno nas suas diversas formas, permite-se o teor máximo de 1,5% (um vírgula cinco por cento). *(Acrescentada pela [Instrução Normativa 43/2011/SDA/MAPA](#))*

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

De acordo com a designação do produto em seus respectivos regulamentos técnicos.

Valores máximos e mínimos aceitáveis:

Atividade de água ζ Aw (máx.) - 0,92

Umidade (máx.) - 40%

Gordura (máx.) - 35%

Proteína (mín.) - 20%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.3. 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 ζ 1976 (rer. 1, 1985)) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11 ζ 1976 (rer. 1, 1993)), do "Código Internacional Recomendado de Práticas ζ 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 Salames 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.

7.2. 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 Cárneos e seus ingredientes ; Métodos Físico-Químicos ; SDA ; Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

; AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO VI

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAMINHO

1. Alcance

1.1. Objetivo

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

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salaminho, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salaminho, o produto cárneo industrializado, elaborado de carne suína ou suína e bovina, toucinho, com granulometria média entre 6 e 9 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, adicionado de ingredientes, curado, defumado ou não fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota 1: O produto é caracterizado por ser embutido em tripas com calibre até 50 mm.

Nota 2: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Ex.: Salaminho fatiado

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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 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 11/09/97. 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, 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.

- ICMSEF. 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

Carne Suína (mínimo de 60%)

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne Bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glazeantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (máx.) - 0,90

Umidade (máx.) - 35%

Gordura (máx.) - 32%

Proteína (mín.) - 25%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 (rer. 1, 1985))} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 – 1976 (rer. 1,1993))}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 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 usada para elaboração de Salaminho 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.

7.2. 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO VII

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO ALEMÃO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Alemão.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Alemão, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Alemão, o produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carne exclusivamente de suínos, adicionado de toucinho, moídos em granulometria fina (de 3 a 6 mm), embutidos em envoltório natural ou artificial, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

- Salame Tipo Alemão Fatiado
- Salame Tipo Alemão em Cubos
- Outras

3. Referências

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

Carne de suíno

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw	(máx.) -	0,92
Umidade	(máx.) -	40%
Gordura	(máx.) -	35%
Proteína	(mín.) -	25%
Carboidratos totais	(máx.) -	4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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.

[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 usada para elaboração de Salame tipo Alemão deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e sanitário de Produtos de Origem Animal"-[Decreto nº 30.691](#), de 29/03/1952.

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 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO VIII

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO CALABRES

1. Alcance

1.1. objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Calabres.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Calabres, destinados ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Calabres, o produto cárneo industrializado, elaborado de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho, moídos em granulometria média entre 10 e 15 mm, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, curado, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota 1: A presença de "morfos" caraterísticos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

Nota 2: O produto é caracterizado pelo sabor picante e calibre 80 mm.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado e dessecado.

2.3 Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplo:

- Salame Tipo Calabres Fatiado
- Salame Tipo Calabres em Cubos
- Outros

3. Referências

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

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

- BRASIL. Ministério de Agricultura e do Abastecimento. [Portaria nº 368, de 04/09/97](#). Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-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 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 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. Internacional Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. Internacional 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 Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de Bovina (mín. 60%)

Toucinho

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

Pimenta calabresa

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Leite em Pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glazeantes (revestimento externo)

4.1.3 Coadjuvantes de tecnologia Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (máx.)	-	0,90
Umidade (máx.)	-	35%
Gordura (máx.)	-	35%
Proteína (mín.)	-	25%
Carboidratos totais (máx.)	-	4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Dependente do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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.

[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 usada para elaboração de Salame Tipo Calabres deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescrição no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/1952.

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 Cárneos e seus Ingredientes – Método Físico-Químicos – SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03.1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigentes.

ANEXO IX

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO FRIOLANO

1. Alcance

1.1. objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Friolano.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Friolano, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Friolano, o produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente de carnes suínas e toucinho, adicionado de ingredientes, moídos em granulometria média entre 6 e 9 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, adicionados de ingredientes, curado, defumado ou não, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "morfos" caraterísticos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado e dessecado.

2.3 Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

- Salame Tipo Friolano Fatiado
- Salame Tipo Friolano em Cubos
- Outras

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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. Método 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 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 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. Internacional Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

– ICMSF. Internacional 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 Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de suíno

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (máx.) - 0,90

Umidade (máx.) - 35%

Gordura (máx.) - 30%

Proteína (mín.) - 25%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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. Condições 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 (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.

[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 usada para elaboração de Salame tipo Friolano 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.

7.2. 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – SDA – AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO X

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO NAPOLITANO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Napolitano.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Napolitano, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Napolitano, o produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carnes suínas ou suínas e bovinas, adicionado de toucinho, ingredientes, moídos em granulometria grossa (de 8 a 12 mm), pimenta do reino quebrada ou em grãos, alho, embutido em envoltório natural ou artificial, curado, fermentado, maturado, defumado ou não e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Salame Tipo Napolitano, seguido de expressões que o caracterizem:

- Salame Tipo Napolitano Fatiado
- Salame Tipo Napolitano em Cubos
- Outras

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011. NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC internacional., 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 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, 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, 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 Communites. Nº L61/1,18/03/95.

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

– ICMSF. Internacionl Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of 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](#), 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 de suíno (mínimo de 60%)

Toucinho

Pimenta do reino

Alho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos internacionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glazeantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (startes)

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

Atividade de água – Aw (max.) - 0,91

Umidade (max.) - 35%

Gordura (máx.) - 35%

Proteína (mix.) - 23%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. Forma e Peso: Variáveis

4.2.5. 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 Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref: CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 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 usada para elaboração de Salame Tipo Napolitano 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.

7.2. 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 Físico-Químicos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes – Sal e Salmora

– SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil. AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO XI

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO HAMBURGUES

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto

cárneo denominado Salame Tipo Hamburgues

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Hamburguês, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Hamburgues, o produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, adicionado de ingredientes, com granulometria média entre 3 e 6 mm embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, defumado, fermentado, maturado, e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, defumado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

- Salame Tipo Hamburgues Fatiado
- Salame Tipo Hamburgues em Cubos
- Outras

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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 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, 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, 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. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultrura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v, 10, Roma, 1994.

– ICMSF. Internacional 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](#), 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 de Suíno (mínimo 50%)

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne Bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos internacionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (max.) - 0,92

Umidade (max.) - 40%

Gordura (max.) - 35%

Proteína (min.) - 23%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 (ver. 1,1993)}}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref. CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 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 usada para elaboração de Salame Hamburgues 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.

7.2. 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 Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – DAS – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03,1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO XII

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO ITALIANO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Italiano.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Italiano, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Italiano, o produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, moídos em granulometria média entre 6 e 9 mm, embutidos em envoltórios naturais ou artificiais, curado, defumado ou não, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplo:

- Salame Tipo Italiano Fatiado
- Salame Tipo Italiano em Cubos
- Outras

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas, Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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 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, 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, 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. 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. Internacional Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of 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](#), 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 de Suíno (min. 60%)

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (max.) - 0,90

Umidade (max.) - 35%

Gordura (max.) - 32%

Proteína (mín.) - 25%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 {(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 Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref. CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 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 usada para elaboração de Salame Italiano 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.

7.2. 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 Cárneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos – DAS – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO XIII

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO MILANO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Milano.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Milano, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Salame Tipo Milano, o produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, com granulometria média entre 3 e 6 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, defumado ou não, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.3. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.2. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplo:

- Salame Tipo Milano Fatiado
- Salame Tipo Milano em Cubos
- Outras

3. Referências

– ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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 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, 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, 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](#). 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 de Suíno (mín. 60%)

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne bovina

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Atividade de água – Aw (máx.) – 0,90

Umidade (máx.) – 35%

Gordura (máx.) – 35%

Proteína (mín.) – 23%

Carboidratos totais (máx.) - 4,0%

Nota:

Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa nº 55/2003/SDA/MAA](#).

Redação(ões) anterior(es):

[Redação original](#)

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 – 1969 (rer. 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 usada para elaboração do Salame tipo Milano 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.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter 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 Físico-Químicos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura – SDA – Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

ANEXO XIV

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA LINGUIÇA COLONIAL

1. Alcance

1.1 Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Lingüiça Colonial.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Lingüiça Colonial, destinado ao comércio

nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Lingüiça Colonial, o produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente a partir de carnes suínas, adicionado de toucinho, ingredientes, moído em granulometria variável, embutida em envoltório natural, curado, que sofre um processo rápido de fermentação, defumado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, defumado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT – Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos – 03.011, NBR 5426, 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 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 Cárneos e seu 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 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, 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 Carnícos. [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 Carnícos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

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

- ICMSF. Internacional 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](#), 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 de suíno

Toucinho

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

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

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

Gordura (máx.) - 30%

Proteína (min.) - 18%

Carboidratos totais (máx.) - 1,5%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 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.

[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 usada para elaboração de Linguiça Colonial 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.

7.2. 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 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 XV

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PEPPERONI

1. Alcance

1.1. Objetivo

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

2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Pepperoni, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Pepperoni, o produto cárneo industrializado, elaborado de carnes suínas ou suínas e bovinas, toucinho, adicionado de ingredientes, com granulometria média entre 3 e 6 mm, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, apimentado, curado, fermentado, maturado, dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação, defumado ou não.

Nota 1: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

Nota 2: O produto poderá sofrer processo de dessecação rápida em estufas apropriadas até que a temperatura no centro do mesmo atinja 62°C, mantendo-se as características de um produto maturado e dessecado.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, fermentado, maturado e dessecado.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

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

Exemplos:

- Pepperoni fatiado
- Pepperoni em cubos
- Outras

3. Referências

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

– AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC internacional., 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 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 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 Fundação de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para 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

Carne de suíno (mínimo 50%)

Toucinho

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

Páprica (pimentão vermelho picante)

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Carne bovina

Proteínas não cárneas

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárneas no teor máximo de 2%, na forma de proteína agregada.

4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

4.2. Requisitos

4.2.1. Característica 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

Atividade de água – A_w (max.) – 0,92

Umidade (max.) – 38%

Gordura (max.) – 40%

Proteína (min.) – 20%

Carboidratos totais (máx.) - 1,5%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado

4.2.5. 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 presente 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.

[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 usada para elaboração de Pepperoni 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

7.2. 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 ao regulamento vigente

9. Rotulagem

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

10. Métodos de Análises

[Instrução Normativa nº 20, de 21/09/99](#) publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 – Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-Químicos – DAS - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

– AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03, 1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

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