

Portaria MAA 355/1997

(D.O.U. 08/09/1997)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 355, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 136/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo em Pó,

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo em Pó;

Art. 2º O Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Queijo em Pó, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

ARLINDO PORTO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO EM PÓ**1. ALCANCE****1.1. OBJETIVO**

Estabelecer a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá cumprir o QUEIJO EM PÓ destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente regulamento se refere ao Queijo em Pó destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO**2.1. DEFINIÇÃO**

Entende-se por Queijo em Pó o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

2.2. DESIGNAÇÃO (Denominação de Venda)

A denominação Queijo em Pó está reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. A matéria gorda do Queijo em Pó

deve cumprir o Regulamento de Identidade e Qualidade de Gordura Láctea.

2.2.1 . Denomina-se "Queijo em Pó":

2.2.2 Quando em sua elaboração se utilize uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% do total da base láctea, o produto poderá denominar-se "Queijo.....em Pó" preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

2.2.3. No caso de fracionamento do produto em embalagens destinadas à venda no varejo se designará respectivamente: "Queijo Fundido em Pó" ou "Queijo Processado em Pó" ou "Queijo.....Fundido em Pó" ou "Queijo.....Processado" ou em Pó", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

2.2.4. Quando o produto for adicionado de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias se agregará à designação correspondente a expressão "Com" Preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias adicionadas.

2.2.5. Quando em sua elaboração se utilizem aromas permitidos se agregará ao nome do produto a expressão "Sabor de" preenchendo o espaço em branco com o sabor conferido pelo Aromatizante/saborizante utilizado, exceto nos casos em que se utilizem estes aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados que se perderam no processo de elaboração.

3. REFERÊNCIA

FIL 26: 1982

FIL 5B: 1986

FIL 106: 1982

FIL 20B: 1993

FIL 100B: 1991

FIL 73A: 1985

FIL 94B: 1990

FIL 138: 1986

FIL 50C: 1995

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. Cap. 24. 1992. Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995 Seção 5.3 Princípio de Transferência dos Aditivos Alimentares.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 COMPOSIÇÃO

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

4.1.1.1 Queijos de uma ou mais variedades e agentes emulsionantes ou sais fundentes.

4.1.2 . Ingredientes Opcionais

4.1.2.1.Creme manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, leite, queijo processado, leite em pó, caseinatos, outros sólidos de origem láctea, cloreto de sódio, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias, amidos ou amidos modificados, açúcares e extrato de leveduras.

Os ingredientes opcionais que não formam parte da base láctea, Isolados ou combinados, deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

Os amidos ou amidos modificados não poderão superar a 3% (m/m) do produto final.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1 . Aspecto: pó fino, homogêneo.

4.2.1.2 Cor esbranquiçado, amarelado, salvo naqueles produtos que contenham corantes ou outro ingrediente opcional em sua formulação, que confirmam cor ao produto final.

4.2.1.3. Sabor de queijo, de acordo com a variedade ou as variedades de queijos que lhe transfiram sabor característico ou de acordo ao aromatizante/saborizante utilizado em sua elaboração e livre de sabores estranhos.

4.2.1.4. Aroma de queijo, característico de cada variedade, livre de odores estranhos.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos.

REQUISITOS

MÉTODOS DE ANÁLISES

Umidade (g/100)

Máx. 5.0

FIL 26: 1982

Matéria gorda (g/100)

Máx. 60.0

FIL 5B: 1986

Lactose

g de lactose

monohidrato/100g

Máx. 6.0

FIL 106B: 1982

Proteína g/100g

Mín. 22.0

FIL 20B: 1993

A denominação Queijo em Pó está reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. A matéria gorda do Queijo em Pó deve cumprir o Regulamento de Identidade e Qualidade de Gordura Láctea.

4.2 3. Acondicionamento: Deverão ser embalados com materiais bromatologicamente aptos e que confirmam ao produto uma proteção adequada.

5. ADITIVOS

Na elaboração do Queijo em Pó se admitirá o uso dos aditivos que figuram em continuação, nas concentrações máximas indicadas no produto final.

ADITIVO

FUNÇÃO

CONC. MAX. PRODUTO FINAL

Ácido cítrico

Ácido acético

Ácido láctico

Bicarbonato de sódio

Reguladores de

acidez

b.p.f

Carbonato de cálcio

Glucono-delta-lactona

Citratos de sódio, potássio ou cálcio lactados de sódio ou cálcio Tartaratos de sódio e/ou potássio Fosfatos ou Polifosfatos de sódio, potássio ou cálcio.

Emulsificante

50g/kg sós ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substância anidra sempre que os fosfatos não superem a 20 g/kg expressos como P205

Citratos de sódio, potássio ou cálcio lactados de sódio ou cálcio Tartaratos de sódio e/ou potássio Fosfatos de Polifosfatos de sódio, potássio ou cálcio.

Estabilizante

50 g/kg sós ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substância anidra sempre que os fosfatos não superem a 20 g/kg expressos como P205

Carotenóides

naturais: Beta e gama caroteno

Corante (*)

b.p.f

Bixina, norbixina, urucu, annato, rocu

Corante (*)

10 mg/kg como norbixina

Beta-apo-8'-carotenal

Corante (*)

15 mg/kg

Beta caroteno sintético

idêntico ao natural

Corante (*)

600 mg/kg

Clorofila e clorofilina

cuprica sais de sódio e potássio

Corante (*)

15 mg/kg em clorofila

Dióxido de titânio

Riboflavina

Curcuma ou curcumina

Corante (*)

b.p.f

Paprika, extrato de páprica, extrato de pimentão capsantina, capsorruvbina

Corante (*)

200 mg/kg

Tartazina (**)

Corante (*)

50 mg/kg

Ácido propiônico e sais de
sódio e cálcio

Ácido sórbico e seus sais de sódio e potássio

Conservador

3g/kg isolados ou combinados expressos como ácido propiônico. O ácido sórbico e os sorbatos não superem 1g/kg expressos em ácido sórbico

Natamicina

Conservador

5mg/kg

Nisina

Conservador

12,5 mg/kg

Glutamato de sódio

Realçador de sabor

b.p.f

Substâncias saborizantes

/aromatizantes

Saborizante/Aromatizante

b.p.f

(*) As concentrações de corantes poderão ser superiores quanto o produto for uso industrial,

(**) Se admitirá seu uso exclusivamente nos produtos destinados a elaboração de outros alimentos que admitam sua presença.

No Queijo em Pó se admitirá a presença dos aditivos autorizados no Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Queijos para os queijos utilizados como matéria prima e sua concentração no produto final deverá corresponder aos limites máximos autorizados no presente Regulamento independentemente da concentração dos aditidos do queijo ou dos queijos utilizados como matéria prima.

Se admitirá ainda a presença dos aditivos transferidos através dos ingredientes opcionais de conformidade com o princípio de Transferência dos Aditivos Alimentares.(Codex

Alimentarius. Vol.1A Seção 5.3) e sua concentração no produto final não deverá ser superior a proporção que corresponda a concentração máxima admitida no ingrediente opcional e quando se trate de aditivos indicados no presente Regulamento não deverá ser superior aos limites máximos autorizados no mesmo.

6 CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1.Considerações Gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Estabilizadores de Alimentos.

7.2 Considerações Particulares

7.2.1 Os queijos a serem utilizados na elaboração deverão ser previamente tratados e adequados higienicamente para o processo de fusão.

Na elaboração do Queijo em Pó fica proibida a utilização de queijos não aptos para o consumo humano.

Só se admitirão os queijos não adequados para venda ao público devendo as falhas morfológicas ou de apresentação comercial, sempre que não seja afetada a qualidade do produto final

7.2.3. Durante o processo de fusão, o Produto deverá ser submetido a um aquecimento mínimo de 15 segundos a 80°C ou qualquer combinação tempo/temperatura equivalente.

7.3 CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS.

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4 Critérios microbiológicos

MICROORGANISMOS

CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

CATEGORIA I.C.M.S.F

MÉTODO DE ANÁLISE

Aeróbios Mesófilos

Viáveis/g

n=5 c=2

m=10000 M=100000

5

FIL 100B: 1991

Coliformes a

30°C/g

n=5 c=2

m=10 M=100

5

FIL 73A : 1985

Coliformes a

45°C/g

n=5 c=2

m<3 M=10

5

APHA 1992 cap.24(*)

Estafilococos coagulasa e

positivo g/

n=5 c=1

m=10 M=100

8

FIL 138: 1996

Fungos e

Leveduras/g

n=5 c=2

m=100 M=1000

2

FIL 94B: 1990

Salmonela spp/25g

n=5 c=0

m=0

10

FIL 9 3A: 1985

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F Spittstoesser.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

9.1 Aplica-se o Regulamento específico.

9.2 O produto se denominará "Queijo em Pó".

9.3 Quando em sua elaboração se utilizar uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% do total da base láctea o produto poderá denominar-se "Queijo.....em Pó" preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

9.4 No caso de fornecimento do produto em embalagens destinadas á venda no varejo se designará respectivamente "Queijo fundido em Pó" ou "Queijo.....fundido em Pó" ou "Queijo.....Processado em Pó", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

9.5 Quando o produto for adicionado de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias se agregará a denominação correspondente a expressão "Com.....", preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias adicionadas.

9.6. Quando em sua elaboração se utilizem aromas permitidos se agregará ao nome do produto a expressão "sabor de....." preenchendo o espaço em branco com o sabor conferido pelo aromatizante/saborizante utilizado, exceto em casos em que se utilizem aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados, que se perderam no processo de elaboração.

9.7. Em todos os casos nos quais a concentração de corantes seja superior aos limites estabelecidos na lista de aditivos, no item 5, no rótulo do produto deverá constar a expressão "Exclusivo para Uso Industrial" próxima à denominação de venda e com caracteres de igual tamanho, realce e visibilidade. Deverá constar ainda da relação de aditivos a concentração no produto final dos corantes utilizados.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Os Métodos de análises recomendados são indicados nos itens 4.2.2 e 7.3.

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50C: 1995

D.O.U., 08/09/1997