

Portaria MAA 365/1997

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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 365, 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 31/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Tandil,

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 Tandil.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tandil, 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

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO TANDIL.

1 . ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Tandil destinado ao consumo humano.

O Queijo Tandil para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento, sempre que para isto exista uma justificativa tecnológica.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente Regulamento se refere ao Queijo Tandil destinado ao comércio nacional ou internacional.

2 - DESCRIÇÃO:

2.1. Definição: Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. Classificação: O Queijo Tandil é um queijo de média umidade e gordo, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. Designação (Denominação de Venda):

Denominar-se-á "Queijo Tandil" ou "Queijo Tandil de Uso Industrial" segundo corresponde.

3 - REFERÊNCIA.

Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos

Norma FIL 4A:1982 - Queijos e Queijos Processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (Método de referência).

Norma FIL 5B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijos. Conteúdo de matéria gorda

Norma FIL 50 B: 1985. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem.

Norma A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Norma FIL 99A: 1987. Avaliação sensorial de Produtos Lácteos

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

4.1.1.1. Leite e /ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda.

4.1.1.2. Cultivo de bactérias lácticas específicas.

4.1.1.3. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.1.4. Cloretos de sódio.

4.1.2. Ingredientes opcionais.

4.1.2.1. Leite em pó.

4.1.2.2. Creme.

4.1.2.3. Sólidos de origem láctea.

4.1.2.4. Cloreto de cálcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais.

4.2.1.1. Consistência: Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura: Compacta, lisa, não granulosa, podendo apresentar algumas aberturas mecânicas.

4.2.1.3. Cor: Branco amarelado, uniforme.

4.2.1.4. Sabor: Láctico, suave, ligeiramente salgado, característico.

4.2.1.5. Odor: Característico, pouco acentuado.

4.2.1.6. Crosta: Lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta

4.2.1.7. Olhadura: Alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

4.2.2. Forma e Peso.

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal, quadrado ou retangular.

4.2.2.2. Peso: De 1 a 4kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidos no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de queijos".

4.2.4. Características Distintivas do Processo de Elaboração

4.2.4.1. Obtenção de uma massa semicozida, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: Só deverá maturar durante o tempo necessário para obter suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5. Acondicionamento:

Em envoltórios plásticos, com ou sem vácuo, com cobertura aderidos ou não na embalagem, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. Condições de Conservação e Comercialização:

O Queijo Tandil deverá ser mantido a uma temperatura não superior aos 12°C.

5 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. Aditivos

Serão autorizados os aditivos previstos no Item 5 do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos" para Queijos de Média Umidade.

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

Autorizar-se-á o uso dos Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração previsto no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidade, superiores a limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais: as práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o que estabelece o Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de higiene dos alimentos. (CAC/VOL. A 1985).

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823), combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2. Critérios Macroscópicos:

O Produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microscópicos:

O Produto não deverá conter impurezas ou substâncias microscópicas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos:

O Queijo Tandil deverá cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos", para Queijos de Média Umidade.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o Item 9. "Rotulagem do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos". Denominar-se-á "Queijo Tandil" ou Queijo Tandil de Uso Industrial. segundo corresponde.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985

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