

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 30/12/2022 | Edição: 246 | Seção: 1 | Página: 24

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 728, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022

Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de ovo integral pasteurizado e de ovo desidratado.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 25 e 71, do Anexo I do Decreto nº 11.231, de 10 de outubro de 2022; tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989; e no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, além do que consta do Processo SEI nº 21000.104754/2022-21, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de ovo integral pasteurizado e de ovo desidratado.

Art. 2º Para fins desta Portaria, consideram-se as seguintes definições:

I - ovo integral pasteurizado: ovo desprovido de casca, que conserve as mesmas proporções de clara e gema de ovo em natureza, homogeneizado e submetido ao processo de pasteurização; e

II - ovo desidratado: produto resultante da desidratação de ovo integral pasteurizado.

Art. 3º Ovo integral pasteurizado deve apresentar as seguintes características visuais e organolépticas:

I - cor amarela característica;

II - isento de sabores e odores estranhos, apresentando sabor e odor de ovos frescos; e

III - com aspecto homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas.

Parágrafo único. O ovo desidratado deve preservar as propriedades funcionais do ovo em natureza.

Art. 4º Ovo integral pasteurizado e ovo desidratado devem atender aos parâmetros físico-químicos descritos no anexo I desta Portaria.

Art. 5º Ovo integral pasteurizado e ovo desidratado devem atender aos parâmetros microbiológicos descritos no anexo II desta Portaria.

Art. 6º Na elaboração de ovo pasteurizado e de ovo desidratado, é permitido o uso de coadjuvantes de tecnologia e de aditivos previstos no Anexo III.

Art. 7º A denominação de venda do produto é ovo integral pasteurizado ou ovo desidratado, conforme o processamento industrial a que tenha sido submetido.

Art. 8º Deverão ser obedecidos os requisitos mínimos de higiene, constantes das normas técnicas e higiênico-sanitárias para indústria de produtos de ovos.

Art. 9º Ovo integral pasteurizado e ovo desidratado devem ser acondicionados em embalagens que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 10. Os procedimentos de registro de produtos e rotulagem devem atender às normas vigentes.

Art. 11. Fica revogada a Resolução CIPOA/SDA/MAPA nº 5, de 05 de julho de 1991.

Art. 12. Esta Portaria entra em vigor em 1º de fevereiro de 2023.

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

ANEXO I

TABELA 1. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA OVO INTEGRAL PASTEURIZADO E OVO DESIDRATADO.

	Ovo integral pasteurizado	Ovo desidratado
Sólidos totais, mínimo (%)	mínimo de 23%	mínimo de 96%
pH	7 - 7,8	7 - 9
Cinzas	máximo de 1,1	máximo de 4
Proteínas (N.6,25)	mínimo de 11,7%	mínimo de 45%
Gorduras	mínimo de 10%	mínimo de 40%

ANEXO II

TABELA 2. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA OVO INTEGRAL PASTEURIZADO E OVO DESIDRATADO.

	Ovo integral pasteurizado	Ovo desidratado
Contagem padrão	máximo de 5x10 ⁴	máximo de 5x10 ⁴
Coliformes fecais	ausência em 1g	ausência em 1g
Salmonela spp.	ausência em 25g	ausência em 25g
Staphylococcus aureus	ausência em 1g	ausência em 0,1g

ANEXO III

TABELA 3. ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO PARA O OVO INTEGRAL LÍQUIDO E O OVO DESIDRATADO.

Coadjuvante de tecnologia de fabricação		
a. Ovo integral líquido		
Coadjuvante	Função	Limite máximo (%)
Peróxido de hidrogênio	Auxiliar de pasteurização	0,1
b. Ovo integral desidratado		
Coadjuvante	Função	Limite máximo (%)
Bactérias Enzimas: catalase, glucose oxidase	Fermentação - catalisador	q.s.p.
Leveduras S. cereviseae	Fermentação	q.s.p.
Peróxido de hidrogênio	Auxiliar de pasteurização	0,1
Aditivos intencionais		
a. Ovo integral líquido		
Aditivo	Função	Limite máximo (%)
Ácido cítrico	Preservador de cor	0.5
Fosfato monossódico	Preservador de cor	0,5
b. Ovo integral desidratado		
Aditivo	Função	Limite máximo (%)
Dióxido de silício	Antiumectante	1

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.