

Instrução Normativa MAPA 62/2011

30/12/2011

Portaria 356/1997 Art.null

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 356, 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 134/96, Que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT);

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 Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT).

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurização e Processado ou Fundido U.H.T (UAT), 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 MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO PROCESSADO OU FUNDIDO, PROCESSADO PASTEURIZADO E PROCESSADO OU FUNDIDO U.H.T (UAT).

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir o Queijo Processado ou Fundido e o Queijo Processado Pasteurizado (a seguir denominados Queijo Processado) e o Queijo Processado ou Fundido submetido a tratamento térmico a ultra-alta temperatura (a seguir denominados Queijo Processado U.H.T (UAT)), destinados ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se refere ao Queijo Processado e ao Queijo Processado U.H.T (U.A.T) a ser comercializado no MERCOSUL.

2 - DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÕES:

2.1.1. Queijo Processado: Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes 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 na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea.

2.1.2. Queijo Processado U.H.T (U.A.T.): Entende-se por Queijo Processado U.H.T (UAT), o produto definido em 2.1.1. submetido após a fusão a tratamento térmico à 135 - 145°C durante 5 a 10 segundos ou qualquer outra combinação de tempo/temperatura equivalente.

As denominações em 2.1.1. e 2.1.2 estão reservadas aos produtos nos quais a base láctea não contenha gorduras e/ou proteínas de origem não láctea

2.2. DESIGNAÇÃO (Denominação De Venda):

2.2.1. O produto definido em 2.1.1. se denominará "Queijo Processado" ou "Queijo Fundido" ou "Queijo Processado Pasteurizado".

2.2.2. O produto definido em 2.1.2 se denominará "Queijo Processado U.H.T.(U.A.T)" ou "Queijo Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

2.2.3. Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes as designações 2.2.1. e 2.2.2 for utilizado condimentos ou especiarias e ou outras substâncias alimentícias se adicionará ao nome do produto a expressão "com..... " preenchendo o espaço em branco com o nome da especiaria e ou condimento e ou substância alimentícia adicionada.

2.2.4. Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes a designação 2.2.1 e 2.2.2 se utilizem aromas permitidos, se acrescentará ao nome do produto a expressão "Sabor" preenchendo o espaço em branco com o sabor conferido pelo aromatizante/saborizante utilizado, exceto nos casos que se utilizem aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados perdidos no processo de elaboração.

2.2.5. Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes a designação 2.2.1. e 2.2.2. se utilizar uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% na mistura de queijos como matéria prima, o produto poderá denominar-se "Queijo.....Processado", "Queijo.....Fundido", "QueijoProcessado Pasteurizado" e "QueijoProcessado U.H.T (U.A.T)" ou "Queijo Fundido U.H.T. (U.A.T)", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante e seguido das expressões designadas no item 2.2.3. e 2.2.4. correspondente.

2.2.6. Nos casos que corresponda, se agregará as denominações em 2.2.1 à

2.2.5 a expressão "Ralado" ou "Fatiado", "Em Rodela", " Em Fatias" ou outra que se refira a sua forma de apresentação; e "Para Untar" ou "Untável" ou outra de acordo com a sua consistência.

3 -REFERÊNCIA.

- Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos 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 50C: 1995 Leite e produtos lácteos-Métodos de amostragem

- CAC / Vol A: 1985

- Codex Alimentarius Vol. 1A 1995 - Seção 5.3 - Princípios de Transferência dos Aditivos Alimentares aos Alimentos.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: Queijos de uma ou mais variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

4.1.2. Ingredientes opcionais: Creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter-oil, leite, água, queijo processado, leite em pó, caseinatos, queijo em pó, outros sólidos de origem láctea, cloreto de sódio, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias, edulcorantes nutritivos, amidos ou amidos modificados, ar, nitrogênio, dióxido de carbono, gases inertes, todos eles de qualidade alimentar.

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

Em relação aos amidos ou amidos modificados não poderão superar 3% (m/m) do produto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais.

4.2.1.1. Consistência: Firme, macio ou cremoso

4.2.1.2. Textura: compacto, fechada e fina

4.2.1.3. Formato: variável; ralado ou fatiado (em fatias ou em rodela) e outras.

4.2.1.4. Cor, odor e sabor: similar ao queijo ou mistura de queijos utilizados, ou de acordo com os corantes, saborizantes/aromatizantes e/ou outras substâncias alimentícias utilizadas em sua elaboração.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos: Deverão cumprir os requisitos estabelecidos na Tabela 1.

TABELA 1

	Umidade (g/100g)	Matéria Gorda em Extrato Seco(g/100g)	Método de Análise
QUEIJO PROCESSADOQUEIJO PROCESSADO U.H.T(U.A.T)	70,0 - Máximo	35,0 - Mínimo	Norma FIL 4A: 1992 Norma FIL 5B: 1986

4.3. Acondicionamento: Deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. Aditivos: Em sua elaboração se admitirá o uso de aditivos que se indicam abaixo nas concentrações máximas indicadas no produto final.

Aditivos	Função	Conc. Máx. no Produto Final
Ácido Propiônico ou seus sais de Na, K ou Ca. Ácido sórbico ou seus sais de Na, K ou Ca.	Conservador	3g/Kg sós ou combinados expressos em ác. propiônico. Ácido. sórbico e seus sais no máximo de 1000mg/kg expressa com ácido. sórbico.
Natamicina (na superfície).	Conservador	1 mg/dm ² Máx. 5mg/Kg não detectável a 2mm de profundidade. Ausência na massa.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Ácido láctico, cítrico e acético ou seus sais de Na, K, Ca. Bicarbonato de Sódio Carbonato de Cálcio	Reguladores	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca, Lactatos de Na ou Ca Tartaratos de Na e/ou K Fosfatos ou polifosfatos de Na, K ou Ca.	Acidez	40 g/kg só ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substâncias anidras sempre que os fosfatos não superem 20g/kg expressos como P ₂ O ₅
Aromas	Emulsificante/ Estabilizante	b.p.f.
Aromas	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.
Carotenóides naturais: Beta Caroteno	Corante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rucu natural	Corante	10 mg/kg como norbixina
Clorofila, Clorofilina, clorofila cúprica, clorofilina cúprica, sais de Na ou K	Corante	15 mg/kg em clorofila
Páprica, Extrato de Páprica, Extrato de Pimentão, Capsantina, Capsorubina	Corante	b.p.f.
Peróxido de benzoila	Corante	20 mg/l de leite(*)
Riboflavina, Carmim, Vermelho de beterraba, Dióxido de Titânio	Corante	b.p.f.
Carboximetilcelulose Carragenina e seus sais (inclusive Furcelaran) Goma Guar Goma de alfarroba ou Jatai Goma Xantana Goma Karaia Goma Arábica Goma Gellan Goma Tragacanto Agar Ácido algínico e seus sais de amônia, cálcio, potássio e sódio e alginato de propilenglicol	Espessante	5 g/kg só ou combinados

Pectina ou pectina amidada		
Carboximetilcelulose		
Carragenina e seus sais (inclusive Furcelaran)		
Goma Guar		
Goma de alfarroba ou Jatai		
Goma Xantana		
Goma Karaia		
Goma Arábica		
Goma Gellan	Estabilizante	5 g/kg só ou combinados
Goma Tragacanto		
Agar		
Ácido alginico e seus sais de amônia, cálcio, potássio e sódio e		
alginato de propilenglicol		
Pectina ou pectina amidada		

(*) Concentração máxima na matéria prima.

Aditivos adicionais unicamente para queijo processado ralado ou fatiado (em rodela ou em fatias).

ADITIVOS	FUNÇÃO	CONC. MÁXIMA
Lecitina	Antiaglutinante	10 g/kg só ou combinado
Celulose microcristalina		
Óxido de silício		
Silicatos de: cálcio, magnésio, sódio e alumínio e alumínio		

Nos Queijos Processados se admitirá a presença dos aditivos autorizados no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos para os queijos utilizados como matéria prima e sua concentração no produto final deverá corresponder aos máximos autorizados no presente regulamento e independentemente da concentração dos aditivos dos queijos utilizados como matéria prima.

Se admitirá além disso a presença dos aditivos transferidos através dos ingredientes opcionais de conformidade com o princípio de transferência dos aditivos alimentares. (Codex Alimentarius. VOL. 1A. 1995 - Seção 5.3.) e sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda a concentração máxima admitida no ingrediente opcional e quando se trate de aditivos indicados no presente regulamento não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo.

5.2. Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração.

Admitir-se-á o uso de enzimas como coadjuvantes de tecnologia

6. CONTAMINANTES: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. HIGIENE

7.1.Considerações Gerais: As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de

Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. Características distintivas do processo de elaboração

7.2.1. Os queijos utilizados na elaboração deverão ser previamente tratados, para adequá-los higienicamente ao processo de fusão.

7.2.2. Na elaboração de Queijo Processado fica proibida a utilização de queijos não aptos para o consumo humano.

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

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

7.2.4. As especiarias, condimentos e/ou substâncias alimentícias que se agreguem ao produto deverão ser convenientemente tratadas, de forma tal que assegure a aptidão para o consumo humano do produto final.

7.2.5. Condições de conservação e comercialização:

O Queijo Processado deverá manter-se a uma temperatura abaixo de 10° C.

O Queijo Processado U.H.T (UAT) poderá conservar-se e comercializar-se à temperatura ambiente.

7.3. Critérios Macroscópicos e Microscópicos.

O produto não deverá conter substâncias estranhas macro/ou microscópicas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos

Os queijos processados deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos" para Queijos Fundidos.

Os Queijos Processados ralados também deverão cumprir:

Microorganismos	Critério de Aceitação	Categoria	Método de Análise
Fungos e Leveduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B: 1990

8. PESOS E MEDIDAS.

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1 Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9.2. Denomina-se "Queijo Processado" ou "Queijo Fundido" ou "Queijo Processado Pasteurizado".

9.3. O Queijo Processado ou Fundido U.H.T (U.A.T) denominar-se-á "Queijo Processado U.H.T.(U.A.T)" ou "Queijo Fundido. U.H.T. (U.A.T)".

9.4. Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes às denominações 9.2. e 9.3. se utilizem condimentos e/ou especiarias e/ou outras substâncias alimentícias será

acrescentado ao nome do produto a expressão "com", preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou substâncias alimentícias adicionadas.

9.5. Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes às denominações 9.2. e 9.3. forem utilizados aromas permitidos será anexado ao nome do produto a expressão "sabor", preenchendo o espaço em branco com o nome do sabor conferido pelo aromatizante/saborizante utilizado, exceto nos casos em que se utilizem aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados, que se perderam durante o processo de elaboração.

9.6. - Quando na elaboração de qualquer dos produtos correspondentes às denominações 9.2. e 9.3 se utilize uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% na mistura de queijos utilizados como matéria prima, o produto poderá denominar-se "Queijos..... Processado". ou "QueijoFundido" ou "QueijoProcessado Pasteurizado" e "Queijo Processado U.H.T.(U.A.T.)" ou " QueijoFundido U.H.T (U.A.T.)" preenchendo espaço em branco com o nome da variedade preponderante seguido das expressões consignadas em 9.4. e 9.5. correspondente.

9.7. Nos casos em que corresponda poderá ser acrescentado às denominações 9.2. a 9.6 a expressão "ralado" ou "fatiado" ou "em rodela" ou "em fâsias" ou outra que designe a sua forma de apresentação. Nos casos que correspondam poder-se-á acrescentar as expressões "untável" , "para untar" ou outras de acordo com a sua consistência.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises recomendados são os indicados em 4.2.2.

11. AMOSTRAGEM

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

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