

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

PORTARIA Nº 363, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso de 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 30/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Pategrás Sandwich;

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 Pategrás Sandwich.

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

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

Em 4 de setembro de 1997.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO DA PATEGRÁS SANDWICH.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: estabelecer a identidade e as características mínimas de Qualidade que deverá cumprir o Queijo Pategrás Sandwich destinado ao consumo humano.

O Queijo Pategrás Sandwich 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 Pategrás Sandwich destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO:

2.1. Definição: Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich o queijo maturado que se obtém por coagulação ou 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 Pategrás Sandwich é um queijo de média umidade e semigordo, 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 Pategrás Sandwich ou Queijo Pategrás Sandwich de Uso Industrial, segundo corresponda.

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 50B: 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: acentuado, característico, ligeiramente picante.

4.2.1.5. Odor: característico.

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

4.2.1.7. Olhadura: alguns olhos pequenos ou médios, bem distribuídos.

4.2.2. Forma e Peso.

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal retangular.

4.2.2.2. Peso: De 3 a 5 kg

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Correspondem as características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos, estabelecidas 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 coberturas aderidas ou não, ou em embalagem, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. Condições de Conservação e Comercialização: o Queijo Pategrás Sandwich 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 quantidades superiores aos 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 submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15^a 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 apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos

O queijo Pategrás Sandwich 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 Pategrás Sandwich ou Queijo Pategrás Sandwich de Uso Industrial segundo corresponde.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL AA: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

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

D.O.U., 08/09/97.