

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo MA 21000.005421/2000- 13, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo *Petit Suisse*, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS DE OLIVEIRA

#### ANEXO I

#### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO *PETIT SUISSE*

##### 1. Alcance

###### 1.1. Objetivo

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo *Petit Suisse* destinado ao consumo humano.

###### 1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento se refere exclusivamente ao Queijo *Petit Suisse* destinado ao comércio nacional e internacional.

##### 2. Descrição

###### 2.1. Definição

Entende-se por queijo *Petit Suisse*, o queijo fresco, não maturado, obtido por coagulação do leite com coalho e/ou de enzimas específicas e/ou de bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias.

###### 2.2. Classificação

2.2.1. O Queijo *Petit Suisse* é um queijo de altíssima umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

2.1.2. Quando em sua elaboração tenham sido opcionais não lácteos, até o máximo de 30% m/m, classifica-se como Queijo *Petit Suisse* com adições.

2.1.2.1.No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classifica-se como Queijo *Petit Suisse* com açúcar e/ou aromatizados/saborizados. 2.2. Denominação de Venda

2.2.2. Quando em sua elaboração foram utilizados somente ingredientes lácteos, o produto será denominado Queijo *Petit Suisse*.

2.2.3. Quando em sua elaboração forem utilizados ingredientes opcionais não lácteos, o produto será denominado Queijo *Petit Suisse* com ... , preenchendo o em branco com o da(s) substância(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

2.2.4. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, o produto será denominado Queijo *Petit Suisse* sabor ... , preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

### 3. Referências

Regulamento Técnico Geral para fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

### 4. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade

#### 4.1. Composição

##### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Leite e/ou leite reconstituído;

Bactérias lácteas específicas e/ou coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

##### 4.1.2. Ingredientes opcionais

Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou *butteroil*, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos;

Frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros à base de frutas;

Outras substâncias alimentícias como: mel, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate; especiarias, café e outras, só ou combinadas;

Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis);

Amidos e gelatina;

Cloreto de sódio, cloreto de cálcio.

#### 4.2. Requisitos

##### 4.2.1. Características Organolépticas

Aspecto: consistência pastosa, branda ou "mole".

Cor: branca ou de acordo com as substâncias adicionadas. Sabor: próprio ou de acordo com as substâncias adicionadas. Odor: próprio ou de acordo com substâncias adicionadas.

##### 4.2.2. Características físico-químicas

4.2.2.1. Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.2.2. Proteínas lácteas: mínimo 6,0%

4.2.3. Acondicionamento

O Queijo *Petit Suisse* deve ser envasado em materiais adequados às condições de armazenamento previstas de forma a conferir ao produto, uma proteção adequada.

4.2.4. Condições de Conservação e Comercialização

O Queijo *Petit Suisse* deve ser conservado e comercializado à temperatura não superior a 10°C.

5. Aditivos e Coadjuvantes

5.1. Aditivos

O emprego dos aditivos intencionais deverão atender à legislação em vigor.

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia ou Elaboração

Aqueles justificados pela necessidade tecnológica e permitidos pela legislação vigente.

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

7. Higiene

7.1. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o que estabelece o Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/vol. A/1985).

7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3. Critérios Microbiológicos

O Queijo *Petit Suisse* deve cumprir com o estabelecido no Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos, para queijos de muita alta umidade com bactérias lácteas em forma viável e abundante.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento específico.

9. Rotulagem

Aplica-se o item 9. Rotulagem do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

9.1.1. Quando em sua elaboração forem utilizados somente ingredientes lácteos, o produto será denominado Queijo *Petit Suisse*.

9.1.2. Quando em sua elaboração forem utilizados ingredientes opcionais não lácteos, o produto será denominado Queijo *Petit Suisse* com ... , preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

9.1.3. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, o produto será denominada Queijo *Petit Suisse* sabor ... preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

## 10. Métodos de Análises

Aplica-se o regulamento específico.

## 11. Amostragem

De acordo com os procedimentos recomendados na norma FIL-50, 1985.

## ANEXO II

### Tabela de Aditivos

Número INS	Função	Conc. max. no produto final
334	Acidulante	q.s.
	Todos os autorizados como BPF	0,5
	Ácido tartárico	
	Regulador de Acidez	q.s.
	Todos os autorizados como BPF	
	Aromatizante/Saborizante	
100 i	Corantes	
	Cúrcuma ou curcumina	0,008
100 i	Riboflavina	0,003
101 i	Riboflavina 5' - fosfato de sódio	0,003
101 ii	Amarelo crepúsculo	0,005
110	Carmim, Ac. Carmínico, Cochonilha	0,01 em ac. carmínico
120	Azorrubina	0,005
122	Ponceau 4R	0,005
124	Vermelho 40	0,005
129	Azul Patente V	0,005
131	Indigotina, Carmin de Indigo	0,005
132	Azul brilhante FCF	0,005
133	Clorofila	q.s.

140 i	Clorofila cúprica	0,005
141 i	Clorofilina cúprica	0,005
141 ii	Verde rápido	0,005
143	Caramelo I simples	q.s.
150 <sup>a</sup>	Caramelo II processo sulfiito caústico	q.s.
150b	Caramelo III processo amônia	0,05
150c	Caramelo IV processo sulfito-amônia	0,05
150d	Beta caroteno - sintético idênt. ao natural	0,005
160a i	Carotenos, extratos naturais	0,005
160a ii	Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,00095 como norbixina
160b	Vermelho de beterraba	q.s.
162	Antocianina	q.s.
163 i	Conservador	q.s.
200	Ácido sórbico	0,03
201	Sorbato de sódio	Em
202	Sorbato de potássio	ac. sórbico
203	Sorbato de cálcio	
	Emulsificante	
322	Lecitina	q.s.
470	Ésteres de ac. Graxos (com base Al, Ca, Na, Mg,	q.s.
471	K e NH <sub>4</sub>	q.s.
472 a	Ésteres de mono e diglicerídeos de ac. graxos	q.s.
472 b		q.s.
472 c	Ésteres de mono e diglicerídeos de ac. graxos	q.s.
472 d	com ac. acético	q.s.
331 iii	Ésteres de mono e diglicerídeos de ac. graxos	q.s.
400	com ac. láctico	0,5

401	Ésteres de mono e diglicerídeos de ac. graxos	0,5
402	com ac. Cítrico	0,5
403	Ésteres de mono e diglicerídeos de ac. graxos	0,5
404	com ac. Tartárico	0,5
406	Estabilizante	0,5
407	Citrato de sódio	0,5
410	Ácido alginico	0,5
412	Alginato de sódio	0,5
413	Alginato de potássio	0,5
414	Alginato de amônia	0,5
415	Alginato de cálcio	0,5
416	Alginato de propilenoglicol	0,5
418	Agar	0,5
425	Carragena ( incl.sais de Na,NH3,K e furcellarana)	0,5
440	Goma alfarroba, garrofim ou jataí	0,5
460 i	Goma Guar	0,5
461	Goma tragacanto	0,5
463	Goma arábica	0,5
465	Goma xantana	0,5
466	Goma karaya	0,5
400	Goma gelan	0,5
401	Goma konjac	0,5
402	Pectina e pectina amidada	0,5
403	Celulose microcristalina	0,5
404	Metilcelulose	0,5
405	Hidroxipropilcelulose	0,5
406	Metiletilcelulose	0,5
407		0,5

410	Carboximetilcelulose sódica	0,5
412	Espessante	0,5
413	Acido alginico	0,5
414	Alginato de sódio	0,5
415	Alginato de potássio	0,5
416	Alginato de amônia	0,5
418	Alginato de cálcio	0,5
425	Alginato de propilenoglicol	0,5
440	Agar	0,5
460 i	Carragena ( incl.sais de Na,NH3,K e furcellarana)	0,5
461	Goma alfarroba, garrofin ou jataí	0,5
463	Goma Guar	0,5
465	Goma tragacanto	0,5
466	Goma arábica	0,5
	Goma xantana	
	Goma karaya	
	Goma gelan	
	Goma konjac	
	Pectina e pectina amidada	
	Celulose microcristalina	
	Metilcelulose	
	Hidroxipropilcelulose	
	Metiletilcelulose	
	Carboximetilcelulose sódica	