

ANEXO III

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO DE MANTEIGA

1. Alcance:

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

1.2. Âmbito da Aplicação: O presente Regulamento se refere ao Queijo de Manteiga destinado ao comércio nacional e internacional.

2. Descrição:

2.1. Definição: Entende-se por Queijo de Manteiga o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa ou manteiga da terra ou manteiga do sertão.

A denominação Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão está reservada ao produto cuja base láctea não contenha gordura e/ou proteína e/ou outros produtos de origem não láctea.

2.2 Classificação: O Queijo de Manteiga é um queijo com teor de gordura nos sólidos totais variando entre 25% e 55%, devendo apresentar um teor máximo de umidade de 54,9 % m/m.

2.3 Designação: (Denominação de venda):
Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão.

3. Referência:

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 146/96, de 07/03/96. Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1996.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 146, de 07/03/96. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1996.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: II - Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1981.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 101, de 17.08.93. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. 1991/1992 - 2ª. revisão. Brasília: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1993.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 371, de 04/09/97. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- Norma A6 - Codex Alimentarius. Norma geral para queijos.

- EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL. Projeto de Apoio ao Desenvolvimento de Tecnologia Agropecuária para o Brasil - PRODETAB. Avaliação e Adequação de Técnicas de Produção para a Melhoria da Qualidade de Produtos Regionais Derivados do Leite Produzidos nos Estados do Ceará e Rio Grande do Norte (em execução) - Coordenadora do Projeto: Renata Tieko Nassu - Pesquisadora III.

- GUERRA, T.M.M. Influência do Sorbato de Potássio sobre a Vida Útil do queijo de Manteiga (Requeijão do Norte). Universidade Federal de Pernambuco. Tese de mestrado, 1995. 59p.

- RIBEIRO, J.^a O genuíno Requeijão do Nordeste. Boletim do Leite, Ano I, nº 13, p. 13-16. Setembro de 1947.
- VENTURA, R.F. Requeijões do Nordeste: tipos e fabricações. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Juiz de Fora, v.42, n. 254, p.3-21, 1987
- Norma FIL 50C: 1995 - Leite e produtos lácteos - método de amostragem.

4. Composição e Requisitos:

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

4.1.1.1. Leite Integral ou padronizado ou semi-desnatado ou desnatado.

4.1.1.2. Manteiga da terra ou manteiga de garrafa.

4.1.1.3. Ácidos orgânicos de grau alimentício (lático, cítrico, acético).

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

4.1.2.1. Cloreto de sódio, além das demais especificações contempladas na Portaria nº 146/96 - MA.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Consistência: macia, tendendo à untuosidade.

4.2.1.2. Textura: fechada, semi-friável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior.

4.2.1.3. Cor: amarelo-palha.

4.2.1.4. Sabor: pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado.

4.2.1.5. Odor: pouco pronunciado, lembrando manteiga.

4.2.1.6. Crosta: fina, sem trinca.

4.2.2. Formato e peso: Variáveis.

4.2.3. Requisitos físico-químicos: O Queijo de Manteiga é um queijo com teor de gordura nos sólidos totais (GST) variando entre 25% e 55% de GST. Classifica-se, quanto ao teor de umidade, como Queijo de Média até Alta Umidade, devendo, dessa forma, apresentar um teor máximo de umidade de 54,9% m/m.

4.2.4. Características distintivas do processo de elaboração:

4.2.4.1. Obtenção de massa coagulada através de acidificação direta do leite com ácido orgânico de grau alimentício, remoção parcial do soro, lavagem com água quente ou leite quente, fusão da massa, adição exclusivamente de manteiga da terra ou manteiga de garrafa, adição de sal, transferência da massa fundida para formas, resfriamento, embalagem e estocagem refrigerada até 10°C.

4.2.5. Acondicionamento: Embalagem bromatologicamente apta, com ou sem vácuo.

4.2.6. Condição de conservação e comercialização: O Queijo de Manteiga deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10° C.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

5.1. Aditivos:

São autorizados os aditivos previstos no item 5 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para queijos de média e alta umidade (Portaria nº 146/96 - MA).

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

5.2.1. Bicarbonato de sódio.

6. Contaminantes:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. Higiene:

7.1. Considerações Gerais:

As práticas de higiene para elaboração de produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368/97 - MA). O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados.

7.2. Considerações Particulares: Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a cocção em temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), ao menos por 15 minutos.

7.3. Critérios Macroscópicos: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microscópicos: O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

7.5. Critérios Microbiológicos: O queijo de manteiga deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio ou alto teor de umidade no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos (Portaria nº 146/96 - MA).

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento específico.

9. Rotulagem:

9.1. Aplica-se a legislação específica.

9.2. Será designado como Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão .

10. Métodos Analíticos .

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: II - Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1981.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 101, de 17.08.93. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. 1991/1992 - 2ª. revisão. Brasília: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1993.

11. Amostragem:

São seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 50 C: 1995