

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO TANDIL

1. ALCANCE

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

O Queijo Tandil para uso industrial poderá não cumprir com todos os requisitos deste Regulamento, sempre que para ele exista uma justificativa tecnológica.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente regulamento se refere exclusivamente ao Queijo Tandil destinado ao comércio nacional ou internacional.

2 - DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Tandil se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do 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 Tandil é um queijo de média umidade e gordo, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral para fixação de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. DESIGNAÇÃO (denominação de venda) Denominar-se-á "Queijo Tandil " ou "Queijo Tandil de Uso Industrial" segundo corresponde.

3. REFERÊNCIAS.

Regulamento Técnico Geral para fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico Geral 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 50 B: 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 lácteo

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: láctico, suave, ligeiramente salgado, característico.
4.2.1.5. Odor: característico, pouco acentuado.
4.2.1.6. Crosta: lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta

4.2.1.7. Olhadura: alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

4.2.2. FORMA E PESO.

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal, quadrado ou retangular.

4.2.2.2. Peso: De 1 a 4kg

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidos no "Regulamento Técnico Geral para Fixação 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 cobertura aderidos ou não ou em embalagem, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: O Queijo Tandil 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 Geral 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 Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidade, superiores a limites estabelecidos pelo Regulamento correspondente.

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 submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823), combinado ou não com outros processos físicos e 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 conter impurezas ou substâncias Microscópicas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos: O Queijo Tandil 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 correspondente.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o Item 9. Rotulagem do Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

Denominar-se-á Queijo Tandil" ou Queijo Tandil de Uso Industrial, segundo corresponde.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gordas: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985.