

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE
IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSA PARA ELABORAR
QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELA).

1. ALCANCE:

1.1. OBJETIVO: estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir a massa para elaborar Queijo Mozzarella , Muzzarella ou Mussarela (denominado geneticamente como Mozzarella).

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: o presente regulamento se refere a massa para elaborar queijo Mozzarella destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO:

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por massa para elaborar Queijo Mozzarella se entende o produto, de uso industrial exclusivo, destinado a elaboração de Queijo Muzzarella que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada no não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. DESIGNAÇÃO (denominação de venda) Denominar-se-á "Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

3. REFERÊNCIA.

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. Evolução 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 ou não no seu conteúdo de matéria gorda .

4.1.1.2. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas

4.1.2. Ingredientes opcionais

4.1.2.1. Cultivo de bactérias lácticas específicas

4.1.2.2. leite em pó

4.1.2.3. Creme

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloreto de cálcio

4.1.2.6. Ácidos Cítricos, Láctico, Acético ou Tartárico

4.1.2.7. Cloreto de Sódio

4.2. REQUISITOS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

4.2.1.1. Consistência: semidura, semimole segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação.

4.2.1.2. Textura: compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas.

4.2.1.3. Cor: branco à branco amarelado, uniforme.

- 4.2.1.4. Sabor: Láctico, pouco desenvolvido
- 4.2.1.5. Odor: Láctico ,pouco perceptível.
- 4.2.1.6. Crosta: não possui.
- 4.2.1.7. Olhadura -não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

4.2 .2. FORMA E PESO: Variáveis

4.2.3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS

Umidade g/100g	Máximo 55,0
Matéria Gorda em Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO

4.2.4.1. Obtenção de uma massa acidificada sem filar.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: tempo mínimo 24 horas

4.2.5.ACONDICIONAMENTO: embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: A massa para elaborar Queijo Mozzarella deverá manter-se a uma temperatura no superior a 10°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 e Alta Umidade, segundo corresponda.

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 aos 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 a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15º 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 apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos: Deverá cumprir com os seguintes requisitos:

Microorganismos	Critérios de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Análise
Coliformes/g (30° C)	n = 5 c = 2 m= 5000 M= 50000	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45° C)	n = 5 c = 2 m= 1000 M = 5000	5	APHA 1992 c. 24 ⁽¹⁾
Estafilococos coag.pos./g	n = 5 c = 2 m = 100 M= 1000	5	FIL 145: 1990
Salmonela spp/25g	n = 5 c = 0	10	FIL 93A: 1985

	M = 0		
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143: 1990

⁽¹⁾. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3ª Edición.
Editado por Car Vanderzant Don F. Splittstoesser.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento correspondente.

9. ROTULAGEM

Denominar-se-á "Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)". Será indicado no rótulo a expressão. "Uso Industrial Exclusivo".

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.