

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO REGIONAL DO NORTE OU QUEIJO TROPICAL DE USO INDUSTRIAL

1. Alcance

1.1. Objetivo

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá atender o "Queijo Regional do Norte" ou "Queijo Tropical", doravante tratado apenas pela primeira denominação no presente Regulamento, destinado a uso industrial exclusivo.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento refere-se a Queijo Regional do Norte, destinado ao comércio nacional, para uso industrial exclusivo.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Queijo Regional do Norte o queijo fresco, obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, destinado, exclusivamente, para processamento industrial.

2.2. Classificação

O Queijo Regional do Norte é um queijo semigordo e de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria no 146/96 - MA).

2.3. designação (denominação de Venda)

Denomina-se "Queijo Regional do Norte", sendo facultada a denominação "Queijo Tropical" como sinônimo, de acordo com o item 4.2 (Requisitos).

3. Referência

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

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

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

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração

para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1997.

- Norma FIL 4A: 1982 - Queijo e queijos processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (método de referência).

- Norma FIL 5B: 1986 - Queijos e produtos processados de queijo. Conteúdo de matéria gorda.

- Norma FIL 50 C: 1995 - Leite e Produtos Lácteos - Métodos de Amostragem.

- Norma A - 6 do Codex Alimentarius - Norma Geral de Queijos.

4. Composição e requisitos básicos

4.1. composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

4.1.1.1. Leite integral ou padronizado em seu conteúdo de gordura;

4.1.1.2. Cultivo de bactérias lácticas específicas e/ou soro-fermento;

4.1.1.3. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas;

4.1.1.4. Cloreto de sódio.

4.1.2. Ingredientes opcionais

4.1.2.1. Creme;

4.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas;

4.1.2.3. Cloreto de cálcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1. Consistência: semidura a dura;

4.2.1.2. Textura: fechada, quebradiça e granulosa;

4.2.1.3. Cor: branca-amarelada;

4.2.1.4. Sabor: ligeiramente picante;

4.2.1.5. Odor: característico;

4.2.1.6. Crosta: irregular;

4.2.1.7. Olhos: não possui.

4.2.2. Forma e peso

4.2.2.1. Forma: cilíndrica ou retangular (blocos);

4.2.2.2. Peso: 4 a 10 kg.

4.2.3. Requisitos físico-químicos

Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96 - MA.

4.2.4. Características distintivas do processo de elaboração

4.2.4.1. Corte lento da massa coagulada, durante 20 minutos, até obtenção de grãos semelhantes aos de arroz. Dessoragem de 25% do volume inicial. Segunda mexedura, com aquecimento da massa até 45°C em 20 minutos. Terceira mexedura até 52°C, atingindo-se essa temperatura em aproximadamente 7 minutos. Seguem-se o dessoramento final, a pré-prensagem, a enformagem, a prensagem, a salga úmida pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e a secagem, que deverá ser conduzida pelo período mínimo de 10 (dez) dias, em câmara frigorífica com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus Celsius). Todas essas operações deverão ser realizadas no estabelecimento de origem do produto, não sendo admitida a realização de algumas dessas etapas tecnológicas em outros estabelecimentos industriais.

4.2.5. Acondicionamento

4.2.5.1. O Queijo Regional do Norte, quando mantido sob estocagem no próprio estabelecimento fabricante, aguardando processamento final, poderá ter dispensada sua embalagem, ou ser contido em envoltórios plásticos ou em embalagens com ou sem vácuo ou em outros envoltórios bromatologicamente aptos, desde que mantido em câmara frigorífica até temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus Celsius).

4.2.5.2. Quando transportado para outros estabelecimentos com o propósito de processamento final, o produto deverá ser acondicionado, isolada ou coletivamente, em envoltório plástico bromatologicamente apto, seguindo-se sua colocação em cestas, caixas ou engradados reutilizáveis de plástico rígido. Nesse caso, cada envoltório, individual ou coletivo, deverá ser identificado com rótulo-etiqueta, nos termos da legislação em vigor.

4.2.6. Condições de conservação: os queijos deverão ser mantidos em câmaras frigoríficas até temperatura não-superior a 16°C (dezesesseis graus Celsius).

5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração

5.1. Aditivos:

Serão autorizados os aditivos relativos aos queijos de média umidade, conforme previstos no item 5 - Aditivos, do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (Portaria no 146/96 - MA).

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração

Autoriza-se o emprego de coadjuvantes de tecnologia/elaboração aprovados para queijos de média umidade no processo de obtenção do Queijo Regional do Norte.

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 do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368/97 - MA).

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido a pasteurização ou a tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa, de acordo com metodologia analítica oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7.2. Critérios macroscópicos

O produto não poderá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios microscópicos

O produto não poderá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios microbiológicos

O Queijo Regional do Norte deverá atender a Portaria nº 146/96 - MA no que se refere aos critérios microbiológicos para queijos de média umidade.

8. Pesos e medidas

Será aplicada a legislação em vigor.

9. Rotulagem

Será aplicada a legislação em vigor.

O produto denominar-se-á "Queijo Regional do Norte" ou "Queijo Tropical". Será obrigatoriamente inserida no rótulo-etiqueta a expressão "Uso Industrial Exclusivo".

10. Métodos de análises

Umidade: FIL 4 A: 1982.

Matéria gorda: FIL 5 B: 1986.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50 C: 1995.