Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Camarão e Lagosta

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Coordenação Geral de Normas Técnicas
Brasília, 04 de dezembro de 2018

HISTÓRICO

- Processos 21000.0071702010.75.
  21000.007169.2018.41
- Novo RIISPOA
- Priorização Normas DIPOA/SDA

GT:

- CNT/CGPE/DIPOA
- DREP/CGI/DIPOA
- SIPOAs

- Visita a estabelecimentos
- Resultados análises
- Codex

RTIQ Camarão

CAMARÃO:

- **fresco;**
- **resfriado;**
- **congelado;**
- **cozido;**
- **parcialmente cozido;**
- **descongelado.**

RTIQ Camarão

Classificação conforme a apresentação:

- Inteiro;
- Sem cabeça;
- Descascado com ou sem telson;
- Descascado eviscerado com ou sem telson;
- Espalmado com ou sem telson;
- Em pedaço.

RTIQ Camarão

glaciamento camarão congelado:

- até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.
- aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do camarão
- a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado.

permitido o congelamento em bloco de camarões, seguido de congelamento imediato.

- a água incorporada no processo de formação do bloco não compõe o peso líquido declarado e deve ser isenta de aditivos

RTIQ Camarão

- **<u>Ingrediente obrigatório:</u>**

- Camarão
- Permite-se a utilização como ingredientes opcionais dos aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia aprovado em legislação específica.

RTIQ Camarão

- **Características sensoriais** (RIISPOA)
- **Definição de defeitos** (Codex)
- **Aceitação de lote**
- **Plano de amostragem** (Codex e Fish Inspection Program Sampling Policy – Canadá)

RTIQ Camarão

Parâmetros físico-químicos:

- pH da carne inferior a 7,85
- bases voláteis total inferior a 30 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular
- dióxido de enxofre residual no produto final deve atender o disposto em legislação específica

Temperaturas manutenção:

- camarão fresco, resfriado e descongelado: 0 a 4°C
- camarão congelado: máxima de -18°C

RTIQ Camarão

Denominação de venda:

- camarão, acrescido do nome comum, seguido da forma de apresentação, tratamento térmico, se houver, e forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

RTIQ Camarão

Critérios microbiológicos para Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
Escherichia coli/g	5	2	10	500

Critérios microbiológicos para Camarão Cozido Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
Escherichia coli/g	5	3	10	100
Listeria monocytogenes	5	0	Ausência em 25g	-

RTIQ Camarão

Classificação de tamanho para o camarão

Camarão inteiro (unidades/kg)	Camarão sem cabeça e/ou descascado (unidades/kg)
10/20	21/30
21/30	31/40
31/40	41/60
41/60	61/80
61/70	81/100
71/80	101/120
61/80	121/150
81/100	151/200
101/120	201/300
121/140	301/400
121/150	401/500
141/160	>500
>150	
>160	

RTIQ Camarão

Nome comum	Nome científico
Camarão Sete Barbas	Xiphopenaeus kroyeri
Camarão Rosa	Farfantepeaneus spp.
Camarão Rosa	Farfantepeaneus subtilis
Camarão Rosa	Farfantepenaeus brasiliensis
Camarão Rosa	Farfantepenaeus paulensis
Camarão Vannamei, Camarão Cinza	Litopenaeus vannamei
Camarão Branco	Litopenaeus schmitti
Camarão Cristalino	Plesionika longirostris
Camarão Vermelho, Camarão Santana	Pleoticus muelleri
Camarão Barba-Ruça, Camarão Ferrinho	Artemesia longinaris
Camarão de Água Doce	Macrobrachium spp.
Camarão Gigante da Malásia,	Macrobrachium rosenbergii
Pitú de Água Doce	Macrobrachium carcinus
Camarão da Amazônia	Macrobrachium amazonicum
Camarão do Ártico	Pandalus borealis
Camarão Avium, Camarão Aviú	Acetes americanus, Acetes marinus

RTIQ Lagosta

LAGOSTA:

- lagosta fresca
- lagosta congelada
- lagosta cozida congelada

RTIQ Lagosta

Classificação conforme a apresentação:

Lagosta fresca:

- lagosta inteira
- cauda de lagosta

Lagosta congelada

- lagosta inteira
- cauda de lagosta
- lagosta cortada
- cauda de lagosta cortada
- lagosta descascada

RTIQ Lagosta

glaciamento individual lagosta:

- até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.
- aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do camarão
- a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado.

RTIQ Lagosta

- **<u>Ingrediente obrigatório:</u>**

- Lagosta
- Permite-se a utilização como ingredientes opcionais dos aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia aprovado em legislação específica.

RTIQ Lagosta

- **Características sensoriais** (RIISPOA)
- **Definição de defeitos** (Codex)
- **Aceitação de lote**
- **Plano de amostragem** (Codex e Fish Inspection Program Sampling Policy – Canadá)

RTIQ Lagosta

Parâmetros físico-químicos lagosta fresca e congelada:

- pH da carne inferior a 7,85
- bases voláteis total inferior a 30 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular
- A **matéria prima** para elaboração da lagosta cozida congelada deve atender aos parâmetros físico-químicos

Temperaturas manutenção:

- lagosta fresca: 0 a 4°C
- lagosta congelada: máxima de -18°C

RTIQ Lagosta

Denominação de venda:

- é a forma de apresentação, acrescido do nome comum, do tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

RTIQ Lagosta

Critérios microbiológicos para Lagosta Crua

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
Escherichia coli/g	5	2	10	500

Critérios microbiológicos para Lagosta Cozida

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
Escherichia coli/g	5	3	10	100
Listeria monocytogenes	5	0	Ausência em 25g	-

RTIQ Lagosta

Classificação de tamanho para o produto cauda de lagosta

TIPO	PESO DA UNIDADE (onças)	PESO DA UNIDADE (gramas)	Nº DE INDIVÍDUOS (variação permitida do nº de caudas, por caixas de 10 libras)
2	de 1 1/2 a 2 1/2	De 42,53 a 70,88	de 80 a 64
3	de 2 1/2 a 3 1/2	De 70,88 a 99,23	de 60 a 50
4	de 3 1/2 a 4 1/2	De 99,23 a 127,58	40
5	de 4 1/2 a 5 1/2	De 127,58 a 155,93	32
6	de 5 1/2 a 6 1/2	De 155,93 a 184,28	27
7	de 6 1/2 a 7 1/2	De 184,28 a 212,63	23
8	de 7 1/2 a 8 1/2	De 212,63 a 240,98	20
9	de 8 1/2 a 9 1/2	De 240,98 a 269,33	18
10 – 12	de 9 1/2 a 12 1/2	De 269,33 a 354,38	de 17 a 13
12 - 14	de 11 1/2 a 14 1/2	De 326,03 a 411,08	de 14 a 11
14 - 16	de 13 1/2 a 16 1/2	De 382,73 a 467,78	de 12 a 09
16 - 20	de 15 1/2 a 20 1/2	De 439,43 a 581,18	de 10 a 07

RTIQ Lagosta

Nome comum	Nome científico
Lagosta Vermelha	Panulirus argus
Lagosta Verde, Lagosta Cabo Verde	Panulirus laevicauda
Lagosta Sapata, Lagosta Sapateira, Lagosta Japonesa	Scyllarides spp.
Lagosta Pintada, Lagostinha	Panulirus equinathus

RTIQ Camarão e Lagosta

- Prazo de até 180 dias, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento ao Regulamento Técnico.

- Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Obrigada!

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

BRASIL
GOVERNO FEDERAL