

Portaria MAA 366/1997

(D.O.U. 08/09/1997)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**PORTARIA Nº 366, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997**

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovados pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 34/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Massa para Elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela);

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela).

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela), aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

Em 4 de setembro de 1997.

Anexo**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 o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado a elaboração de Queijo Muzzarella que se obtêm por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou 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 de Identidade e Qualidade de Queijos

Norma FIL 4 A: 1982 - Queijos e Queijos Processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (Método de referência).

Norma FIL 5B: 1986. Queijo e Produtos Processados de Queijo. Conteúdo de matéria Gorda

Norma FIL 50B: Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem

Norma A 6 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 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 lácteas específicas

4.1.2.2. Leite em pó

4.1.2.3. Creme

4.1.2.4. Caseínatos

4.1.2.5. Cloreto de cálcio

4.1.2.6. Ácidos Cítrico, 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 mecânico).

4.2.2. Forma e Peso: Variáveis

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

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 de 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 uma temperatura no superior a 10° C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos - Serão autorizados os aditivos previsto no item 5 do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos", para Queijos de Média Umidade, segundo corresponda.

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

Autorizar-se-á o uso de Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração previsto no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos não deverão estar presentes em quantidade 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 que estabelece o Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de higiene dos alimentos. (CAC/VOL. A 1995)

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. 15° Ed. 1990, 979. 13, p.823), combinado ou não com outros processos físicos e biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2. Critérios Macroscópios:

O produto não deverá conter impureza ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microscópios:

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

7.4. Critérios Microbiológicos:

Deverá cumprir com os seguintes requisitos:

Microorganismo	Critérios de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Análise
Coliformes/g (30° C)	n=5 c=2 m=5000 M=50000	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45° C)	N=5 c=2 m=100 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 M=0	10	FIL 93 A: 1995
Listeria Monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3° Edicion.

Editado por Car Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o Regulamento específico.

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 Gorda: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 19.0859

D.O.U., 08/09/97