

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

PORTARIA Nº 360, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso da atribuição 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, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 29/96, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Danbo;

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 Queijo Danbo.

Art. 2º O Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Danbo, 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 DO QUEIJO DANBO.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO.

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Danbo destinado do consumo humano.

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

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento se refere ao Queijo Danbo destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Danbo, o queijo maturado que se obtém por coagulação de leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: O Queijo Danbo é um queijo de média umidade e gordo, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de venda):

2.4. Denominar-se-á "Queijo Danbo" ou "Queijo Danbo de Uso Industrial", segundo corresponda.

3. REFERÊNCIA.

Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos

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

Norma FIL 5B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijos. Conteúdo de matéria gorda.

Norma FIL 50 B: 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. Cloreto 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 láctea.

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 granulada

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: não possui

4.2.1.7. Olhaduras: algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas ou sem olhaduras.

4.2.2. Forma e Peso

4.2.2.1. Forma: paralelepípedo de secção transversal retangular

4.2.2.2. Peso: De 2 a 6kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.4. Características Distintivas do Processo de Elaboração

4.2.4.1. Obtenção de uma massa semicozida e lavada por adição de água quente, prévia remoção parcial do soro, pré-prensada, sob soro, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e Maturação: deverá maturar pelo tempo necessário à obtenção de suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5. Acondicionamento: Envoltórios plásticos com ou sem vácuo, com coberturas aderidas ou não nas embalagens, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. Condições de Comercialização:

O queijo Danbo deverá manter-se a uma temperatura não superior a 12°C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos

São autorizados os aditivos previstos no item 5. Do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos", para Queijos de Média Umidade.

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

É permitido o uso dos coadjuvantes de tecnologia/elaboração previstos no "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

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 de um produto devem estar de acordo com o estabelecido no 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. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823), combinados 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

O Queijo Danbo 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.

Aplicar-se-á o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Aplicar-se-á o item 9. ROTULAGEM, do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

Denominar-se-á "Queijo Danbo" ou "Queijo Danbo de Uso Industrial", segundo corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985

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