



GUIA ILUSTRADO DE EMBUTIDOS

**Bruna Garofali Simone Draber
Cleber Martins Ribeiro
Éverton Fagonde da Silva
Natacha Deboni Cereser
Paloma da Silva Coelho
Rodrigo Casquero Cunha**

**Bruna Garofali Simone Draber
Cleber Martins Ribeiro
Éverton Fagonde da Silva
Natacha Deboni Cereser
Paloma da Silva Coelho
Rodrigo Casquero Cunha**

GUIA ILUSTRADO DE EMBUTIDOS

1º edição

**Pelotas, RS
2024**

Dados dos autores

Es. Bruna Garofali Simone Draber

Médica veterinária

bruna.draber@gmail.com

Es. Cleber Martins Ribeiro

Médico veterinário

bebinhoribeiro72@gmail.com

Dr. Éverton Fagonde da Silva (Editor)

Médico veterinário

fagondee@gmail.com

Dra. Natacha Deboni Cereser

Médica Veterinária

natachacereser@yahoo.com.br

Paloma da Silva Coelho

Graduanda de Medicina Veterinária

paloma.silva40coelho@gmail.com

Dr. Rodrigo Casquero Cunha

Médico Veterinário

rodrigocunha_vet@hotmail.com

Acesso em: <http://www.wp.ufpel.edu.br/inspleite>

ISBN nº 978-65-01-17990-2

Prefácio

O presente guia foi escrito com base no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, com o objetivo de elucidar as características e diferenças de cada um dos produtos.

Sumário

Embutidos	07
Tipos de Embutidos	08
Linguiças	10
Frescal	11
Calabresa	12
Portuguesa	13
Paio	14
Colonial	15
Mortadelas	16
Bologna	17
Italiana	18
De Carne de Ave	18
Presunto	19
Apresuntado	20
Fiambre	21
Copa	22
Lombo	23
Produtos Inspeccionados	24
Referências	25

Embutidos

Produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo envoltório a tripa, bexiga ou outra membrana do animal (RIISPOA, 2017).

Os objetivos do processamento de carnes são: conferir conservação, permitir maior aproveitamento da matéria-prima, aumentar a variedade de produtos, atendendo a exigência dos consumidores e adicionar valor agregado à matéria-prima original.



Tipos de Embutidos

Crus - Condimentos e especiarias são adicionados a matéria-prima, que é embutida em envoltórios naturais ou artificiais, conservada até o consumo final em temperaturas entre -1 a 8°C. Ex. linguiças frescas.

Cozidos - Produtos submetidos a ação do calor, alcançando temperatura suficiente para conseguir a coagulação total das proteínas cárneas (entre 68 e 72°C internamente). Podem ser emulsionados ou moldados. Ex. Presunto.



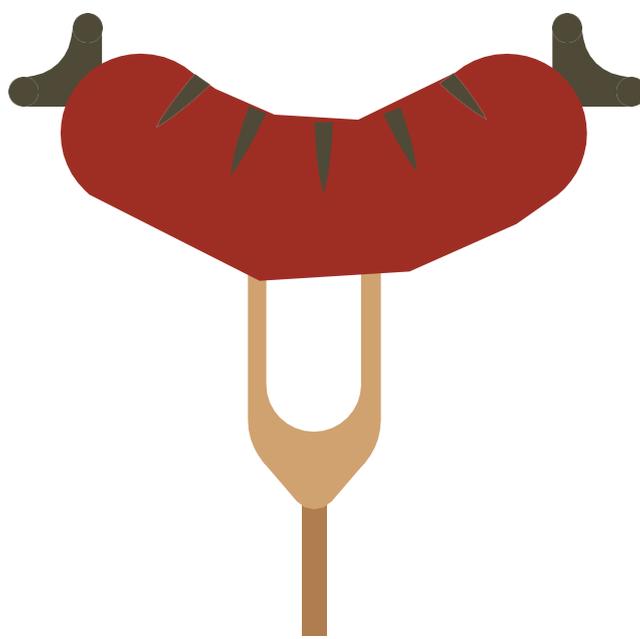
Fermentados - São adicionadas culturas iniciadoras (*starters*) a matéria-prima, que depois é embutida. A seguir, o produto passar por maturação em condições controladas de umidade e temperatura. Ex: Salames.

Curados - São adicionados sais de cura (nitrato e nitrito) à matéria-prima, que depois passa pelo processo de maturação. Ex. Copa, Presunto Parma.



Linguiças

É o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentada, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.



Frescal

É o produto curado obtido das diferentes espécies de açougue, podendo ter mais de uma espécie em sua formulação, adicionada ou não de tecidos adiposos, podendo ser embutidas em envoltórios naturais ou artificiais. Sendo permitida a adição de proteínas não cárnicas no teor máximo de 2,5% e não sendo permitido a utilização de carne mecanicamente separada (CMS).



Calabresa

É o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. Quando adicionado de CMS, (máximo de 20%) recebe a denominação de *Tipo Calabresa*, além de ser obrigatória a declaração no rótulo de CMS (espécie animal).



Portuguesa

É o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetidas a ação do calor com defumação. Quando adicionado de CMS, (máximo de 20%) recebe a denominação de *Tipo Portuguesa*, além de ser obrigatória a declaração no rótulo de CMS (espécie animal).

A forma de apresentação consagrada do produto é de uma ferradura e com sabor acentuado de alho.



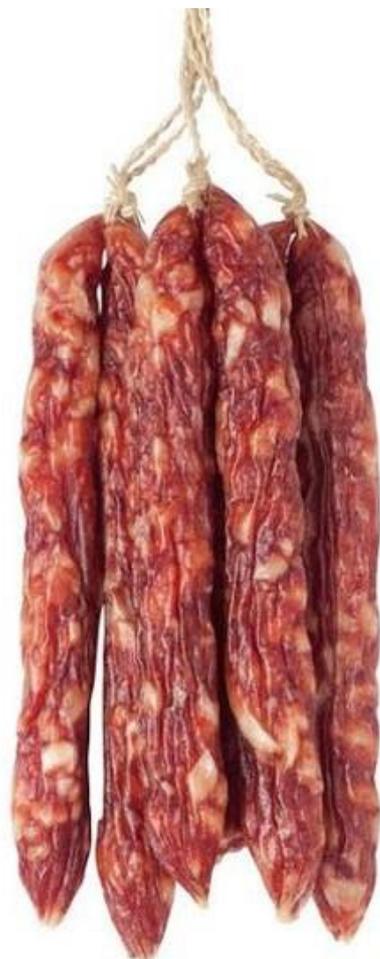
Paio

É o produto obtido de carne suína e bovina (máx. 20%) embutida em tripa natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetidas a ação do calor com defumação. Quando adicionado de CMS, (máximo de 20%) recebe a denominação de *Tipo Paio*, além de ser obrigatória a declaração no rótulo de CMS (espécie animal).



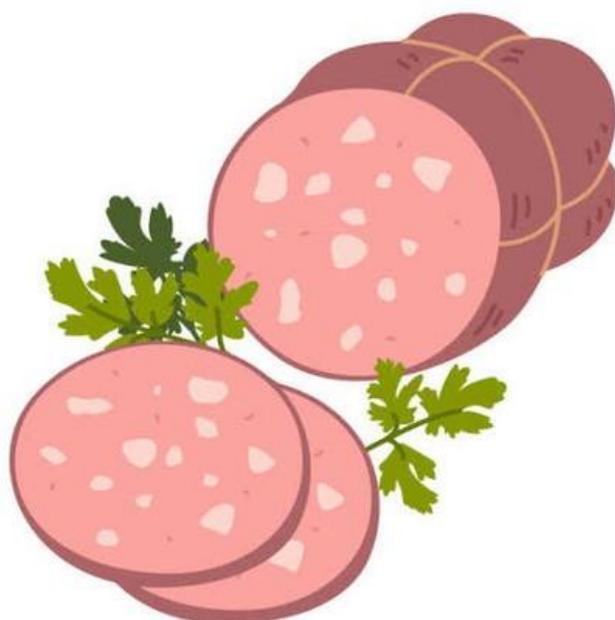
Colonial

Produto cárneo industrializado, elaborado exclusivamente a partir de carnes suínas, adicionado de toucinho, ingredientes, moído em granulometria variável, embutida em envoltório natural, curado, que sofre de um processo rápido de fermentação, defumado e dessecado. (IN 22/2000, anexo XIV).



Mortadelas

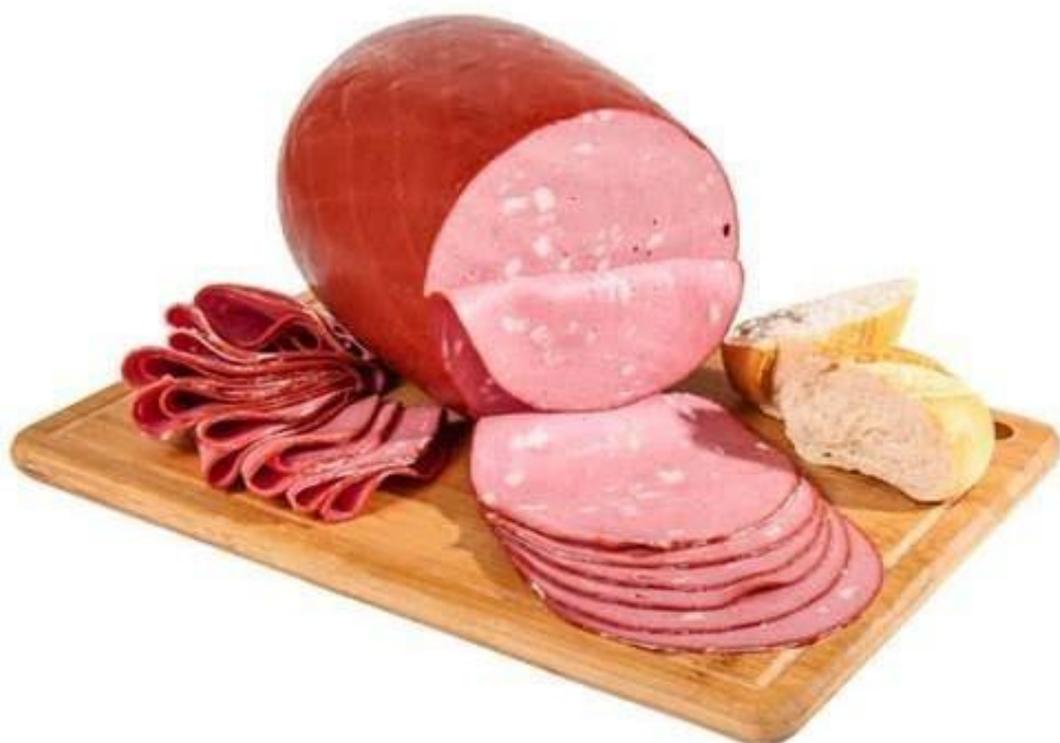
Utiliza-se carnes de diferentes espécies de animais de açougue, CMS (máx 60%); miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (estômago, coração, língua, fígado, rins, miolos), pele e tendões (máx 10%) e gorduras.



Bologna

Porções musculares de carne bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

Tipo bologna - Carne bovina e/ou suína e/ou ovina e CMS (máx 20%), miúdos comestíveis de bovinos, e/ou suínos e/ou ovinos, pele e tendões (máx 10%) e gorduras.



Italiana

Porções musculares de diferentes espécies de animais de açougue e toucinho, não sendo permitida a adição de amido.



De Carne de Ave

Carne de ave, CMS (máx 40%), até 5% de miúdos comestíveis de aves e gordura.



Presunto

Produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno desossado ou não e submetido ao processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de presunto, seguido do nome da espécie utilizada. Trata-se de um produto curado, cozido ou semi-cozido, defumado ou não.



Apresentado

Entende-se como produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados e ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. É permitido a adição de 2,5% de proteínas não cárnicas.



Fiambre

Entende-se como produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformado em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido ao processo térmico específico. É facultado o uso de vegetais ou outro ingrediente na composição do produto.



Copa

Produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.



Lombo

É o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.



Produtos Inspeccionados

Cada produto possui seu regulamento técnico de identidade e qualidade, também possui fluxogramas de produção específicos, descritos em legislações vigentes.

É importante ressaltar o consumo seguro dos produtos de origem animal. Sempre observar se o produto passou por um serviço de inspeção, mostrados a seguir:



Brasil. Decreto 9.013. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm> Acesso em 01 de out de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 04 de 31 de março de 2000. Disponível em: Acesso em 01 de out de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=03/08/2000&jornal=1&pagina=55&totalArquivos=88>> Acesso em 01 de out de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=03/08/2000&jornal=1&pagina=55&totalArquivos=88>> Acesso em 01 de out de 2024.

Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22 de 31 de julho de 2000. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=03/08/2000&jornal=1&pagina=63&totalArquivos=88>> Acesso em 01 de out de 2024.