

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 ao 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 exclusivamente ao Queijo Danbo destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Danbo, se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do 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 Geral para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijos.

2.3. DESIGNAÇÃO (denominação de venda): Denominar-se-á Queijo Danbo ou Queijo Danbo de Uso Industrial, segundo corresponda.

3. REFERÊNCIAS.

Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos

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

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 Geral para fixação 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 com baixo soro, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e Maturação: deverá maturar no tempo necessário para obter suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: Envoltórios plásticos com ou sem vácuo, com coberturas recobrimentos aderidos ou não ou embalagens, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: O queijo Danbo deverá manter-se a uma temperatura não superior a 12°C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES E DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. ADITIVOS: São autorizados os aditivos previstos no item 5. do "Regulamento Técnico Geral 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 Geral 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 correspondente.

7. HIGIÊNE

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. 15ª Ed. 1990, 979.13, p.823), combinado 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 correspondente.

9. ROTULAGEM

Aplicar-se-á o item 9. ROTULAGEM, do "Regulamento Técnico Geral 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

Seguir-se-ão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985