

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO EM PÓ.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: Estabelecer a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá cumprir o QUEIJO EM PÓ, destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente regulamento se refere ao Queijo em Pó a ser comercializado no MERCOSUL.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo em Pó o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

2.2. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA): A denominação Queijo em Pó está reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. A matéria gorda do Queijo em Pó deve cumprir o Regulamento MERCOSUL de Identidade de Gordura Láctea.

2.2.1. Denomina-se "Queijo em Pó".

2.2.2. Quando em sua elaboração se utilize uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% do total da base láctea, o produto poderá denominar-se "Queijo.....em Pó" preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

2.2.3. No caso de fracionamento do produto em embalagens destinadas à venda no varejo se designará respectivamente: "Queijo Fundido em Pó" ou "Queijo Processado em Pó" ou "Queijo Fundido em Pó" ou "Queijo..... Processado em Pó", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

2.2.4. Quando o produto for adicionado de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias se agregará à designação correspondente a expressão "Com" Preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias adicionadas.

2.2.5. Quando em sua elaboração se utilizem aromas permitidos se agregará ao nome do produto a expressão "Sabor de.....", preenchendo o espaço em branco com o sabor conferido pelo aromatizante/saborizante utilizado, exceto nos casos em que se utilizem estes aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados que se perderam no processo de elaboração.

3. REFERÊNCIAS.

FIL 26: 1982

FIL 5B: 1986

FIL 106: 1982

FIL 20B: 1993

FIL 100B: 1991

FIL 73A: 1985

FIL 94B: 1990

FIL 138: 1986

FIL 50C: 1995

APHA. Compendium of Methods for the microbiological examination of food. Cap. 24. 1992.

Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995 Seção 5.3 Princípio de Transferência dos Aditivos Alimentares.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

4.1.1.1. Queijos de uma ou mais variedades e agentes emulsionantes ou sais fundentes.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

4.1.2.1. Creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, leite, queijo processado, leite em pó, caseinatos, outros sólidos de origem láctea, cloreto de sódio, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias, amidos ou amidos modificados, açúcares e extrato de leveduras.

Os ingredientes opcionais que não formam parte da base láctea, isolados ou combinados, deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

Os amidos ou amidos modificados não poderão superar a 3% (m/m) do produto final.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: pó fino, homogêneo.

4.2.1.2. Cor: esbranquiçado, amarelado, salvo naqueles produtos que contenham corantes ou outro ingrediente opcional em sua formulação, que confirmem cor ao produto final.

4.2.1.3. Sabor: de queijo, de acordo à variedade ou às variedades de queijos que lhe transfiram sabor característico ou de acordo ao aromatizante/saborizante utilizado em sua elaboração e livre de sabores estranhos.

4.2.1.4. Aroma: de queijo, característico de cada variedade, livre de odores estranhos.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos.

REQUISITO		MÉTODOS DE ANALISE.
Umidade (g/100g)	Máx. 5,0	FIL 26: 1982
Matéria Gorda (g/100g)	Máx. 60,0	FIL 5B: 1986
Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máx. 6,0	FIL 106B: 1982
Proteína g/100g	Min. 22,0	FIL 20B: 1993

A denominação Queijo em Pó está reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea. A matéria gorda do Queijo em Pó deve cumprir o Regulamento MERCOSUL de Identidade de Gordura Láctea.

4.2.3. Acondicionamento: Deverão ser embalados com materiais bromatologicamente aptos e que confirmem ao produto uma proteção adequada.

5. ADITIVOS

Na elaboração do Queijo em Pó se admitirá o uso dos aditivos que figuram em continuação, nas concentrações máximas indicadas no produto final.

ADITIVO	FUNÇÃO	CONC. MÁX. PRODUTO FINAL
---------	--------	--------------------------

Acido cítrico Acido acético Acido láctico Bicarbonato de sodio Carbonato de cálcio Glucono-delta-lactona	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de sódio, potássio ou cálcio Lactatos de sodio ou cálcio Tartaratos de sodio e/ou potássio Fosfatos ou Polifosfatos de sódio, potássio ou cálcio	Emulsificante/Estabilizante	50 g/kg isolado ou combinado com fosfatos ou polifosfatos calculados como substância anidra sempre que os fosfatos não superem a 20 g/kg expressos como P205
Mono e diglicérides de ácidos graxos ,lecitina	Emulsificante	b.p.f.
Carotenóides naturais: Beta e gama carateno	Corante (*)	b.p.f.
Bixina, norbixina, urucu, annato, rocu	Corante (*)	10 mg/kg como norbixina
Beta-apo-8'-carotenal	Corante (*)	15 mg/kg
Beta caroteno sintético idêntico ao natural	Corante (*)	600 mg/kg
Clorofila e clorofilina cuprica sais de sódio e potássio	Corante (*)	15 mg/kg em clorofila
Dioxido de titânio Riboflavina Cúrcuma ou curcumina	Corante (*)	b.p.f
Paprika, extrato de paprika, extrato de pimentão, capsantina, capsorubina	Corante (*)	b.p.f.
Tartrazina (**)	Corante (**)	50 mg/kg
Ácido propionico e seus sais de sódio e cálcio ácido sórbico e seus sais de sódio e potássio	Conservador	3g/kg isolado ou combinados expressos como ácido propiônico. O ácido Sórbico e os Sorbatos não superem 1 g/kg expressos em ácido sórbico.
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Glutamato de sodio	realçador de sabor	b.p.f
Substâncias Saborizantes/Aromatizantes	Saborizante/Aromatizante	b.p.f.

(*) As concentrações de corantes poderão ser superiores quando o produto for destinado ao uso industrial.

(**) Se admitirá seu uso exclusivamente nos produtos destinados à elaboração de outros alimentos que admitam sua presença.

No Queijo em Pó se admitirá a presença dos aditivos autorizados no Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos para os queijos utilizados como matéria prima e sua concentração no produto final deverá corresponder aos limites máximos autorizados no presente Regulamento independentemente da concentração dos aditivos do queijo ou dos queijos utilizados como matéria prima.

Se admitirá ainda a presença dos aditivos transferidos através dos ingredientes opcionais de conformidade com o Princípio de Transferência dos Aditivos Alimentares.(Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Seção 5.3) e sua concentração no produto final não deverá ser superior a proporção que corresponda a concentração máxima admitida no ingrediente opcional e quando se trate de aditivos indicados no presente Regulamento não deverá ser superior aos limites máximos autorizados no mesmo.

6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. HIGIENE

7.1.Considerações Gerais: As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2 Considerações Particulares:

7.2.1. Os queijos a serem utilizados na elaboração deverão ser previamente tratados e adequados higienicamente para o processo de fusão.

7.2.2. Na elaboração de Queijo em Pó fica proibida a utilização de queijos não aptos para o consumo humano.

Só se admitirão os Queijos não adequados para venda ao público devido as falhas morfológicas o de apresentação comercial, sempre que não seja afetada a qualidade do produto final.

7.2.3. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a um aquecimento mínimo de 15 segundos a 80°C ou qualquer combinação tempo/temperatura equivalente.

7.2.4. As especiarias, condimentos e/ou substâncias alimentícias que se agregam ao produto deverão ser convenientemente tratados de forma tal que assegure a aptidão para o consumo humano do produto final.

7.3. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS.

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	CATEGORIA I.C.M.S.F	MÉTODO DE ANÁLISE
Aeróbios Mesófilos viáveis/g	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes a 30° C/g	n= 5 c= 2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985

Coliformes a 45°C/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap.24(*)
Estafilococos coagulase positivo/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Fungos e Leveduras/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	2	FIL 94B: 1990
Salmonela spp/25g	n= 5 c= 0m=0	10	FIL 9 3A: 1985

(*) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F. Spittstoesser.

8. PESOS E MEDIDAS.

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1. Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9.2. O produto se denominará "Queijo em Pó"

9.3. Quando em sua elaboração se utilizar uma determinada variedade de queijo em uma proporção mínima de 75% do total da base láctea o produto poderá denominar-se "Queijoem Pó", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

9.4. No caso de fracionamento do produto em embalagens destinadas à venda no varejo se designará respectivamente: "Queijo Fundido em Pó" ou "Queijo Processado em Pó" ou "QueijoFundido em Pó" ou "Queijo Processado em Pó", preenchendo o espaço em branco com o nome da variedade predominante.

9.5. Quando o produto for adicionado de especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias, se agregará a denominação correspondente a expressão "Com....." preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou outras substâncias alimentícias adicionadas.

9.6. Quando em sua elaboração se utilizem aromas permitidos se agregará ao nome do produto a expressão: "sabor de" preenchendo o espaço em branco com o sabor conferido pelo aromatizante/saborizante utilizado, exceto em casos em que se utilizem aromas com o objetivo de restituir os aromas naturais dos queijos utilizados, que se perderam no processo de elaboração.

9.7. Em todos os casos nos quais a concentração de corantes seja superior aos limites estabelecidos na lista de aditivos, no item 5, no rotulo do produto deverá constar a expressão "Exclusivo para uso industrial ", próxima à denominação de venda e com caracteres de igual tamanho, realce e visibilidade. Deverá constar ainda da relação de aditivos a concentração no produto final dos corantes utilizados.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Os Métodos de análises recomendados são indicados nos itens 4.2.2. e 7.3.

11. AMOSTRAGEM

Seguem os procedimentos recomendados na Norma FIL 50C: 1995