

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO PRATO.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo Prato destinado ao consumo humano.

NOTA: Queijo Prato 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 Prato destinado ao comércio nacional e internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Com o nome de Queijo Prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

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

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de venda): Queijo Prato ou "Queijo Prato de Uso Industrial", segundo corresponda.

Será denominado "Queijo Prato" e, opcionalmente, poderá ter as seguintes denominações:

"Queijo Prato" (Lanche ou Sandwich)

"Queijo Prato" (Cobocó)

"Queijo Prato" (Esférico ou Bola)

3. REFERÊNCIAS.

- 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 (Método de referência).

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

- Norma FIL 50B: 1985. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem.

- Norma FIL 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, fechada, com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas.

4.2.1.3. Cor: amarelado ou amarelo-palha

4.2.1.4. Sabor: característico

4.2.1.5. Odor: característico

4.2.1.6. Crosta: não possui, ou com crosta fina, lisa, sem trincas.

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 seção transversal, retangular, cilíndrico ou esférico, de acordo com a variedade correspondente:

Queijo Prato, Queijo Prato (lanche ou Sandwich): paralelepípedo de seção transversal retangular.

Queijo Prato (cobocó): cilíndrico

Queijo Prato (esférico ou bola): esférico

4.2.2.2 Peso: De 0,4 a 5kg. ,de acordo com a variedade correspondente.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade gordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.4 Características Distintas do Processo de Elaboração

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

4.2.4.2. Estabilização e Maturação: deverá maturar pelo tempo necessário para conseguir suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: Embalagem plástica, com ou sem vácuo, ou acondicionada em envase bromatologicamente adequado.

4.2.6 CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: O Queijo Prato 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 Ponto 5. do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de média umidade.

5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO: É autorizado 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 do produto devem estar de acordo com o 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 ou 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 Prato deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijos de teor médio de umidade no "Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos".

8 . PESOS E MEDIDAS.

Aplica-se o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

Aplica-se o item 9. Rotulagem do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

"Queijo Prato" ou "Queijo Prato de Uso Industrial", segundo corresponda.

Será denominado "Queijo Prato". Opcionalmente poderá ter as seguintes denominações:

Queijo Prato (Lanche ou Sandwich)

Queijo Prato (Cobocó)

Queijo Prato (Esférico ou Bola)

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