

## REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO TANDIL

### 1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: estabelecer a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá cumprir o Queijo Tandil destinado ao consumo humano.

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

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente regulamento se refere exclusivamente ao Queijo Tandil destinado ao comércio nacional ou internacional.

### 2 - DESCRIÇÃO

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

2.2. CLASSIFICAÇÃO: O Queijo Tandil 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 Tandil " ou "Queijo Tandil de Uso Industrial" segundo corresponde.

### 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: 1985. 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. Cloretos 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 lácteo

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 granulosa, podendo apresentar algumas aberturas mecânicas.

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: lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta

4.2.1.7. Olhadura: alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

4.2.2. FORMA E PESO.

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal, quadrado ou retangular.

4.2.2.2. Peso: De 1 a 4kg

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidos 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, moldada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: Só deverá maturar durante o tempo necessário para obter suas características específicas (pelo menos 25 dias).

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: Em envoltórios plásticos, com ou sem vácuo, com cobertura aderidos ou não ou em embalagem, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: O Queijo Tandil deverá ser mantido a uma temperatura não superior aos 12°C.

## 5 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. ADITIVOS: Serão 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: Autorizar-se-á o uso dos Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

## 6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidade, superiores a limites estabelecidos pelo Regulamento correspondente.

## 7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais: as práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o que estabelece 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 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 conter impurezas ou substâncias Microscópicas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos: O Queijo Tandil 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

Será aplicado o Regulamento correspondente.

#### 9. ROTULAGEM

Será aplicado o Item 9. Rotulagem do Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

Denominar-se-á Queijo Tandil" ou Queijo Tandil de Uso Industrial, segundo corresponde.

#### 10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gordas: FIL 5B: 1986

#### 11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985.