

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

1. ALCANCE

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

O Queijo Tilsit 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 Tilsit destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. - DESCRIÇÃO:

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

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

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de Venda): Denominar-se-á Queijo Tilsit, ou Queijo Tilsit de Uso Industrial, segundo corresponde.

3. REFERÊNCIA

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. Evolução 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.

4.1.2.5. Cominho.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

4.2.1.1. Consistência: semidura, elástica

4.2.1.2. Textura: compacta, lisa, não granulosa

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. Olhadura : alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

4.2.2. FORMA E PESO

4.2.2.1. Forma: Paralelepípedo de secção transversal retangular

4.2.2.2. Peso: De 2 a 4Kg.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS: Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico 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, 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, recobrimentos aderidos ou não, ou em envases, todos eles bromatologicamente aptos.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: O queijo Tilsit deverá manter-se 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. COADJUVANTE DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Autorizar-se-á 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. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS: As práticas de higiene para elaboração do 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. 15º 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 Tilsit 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

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

Denominar-se-á Queijo Tilsit o Queijo Tilsit de Uso Industrial segundo corresponda.

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