



Resolução - CNNPA nº 12, de 1978

D.O. de 24/07/1978

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com

o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território

brasileiro. À medida que a CNNPA for fixando os padrões de identidade e qualidade

para os alimentos (e bebidas) constantes desta Resolução, estas prevalecerão sobre as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS ora adotadas.

HORTALIÇAS

1. DEFINIÇÃO

Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

3. CLASSIFICAÇÃO

I. As hortaliças, de acordo com a parte da planta que é utilizada como alimento, são

classificadas em:

- a) verdura;
- b) legume;
- c) raízes, tubérculos e rizomas.

II. As hortaliças, de acordo com suas características, são classificadas em:

- a) Extra - quando constituída por hortaliças de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.
- b) De primeira - quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortaliças deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e aparência, contudo, são tolerados ligeiros defeitos ou manchas.

Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações.

c) De segunda - quando constituída por hortaliças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. São também tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições mínimas:

a) serem frescas, colhidas pela madrugada, abrigadas dos raios solares e dos ventos fortes;

b) serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo

em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;

c) estarem livres da maior parte possível de terra aderente;

d) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

e) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

f) corresponderem às indicações de qualidade constantes do rótulo.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As hortaliças devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^2/g$

Salmonelas: ausência de 25 g

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou

quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

9. ROTULAGEM

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da hortaliça e sua classificação.

VERDURAS

1. DEFINIÇÃO

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu

estado natural.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "alface", "chicória", "almeirão".

3. CLASSIFICAÇÃO

As verduras, de acordo com as suas características, são classificadas como:

a) Extra - Quando constituída por verduras de elevada qualidade, sem defeitos, com

folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua

conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características.

São

tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem

sua conformação e aparência;

c) De segunda - Quando constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescerentes, firmes e intactas. São tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e danos de ordem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente suas características, não é obrigatória

a uniformidade de coloração e tamanho.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:

a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;

b) apresetarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;

c) estarem livres de enfermidades e insetos;

d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g

Salmonelas: ausência de 25 g

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou

quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

9. ROTULAGEM

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da verdura e sua classificação.

LEGUMES

1. DEFINIÇÃO

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os legumes, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra - Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não

afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.

c) De segunda - Quando constituída por legumes que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:

a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;

b) estarem livres de enfermidades;

c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

d) não estarem sujos de terra;

e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;

f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os legumes deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^2/g$

Salmonelas: ausência de 25 g

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou

quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação.

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

1. DEFINIÇÃO

Raízes, tubérculos e rizomas são as partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Ex: tubérculo (batatinha), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "mandioca", "batata inglesa", "nabo", "cenoura", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO

As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

- a) Extra - Quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes.
- b) De primeira - Quando constituída por espécimens vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.
- c) De segunda - Quando constituída por espécimens vegetais de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, pequenos danos, de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características.
- d) De terceira - Quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe podem ser de tamanho pequeno. A polpa deve estar intacta. São toleradas manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimens vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- d) estarem livres de enfermidades;
- e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;

i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As raízes, tubérculos e rizomas, devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g

Salmonelas: ausência de 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou

quando tóxi-infecções alimentares ocorrerem.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação.

COGUMELOS COMESTÍVEIS OU CHAMPIGNON

1. DEFINIÇÃO

Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes. A espécie cultivada mais comum é o *Algaricus campestris* (basidiomicetes).

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado simplesmente "cogumelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

a) extra - carpóforos inteiros, firmes, bem formados, véu fechado, tamanho uniforme, sem manchas ou marcas de parasitos. Quando lavados não devem apresentar odores estranhos (branqueadores).

b) comum - carpóforos inteiros, firmes, sendo toleradas algumas manchas, tamanho e formato diversos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os cogumelos comestíveis são constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados): são, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e isentos da maior parte de matéria

terrosa. Não podem apresentar-se fermentados e, quando lavados, não devem apresentar odores estranhos. É tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bissulfito de sódio como agente branqueador. O resíduo máximo de SO_2 tolerado é de 50 p.p.m.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: botão (píleo), globular, irregular, com haste grossa.

Cor: conforme a variedade: branco, creme ou marrom.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os cogumelos comestíveis ou champignon devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g

Salmonelas: ausência de 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação "cogumelo", seguida de sua classificação, podendo também conter a designação "champignon".

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta s~, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "laranja", "pêssego".

3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes.

Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

b) De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios,

apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho

e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que

não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

c) De segunda - Quando constituída por frutas de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta.

Não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas.

d) De terceira - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação

e

conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimens vegetais

genuínos e são, e satisfazerem as

a) serem frescas;

b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;

c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa

e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;

e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;

g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, $2 \times 10^2/g$

Salmonelas: ausência de 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que

se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa

classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou

em pedaços, por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado simplesmente pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra "seca". Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de "frutas secas mistas", seguida do nome das frutas componentes. Pode também ser usada a palavra "passa", em lugar de "seca". Ex:

"uva passa".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma.

É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio,

ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas.

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Unidade: máximo 25% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As frutas secas e dessecadas devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme máximo, 2×10^2 /g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar o nome da fruta seguido da palavra "seca", "dessecada" ou "passa". Quando a embalagem contiver frutas secas de diversas espécies, levará a

denominação de "Frutas secas mistas", seguida do nome das frutas com as respectivas porcentagens em ordem decrescente.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FRUTAS LIOFILIZADAS

1. DEFINIÇÃO

Fruta liofilizada é o produto obtido pela desidratação quase completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo tecnológico denominado "liofilização".

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguido da palavra "liofilizada". Ex: "Banana liofilizada".

3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas liofilizadas são classificadas de acordo com a sua apresentação em:

a) - frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços

b) - frutas liofilizadas em pó.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta NORMA. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deve exceder a 10% da altura do recipiente. O ar do espaço livre deve ser retirado o substituído por gases inertes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: frutas liofilizadas em pedaços ou em pó.

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Unidade: máximo 5% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As frutas liofilizadas devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme máximo, 2×10^2 /g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deverá constar o nome da fruta seguida da palavra "liofilizada" e sua classificação.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

POLPA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas

carneiras por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. Ex: "polpa de goiaba".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto

as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pasta mole

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como

quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

GELÉIA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO

Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem.

3. CLASSIFICAÇÃO

As geléias de frutas são classificadas em:

a) comum - quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã podem ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e

65 partes de açúcar.

b) extra - quando preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu

equivalente, para 50 partes de açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à

sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deve estar isento de

pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

As geléias devem apresentar-se sob o aspecto de bases gelatinosa, de consistência

tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua

forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de

origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Comum Extra

Unidade, máximo 38% p/p 35% p/p

Sólidos solúveis totais, mínimo 62% p/p 65% p/p

Pectina adicionada, máximo 2% p/p 2% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As geléias de frutas devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação genérica "Geléia", seguida do nome da fruta

de origem. Poderá constar a palavra extra, quando satisfizer as condições exigidas

nestas Norma.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

COMPOTA OU FRUTA EM CALDA

1. DEFINIÇÃO

Compota ou fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "compota" seguido do nome da fruta ou das frutas; ou o nome da fruta ou das frutas seguido da expressão "em calda" : Ex.: "Compota de figo" ou "Figo em calda", "Compota de Laranja e pêsego" ou "Laranja e pêsego em calda". O produto preparado com mais de três espécies, recebe a designação genérica de "Salada de frutas" ou de "Miscelânea de frutas", seguida da expressão "em calda".

3. CLASSIFICAÇÃO

As compotas são classificadas de acordo com sua composição em:

- a) compota simples - produto preparado com apenas uma espécie de frutas;
- b) compota mista ou fruta mista em calda - produto preparado com duas espécies de frutas;
- c) salada de frutas ou miscelânea de frutas - produto preparado com três ou mais espécies de frutas, em pedaços de tamanho razoavelmente uniforme, até o máximo de cinco, não sendo permitido menos de 1/5 da quantidade de qualquer espécie em relação ao peso total das frutas escorridas. Se o produto contiver cerejas, estas podem perfazer a quantidade entre 3 a 8% sobre o peso total das frutas escorridas, e se forem uvas, de 6 a 12% sobre o mesmo total.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente. Somente para a cereja é permitida a recoloração.

Pode

ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. As frutas devem obedecer às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie. O espaço livre dos recipientes não devem exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deve ser superior a 300 mm de Ng.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto : frutas inteiras ou em pedaços.

Cor: própria da fruta ou das frutas de origem.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Densidade da calda em graus Brix: entre 14 e 40°.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Após 14 dias de incubação a 35°C, não devem observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como

quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a designação constante nesta Norma. Nas compotas simples e mistas, deve constar, ainda, o estado de apresentação da fruta, se inteiras, em metade ou em pedaços, com ou sem caroço ou outras indicações da apresentação. Deverá constar, também, o peso

das frutas escorridas ou drenadas.

DOCE DE FRUTA EM CALDA

1. DEFINIÇÃO

Doce de fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou

sem sementes ou caroços, com ou sem casca, cozidas em água e açúcar, envasados em lata ou vidro e submetido a um tratamento térmico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "doce" seguido do nome da fruta e da expressão "em calda".

Ex: "Doce de goiaba em calda".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto é preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deve ser colorido ou aromatizado artificialmente. Pode ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre dos recipientes não devem exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deve ser superior a 300 mm de Hg.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto : frutas inteiras ou em pedaços.

Cor: própria da fruta de origem.

Cheiro: próprio.

Sabor: doce, próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Densidade da calda em graus Brix: entre 30 e 65°.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como

quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Nos rótulos dos doces de frutas em calda, deve constar a denominação "Doce de (nome da fruta) em calda". Deve constar, ainda, o peso das frutas escorridas ou

drenadas.

COCO RALADO

1. DEFINIÇÃO

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão

óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com as suas características o coco ralado pode ser:

a) coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e

que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém de 35 a 60%

de lipídios;

b) coco ralado puro, de alto teor de gorduras - o coco ralado sem qualquer adição e

que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto; contém acima de 60% de lipídios;

c) coco ralado açucarado - o coco ralado adicionado de açúcar (sacarose) e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Coco ralado puro Coco ralado açucarado

Aspecto : fragmentos soltos Aspecto : Grânulos recobertos de açúcar

Cor: Branca Cor: Branca

Cheiro: Próprio, não rançoso Cheiro: Próprio, não rançoso

Sabor: Próprio, não rançoso Sabor: Próprio, doce, não rançoso.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Coco ralado

puro baixo teor de gordura Coco ralado puro alto teor de gordura

Coco ralado açucarado

Umidade máximo 4% p/p 4% p/p 4% p/p

Acidez, em ml de solução normal:

máximo 3% v/p 3% v/p 3% v/p

lipídios máximo; 60% p/p acima de 60% p/p min.35% p/p

mínimo 35% p/p

Açúcar não redutor expresso

em sacarose, em relação aos

lipídios: máximo 12% p/p 12% p/p

Açúcar (sacarose)total:

máximo - - 30% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O coco ralado deve obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

* Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g

* Staphylococcus aureus: ausência em 1g.

* Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Deve constar do rótulo a denominação completa dos produtos "Coco ralado puro, baixo teor de gordura", "Coco ralado puro, alto teor de gordura", "Coco ralado açucarado".

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

LEITE DE COCO

1. DEFINIÇÃO

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "leite de coco", seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com as suas características próprias e composição, o leite de coco pode

ser classificado em:

- a) leite de coco natural - quando corresponder a definição;
- b) leite de coco açucarado - quando tiver sido adicionado de açúcar;
- c) leite de coco concentrado - quando tiver sido parcialmente desidratado;
- d) leite de coco em pó ou leite de coco desidratado, até forma seca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, exceto as

previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Natural Açucarado Concentrado Pó

Aspecto Emulsão Líquido espesso, Líquido xaroposo Pó solto espessa translúcido, podendo podendo haver haver separação da separação da emulsão emulsão,

Cor Branco-leitosa Branco-leitosa Branco-amarelada Branca

Cheiro Próprio, não rançoso Próprio, não rançoso Próprio, não rançoso Próprio, não

rançoso

Sabor Próprio, não rançoso Próprio, doce, não rançoso Próprio, não rançoso Próprio, não rançoso

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Natural Açucarado Concentrado Pó

Acidez, em ml de

solução: máximo 3% v/p 3% v/p 7% v/p 7% v/p

Lipídios (Gerber):

mínimo 25% p/p 18% p/p entre 40% e 75% p/ entre 40% e 75% Açúcar não redutor,

expressos em sacarose,

em relação aos lipídios:

máximo 20% p/p - 20% p/p 20% p/p

Açúcar (sacarose) total:

máximo - - 40% p/p - -

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) leite de coco envasado e que recebeu tratamento térmico adequado.

Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões (internas), bem como modificações de natureza física, química ou organolética do produto

b) O leite de coco concentrado e o desidratado deverão obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de

alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Deve constar do rótulo a denominação completa do produto "Leite de coco natural",

"Leite de coco açucarado", "Leite de coco concentrado", "Leite de coco em pó", ou "Leite de coco desidratado".

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

EXTRATO DE TOMATE

1. DEFINIÇÃO

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado por "Extrato de tomate", podendo também ser denominado

"massa de tomate" ou "concentrado de tomate".

3. CLASSIFICAÇÃO

O extrato de tomate, de acordo com a sua concentração, é classificado em:

- a) purê de tomate
- b) simples concentrado
- c) duplo concentrado
- d) triplo concentrado

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem

pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio.

O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa mole

Cor: vermelha

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

a) Purê de tomate: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 9% p/p

b) Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18% p/p

c) Extrato de tomate duplo concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 25% p/p

d) Extrato de tomate triplo concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 35% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado:

Após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como,

quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de

Howard, apresentar no máximo, 40% de campos positivos com filamentos de cogumelos.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a designação constante desta Norma: deve também, constar a classificação do produto.

CEREAIS E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os derivados de cereais são classificados em:

a) cereais inflados (inclusive pipocas) - quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Podem conter ou serem recobertos de outras substâncias comestíveis.

b) cereais laminados, cilindrados ou rolados - quando obtidos de grãos com ou sem

tegumentos, e laminados por processo adequado.

c) cereais em flocos ou flocos de cereais - quando obtidos de cereais, livres do seu

tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal

e de outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.

d) cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos - quando obtidos de cereais, com ou

sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco

ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de

0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras

substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os cereais inflados, laminados e em flocos, devem obedecer ao seguinte padrão:

* Contagem padrão em placas:: máximo, 5×10^4 /g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2×10 /g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.

Ex:

"Aveia laminada", "Aveia laminada instantânea", "Trigo inflado", "Flocos de milho".

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FARINHA DE TRIGO

1. DEFINIÇÃO

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgares*, beneficiado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo".

3. CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo é classificada de acordo com as suas características, em:

a) farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%;

b) farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%;

c) farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850%. A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens.

d) sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira nº 20 e sejam retidas pela peneira nº 40;

e) semolina - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passam pela peneira nº 40 e sejam retidas pela peneira nº 60.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos

de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolas e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem

dar origem a certa quantidade de farinha.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Especial ou de 1ª Comum I Integral

Aspecto: Pó fino branca Pó fino ligeiramente Pó marrom

Cor: ou ligeiramente cinza amarelada escura amarelada

Cheiro: próprio próprio próprio

Sabor: próprio próprio próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Farinha de trigo Umidade Acidez Resíduo mineral fixo Glúten seco

% P/P (álcool a 95%) (sobre substância) seco % p/p

máximo EM ml de solução seca %p/p mínimo

N% v/p máximo

máximo

Especial ou de 1a.: 14,0 2,0 0,45 6,0

Comum: 14,0 3,0 1,0 8,0

Integral: 14,0 4,0 2,0 8,5

Sêmola e

Semolina 14,4 2,0 0,45 8,0

9. ROTULAGEM

No rótulo da farinha deve constar a denominação "Farinha de trigo" seguida do tipo.

O tipo integral deve trazer no rótulo, a declaração "Farinha integral de trigo".

FARINHAS

1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo

sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem: Ex: "farinha de mandioca", "farinha de arroz", farinha de banana".

3. CLASSIFICAÇÃO

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

a) farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.

b) farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usuais, incluem-se:

a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão de alfarroba (*Ceratonia siliqua*, L.), previamente descorticada.

b) Farinha de amendoim - produto obtido pela moagem do grão de amendoim (*Arachia kypogaea*, L.), desembaraçado das cascas e parcialmente desengordurado.

c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do grão de arroz (*Oryza sativa*, L.), beneficiado.

d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada.

e) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Secale cereale*, L.), beneficiado.

f) Farinha de fruta - produto obtido pela pulverização de frutas previamente

dessecadas.

g) Farinha de Glúten - produto obtido da farinha de trigo - (*Triticum vulgare*), privado

de quase todo o seu amido.

h) Farinha integral - produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutas ou tubérculos integrais.

i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

j) Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

k) Farinha de raspa de mandioca - produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada.

l) Farinha de soja - produto obtido pela moagem do grão de soja (*Glycine soja*), previamente descorticado e parcialmente desengordurado.

m) Farinha de milho ou Fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

TIPO DE FARINHA Umidade Acidez em ml Amido Protídios Lípidios Resíduo

(origem) %p/p solução % p/p % p/p % p/p mineral

máximo normal % p/p mínimo fino % p/p

máximo máximo

Alfarroba 14,0 2,0 - 15,0 - - 3,0

Amendoim 14,0 3,0 - 44,0 - - 6,0

Arroz 13,0 3,0 - 6,0 - - 2,0

Aveia 12,0 5,0 - 9,0 - 2,0

Centeio 14,0 5,0 mínimo 60,0 8,0 - - 2,0

Fubá 15,0 5,0 mínimo 72,0 7,0 - - 2,0

Glúten 10,0 - máximo 8,0 - - - -

Mandioca 14,0 2,0 mínimo 70,0 1,3 - - 2,0

Milho 14,0 2,0 - 6,0 - - 1,0

Raspa de Mandioca 14,0 2,5 mínimo 75,0 - - -

Soja parcialmente

desengordurada 14,0 2,0 - 47,0 (na máxima 5 base seca) 6,0

Soja desengordurada 8,0 2,0 - 30,0 (na máxima 2 base seca) 4,0

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacilos cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação. As farinhas integrais trarão o nome "Farinha integral", seguida do nome vegetal comum de origem. No rótulo das farinhas mistas deve constar a expressão: "Farinha mista", bem como a especificação e a quantidade das farinhas empregadas.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

AMIDOS E FÉCULAS

1. DEFINIÇÃO

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes), etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "amido" ou "fécula", seguido do nome do vegetal de origem.

Ex.: "amido de milho", "fécula de batata".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas,

isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou

rançosos. Sob a forma de p'p, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido

entre os dedos. É permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde

que declarado em rotulagem.

Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se:

a) amido de arroz - produto amiláceo extraído de arroz (*Oryza sativa*, L.);

b) amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya*, L.);

c) araruta - produto amiláceo extraído dos rizomas de diversas espécies do gênero *Maranta* (*Maranta arundinacea*, M. nobilis, etc.);

d) fécula de batata - produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum*, L.);

e) polvilho ou fécula de mandioca - produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot*

utilissima). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado em polvilho

doce ou polvilho azedo;

f) sagu - produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon* app.). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada

e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu";

g) tapioca - produto obtido da farinha de trigo - (*Triticum vulgare*), privado de quase

todo o seu amido.

h) Farinha integral - produto obtido sob a forma granulada a partir de fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade Acidez em ml Amido Resíduo Mineral

%p/p/máximo solução N% %p/p fixo % p/p/

p/p/máximo mínimo máximo

Milho 14,0 2,5 84,0 0,20

Arroz 14,0 2,0 80,0 0,50

Mandioca 13,0 1,5 - 0,25

Araruta 14,0 2,0 80,0 0,50

Batata 14,0 2,0 80,0 0,50

Tapioca 14,0 2,0 80,0 0,50

Sagu 14,0 2,0 80,0 0,50

Polvilho doce 14,0 1,0 80,0 0,50

Polvilho azedo 14,0 5,0 80,0 0,50

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os amidos e féculas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁶/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacillus cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "amido" ou "fécula", seguido do nome do vegetal de origem ou, então, a denominação corrente de uso popular constante nesta Norma. Ex.: "amido de milho", "polvilho". No rótulo da mistura de amidos deve

constar a especificação e a quantidade dos amidos empregados.

MALTE E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO

Malte é o produto resultante da germinação e posterior dessecação do grão de cevada *Hordeum sativum* ou de outros cereais.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado simplesmente "malte" quando obtido da cevada; quando obtido de outro cereal, será designado pela palavra "malte" seguido do nome do cereal de origem. Ex.: "malte de milho".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O malte deve ser preparado com grãos de cereais sãos e limpos, isentos de matéria

terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal.

Características de alguns produtos derivados do malte:

a) extrato de malte - produto de consistência xaroposa obtido unicamente do malte de cevada e submetido a tratamentos adequados como: maceração, extração e concentração;

b) extrato seco de malte - produto sólido, em pó, obtido pela evaporação da água do

extrato de malte;

c) malte em pó - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada e dessecada;

d) farinha de malte - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada desprovido da maior parte de sua celulose;

e) malte torrado - produto obtido pela torração de grão de cevada maltada seco ou verde;

f) malte caramelizado - produto obtido pela torração de grão de cevada maltada seco ou verde e submetido a parcial sacarificação e caramelização;

g) farinha de cereal maltado - produto obtido pela moagem do cereal maltado desprovido da maior parte de sua celulose.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

a) Extrato de malte:

Umidade, máximo de 35% p/p

Poder diastásico: deverá converter cinco vezes seu próprio peso, calculado em substâncias seca, de amido em maltose, em uma hora a 53°C.

b) Extrato seco de malte:

Poder diastásico: deverá converter cinco vezes seu próprio peso de amido em maltose, em uma hora a 53°C.

c) Malte em pó:

Poder diastásico deverá ser igual ao seu próprio peso.

d) Farinha de malte:

Poder diastásico: deverá ser igual ao seu próprio peso.

e) Malte torrado: Maltose, mínimo 30% p/p

f) malte caramelizado: Maltose, mínimo 30% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O malte e derivados devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁴/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁴/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Os rótulos dos maltes e seus derivados devem trazer a indicação clara do seu tipo e

de sua origem. Ex.: "Extrato de malte", "Extrato de malte de milho" ou "Extrato de milho maltado", "Malte de milho em pó".

CACAU

1. DEFINIÇÃO

Cacau é a semente do cacauzeiro *Theobroma cacao* L. (e suas variedades) liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "cacau" seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

- a) massa ou pasta de cacau - produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;
- b) cacau em pó - produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada;
- c) cacau em pó parcialmente desengordurado - produto obtido pela moagem da pasta de cacau submetida a uma extração de gordura;
- d) cacau solúvel - produto solubilizado obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas;
- e) misturas à base de cacau para bebidas - produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cacau deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do cacau solúvel, podem entrar, como coadjuvantes da tecnologia, hidróxidos ou carbonatos de sódio, potássio, amônio ou magnésio na proporção máxima de 4,0%, expresso em carbonato de potássio anidro.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: produto homogêneo

Cor: marrom

Cheiro: característico

Sabor: próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Pasta de Cacau em Cacau em Cacau

cacau pó pó parcialmente solúvel
desengordurado

Unidade, máximo 7% p/p 8% p/p 8% p/p -

Lipídios, mínimo 50% p/p 20% p/p 8% p/p 12% p/p

Resíduo mineral

fixo, máximo 5% p/p 20% p/p 20% p/p 14% p/p (Calculado sobre a matéria seca desengordurada)

Teobromina e cafeína 1 a 4% p/p - - -

Fibra bruta 2 a 4% p/p - - -

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) O cacau em pasta e o em pó devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁴/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 5 x 10²/g.

b) O cacau solúvel e as misturas à base de cacau para bebidas devem obedecer ao

seguinte padrão:

Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁴/g.

Bactérias do grupo coliforme: máximo, 10²/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "cacau" seguida da sua classificação. Nos produtos "Mistura à base de cacau para bebidas", deverá ser declarado o tipo de cacau empregado.

(*) Significa o período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

CHOCOLATE

1. DEFINIÇÃO

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é denominado "chocolate" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: "chocolate em pó",

"Chocolate em tablete", "chocolate com amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO

O chocolate, de acordo com a sua composição, é classificado em:

a) chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;

b) chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel -

produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau

solúvel, com açúcar;

c) chocolate ao leite produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em

pó evaporado ou condensado;

d) chocolate fantasia ou composto - produto preparado com mistura, em proporções

variáveis, de chocolate, adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como amêndoa, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado.

e) chocolate "fondant" e chocolate tipo suíço - produto contendo no mínimo 30% de

gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;

f) chocolate recheado moldado - produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto, deve consistir de chocolate. O produto deve ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação recheio. Ex.: "chocolate com recheio de geléia de frutas";

g) chocolate amargo - produto preparado com cacau, pouco açúcar adicionado ou não de leite;

h) chocolate cobertura - produto preparado com menor proporção de açúcar e maior

proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros

produtos, de confeitaria.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspectos massa ou pó homogêneo (exceto no tipo fantasia).

Cor: própria

Cheiro: característico.

Sabor: doce, próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade, máximo 3,0% p/p

Glicídios não redutores, em sacarose, máximo 68,0% p/p

Lipídios:

Chocolate, mínimo 20,0% p/p

Chocolate em pó, mínimo 6,5% p/p

Chocolate em pó parcialmente desengordurado 2,5a 6,4% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 2,5% p/p

(exceto para o chocolate solúvel)

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os chocolates devem obedecer ao seguinte padrão:

*Contagem padrão em placas:: máximo, 5×10^4 /g.

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2×10^6 /g.

*Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

*Bólores e leveduras: máximo, 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação genérica de "Chocolate" seguida da classificação constante desta Norma. No chocolate de fantasia ou composto, deve também constar a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto. Nos chocolates em pó parcialmente desengordurados é obrigatório a declaração do teor de lipídios do produto.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

C H Á

1. DEFINIÇÃO

Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea"(Thea sinensis e outras).

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "chá", seguido da classificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".

3. CLASSIFICAÇÃO

Incluem-se nesta Norma, segundo o processo de preparação, entre outras, as seguintes classes:

I - Chá verde - produto não fermentado, submetido à secagem.

a) Chá Hyson - constituído pelos brotos foliares e pelas primeiras folhas colhidas, de

tamanho niforme, torcidas e enroladas longitudinalmente em espiral

b) Chá awin Hyson - constituído pelas folhas inferiores e sobras do Hyson, enroladas transversal longitudinalmente;

c) Chá pólvora (gunpowder) - constituído por folhas cortadas em três ou quatro pedaços, transversalmente, e enroladas em forma de pequenas esferas de 1 a 3mm

de diâmetro;

d) Chá pérola ou imperial - constituído por folhas enroladas primeiro no sentido longitudinal, e depois no sentido transversal, apresentando-se, como anterior, sob a

forma de pequenas esferas de 3 a 5 mm de diâmetro.

II - Chá preto - produto fermentado, submetido à secagem.

a) Souchong - folhas delgadas, grandes, procedentes da primeira e segunda colheita;

b) Pekos Souchong - qualidade intermediária.

c) Pekos:

A) Flowery Orange Pekos: brotos e folhas mais tenras.

B) Orange Pekos: menos tenras que as do tipo anterior.

C) Congo - folhas da terceira colheita, de tamanho maior que as precedentes.

Esta classificação refere-se aos chás chineses. Nos produtos análogos de outras regiões deve ser especificado o lugar de origem.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento

de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspectos: brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas.

Cor: folhas esverdeadas (chá verde), negras (chá preto).

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade, máximo 12,0% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 8,0% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato aquoso (chá preto), mínimo 24,0% p/p

Extrato aquoso (chá verde), mínimo 28,0% p/p

Cafeína, mínimo 1,5% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os chás devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação "chá", seguida da classificação e procedência.

M A T E

1. DEFINIÇÃO

"Erva mate" ou simplesmente "mate" é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades de *Ilex brasilienses* ou *paraguaiensis*.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "erva mate" ou "mate".

3. CLASSIFICAÇÃO

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, é classificado em:

- a) verde - quando ligeiramente tostado;
- b) queimado - quando tostado;
- c) chimarrão - quando no estado virgem, apenas dessecado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mate é constituído pelas folhas, hastes pecíolos e pedúnculos, convenientemente

dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos o moídos. A erva mate não pode ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais. O mate não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal. O mate não deve apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo

de 70% de folhas.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspectos: folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, secos

Cor: verde-escura

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade, máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 7% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1,0% p/p

Extrato aquoso (chá preto), mínimo 25% p/p

Cafeína, mínimo 0,7% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O mate deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bolores e leveduras, máximo 1000/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g.

Salmonelas, ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Erva mate" ou "Mate".

GUARANÁ

1. DEFINIÇÃO

O guaraná é o produto constituído pelas sementes da Paullinia cupana ou Paullinia sorbilis.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "guaraná", seguido de sua forma de apresentação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O guaraná, de acordo com a sua forma de apresentação, é classificado em:

- a) guaraná em sementes.
- b) guaraná em pó.
- c) guaraná em bastões.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O guaraná em pó ou em bastões deve provir de sementes sãs e limpas. A semente

é globulosa, medindo em média 1 cm de diâmetro, desigualmente convexa dos dois

lados, às vezes encimada por um curto apículo, glaba, lúzida, e apresentando um largo hilo. Os dois cotilédones são espessos, carnosos, firmes, desiguais, planosconvexos.

Os espermoderma é resistente. O guaraná não deve apresentar indícios de alteração. Não pode conter elementos vegetais estranhos à espécie.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: semente globulosa ou pó fino ou bastões pétreos.

Cor: pardo-negra, vermelho-escura ou pardo-avermelhada.

Cheiro: próprio.

Sabor: amargo e adstringente.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade, máximo 7,0% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 2,0% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 0,5% p/p

Cafeína, mínimo 3,0% p/p

Reações características dos componentes secundários do guaraná

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Guaraná" seguida da forma de apresentação.

CAFÉ CRU

1. DEFINIÇÃO

Café cru, ou café em grão, é a semente beneficiada do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente, arábica, Coffea liberica Hiern e Coffea robusta.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "café cru", seguido de sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O café cru é classificado da seguinte maneira:

- a) Pelo tipo

De acordo com as impurezas e os defeitos encontrados, tais como: pedras, torrões, paus, cascas, grãos quebrados, ardidos, pretos, brocados, verdes, não descascados, mal granados, chochos, e com forma de concha, contados em uma amostra de 300 gramas. As impurezas e os defeitos correspondem a valores determinados no quadro abaixo:

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE DEFEITOS

1 grão preto 1 defeito
3 conchas 1 defeito
5 verdes 1 defeito
5 quebrados 1 defeito
2 ardidos 1 defeito
5 chochos 1 defeito
1 pedra grande 2 a 3 defeitos
1 pedra regular 1 defeito
3 pedras pequenas 1 defeito
1 pau grande 2 a 3 defeitos
1 pau regular 1 defeito
3 paus pequenos 1 defeito
1 casca grande 1 defeito
1 coco 1 defeito
2 marinheiros 1 defeito

A tabela de classificação oficial estabelece oito tipos definidos. Os que estão abaixo

da base (tipo 4) somam-se numa escala de 50 pontos e os que estão acima, diminuem-se numa escala também de 50 pontos, intermediários, entre cada tipo.

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

LATAS DE 300 GRAMAS
DEFEITOS TIPO SPONTOS

42+ 100
42 - 5+ 95
52 - 10+ 90
62 - 15+ 85
72 - 20+ 80
82 - 25+ 75
92 - 30+ 70
102 - 35+ 65
112 - 40+ 60
123+ 50
133 - 5+ 45
153 - 10+ 40
173 - 15+ 35
183 - 20+ 30
193 - 25+ 25
203 - 30+ 20
223 - 35+ 15
233 - 40+ 10

253 - 45+ 5
264Base
284 - 5- 5
304 - 10- 10
324 - 15- 15
344 - 20- 20
364 - 25- 25
384 - 50- 30
404 - 35- 35
424 - 40- 40
444 - 45- 45
465- 50
495 - 5- 55
535 - 10- 60
575 - 15- 65
615 - 20- 70
645 - 25- 75
685 - 30- 80
715 - 35- 85
755 - 40- 90
866- 100
936 - 5- 105
1006 - 10- 110
1086 - 15- 115
1156 - 20- 120
1236 - 25- 125
1306 - 30- 130
1386 - 35- 135
1456 - 40- 140
1536 - 45- 145
1607- 150
1807 - 5- 155
2007 - 10- 160
2207 - 15- 165
2407 - 20- 170
2607 - 25- 175
2807 - 30- 180
3007 - 35- 185
3207 - 40- 190
3407 - 45- 195
3608- 200

Ex.: se no exame de uma amostra de 300 g forem encontrados 17 defeitos, recorrerse

á à tabela de classificação, na qual se verificará que esta quantidade de defeitos corresponde ao tipo 3 - 15 ou 35 pontos. Isto significa que a amostra é 15 pontos pior que o tipo 3 ou 35 pontos melhor que o tipo 4. São considerados próprios para o consumo os tipos de café de 2 (dois) a 8 (oito), desde que em sua constituição

não entre mais de 1% de impurezas (paus, pedras, torrões, cocos, cascas e marinheiros).

b) Pela bebida, de acordo com o sabor, pela "prova da xícara";
Estritamente mole - gosto doce, muito suave.

Mole - gosto doce e suave

Apenas mole - gosto suave.

Duro - gosto áspero.

Rio - gosto áspero, lembrando iodofórmio.

Riado - gosto leve de Rio.

c) Pela peneira:

Chato grosso - peneiras 19, 18 e 17.

Chato médio - peneiras 16 e 15

Chato miúdo - peneiras 14 e menores.

Moca graúdo - peneiras 13, 12 e 41.

Moca médio - peneira 10.

Moca miúdo. - peneiras 8,7 e menores

Quebrados (grinder) - Vazamentos de peneiras inferiores a 16, com pelo menos 2/3

de grãos inteiros.

Minimal (resíduos) - Conchas, triângulos, quebrados, marinheiros, coco, etc., com 10% de pretos ardidos.

As peneiras para o café chato, são de crivo redondo e para o café moca, são de crivo oblongo.

d) Pela cor:

Verde cana.

Esverdeados.

Chumbados.

Amarelados.

Amarelos

Pampas.

Marrons.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café cru, em grão, deve ser constituído pela semente da drupa madura, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos da *Coffea arabica*, *Coffea liberica* e *Coffea robusta*, convenientemente lavada, dessecada e desprovida dos tegumentos externos. excetuando a parte da película (espermoderma) invaginada.

O

grão de café cru deve apresentar consistência córnea, medindo de 5 a 17 mm de comprimento, 3 a 8 mm de largura de 3 a 5 mm de espessura.

O café cru, em grão, é considerado impróprio para o consumo quando:

a) se apresentar úmido, moído, rançoso, queimado, e em geral, mal conservado;

b) estiver adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes

artificiais, cujo emprego esta taxativamente vedado;

c) contiver, em amostras de 300 g, mais de 1% de impurezas, tais como: paus, pedras, torrões de terra, cascas ou quaisquer outros corpos estranhos; ou 200 grãos

pretos; ou 300 defeitos, não constando como tais ou quebrados ou conchas dos grãos são; ou 100 grãos ardidos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: o fruto do café é um ovóide constituído por dois grãos justapostos pela parte ventral. Os grãos tem uma parte ventral plana ou ligeiramente côncava, comum sulco longitudinal profundo, e uma face dorsal convexa.

Cor: amarelada, verde-amarelada, verde-cana ou verde-pardacenta.

Cheiro: próprio, característico.

Sabor: característico.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Densidade aparente 0,7 g/ml

Unidade, máximo 11% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1% p/p

Cafeína, mínimo 1% p/p

Extrato etéreo total, mínimo 10% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 7% p/p

Nitrogênio total, mínimo 12,5% p/p

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

CAFÉ SOLÚVEL

1. DEFINIÇÃO

Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "extrato de café desidratado" ou "café solúvel".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os cafés solúveis são classificados:

I - De acordo com o tipo de bebida predominante, resultante da mistura de cafés verdes que lhes deram origem.

II - quanto à forma de apresentação: café solúvel em pó e café solúvel granulado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó fino ou granulado

Cor: castanho-escura

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Unidade, máximo 3% p/p

Densidade aparente 0,20 g/ml

Solubidade (sedimento), máximo padrão 2 (Gerber) pH 5,0 a 5,5

Resíduo mineral fixo, máximo 14% p/p

Cafeína, mínimo 2,0 p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

O café solúvel deve obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g

Bolores e leveduras: máximo, 10⁴/

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Café solúvel" ou "Extrato de café desidratado",

seguida da classificação..

CAFÉ TORRADO

1. DEFINIÇÃO

Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, principalmente de *Coffea arabica*, *Coffea liberica* e *Coffea robusta*, submetido a tratamento térmico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "Café torrado", seguido da sua forma de apresentação.

Ex.:

"Café torrado e moído", "Café torrado, em grão".

3. CLASSIFICAÇÃO

O café torrado, de acordo com sua forma de apresentação é classificado em:

a) Café torrado, em grão

b) Café torrado e moído

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimens

vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó provenientes dos mesmos. É tolerada percentagem em máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados.

Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho

escuro.

Sabor: próprio

Cheiro: próprio

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Unidade, máximo 6% p/p
Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p
Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p
Extrato aquoso, mínimo 20% p/p
Extrato alcoólico total, mínimo 12% p/p
Extrato etéreo, mínimo 8% p/p
Cafeína, mínimo 0,7% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

O café torrado deve obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g
Bolores e leveduras: máximo, 103/g.
Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Café torrado" seguida da sua classificação e do prazo de validade.

PÃO

1. DEFINIÇÃO

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

3. CLASSIFICAÇÃO

O pão é classificado de acordo com o ingrediente ou tipo que o caracterize:

- a) pão azimo - produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas;
- b) pão de centeio - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo;
- c) pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo;
- d) pão misto - produto preparado com mistura de farinha.
- e) pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos.
- f) pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente,

contendo, mínimo 3% de sólidos totais;

g) pão de ovos - produto preparado com adição, no mínimo de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045 g de colesterol;

h) pão de luxo ou de fantasia - produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracterize;

i) pão de forma ou para sanduíche - produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

j) pão de glúten - produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

k) panetone - produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga

ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas;

l) farinha de pão ou de rosca - produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação;

m) torrada - produto obtido de pão em fatias, ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de

qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo

de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o

tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Umidade Acidez em Amido Protídios Resíduo Resíduo
g por 100 g sólidos N (na base (na base mineral mineral
máximo por 100g seca) g por seca) g por fixo fixo g por
máximo 100 g máximo 100 g mínimo menos 100 g

NaCl

máximo

Pão 30 5 ml - 11,4 1,2 -

Pão de centeio 35 5 ml - 15,4 2,0 -

Pão integral 35 5 ml - 15,4 - 3,5

Pão de glúten 30 5 ml 57,1 28,5 1,2 -

Torradas 10 3 ml - 11,1 2,0 -

Torrada de glúten 10 3 ml 55,5 27,8 1,2 -

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

a) Os pães embalados ou não devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, $5 \times 10^6/g$.

Bolores e leveduras: máximo 10³/g.

Coli fecal: ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

b) Os pães doces, de fantasia, de ovos e de leite devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, $5 \times 10^6/g$.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

Staphylococcus aureus: ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

Bolores e leveduras: máximo, $2 \times 10^2/g$.

c) As farinhas de pão devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo, $5 \times 10^6/g$.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

Bolores e leveduras: máximo 10³/g..

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

BISCOITOS E BOLACHAS

1. DEFINIÇÃO

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente

de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado por "biscoito" ou "bolacha" seguida da substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso, Ex.: "Biscoito de polvilho", "Bolacha de coco", "Grissini".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os biscoitos ou bolachas são classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:

a) biscoitos ou bolachas salgadas - produtos que contêm cloreto de sódio em

quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos;

b) biscoitos ou bolachas doces - produtos que contêm açúcar, além das substâncias

normais nesse tipo de produtos;

c) recheados - quando possuem um recheio apropriado;

d) revestidos - quando possuem um revestimento apropriado;

e) "grissini" - produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentados sob a forma de cilindros finos e curtos.

f) biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos - produtos que contêm condimentos, substâncias alimentícias normais desses tipos de produtos; apresentam-se geralmente sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de queijo", "Bolacha de cebola para aperitivo".

g) palitos para aperitivos ou "pretzel" - produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento-biológico; a massa é moldada em forma de varetas,

que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas.

h) "waffle" - produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico,

manteiga ou gordura, leite e ovos e apresentado sob a forma de folha prensadas;

i) "waffle" recheado - produto preparado à base de farinhas, amidos ou féculas, doce

ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gorduras e outras substâncias alimentícias que o caracteriza, como coco, frutas oleaginosas, geléias de frutas e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, glacês, geléias, frutas secas

ou cristalizadas, queijo, anchova, etc.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento.

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Acidez em solução normal, máximo, 2,0 ml/100g.

Umidade, máximo, 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido e sal).

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

a) Os biscoitos e bolachas devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, $5 \times 10^6/g$.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a $44^\circ C$): máximo, $2 \times 10^6/g$.

Staphylococcus aureus: máximo $2 \times 10^6/g$.

Salmonelas: ausência em 25 g.

Bolores e leveduras: máximo $10^3/g$

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve constar a denominação "biscoito" ou "bolacha" seguido de sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO

1. DEFINIÇÃO

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha

de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras

substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

3. CLASSIFICAÇÃO

As massas alimentícias serão classificadas:

I - segundo seu teor de umidade:

a) Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem;

b) Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

II - Segundo o seu formato:

a) Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, talharim, e outra;

b) Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras;

c) Massinha - massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, estrelinha e outras;

III - Segundo sua composição:

a) Massa mista - preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;

b) Massa recheada - contendo recheio preparado com diferentes substâncias alimentícias aprovadas;

c) Massa glutinada e super ou hiperglutinadas - preparadas com farinha de trigo adicionada do glúten.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas

de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada

a natureza do ingrediente principal do recheio. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas.,

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Tipo de massa Umidade g Acidez em Amido Protídios Resíduo
alimentícia por 100 g solução N g por

100g g por 100g mineral fixo

máximo por 100 g máximo mínimo sobre a
máximo substância

seca g por 100g

máximo

Fresca 30 5 ml - - 1,0

Seca 13 5 ml - - 1,0

Glutinada 13 5 ml 60 15 1,0

Super ou

Hiperglutinada 13 5 ml 50 25 1,0

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

a) As massas alimentícias secas, sem recheio, devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo.

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g.

Staphylococcus aureus: máximo, 103/g.

Salmonelas: ausência em 25/g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

b) As massas alimentícias frescas, com ou sem recheio, devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: máximo 103/g.

Salmonelas: ausência em 25/g.

* Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista", "Massa com espinafre", "Massa com ovos". As massas alimentícias recheadas devem trazer a declaração do tipo de recheio empregado. Ex: "Ravioli de ricota", "Capelete de carne". As massas alimentícias vendidas a granel, devem ter etiqueta ou outro meio indicativo da qualidade, natureza e tipo do produto.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

MANTEIGA DE CACAU

1. DEFINIÇÃO

Manteiga de cacau é o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa o pasta do cacau Theobroma cacao L. ou do cacau tritado, podendo ser filtrada, centrifugada e desodorizada.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "manteiga de cacau".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A manteiga de cacau deve provir de sementes de cacau sãs, limpas e torradas. Deve ser dura e friável em temperatura inferior a 25°C.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa sólida untuosa ao tacto.

Cor: branca ou branco-amarelada.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis, máximo 0,2% p/p

Acidez livre em ml de solução normal, máximo 5,0% v/p

Índice de refração a 40°C. 1,4535 a 1,4630

Ponto de fusão final 28 a 35°C

Índice de iodo (Hubl) 35 a 43

Índice de saponificação (Koesttstorfer) 188 a 200

Substâncias insolúveis em hexano, máximo 0,05% p/p

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

A rotulagem deve trazer a denominação "Manteiga de cacau".

AÇÚCAR

1. DEFINIÇÃO

Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum officinarum, ou de Beta alba, L., por processos industriais adequados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas

características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.
- c) Açúcar moído: contendo no mínimo: 98,0% de sacarose.
- d) Açúcar demerara: contendo no mínimo: 96,0% de sacarose.
- e) Açúcar mascavo: contendo no mínimo; 90,0% de sacarose.
- f) Açúcar mascavinho: contendo no mínimo: 93,0% de sacarose.
- g) Açúcar-cande: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose.
- h) Açúcar glacê ou em pó ou de confeitoiro:
contendo no mínimo:99.0% de sacarose
(excluído o antiaglutinante)
- i) Açúcar em cubos ou tabletes: contendo no mínimo:98.0% de sacarose
(excluído o aglutinante)
- j) Açúcar para confeitaria: açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: próprio do tipo de açúcar

Cor: própria do tipo de açúcar

Cheiro: próprio.

Sabor: doce

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação.

AÇÚCAR REFINADO

1. DEFINIÇÃO

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "açúcar refinado" seguido da sua classificação.

3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar refinado será classificado em:

- a) Amorfo, de primeira.
- b) Amorfo, de segunda.
- c) Granulado.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar refinado deve ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria

terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: próprio do tipo de açúcar

Cor: própria do tipo de açúcar

Cheiro: próprio.

Sabor: doce

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

a) Açúcar amorfo, de primeira:

Sacarose, mínimo 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420nm), máximo 80

Umidade, máximo 0,3% p/p

b) Açúcar amorfo, de segunda:

Sacarose, mínimo 98,5% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420nm), máximo 120

Umidade, máximo 0,4% p/p

c) Granulado:

Sacarose, mínimo 99,8% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 0,04% p/p

Cor "ICUMSA" (420nm), máximo 45

Umidade, máximo 0,04% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Açúcar refinado", seguida do tipo.

As expressões superior, extra ou especial serão admitidas para o açúcar refinado que apresentar:

Teor de sacarose, superior a 99,0% p/p

Resíduo mineral fixo, inferior a 0,2% p/p

Cor "ICUMSA" (420nm), inferior a 80

Umidade, inferior a 0,3% p/p

Ferro, máximo 0,001% p/p

MELAÇO MELADO RAPADURA

1. DEFINIÇÃO

Melaço - é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Melado - é o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (Saccharum

officinarum) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.

Rapadura - é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Saccharum officinarum).

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "melaço" seguido do nome da substancia de origem. Ex: "melaço de cana".

O melado é designado "melado ou melado de rapadura".

A rapadura é designada simplesmente "rapadura", quando adicionada de outras substancias alimentares, terá sua designação acrescida do nome das mesmas.

Ex:

"rapadura com coco", "rapadura com amendoim.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Esses produtos devem ser fabricados com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

MELAÇO MELADO RAPADURA

Aspecto: Líquido

viscoso e denso líquido xaroposo e denso massa dura

Cor: amarela e

castanha amarelo âmbar castanha

Cheiro: próprio próprio próprio

Sabor: doce doce doce

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

MELAÇO MELADO RAPADURA

Unidade, máximo 25% p/p 25% p/p -

Acidez em solução

normal, máximo - 10% v/p -

Glicídios totais,

mínimos 50% p/p 50% p/p 80% p/p

Resíduo mineral

fixo, máximo 6% p/p 6% p/p 6% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os melaços, melados e rapaduras devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras máximo, 5x10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação do produto.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

M E L

1. DEFINIÇÃO

Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou

exsudatos sacarínicos de plantas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado, simplesmente por "mel" ou "mel de abelha".

3. CLASSIFICAÇÃO

O mel é classificado:

I - de acordo com o processo de obtenção;

a) mel virgem - produto que flui espontaneamente dos favos, quando desoperculados;

b) mel centrifugado - obtido por processo de centrifugação;

c) mel prensado - obtido por compressão a frio;

d) mel em favos - mantido dentro dos próprios favos.

II) de acordo com as suas características físicas e químicas:

a) mel de mesa;

b) mel industrial.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser

adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado

e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento

do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática.

É

proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado.

Cor: levemente amarelada a castanho-escura.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

a) mel de mesa:

Umidade a 105°C: 21% p/p

Acidez em mililitro de solução normal: máximo 2% v/p

Sacarose: máximo 10% p/p

Açúcar invertido: mínimo 70% p/p

Dextrina: máximo 5,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 0,2% p/p

Insolúveis em água: máximo 1,0% p/p

Reação de Fiehe: negativa

Reação de Lund: máximo 3,0 ml

mínimo 0,6 ml

Reação de Lugol: negativa

b) Mel industrial:

Umidade a 105°C: máximo 25% p/p

Acidez em mililitro de solução normal: máximo 4% v/p

Sacarose: máximo 15% p/p

Açúcar invertido: mínimo 64% p/p

Dextrina: máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 0,75% p/p

Insolúveis em água: máximo 2% p/p

Reação de Fiche: negativa

O mel é considerado industrial quando:

1º) apresentar uma ou mais características fora dos limites fixados para o mel de mesa, mas dentro daqueles fixados para o tipo industrial;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O mel deve obedecer ao seguinte padrão:

1º) Salmonelas, ausência em 25 g.

2º) apresentar ligeira caramelização;

3º) apresentar poder distásico baixo ou nulo, como consequência do aquecimento à

temperatura superior a 70°C.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Presença de grãos de pólen, de forma variável, redondos, triangulares, ovóides, cúbicos, alongados, poliédricos e outros. O grão de pólen é limitado, externamente, por uma membrana diferenciada em duas

camadas: a externa, cutinizada e a interna, incolor e constituída por matéria péctica.

O tamanho do grão de pólen varia de vinte a duzentas micra. Poderá conter cristais

de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. O mel não purificado poderá apresentar partículas de cera.

9. ROTULAGEM

O rótulo deverá trazer a denominação "Mel" seguida da classificação. Deverá trazer

ainda a classificação do mel segundo o seu uso. Ex: "Mel de mesa" ou "Mel industrial". Será optativa a declaração de sua qualificação de acordo com o processo de obtenção. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência.

DOCE DE LEITE

1. DEFINIÇÃO

Doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "doce de leite" ou "doce de leite" seguida da substância adicionada que o caracteriza. Ex: "doce de leite com amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite é classificado de acordo com a sua consistência em:

a) doce de leite cremoso ou em pasta.

b) doce de leite em tablete.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de

matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado

deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. É permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e

outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de

leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: próprio.

Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta.

Cheiro: próprio.

Sabor: doce.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Acidez em ml de solução normal, máximo 5% v/p

20% p/p (dose de leite em tablete)

Unidade, máximo

30% p/p (doce de leite cremoso ou em pasta)

Glicídios não redutores, em amido, máximo 2,0% p/p

Glicídios não redutores, em sacarose, máximo 60% p/p (excluída a lactose)

Lipídios, mínimo 2,0% p/p

Protídios, mínimo 6,0% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 2,0% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Doce de leite envasado e que recebeu tratamento térmico adequado:

Após 14 dias de incubação a 35°C não se deve apresentar sinais de alterações das

embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões (internas) bem como

quaisquer modificações da natureza física, química ou organolética do produto.

Deve apresentar esterilidade comercial conforme metodologia específica.

b) Os demais tipos de doce de leite devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deve constar a denominação "Doce de leite", ou "Doce de leite" seguida da substância adicionada.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

PRODUTOS DE CONFEITARIA

1. DEFINIÇÃO

Produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado por nomes populares consagrados, ou de acordo com a substância que o caracteriza, tais como:

a) bolo - produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento

químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto.;

b) brigadeiro - produto cozido preparado à base de leite condensado e chocolate, podendo ser adicionado de outras substâncias como: manteiga, nozes, castanhado-

Pará, castanha-de-caju e uva passa e envolvido em chocolate granulado ou confeitos coloridos;

c) fios de ovos - produto preparado com gemas de ovos passadas por tamis e cozidas em calda de açúcar;

d) manjar branco - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos, leite de coco e açúcar;

e) maria mole - produto à base de gelatina, açúcar e água, batido até consistência elástica e recoberto com coco ralado;

f) pão-de-ló - produto assado, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, podendo

ser adicionado de fermento químico;

g) pudim - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos ou féculas, leite, ovos e açúcar, podendo conter outras substâncias que o caracterizam;

h) quindim - produto assado, preparado com gema de ovos, podendo ser adicionado

de 20% de ovos inteiros em relação à quantidade de gemas, manteiga ou margarina, açúcar e coco ralado;

i) suspiro - produto assado preparado à base de clara de ovo batida e açúcar;

j) torta - massa assada preparada à base de farinha, manteiga ou gordura e outros produtos comestíveis, contendo recheios diversos;

k) coxinha - produto preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, caldo de galinha e condimentos; a massa é frita, depois

de recheada com carne de galinha e envolta em ovos batidos e farinha de rosca;
l) croquete - produto preparado à base de carne cozida, moída, condimentada, ovos

e farinha de trigo, envolta em ovos batidos e farinha de rosca e frito;

m) empada - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal, contendo recheios diversos;

n) esfiha - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura, fermento e

sal, coberta com carne moída, condimentada e cozida;

o) pastel - massa frita preparada à base de farinha de trigo, podendo conter gordura,

fermento, ovos, com recheios diversos;

p) quibe - produto preparado à base de carne moída, trigo partido e condimentos, podendo ser assado ou frito, recheado ou não.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os produtos de confeitaria devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas

e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção de massas dos produtos de confeitaria. É tolerado adicionar corantes permitidos nos recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, como: tortas, doces de massas recheadas e outros, com exceção de corante amarelo em qualquer tipo de recheio e revestimento. Devem se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Os produtos de confeitaria, quando se destinarem ao consumo imediato, devem ser expostos à venda, devidamente protegidos e em temperatura adequada e, mesmo os não embalados e

rotulados, devem estar de acordo com a legislação em vigor.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa cozida, assada ou torrada, com ou sem recheio ou massa mole.

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os produtos de confeitaria devem obedecer ao seguinte padrão:

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 102/g.

* Staphylococcus aureus: máximo 102/g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer o nome do produto de acordo com a denominação constante nesta Norma.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO

O produto tem a designação genérica de "bala" ou "caramelo" seguida do nome da substância que o caracteriza, ou por nomes próprios tradicionais. Ex: "bala de leite",

"toffem", "bala recheada de mel", "bala de nozes", "drops de coco".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As balas, caramelos e similares devem ser confeccionadas com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido podem ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas devem apresentar superfície lisa e homogênea. É permitido, nas pastilhas,

o emprego de amido ou dextrina, no teor máximo de 5%. No revestimento dos confeitos é permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não é tolerada a adição de substâncias corantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite,

chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

a) bala dura - produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substância que caracteriza o produto, como sucos de frutas, óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é

o de apresentar-se duro e quebradiço, normalmente transparente ou translúcido;

b) "drops" - bala dura, prensada em formato característico; normalmente transparente ou translúcida;

c) pirulito - bala dura, em formato característico e suportado por uma haste;

d) bala mole produto de composição semelhante à das balas duras, porém, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada;

e) caramelo - produto preparado à base de leite, açúcares, manteiga ou gorduras comestíveis, podendo ser adicionado de amido na quantidade máxima de 3%, e de

outras substâncias que o caracterizam como, café, coco, ovos e submetidos à cocção até o grau de consistência adequada;

f) "toffee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada, até obtenção da massa

mais dura;

g) balas e caramelos recheados - produtos contendo em seu núcleo recheios diversos como, doces, geléias, licores e mel;

h) bala de goma - produto preparado à base de gomas naturais, açúcares e

adicionado de óleos essenciais ou extratos vegetais;

i) bala de goma de amido ou bala americana - produto preparado à base de goma de milho, açúcares e adicionada de aromatizantes;

j) pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada, adicionada de aromatizantes e outras substâncias permitidas e moldado por compressão;

k) confeitos - produto constituído por um núcleo de massa açucarada, de composição variada, ou ainda constituído por sementes oleaginosas, frutas, partes de fruta ou frutas secas revestidos por uma camada açucarada, polida ou de chocolate cobertura; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto pode ser denominado fruta confeitada. Ex: "passa confeitada";

l) "marzipan" - produto confeccionado com amêndoas e açúcar; não é tolerada quantidade de ácido cianídrico superior a 5 mg/100 g do produto; este produto pode

ser preparado com castanha-do-pará em lugar de amêndoas, devendo obrigatoriamente ser designado por "marzipan" de castanha-do-pará, o marzipan não pode ser adicionado de amidos e féculas estranhos, e a unidade não deve ultrapassar 20%.

m) torrão, torrone ou "Nougat" - produto obtido pela adição de massa cozida de açúcares a outra massa batida de albumina e/ou gelatina, e adicionado, ainda, de mel de uma ou mais das seguintes substâncias: amêndoas, avelãs, nozes, castanha-do-pará, podendo conter frutas cristalizadas; quando o produto for preparado com amendoim, deve ser especificamente designado "torrão", "torrone" ou "Nougat de amendoim"; em geral, o produto se apresenta sob a forma de barras

contidas entre duas folhas de hóstia;

n) "nougatine" - é o produto : " torrão"ou "torrone"revestido por uma camada de chocolate de cobertura;

o) crocante - produto preparado com açúcar caramelizado até alcançar a textura quebradiça; este produto pode ser adicionado de sementes oleaginosas fragmentadas;

p) pé de moleque - produto preparado com amendoim, inteiro ou fragmentado, açúcares semicaramelizados ou rapadura % de consistência dura ou semidura;

q) paçoca - produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de

mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio

r) "marsh mallow" - massa batida preparada por mistura de açúcares, gelatina ou albumina do ovo e adicionada de aromatizantes; o produto deve apresentar textura

leve e porosa;

s) "fondant de leite" - produto semi-sólido preparado à base de leite e açúcares, contendo microcristais de sacarose dispersos em sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: próprio.

Cor: própria.

Cheiro: próprio.

Sabor: doce.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As balas, caramelos e similares com recheio deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O produto é denominado de acordo com as designações especificadas nesta Norma.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

BOMBONS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Bombom é o produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado

de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "Bombom" seguido de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex: "bombom de morango", "bombom Juçara".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresentação, serão classificados em:

- a) bombom de chocolate - os que foram constituídos tão somente por chocolate incluídos, todos os tipos constantes na Norma de chocolate;
- b) bombom de fruta - os que contiverem frutas ou pedaços de frutas, quer distribuídas em sua massa, quer fazendo parte de seu recheio;
- c) bombom recheado - os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;
- d) bombom crocante - os que tiverem distribuídos em suas massas fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;
- e) "Jandua" ou Ciandua" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;
- f) "praliné" massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recobertas com uma camada de chocolate.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os bombons deverão ser fabricados com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. É tolerada a fabricação de

produtos similares a bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, sob a condição de não utilizarem as denominações "Bombom" ou "Chocolate". Tais produtos devem ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: "Adicionado de" ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons devem apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não é tolerada a adição de essências e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: massa semidura, com ou sem recheio.

Cor: própria e de acordo com as substâncias adicionada.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os bombons e similares devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: máximo 102/g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Deve constar no rótulo a denominação do produto de acordo com as especificações constantes nesta Norma.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. DEFINIÇÃO

São consideradas águas potáveis, as águas próprias para alimentação. Esta Norma

trata somente de águas potáveis, excluídas as minerais.

3. CLASSIFICAÇÃO

I - Águas para o abastecimento público - captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer as seguintes características:

Aspecto - límpido.

Odor - nenhum, ou cheiro de cloro levemente perceptível.

Cor - recomendável até 10; tolerável até 20.

Turbidez - recomendável até 2; tolerável até 5.

Resíduo seco - até 500mg/litro.

pH - entre 5 a 9.

Oxigênio consumido - até 2,5mg/litro em oxigênio.

Nitrogênio nítrico - até 10mg/litro em nitrogênio.

Ferro - até 0,3 mg/litro em ferro.

Cloretos - até 250mg/litro em ion cloreto.

Sulfatos - até 250mg/litro em ion sulfato.

Cloro residual - até 0,3mg/litro em cloro.

Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

II - Águas para consumo particular:

a) Águas de fonte - aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer às seguintes características:

Aspecto - límpido.

Cor - até 5.

Odor - nenhum.

Turbidez - até 5.

Resíduo seco - até 500mg/litro.

pH - entre 4 e 10.

Alcalinidade de hidróxidos - zero.

Alcalinidade de carbonatos - até 120mg/litro em CaCO_3 .

Oxigênio consumido - até 2.0mg/litro em oxigênio.

Dureza total - até 300mg/litro em CaCO_3 .

Nitrogênio amoniacal - até 0,05mg/litro em nitrogênio.

Nitrogênio albuminóide - até 0,08mg/litro em nitrogênio.

Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor 0,02mg/litro em

Nitrogênio,

em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Nitrogênio nítrico - até 2,0mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 5,0mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Ferro - até 0,3mg/litro em ferro.

Cloretos - até 100mg/litro em íon cloreto.

Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

b) Águas de poço - captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento: deverão satisfazer às seguintes características:

Aspecto - límpido.

Odor - nenhum

Cor - até 30.

Turbidez - até 10.

Resíduo seco - até 500mg/litro.

pH - entre 5 e 10.

Alcalinidade de hidróxidos - zero.

Alcalinidade de carbonatos - até 120mg/litr em CaCO_3 .

Alcalinidade de bicarbonatos - até 250mg/litro em CaCO_3 .

Dureza total - recomendável até 100mg/litro tolerável até 200mg/litro em CaCO_3 .

Oxigênio consumido - até 3,5mg/litro em oxigênio.

Nitrogênio amoniacal - até 0,08mg/litro em nitrogênio.

Nitrogênio albuminóide - até 0,15mg/litro em nitrogênio.

Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Nitrogênio nítrico - até 2,0mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até

6,0mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Ferro - até 0,3mg/litro em ferro.

Cloretos - até 250mg/litro em íon cloreto.

Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

As águas para consumo particular que apresentarem valores diferentes dos estabelecidos nesta Norma, não serão consideradas impróprias para o consumo, desde que tenham sido submetidas a tratamento adequado para enquadrá-las dentro dos padrões de potabilidade.

As águas de fonte que não obedecerem às características desta Norma, embora possam ser tornadas potáveis por tratamento adequado, não poderão ser denominadas "água de fonte" para efeito de comercialização.

As águas para consumo alimentar que não tiverem sido tratadas e apresentarem teor de nitrogênio amoniacal superior a 0,08mg/litro em N₂, ou nitrogênio albuminóide superior a 0,15mg/litro em N₂, ou nitrogênio nitroso superior a 0,05mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo, a menos que sofram processo de purificação que as torne potáveis.

As águas destinadas ao consumo que tiverem teor de nitrogênio nítrico superior a 10mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo alimentar.

Serão consideradas impróprias para o consumo alimentar, as águas que tiverem íons em teores superiores os abaixo relacionados:

Fluoretos-1,0 mg/litro

Arsênico-0,05 mg/litro

Cobre-1,0 mg/litro

Chumbo-0,05 mg/litro

Zinco-5,0 mg/litro

Bário-1,0 mg/litro

Selênio- 0,01 mg/litro

Manganês-0,05 mg/litro

Cádmio- 0,01 mg/litro

Cromo-VI-0,05 mg/litro

Cianetona-0,2 mg/litro

As águas destinadas ao preparo de produtos alimentícios tais como: refrescos, refrigerantes, sorvetes, xaropes, gelos e outros produtos, deverão obedecer aos padrões estabelecidos nesta Norma.

As águas expostas à venda devem obedecer aos padrões de potabilidade das águas de fonte.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As águas de consumo alimentar deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme : ausência em 100 ml.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

9. ROTULAGEM

No rótulo das águas de fonte industrializadas deverá constar a denominação do produto, a sua natureza, o nome e a localização da fonte.

CONDIMENTOS OU TEMPEROS

1. DEFINIÇÃO

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos

alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

2. DESIGNAÇÃO

Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os produtos definidos por esta Norma, incluem-se:

I - Glutamato Monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, (C.N.N.P.A.).

II - Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos - obedecerão a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela C.N.N.P.A.

III - Especiarias ou condimento vegetal - o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, que encerram substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal, de acordo com a sua

composição, pode ser simples, quando constituído por uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído da mistura de especiarias.

Entre as especiarias incluem-se:

a) **Açafrão** - aglomerado filamentoso constituído por estigmas florais secos e *Crocus sativus*, acompanhados ou não dos estiletos. O açafrão, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: açafrão comum (acompanhado pelos estiletos), açafrão cortado (isento dos estiletos) e açafrão em pó.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: aglomerado filamentoso em pó homogêneo.

Cor: pardo-avermelhada

Cheiro: forte, agradável, característico.

Sabor: acre, levemente picante.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C: máximo 14% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v: máximo 1% p/p

Extrato aquoso: mínimo 60% p/p

Uma infusão de 0,3 g deve corar 25 litros de água destilada e apresentar reação alcalina.

b) **Baunilha** - é a fava da *Vanilla planifolia* Andrews, convenientemente manipulada.

O produto é designado "baunilha" ou "fava de baunilha".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A baunilha deve ser constituída por favas maduras, sãs e limpas. Deve estar isenta

de corantes e aromatizantes artificiais.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: Fava.

Cor: pardo-negra, mais ou menos brilhante.

Cheiro: aromático, característico.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C: máximo 30% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 6% p/p

Extrato alcoólico (70°GL), mínimo 12% p/p

Extrato etéreo, entre 6 e 10% p/p

Vanilina natural, mínimo 2% p/p

c) **Camomila** - é o capítulo floral *Matricaria chamomilla*, L. O produto é designado "Camomila" e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A camomila deve ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: capítulos florais em pó.

Cor: amarelo-pardacenta.

Cheiro: aromático, característico.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 10% p/p

d) **Canela** - é a casca da *Cinnamomum cassis* (Ness), Blume (canela da China) a casca de *Cinnamomum Zeylanicum* Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo

a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber

e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo.

Cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro.

Cheiro: aromático, característico.

Sabor: característico.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 3,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 0,8% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 9,0% p/p

e) **Coentro** - é o fruto do *Coriandrum sativum*, L. O produto é designado "coentro" ou

"coriandro" e, quando moído, por "coentro moído" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O coentro ou coriandro deve ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso.

Cor: castanho-amarelada.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 0,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 9,0% p/p

f) **Cominho** - é o fruto do *Cuminum cyminum*, L. O produto é designado por "cominho" e, quando moído, por "cominho moído" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cominho deve ser constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso.

Cor: verde-pardacenta.

Cheiro: aromático.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 9% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 11% p/p

g) **Cravo** - é o botão floral maduro e dessecado da *Eugenia caryophyllata*, Thumb. O

produto é designado "cravo" ou "cravo da Índia" e, quando moído, por "cravo em pó"

ou "moído".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino.

Cor: pardo-negra ou em pó pardo-escuro, ou pardo avermelhada.

Cheiro: fortemente aromático, característico.

Sabor: pungente, característico.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico
a 10% v/v, máximo.0,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo10% p/p

h) **Cúrcuma** - é o rizoma de Cúrcuma doméstica e Cúrcuma longa, L. O produto é designado "cúrcuma"e, quando moído, por "cúrcuma em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A cúrcuma deve ser constituída por rizomas sãos e limpos, sem misturas.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes de raízes; sua fratura é nítida e de aspecto ceráceo, ou sob

a forma de pó homogêneo.

Cor: os rizomas externamente são amarelo-cinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-alaranjada; o pó tem coloração amarelo-escura.

Cheiro: próprio.

Sabor: picante, levemente amargo.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo7,5%% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo.1% p/p

Extrato alcoólico, mínimo3,0% p/p

i) **Erva-doce** - é o fruto da Pimpinella anisum,L. O produto é designado "erva-doce",

"anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A erva-doce deve ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: fruto piriforme dessecado, ou pó homogêneo.

Cor: verde pardacenta ou verde acinzentada ou cinza-pardacenta.

Cheiro: aromático.

Sabor: agradável, levemente adocicado.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 7,5%% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo.1,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo12% p/p

j) **Funcho** - é o fruto do Faeniculum vulgare, Nill. O produto é designado "funcho" e,

quando moído, "funcho moído"ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O funcho deve ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: fruto oblongo, dessecado, ou pó homogêneo.

Cor: verde-acinzentada ou verde-pardacenta.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 9% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 2% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 15% p/p

k) **Gengibre** - é o rizoma do *Zingiber officinale*, Rosa, dessecado. O produto é designado "gengibre" e, quando moído, "gengibre moído" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gengibre deve ser constituído por rizomas achatados, sãos e limpos. O gengibre,

quando descortiçado, pode ser recoberto por uma película de cal ou de carbonato de

cálcio; o peso desta camada não deve exceder a 2% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS

Aspecto: rizomas ramificado ou pó.

Cor: branco-amarelada.

Cheiro: próprio.

Sabor: picante.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 2% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 4,5% p/p

l) **Louro** - é a folha do *Laurus nobilis*, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: folhas secas ou pó.

Cor: verde-pardacenta.

Cheiro: aromático.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 4,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 18% p/p

m) **Mangerona** - é a folha da *Origanum majorana*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "mangerona" e, quando moído, "mangerona moída" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A mangerona deve ser constituída por folhas de espécimens vegetais genuínos, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: folha ovalada, seca ou pó grosso.

Cor: verde-pardacenta.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 12% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 3,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 6,0% p/p

n) **Mostarda em pó** - é o produto constituído pelas sementes pulverizadas da mostarda negra (*Sinapis nigra*, L), parda (*Sinapis juncea*, L) branca ou amarela (*Sinapis alba*, L) ou pela mistura delas. O produto é designado "mostarda em pó" ou

"farinha de mostarda".

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó

Cor: castanho-amarelada.

Cheiro: pungente.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C, máximo 9,0% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 1,0% p/p

Lipídios entre 25a

40% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 18,5% p/p

Isotiocianato de alila (mostarda negra), mínimo 0,5% p/p

o) **Noz-Moscada** - é a amêndoa seca da *Myristica fragana* Hout, desprovida de seu

envoltório. O produto é designado "noz-moscada" e, quando moída, "noz-moscada em pó" ou "moída".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. A amêndoa inteira pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deve exceder a de 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície pontuada e reticulada ou pó fino homogêneo.

Cor: castanho-clara.

Cheiro: forte, aromático.

Sabor: picante, fracamente amargo.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 3,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 0,2% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 13,0% p/p

p) **Orégano** - é a folha do *Origanum vulgare*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: folha ovalada seca.

Cor: verde-pardacenta.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 3,0% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p

q) **Pimenta-da-Jamaica** - é o fruto dessecado da *Pimenta officinalis*, Berg. O produto é designado por "pimenta-da-Jamaica" e, quando moída, por "pimenta-da-Jamaica moída" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A pimenta-da-Jamaica deve ser constituída de frutos de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. Os frutos devem ser colhidos ainda verdes porém, desenvolvidos, quase atingindo o grau de maturação e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: grão globular de superfície áspera e rugosa, ou pó fino ou grosso.

Cor: castanho-escuro avermelhada.

Cheiro: picante.

Sabor: picante.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Resíduo mineral fixo, máximo 6,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico

a 10% v/v, máximo 0,5% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 5,0% p/p

r) **Pimenta-do-reino** - é o fruto da *Piper nigrum*, L, colhido antes da maturação e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido do pericarpo (pimenta branca). O produto é designado "pimenta-do-reino-preta" ou "pimenta-do-reino-branca"

e, quando moída, "pimenta-do-reino-moída".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A pimenta-do-reino deve provir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos,

limpos e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino.

Cor: em grão: preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado de maturidade

e tratamento; em pó cinza-escuro, mesclado de partículas acinzentadas (pimenta preta) ou acinzentada (pimenta branca).

Cheiro: pungente.

Sabor: picante.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Pimenta preta Pimenta branca

Substâncias voláteis a 105°C, máximo 13,0% p/p 14,5% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 7,0% p/p 3,0% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p 0,5% p/p

Extrato alcoólico (calculado sobre a substância seca), mínimo 8,0% p/p 7,0% p/p

Óleo essencial, mínimo 1,0% p/ps)

Pimentão moído - é o produto obtido do fruto proveniente de diversas variedades do *Capsicum annum* L, dessecado e moído. O produto é designado "pimentão moído", "páprica" ou "colorau"

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pimentão moído deve provir de fruto maduros, são, limpos e dessecados.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó fino, homogêneo.

Cor: vermelho-intensa.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio (doce ou picante).

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C, máximo 12% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 8% p/p

Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p

Extrato etéreo (calculado sobre a substância seca), mínimo 12% p/p

Extrato alcoólico, mínimo 18,0% p/p

IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição de outras substâncias alimentícias aprovadas e

apresentadas sob a forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.

Entre os condimentos preparados incluem-se:

a) Catchup ou Ketchup - molho elaborado à base de polpa de tomate adicionado de

especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco.

b) Curry - produto obtido pela mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó.

Cor: amarela ou amarelo-esverdeada.

Cheiro: característico.

Sabor: picante.

6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Substâncias voláteis a 105°C, máximo 10% p/p

Amido, máximo 10% p/p

Cloreto de sódio, máximo 5% p/p

c) Maionese - emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis aprovadas. Não poderá ser adicionada de corantes. Deve ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido.

d) Mostarda de mesa ou Mostarda preparada - produto cremoso obtido de mostarda

em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal.

e) Molho Inglês Worcestershire - produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos.

f) Molho Choyu ou Molho Japonês - é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser

adicionado de outras substâncias alimentícias aprovadas.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes

da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal.

Os

condimentos preparados devem ser obtidos de especiarias genuínas. Podem ser adicionados de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias aprovadas. Todos os ingredientes empregados devem estar em perfeito estado de conservação. É permitida a adição de amido na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos podem apresentar-se

sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. É permitido, aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Os condimentos e temperos devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g

Salmonelas: ausência em 25 g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo do condimento vegetal em espécie deve trazer a denominação da especiaria, seguida da forma de apresentação. O rótulo do condimento preparado deve trazer a denominação "Condimento preparado", podendo acrescentar nome de

fantasia, seguido das especiarias empregadas. Os rótulos dos condimentos mistos devem trazer os nomes das especiarias empregadas. É obrigatória a declaração do teor de amido adicionado.

G E L O

1. DEFINIÇÃO

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "gelo".

3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o método empregado na fabricação, o gelo é classificado em:

a) gelo opaco - quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;

b) gelo semitransparente ou gelo claro - quando for obtido pela congelação da água

potável, em repouso;

c) gelo cristalino - quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outra,

isentas de ar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gelo opaco quando em blocos pode ser semi-transparente; quando em placas delgadas deve ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semi-transparente deve ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deve ser opaco. O gelo cristalino deve ser transparente em toda sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O gelo deve ser inodoro, insípido.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Devem corresponder às da água potável.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

O gelo deve obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: ausência em 100 ml do produto degelado.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

SOPA DESIDRATADA

1. DEFINIÇÃO

Sopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como: cereais

e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, estrato de carne e outros aprovados.

2. DESIGNAÇÃO

O produto é designado "sopa desidratada", seguida do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex: "sopa de tomate", "sopa Juliana". Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o

produto pode ser designado "creme". Ex: "creme de espinafre".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A sopa desidratada deve ser preparada com substâncias limpas e sãs. Pode conter

legumes pré-cozidos, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massa alimentícia, ovo desidratado, amido, semolina, dextrina, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, pequenos pedaços de carne ou presunto desidratados, extrato de carne, glutamato monossódico e condimentos diversos. Pode ainda ser enriquecido com levedura inativa, com concentrado de caroteno e com fosfato de cálcio. Não é tolerada a adição de conservadores e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó, grânulos ou tabletes.

Cor: própria

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Unidade: máximo

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

A sopa desidratada deve obedecer ao seguinte padrão:

* Contagem padrão em placas: máximo, 105/g.

* Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 102/g.

Srphylococcus aureus: máxima, 102/g.

Salmonelas: ausência de 25 g

Bolores e levedura: máximo, 103/

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

O rótulo deve trazer o nome do produto de acordo com a designação desta Norma.

Quando o produto contiver extrato de carne ou galinha, tal circunstância deverá ser

declarada no rótulo.

(*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS

1. DEFINIÇÃO

São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto

alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento.

2. DESIGNAÇÃO

Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco".

3. CLASSIFICAÇÃO

Os pós ou misturas são classificados de acordo com o tipo de alimento a ser obtido:

a) mistura ou pó para bolo, biscoitos ou bolacha - produto constituído por farinhas, amidos, féculas, leite, ovos, açúcar, fermento e outras substâncias permitidas;

b) mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto constituído de amidos féculos, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós de preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

c) mistura ou pó para pizza, pastel em massas corelatas - produto constituído de farinhas, fermentos, sal e outras substâncias;

d) mistura ou pó para sorvete - produto constituído por mistura de açúcar, amidos ou dextrinas, espessantes, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas.

e) pós para sobremesa de gelatina - produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados.

f) pós para geléias artificiais - produto constituído por mistura de açúcar, espessantes, aromatizantes e corantes aprovados.

g) mistura ou pó para preparo de bebidas:

1. utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes - constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas.

2. utilizados para complementar a alimentação - constituído por farinhas de cereais, malte, ovo, leite em pó, cacau, produtos de frutas desidratadas e outras substâncias;

3. utilizados para preparar águas artificialmente mineralizadas - constituído por sais minerais atóxicos, podendo conter bicarbonato de sódio ou potássio e acidulantes aprovados.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes

sãos e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo em águas artificialmente

mineralizadas devem ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior do que a do tipo natural que se deseja imitar.

Os sais minerais utilizados devem ter pureza de acordo com a Farmacopéia Brasileira ou com o Food Chemical Codex.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó fino ou granulado.

Cor: de acordo com os componentes.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Deverá constar do rótulo a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. Nas misturas em pó utilizadas para o preparo de águas artificialmente

mineralizadas deve constar a declaração expressa dos seus componentes da mistura. Nas misturas utilizadas para complementar a alimentação deve também, constar do rótulo e declaração dos ingredientes básicos do produto.

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

1. DEFINIÇÃO

Considera-se alimento enriquecido, todo alimento ao qual for adicionada substância

nutriente, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos adicionados de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos, são designados: enriquecido de vitaminas ou vitaminado; enriquecido de sais minerais ou, simplesmente, enriquecido de minerais, enriquecidos de aminoácidos (especificado), respectivamente.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A suplementação do alimento com vitamina e/ou sais minerais, obedecerá o critério

de correlação entre o consumo médio diário recomendado de um certo alimento e a

necessidade diária recomendada desses nutrientes.

Para as vitaminas e sais minerais adota-se para adultos, em estado físico normal, as tabelas anexas. Quando o alimento, pelo seu uso variado, não poder dispor, na sua rotulagem, de indicação clara de quantidade diária a ser utilizada, esta será calculada aproximadamente com base no consumo médio diário utilizado.

Quando os alimentos enriquecidos com vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos não se destinarem a adultos em estado físico normal, as necessidades

diárias desses nutrientes serão levadas em consideração com base em estudos e recomendações oficialmente aceitas. Para as vitaminas adota-se a tabela do "National Research Council", Washington, U.S.A.

Para as vitaminas não constantes da Tabela anexa, a autoridade competente estabelecerá quantidades em cada caso, na ocasião oportuna.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam

ser denominados, devem fornecer na porção média diária ingerida, 60% no mínimo,

da quota diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. É permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina D, para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento; esse

excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada e ser declarado em relatório de fórmula que acompanha o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento de alimentos com aminoácidos específicos deve ser feito para corrigir a relação quantitativa entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender a necessidades orgânicas específicas. Em casos especiais de comprovada

necessidade, para atingir objetivos de Saúde Pública através de programas destinados à nutrição de grupos populacionais, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados.

A margarina deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo, 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (U.I.) de vitamina A, por quilo;

e poderá conter de 500 a 2.000 U.I. de vitamina D, por quilo.

Quando a aparência normal do produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de cor, é permitida a adição de provitamina A na quantidade mínima equivalente a 200 U.I. de vitamina A por 100g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,25 mg por 100 g.

NATUREZA DOS NUTRIENTES

No enriquecimento de alimentos, nenhuma substância nociva ou inadequada deverá

ser introduzida ou formada como consequência da adição das vitaminas quimicamente puras ou de concentrados vitamínicos, dos sais minerais quimicamente puros, de aminoácidos, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilizar as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

Vitamina A - retinol ou outra substância de ação vitamínica A; betacaroteno ou outra

provitamina A ou mistura delas.

Vitamina B1 - tiamina ou outro derivado de tiamina.

Vitamina B-2 - riboflavina ou outro derivado da riboflavina.

Vitamina B-6 - piridoxina.

Vitamina B-12 - cobalamina.

Nicotinamida ou ácido nicotínico - niacina ou niacinamida - fator PP.

Ácido Fólico - e derivados.

Pantotenol e Pantotenatos de Sódio ou de Cálcio.

Vitamina C - ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica C.

Vitamina D - ergocalciferol (Vitamina D2) e colecalciferol (Vitamina D3) ou outra substância de ação vitamínica D.

Vitamina E - tocoferol ou outra substância de ação vitamínica E.

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos

seguintes elementos:

Cálcio, sob a forma de sal.

Magnésio, sob a forma de sal ou de óxido.

Ferro, sob a forma de metal livre ou de sal.

Iodo, sob a forma de sal iodeto ou iodato.

Cobre, sob a forma de sal.

Fósforo, sob a forma de sal fosfato, hipossulfito ou pirofosfato.

Será permitida a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser obedecidos os padrões microbiológicos dos alimentos correspondentes.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas e obediência aos demais preceitos da lei vigente.

9. ROTULAGEM

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, deverão trazer no rótulo

a expressão "Enriquecido de vitaminas" ou "vitaminado" e, "Enriquecido de sais minerais" ou "Enriquecido de minerais".

Os alimentos enriquecidos de aminoácidos específicos, deverão trazer no rótulo a expressão "Enriquecido de ...(nome dos aminoácidos adicionados).

Os alimentos deverão trazer no rótulo o teor total de vitaminas e/ou sais minerais que contêm, expressando-o da seguinte maneira:

a) para Vitamina A, provitamina A e Vitamina D - em unidades internacionais (U.I) por 100g ou 100ml do alimento;

b) para as demais vitaminas - em miligramas por 100 g ou 100 ml de alimento;

c) para os elementos nutrientes dos sais minerais - em miligramas do elemento por

100g ou 100ml do alimento;

d) para aminoácidos - em miligramas por 100 g ou 100 ml do alimento.

Não é permitido apregoar, para um alimento que não tenha sido adicionado de vitamina, a expressão "excelente fonte de vitamina" ou "ótima fonte de vitamina" ou,

expressões equivalentes ou semelhantes, a menos que o alimento forneça, na ração média diária, quando preparado ou utilizado como indicado no rótulo, no mínimo, os seguintes teores das vitaminas citadas, isoladamente ou em conjunto:

VITAMINA A- 1.200 U.I

VITAMINA B1- 0,45 mg

VITAMINA B2- 0,75 mg

VITAMINA C- 15,0 mg

NIACINA OU NIACINAMIDA- 4,5 mg

COMPLEXO B- uma quantidade que fornecerá, no mínimo, as seguintes quantidades de 3 das vitaminas:

a) VITAMINA B1- 0,3 mg

b) VITAMINA B2- 0,3 mg

c) VITAMINA B6- 0,25 mg

d) NIACINA OU NIACINAMIDA- 1,5 mg

e) ÁCIDO PANTOTÊNICO- 0,5 mg

DOSES DIÁRIAS DE NUTRIENTES RECOMENDADAS (ADULTOS)

VITAMINAS DOSES

VITAMINA A 5.000 U.I.
VITAMINA D 400 U.I
VITAMINA B1 1,0 - 1,6 mg
VITAMINA B2 1,5 - 1,8 mg
VITAMINA B6 2,0 mg
VITAMINA B12 2,0 - 3,0 mg
VITAMINA C 70,0 - 75,0 mg
Nicotinamida ou ácido Nicotínico 17,0 - 21,0 mg
Ácido Fólico 1,0 - 2,0 mg
Vitamina E 5,0 mg
Ácido D-Pantotênico 3,0 - 5,0 mg
ELEMENTOS MINERAIS
Cálcio 0,8 g
Cobre 0,6 mg
Ferro 10,0 - 15 mg
Fósforo 1,0 - 1,5 mg
Iodo 0,1 - 0,2 mg
Magnésio 0,35 g

COLORÍFICO

1. DEFINIÇÃO

Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com

urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "colorífico".

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto: pó fino.

Cor: alaranjada.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

Acidez em ml de solução N por 100g, máximo 5% v/p

Substâncias voláteis a 105°C, máximo 12% p/p

Cloreto de sódio, máximo 10% p/p

Amido, máximo 78% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

O colorífico deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de

alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

No rótulo deverá constar a denominação "Colorífico". Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado.