

## ANEXO I

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PALETA COZIDA

#### 1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Paleta Cozida.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Paleta Cozida destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

#### 2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Paleta Cozida, seguida da especificação que couber, o produto cárneo industrializado obtido do corte correspondente do membro dianteiro dos animais de açougue (mamíferos), desossado ou não, acrescido de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto cozido, defumado ou não.

Nota: A expressão "Tender" empregada na identificação da Paleta Cozida, refere-se ao produto defumado.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Paleta Cozida, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplo:

Paleta Cozida de suíno

Paleta Cozida de bovino

Paleta Tender

Paleta Cozida Tender

Outras

#### 3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.

- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03, 1995.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº. 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº. 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº. 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto no. 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº. 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº. 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Portaria nº. 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Carnícos. Portaria nº. 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº. 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. No. L61/1,18/03/95.

- FAO/OMS. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnícos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. . BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº. 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição

##### 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de paleta de diferentes espécies de animais de açougue

Sal

Nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

#### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Malto dextrina

Condimentos, aromas e especiarias.

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se a adição máxima de 2% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.

#### 4.2. Requisitos

##### 4.2.1. Características Sensoriais

###### 4.2.1.1. Textura: Característica

###### 4.2.1.2. Cor: Característica

###### 4.2.1.3. Sabor: Característico

###### 4.2.1.4. Odor: Característico

##### 4.2.2. Características Físico-Químicas

Classificação	Relação umidade /proteína (máx.)	Proteína % (mín.)	Carboidratos % (máx.)
Paleta cozida tender	4,2	18,0	1,0
Paleta cozida	5,2	14,0	2,0

Nota: o teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

4.2.3. Acondicionamento: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

## 7. Higiene

### 7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" {Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985)} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993)}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)} - Ref. Codex Alimentarius, vol 10, 1994.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Paleta Cozida deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.1.3. As matérias-primas (carnes cruas e gorduras) e o produto elaborado (Paleta Cozida) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. A Paleta Cozida deverá ser tratada termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1 à 7.6.7 do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco Ácidos e Alimentos pouco Ácidos Acidificados Envasados".

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e Medidas: Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente.

## 10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99- Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Método Físico-Químicos - Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem: Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente

