

## ANEXO III

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EMPANADOS

#### 1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão apresentar os produtos Empanados para consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Empanado, destinado ao comércio Nacional e/ou Internacional.

#### 2. Descrição

2.1. Definição Entende-se por Empanado, o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, acrescido de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura apropriada que o caracterize.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto cru, ou semi-cozido, ou cozido, ou semi-frito, ou frito, ou outros.

Nota: O produto na sua composição poderá conter recheios.

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

Exemplos:

Cortes Empanados de Ave

Steak Empanado de Frango ou de Suíno ou de Bovino

Cortes Empanados de Suíno

Cortes Empanados de Bovino

Outros

### 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.

- 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. 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 e do Abastecimento. Portaria nº 46, de 10/02/98 que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1998.

- 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.
  
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 94, de 1º de novembro de 2000 (DOU 03/11/2000) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
  
- 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.
  
- USA. United States of America. Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carne de diferentes espécies de animais de açougue com cobertura apropriada.

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem vegetal e/ou animal

Aditivos intencionais

Condimentos, aromas e especiarias

Farinhas, féculas e amidos

Vegetais

Queijos

Molhos

Produtos cárneos industrializados

Nota: Permite-se a adição máxima de 4% 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

Carboidratos Totais (máx.) 30%

Proteína (mín.) 10%

4.2.3. Acondicionamento: O produto deverá ser embalado em 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 Carnícos 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 Empanados 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.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

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 Carneos e seus Ingredientes - Método Físico-Químicos - Secretaria de Defesa Agropecuária - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

AOAC Official Methods of Analysis - 42.1.03,1995.

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