

ANEXO IV  
REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHA

1. Alcance

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

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

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.

Nota: As salsichas poderão ter como processo alternativo o tingimento, depelagem, defumação e a utilização de recheios e molhos.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto cozido.

De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:

Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.

Salsicha Tipo Viena - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras.

Salsicha Tipo Frankfurt - Carnes bovina e/ ou suína e carnes mecanicamente separadas até o limite de 40%, miúdos comestíveis de bovino e/ ou suíno (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) tendões, pele e gorduras.

Salsicha Frankfurt - Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gorduras.

Salsicha Viena -Porções musculares de carnes bovina e/ ou suína e gordura.

Salsicha de Carne de Ave - Carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, no máximo de 40%, miúdos comestíveis de ave e gorduras.

2.3. Designação (Denominação de Venda): Será denominada de Salsicha, e opcionalmente poderá ter as seguintes denominações, isoladas ou combinadas de acordo com a sua apresentação para venda:

Salsicha

Salsicha Viena

Salsicha Frankfurt

Salsicha Tipo Viena

Salsicha Tipo Frankfurt

Salsicha de Carne de Ave

Salsicha de Peru

Outras

3. Referências

- Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990, Brasil.
- Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.
- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.
- ICMSF- Microorganisms in foods. 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto. Press, 1974.
- Decreto nº 63.526 de 04 de Novembro de 1968, Ministério da Agricultura, Brasil.
- 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.
- Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996, Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.
- Padrões Microbiológicos. Portaria nº 451 de 19/09/97 - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.
- Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. Portaria nº 110 de 26 de Agosto de 1996, Ministério da Agricultura, Brasil.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA  
Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
- Resolução 91/94- Mercosul, Portaria 74 de 25/05/95, Ministério da Ind., Com. e Turismo, Brasil.
- Resolução GMC 36/93- Mercosul, 1993.
- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos- Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985  
Portaria nº 1004 de 11.12.98 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil
- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes
- Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

#### 4. Composição e Requisitos

##### 4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

4.1.2.1 - O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt.

4.1.2.2. - Outros Ingredientes Opcionais

Gordura animal ou vegetal

Água

Proteína vegetal e/ ou animal

Agentes de liga

Aditivos intencionais

Açúcares

Aromas, especiarias e condimentos

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (max.), como proteína agregada. Não será permitida a adição de proteínas não cárnicas nas salsichas Viena e Frankfurt, exceto as proteínas lácteas.

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

Amido (máx.)<sup>1</sup> - 2,0%

Carboidratos Totais (máx.)<sup>1</sup> - 7,0%

Umidade (máx.) - 65%

Gordura (máx.) - 30%

Proteína (mín.) - 12%

PRODUTO	TEOR DE CÁLCIO EM BASE SECA
Salsicha	0,9 %
Salsicha Viena	0,1 %
Salsicha Frankfurt	0,1 %
Salsicha Tipo Viena	0,6 %
Salsicha Tipo Frankfurt	0,6 %
Salsicha de Ave	0,6 %

<sup>1</sup>- A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 7,0%.

4.2.3. Acondicionamento: As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração

Deverá obedecer a legislação vigente.

6. Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. Sugere-se que as práticas de higiene para a elaboração do produto, estejam de acordo com o estabelecimento no:

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985))

- "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993))

- "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 Salsichas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

7.1.3. As carnes cruas, miúdos e gorduras e as Salsichas já elaborados, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as carnes, gorduras e miúdos e as Salsichas não deverão ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. As Salsichas deverão ser tratadas 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: Deverá atender a regulamentação específica.

7.3. Critérios Microscópicos: Deverá atender a regulamentação específica

7.4. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

## 8. Pesos e Medidas

Aplica-se o Regulamento vigente.

## 9. Rotulagem

9.1. Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97) Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

## 10. Métodos de Análises Físico-Químicos

Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura -SDA -Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem os procedimentos recomendados na Norma vigente.