

## **ANEXO II REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE APRESUNTADO**

### **1. Alcance**

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

**1.2. Âmbito de Aplicação:** O presente regulamento refere-se ao produto Apresuntado destinado ao comércio nacional ou internacional.

### **2. Descrição**

**2.1. Definição:** Entende-se por Apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado.

**2.2. Classificação:** Trata-se de um produto cozido.

**2.3. Designação (Denominação de Venda):** Será denominado de Apresuntado.

### **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 Higiênico-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 Carnéos. 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 Carnicos. 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 pernil e/ou paleta de suíno Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura.

4.1.2. Ingredientes Opcionais: Proteínas de origem animal e/ou vegetal, Açúcares, Malto dextrina, Condimentos, aromas e especiarias.

Aditivos intencionais

**Nota:** Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma 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

Amido (máx.)<sup>(1)</sup> 2,0%

Carboidratos Totais (máx.)<sup>(1)</sup> 5,0%

Umidade (máx.) 75%

Gordura (máx.) 12%

Proteína (mín.) 13%

<sup>(1)</sup> A somatória de amido máximo e açúcares totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 5%.

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 deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no 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 Cárneos 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.

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.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Apresuntado 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. Os apresuntados tratados por processamento térmico deverão estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. a 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

### **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 (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos- Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

## **10. Métodos de Análises**

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

## **11. Amostragem**

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.