

# ANEXO I

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALMÔNDEGA

### 1. Alcance

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

**1.2. Âmbito de Aplicação:** O presente regulamento refere-se à Almôndega destinada ao comércio nacional e/ou internacional.

### 2. Descrição

**2.1. Definição:** Entende-se por Almôndega o produto cárneo industrializado, obtido a partir da carne moída de uma ou mais espécies de animais de açougue, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado .

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

**2.3. Designação (Denominação de Venda):** O produto será designado de Almôndega, seguido do nome da espécie animal, acrescido ou não do termo "Carne".

### Exemplos:

Almôndega Bovina ou Almôndega de Carne Bovina.

Almôndega de Frango ou Almôndega de Carne de Frango

Almôndega de Peru ou Almôndega de Carne de Peru

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.

- 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: Carnes de diferentes espécies de animais de açougue.

**4.1.2. Ingredientes Opcionais:** Gordura animal e/ou vegetal, Água, Sal, Extensor de massa, Proteínas de origem animal e/ou vegetal, Carboidratos, Aditivos intencionais, Condimentos, aromas e especiarias

**Nota:** Permite-se, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida. Será permitida a utilização de 4.0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada.

##### **4.2. Requisitos**

4.2.1. Características Sensoriais

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

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

Gordura (máx) 18 %

Proteína (mín) 12%

Açúcares totais (carboidratos) (máx) 10%

Teor de cálcio (máx base seca) 0,1% em almôndega crua

0,45% em almôndega cozida

##### **4.2.3. Acondicionamento**

O produto deverá ser embalado com materiais adequados às 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.

- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-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 Almôndega 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 Almôndegas tratadas 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**

Portaria nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárnicos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## **11. Amostragem**

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.