

ANEXO VIII  
REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO SALAME TIPO CALABRES

1. Alcance

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Salame Tipo Calabres.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Salame Tipo Calabres, destinado ao comércio nacional ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Salame Tipo Calabres, o produto cárneo industrializado, elaborado de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho, moídos em granulometria média entre 10 e 15 mm, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, curado, fermentado, maturado e dessecado por tempo indicado pelo processo de fabricação.

Nota 1: A presença de "mofos" característicos, é consequência natural do seu processo tecnológico de fabricação.

Nota 2: O produto é caracterizado pelo sabor picante e calibre 80 mm.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto curado, fermentado e dessecado.

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

Exemplo:

- Salame Tipo Calabres Fatiado
- Salame Tipo Calabres Em Cubos
- 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. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion 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. Micoorganisms 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 Suíno (mín. 60%)

Toucinho

Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

Pimenta calabresa

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Leite em pó

Açúcares

Maltodextrinas

Proteínas lácteas

Aditivos intencionais

Vinho

Condimentos, aromas e especiarias

Substâncias glaceantes (revestimento externo)

##### 4.1.3. Coadjuvantes de tecnologia

Cultivos iniciadores (starters)

##### 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

Atividade de água-Aw	(máx.)	0,90
Umidade	(máx)	35 %
Gordura	(máx.)	35 %
Proteína	(mín.)	25 %
<del>Carboidratos totais</del>	<del>(máx.)</del>	<del>1,5 %</del>
Carboidratos totais	(máx.)	4,0%

**(Alterado pela INT 055 de 07/07/2003)**

#### 4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. Tempo de maturação/dessecação: Depende do processo tecnológico empregado

4.2.4. 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 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.

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 Salame Tipo Calabres 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 (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 para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.  
- AOAC Official Methods of Analysis, 42.1.03 ,1995.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.