

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PATÊ

1. Alcance

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

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

2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Pasta ou Patê, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado.

Nota: As pastas poderão apresentar, em suas composições, fragmentos de tecido muscular e/ou vegetais na forma riturada ou em pedaços.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto cozido, pasteurizado ou esterilizado.

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

Exemplos:

Patê de Fígado de Suíno

Patê de Bacon

Patê de Presunto

Patê de Galinha

Patê de Peru

Patê de Fígado de Aves

Patê Tipo Calabrês

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 Carnícos. 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 e/ou miúdos específicos das diferentes espécies de animais de açougue
Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio

Nota: Os patês, seguidos de sua designação, deverão conter no mínimo 30% da matéria-prima que o designe, exceto o de fígado cujo limite mínimo poderá ser de 20%.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Gordura animal e/ou vegetal
Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Maltodextrinas

Leite em pó

Amido

Aditivos intencionais

Vinho e conhaque

Condimentos, aromas e especiarias

Vegetais (amêndoas, pistaches, frutas, trufas, azeitona, etc.)

Queijos

Nota: Permite-se à adição máxima de 3% 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

Amido (máx.)¹ - 10%

Carboidratos Totais (máx.)¹ - 10%

Umidade (máx.) - 70%

Gordura (máx.) - 32%

Proteína (mín.) - 8%

A Somatória de Carboidratos Totais (máx.) e Amido (máx.) não deverá ser superior a 10%.

Nota: O Patê com teor de umidade maior que 60%, deverá ser, compulsoriamente, pasteurizado.

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 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 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, miúdos comestíveis e gorduras usadas para elaboração de Patês deverão ter sido submetidos 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 matérias-primas (carnes cruas, miúdos comestíveis e gorduras), vegetais e o produto elaborado (Pasta ou Patê) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.4. Os Patês deverão ser tratados termicamente 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 pouco Ácidos 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 n. 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 – SDA – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.