

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE REQUEIJÃO OU REQUESÓN

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir o Requeijão ou Requeson destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente regulamento se refere ao Requeijão ou Requesón destinado ao comércio nacional e internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Requeijão ou Requesón (agora apenas chamado de Requeijão) é o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

A denominação Requeijão está reservado ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: Se classificam, de acordo com as matérias primas empregadas no processo de elaboração em:

2.2.1. Requeijão: É Aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

2.2.2. Requeijão Cremoso: É aquele obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou butter oil.

2.2.3. Requeijão de Manteiga: É aquele obtido pela fusão prolongada com agitação de uma mistura de manteiga e massa de coalhada de leite integral, semidesnatado ou desnatado.

2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de Venda): Se designarão "Requeijão" ou "Requeijão Cremoso" e "Requeijão de Manteiga" segundo corresponda a classificação 2.2.1., 2.2.2 e 2.2.3. respectivamente.

O "Requeijão de Manteiga". poderá opcionalmente denominar-se "Requeijão do Norte".

Quando em sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias o produto se denominará: "Requeijão com.....", "Requeijão Cremoso com.....", "Requeijão de Manteiga com....." ou "Requeijão do Norte com.....", segundo corresponda, preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou substâncias alimentícias agregadas.

Em todos os casos poderá utilizar-se a designação "Requesón" no lugar de "Requeijão"

3. REFERÊNCIA

- Norma FIL 4A:1982 - Queijos e Queijos Processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (Método de referência).

- Norma FIL 5B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijos. Conteúdo de matéria gorda.

- Norma FIL 50B: 1985. Leite e Produtos Lácteos-Métodos de Amostragem

- CAC / Vol A: 1985

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Requeijão: Leite ou leite reconstituído

Requeijão Cremoso: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

Requeijão de Manteiga: leite ou leite reconstituído, manteiga, cloreto de sódio.

4.1.2. Ingredientes opcionais

Coalho ou coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos, condimentos, especiarias, outras substâncias alimentícias.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Consistência: untável ou fatiável.

4.2.1.2. Textura: cremosa, fina, lisa ou compacta.

4.2.1.3. Formato: variável.

4.2.1.4. Cor: característico

4.2.1.5. Odor : característico.

4.2.1.6. Sabor: À creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

4.2.2. Requisitos Físicos Químicos.

Requisito	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão de Manteiga	Métodos de Análises
Matéria gorda no extrato seco g/100g	45,0 a 54,9	Mín. 55,0	Mín. 25,0 a 59,9	Norma FIL 5B: 1986
Umidade g/ 100g	Máx. 60,0	Máx. 65,0	Máx. 58,0	Norma FIL 4A: 1982

4.3. ACONDICIONAMENTO: Deverá ser envasado com materiais adequado para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES E DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. ADITIVOS Se admitirá o uso dos aditivos que se indicam a continuação nas concentrações máximas indicadas no produto final.

ADITIVOS	FUNÇÃO	CONCENTRAÇÃO MÁX.
Acido Sórbito ou seus Sais de Na. K ou Ca	Conservador	1000 mg/kg só ou combinados, expresso como ácido sórbico.
Natamicina (na superfície)	Conservador	1 mg/ dm ² Máx. 5 mg/kg não detectável a 2 mm de profundidade. Ausência na massa.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Ácidos láctico, cítrico, acético e málico ou seus sais de Na.	Reguladores de Acidez	b.p.f.

K e Ca. Bicarbonato de Sódio Gluconato-delta-lactona		
Citrato de Na, K, Ca. Lactato de NA ou CA Tartarato de Na e/ou K Fosfato ou Polifosfatos de Na, K ou Ca.	Emulsificante	40 g/kg só ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substâncias anidra sempre que os fosfatos não superem 20g/kg expressos como P ₂ O ₅ .
Citrato de Na, K, Ca. Lactato de NA ou CA Tartarato de Na e/ou K Fosfato ou Polifosfatos de Na, K ou Ca.	Estabilizante	40 g/kg só ou combinados com fosfatos ou polifosfatos calculados como substâncias anidra sempre que os fosfatos não superem 20g/kg expressos como P ₂ O ₅ .
Aromas	Saborizante/Aromatizante	b.p.f.
Carotenóides naturais: Beta Catoroteno, Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu.	Corante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idêntico ao natural	Corante	600 mg/kg
Clorofila, Clorofilina, clorofila cúprica, sais de Na ou K.	Corante	15 mg/kg em clorofila
Peróxido de benzoilo	Corante	20 mg/l de leite (*)
Riboflavina Carmim Vermelho de beterraba Dióxido de Titânio	Corante	b.p.f.

(*) Concentrações máxima da matéria prima.

6. CONTAMINANTES: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS: As práticas de higiene para elaboração dos produtos deverão estar de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL. A 1985).

7.2. CONSIDERAÇÕES PARTICULARES.

7.2.1. Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a aquecimento mínimo de 80°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação tempo/temperatura equivalente.

7.2.2. As especiarias, condimentos e/ou substâncias alimentícias que se agreguem ao produto deverá ser tratado convenientemente de forma tal que assegure a aptidão para o consumo humano do produto final.

7.2.3. Condições de conservação e comercialização: o requeijão deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 ° C.

7.3. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS.

O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza.

7.4. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

O produto deverá cumprir os seguintes requisitos microbiológicos.

MICROORGANISMO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	CATEGORIA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ANÁLISE
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Stafilococcus coag. Pos./g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5	FIL 145: 1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods,. 3ª Edicion. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.(1992)

8. PESOS E MEDIDAS.

Se aplicará o Regulamento específico.

9. ROTULAGEM

9.1. Aplica-se o Regulamento específico.

9.2. Denominar-se "Requeijão", Requeijão Cremoso, e "Requeijão de Manteiga" segundo corresponda a classificação 2.2.1, 2.2.2 e 2.2.3, respectivamente.

9.3. O "Requeijão de Manteiga" poderá opcionalmente denominar-se "Requeijão do Norte".

9.4. Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias ou outras substâncias alimentícias o produto se denominará "Requeijão com", "Requeijão Cremoso com", "Requeijão de Manteiga com.....", ou "Requeijão do Norte com.....", segundo corresponda, preenchendo o espaço em branco com o nome das especiarias e/ou condimentos e/ou substâncias alimentícias adicionadas.

9.5.Em todos os casos poderá denominar-se "Requeson" em lugar de "Requeijão".

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises especificados são os indicados em 4.2.2.

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma FIL 50 B: 1985