

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normalizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.006298/99-36, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

#### 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 n° 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 n° 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 n° 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 n° 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.

-BRASIL. Ministério da Agricultura. [Decreto n° 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 n° 30.691](#), de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO n° 88](#), de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. [Lei n° 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 n° 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 Cárneos. Portaria n° 1002/1004, de 11/12/98.

Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES European Parliament and Council Directive n° 95/2/EC, of 20 february 1995. Official Journal of the European Communities. N° 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. 2°. 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 n° 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 conferam 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" {(Réf. 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 e 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 e Métodos Analíticos para controle de Produtos Carneos e seus ingredientes e Métodos Físico-Químicos e S D A e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

## 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 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 ABNT ¿ Plano de amostragem e procedimentos 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, 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 Cárneos 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 las 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 micobiological 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 permitido 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%

Unidade (Máx.) - 75%

Gordura (Máx) - 12%

Proteína (Mín.) - 13%

(1) A somatória de açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 5% (cinco por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 2% (dois por cento).*(Redação dada pela Instrução Normativa 37/2011/SDA/MAPA)*

---

*Redações Anteriores*

#### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

#### 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

#### 6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos 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 elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Carneos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13 ç 1976 (rev. 1.1985)} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 ç 1976 (rev. 1,1993)}, do "Código Internacional Recomendado de Práticas ç Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref. CAC/RCP1 ç 1969 (rev. 2 ç 1985)} ç Ref. Codex Alimentarius, vol. 10. 1994

Portaria nº 368, de 04/09/97 ç Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos ç 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 ç "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" ç Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.



7.1.3. Os apresentados 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.

## ANEXO III

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE FIAMBRE

#### 1. Alcance

##### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Fiambre.

##### 1.1. Âmbito de aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Fiambre destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

#### 2. Descrição

##### 2.1. Definição

Entende-se por Fiambre o produto cárneo industrializado, obtido de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, miúdos comestíveis, adicionados de ingredientes e submetido a processo térmico adequado.

Nota: Faculta-se o uso de vegetais ou outro ingrediente na composição do produto.

## 2.2. Classificação

Trata-se de um produto cozido.

## 2.3. Designação (Denominação de Venda)

Será denominado de Fiambre

Nota: O produto poderá receber outras denominações, de acordo com a sua tecnologia e forma de apresentação.

Exemplos:

Lanches

Pão de carne

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 Higiénico-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 Industria, 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 e Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 e Carne e Produtos Cárneos. 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 Cárnicos.

2ª Ed. v. 10, Roma, 1994.

- ICMS . 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 diferentes espécies de animais de açougue e sal.

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Recheios (pistache, queijo, salame, etc.)

Açúcares

Malto dextrina

Condimentos, aromas e especiarias.

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se, o limite máximo, de 30,0% de adição de carne mecanicamente separada; 10,0% de miúdos comestíveis; 2.5% de proteínas não cárneas 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:

A somatória de açúcares totais (carboidratos totais incluindo os de origem do amido ou da fécula) não deverá ultrapassar o teor de 10% (dez por cento), sendo que o teor máximo de amido se limita a 5% (cinco por cento).*(Acréscitado pela [Instrução Normativa 37/2011/SDA/MAPA](#))*

Carboidratos Totais (Máx.) - 10% (somando-se o amido)

Umidade (Máx.) - 70%

Proteína (Mín.) - 12%

Amido (Máx.) - 5%

Teor de Cálcio (base seca) (Máx.) - 0,45%

### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser acondicionado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram 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 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 e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 e 1969 (rev. 2 e 1985) e Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 e Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Fiambre deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA e "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal"- [Decreto nº 30.691](#), de 29/03/1952.

7.1.3. Os Fiambres 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 e Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

## 10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 e Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes e Sal e Salmoura e SDA e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

## ANEXO IV

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE HAMBURGUER

### 1. Alcance

#### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Hamburger.

## 1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Hamburger, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

## 2. Descrição

### 2.1. Definição

Entende-se por Hambúrguer (Hambúrguer) o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.

### 2.2 Classificação

Trata-se de um produto cru, semi-frito, cozido, frito, congelado ou resfriado.

### 2.3 Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Hambúrguer ou Hamburguer, seguido do nome da espécie animal, acrescido ou não de recheio, seguido das expressões que couberem.

Exemplos:

Hambúrguer de Carne Bovina ou Hamburguer de Bovino.

Hambúrguer de Carne Suína ou Hamburguer Suíno.

Hambúrguer de Carne de Peru ou Hamburguer de Peru.

Hambúrguer de Carne de Frango ou Hamburguer de Frango.

Hambúrguer de Carne Bovina com Queijo ou Hamburguer de Bovino com Queijo.

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 sue 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 29/06/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. [Portaria INMETRO nº 88](#) de, 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 o 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 Cárneos. 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 Cárnicos. 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 applictions. 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 diferentes espécies de animais de açougue.

#### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Gordura animal

Gordura Vegetal

Água

Sal

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Leite em pó

Açúcares

Malto dextrina

Aditivos intencionais

Condimentos, aromas e especiarias

Vegetais

Queijos

Outros recheios

Nota: Permite-se, no limite máximo de 30% a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido. Será permitida a adição de 4,0% (máx.) de proteína não cárnica 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.)  $\leq$  23%

Proteína (mín.)  $\geq$  15%



Carboidratos totais  $\leq$  3%

Teor de cálcio (máx. base seca)  $\leq$  0.1% em hambúrguer cru

0,45% em hambúrguer cozido

#### 4.2.3. Acondicionamento

O hambúrguer deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

### 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente.

### 6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos 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  $\leq$  1976 (rev. 1, 1985) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAP/RCP 11  $\leq$  1976 (rev. 1, 1993) do "Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (Ref. CAC/RCP 1  $\leq$  1969 (rev. 2  $\leq$  1985))  $\leq$  Ref Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97  $\leq$  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 Hambúrguer deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA  $\leq$  "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 Embalados ; Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

## 10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999, 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 S D A ; Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

## ANEXO V

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE KIBE

#### 1. Alcance

##### 1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá obedecer o produto cárneo denominado Kibe.

##### 1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Kibe, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

#### 2. Descrição

##### 2.1 Definição

Entende-se por Quibe (kibe) o produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina ou ovina , moída, adicionado com trigo integral, acrescido de ingredientes. Quando a carne utilizada não for bovina ou ovina, será denominado de Quibe (Kibe), seguido do nome da espécie animal de procedência.

##### 2.2. Classificação

Trata-se de um produto cru, frito ou assado.

##### 2.3 Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Quibe (Kibe), acrescido ou não de recheio, seguido das expressões que couberem

Nota: Quando a carne utilizada não for bovina ou ovina deverá ser mencionada a espécie animal.

Exemplos:

Quibe de Frango

Quibe de Carne Suína

Quibe ou Quibe de Carne Bovina

Quibe com Amêndoas

Outros

### 3. Referências

- ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT ç plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos ç 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 de Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do abastecimento, 1997.
- BRASIL ç Ministério da Agricultura e do abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes- Sal e Salmoura ç S D A. 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 ç 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 o 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 ç Carne e Produtos Cárneos. 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 Cárnicos. 2º 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, trigo integral e água

##### 4.1.2. Ingredientes Opcionais

Sal

Gordura vegetal e/ou animal

Proteínas de origem animal e/ou animal

Recheios

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

Nota: 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

Proteína (mín.) - 11%

Teor de cálcio (máx. base seca) - 0,1%

#### 4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem 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 ç 1976 (rev. 1,1985) do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11 ç 1976 (rev. 1,1993) do "Código Internacional Recomendado de Práticas ç Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref. CAC/RCP 1 ç 1969 (rev. 2 ç 1985) ç Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 ç Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos ç Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Quibes 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 Quibes 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 e Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

## 10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 e Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes e Sal e Salmoura e S D A e Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## ANEXO VI

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO COZIDO

#### 1. Alcance

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

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

#### 2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Presunto Cozido, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

2.2. Classificação Trata-se de um produto cozido. O produto com o teor de proteína cárnea mínima de 16,5 % será designado de Presunto Cozido Superior.

2.3. Designação (Denominação de Venda): Será denominado de Presunto Cozido, e opcionalmente poderá ter as seguintes denominações, isoladas ou combinadas de acordo a sua apresentação para venda.

#### Exemplos:

Presunto cozido superior, Presunto cozido, Presunto cozido defumado, Presunto cozido com capa de gordura, Presunto cozido sem capa de gordura, Presunto cozido tenro defumado e 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 Cárneos. 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 pernil 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

4.1.2.1. Permite-se a adição de proteínas não carnes na forma agregada de 2,0% (máx.) para Presunto Cozido.

4.1.2.2. Quando se tratar do produto Presunto Cozido Superior é proibida a utilização de qualquer proteína que não aquela proveniente da massa muscular do pernil, exceto o caseinato de sódio no limite máximo de 1,0%.

## 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

Classificação	Relação Umidade/Proteína (Máx.)	Proteína % (Mín.)	Carboidratos % (Máx.)
P.C. Superior	4.5	16.5	1,0
Presunto Cozido	5.35	14,0	2,0

Nota: O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

### 4.2.2. Acondicionamento

O produto deverá ser acondicionado com materiais adequados às condições de armazenamento e que lhe confirmem 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 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 Presunto Cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos 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 e gorduras) e o produto elaborado (Presunto), 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.

## 7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias estranhas 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 de julho de 1999, 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.

## ANEXO VII

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO

### 1. Alcance

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

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

## 2. Descrição

2.1. Definição: Entende-se por Presunto, o produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de Presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência.

2.2. Classificação: Trata-se de um produto curado, cozido ou semi-cozido, defumado ou não.

Nota: o presunto denominado „tenro“ deverá, obrigatoriamente, ser submetido ao processo de defumação.

2.3. Designação (Denominação de Venda): Será denominado de Presunto, o produto obtido dos cortes do membro posterior do suíno, e Presunto, seguido das denominações que couberem, o produto elaborado a partir dos cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, desde que devidamente identificadas:

Exemplos:

Presunto tenro semi-osso

Presunto de aves

Presunto defumado

Presunto de peru

Presunto defumado 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 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. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnícos. 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 de suíno, ou cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio 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: Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 1,0% (máx.) em presunto tenro e de 2,0% (máx.) para outros presuntos.

## 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

Classificação	Relação Umidade/Proteína (Máx.)	Proteína % (Mín.)	Carboidratos % (Máx.)
Presunto tenro	4.2	18,0	1,0
Outros presuntos	5.2	14,0	2,0

Nota: O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

4.2.3. Acondicionamento: O produto deverá ser acondicionado 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 Higiênicos-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 Presunto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos 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 e gorduras) e o produto elaborado (Presunto), 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.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos.

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

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 Embalados- Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

O produto designado como "semi-cozido", deverá constar em seu rótulo informações sobre a forma de consumo.

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.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

D.O.U., 03/08/2000