

II - Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - O pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art. 149 - Na contagem dos prazos para apresentação da defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir de 1º (primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.

### TERCEIRA PARTE

#### TÍTULO ÚNICO

Art. 150 - Fazem parte integrante deste decreto as Normas Técnicas Especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§ 1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal vigente.

§ 2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art. 151 - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, e, em especial, o Decreto nº 8.713, de 11 de março de 1.970, e os itens 1.2.4 e 1.2.5 do Decreto nº 25.218, de 21 de dezembro de 1.987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de Março de 1.988, 4359 da fundação de São Paulo.  
JÂNIO DA SILVA QUADROS, PREFEITO  
CLÁUDIO LEMBO, Secretário dos Negócios Jurídicos  
CARLOS ALBERTO MANHÃES BARRETO, Secretário das Finanças  
CELSO TOSHITO MATSUDA, Secretário Municipal de Abastecimento  
LUIZ FARO, Secretário Municipal de Defesa Social  
ALEX FREUA NETTO, Secretário dos Negócios Extraordinários  
Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 14 de Março de 1.988.  
FRANCISCO BATISTA, Secretário do Governo Municipal

ANEXO A QUE SE REFERE O ARTIGO 150 DO DECRETO Nº 25.544,  
DE 14 DE Março DE 1.988

NFA 1

NORMAS GERAIS DE HIGIENE PARA ASSEGURAR CONDIÇÕES DE PUREZA NECESSÁRIAS AOS ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

#### 1. OBJETO

A presente Norma estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

#### 2. DEFINIÇÕES

As normas gerais de que trata esta NTA abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento in natura conforme definições do capítulo I, artigo 2º, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

#### 3. REQUISITOS PARA MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTO IN NATURA

3.1 Higiene Ambiental nas Áreas de Cultivo e Produção de Matéria-Prima e de Alimento "in natura".

Para assegurar higiene ambiental, nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimento in natura, deverão ser:

3.1.1 Dar destino adequado aos dejetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento in natura, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar riscos à saúde pública.

3.1.2 Utilizar, na irrigação ou rega, água que não ofereça risco à saúde através do alimento.

3.1.3 Combater as doenças e pragas, de animais e de vegetais empregando produtos químicos, biológicos ou físicos, aprovados pelo órgão oficial competente; a ação deverá ser levada a efeito sob direta supervisão de pessoal consciente dos perigos e riscos nela envolvidos, inclusive com os perigos relacionados a resíduos tóxicos.

3.2 Condições Sanitárias para Obtenção, Produção e Armazenagem de Matéria-Prima e Alimento "in natura".

Para atender condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenagem de matéria-prima alimentar e alimento in natura, serão observadas as seguintes diretrizes:

3.2.1 O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento in natura não deverão oferecer risco à saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser de material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza, devendo, ainda, ser mantidos limpos para não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

3.2.2 Os produtos impróprios deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para outras colheitas.

3.2.3 Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção requeridos.

#### 3.3 Transportes

3.3.1 Os meios de transporte da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local da colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

3.3.2 As práticas de manipulação adotadas deverão impedir a contaminação da matéria-prima e do alimento in natura. Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos mais facilmente perecíveis para evitar sua alteração. Neste caso deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego da refrigeração e do gelo.

3.3.3 Equipamento especial, tal como o de refrigeração, deverá ser utilizado se a natureza do produto ou as distâncias a serem percorridas o indicarem. Neste caso, deverão ser observados os preceitos pertinentes ao emprego de refrigeração e do gelo. O gelo utilizado em contato com o produto alimentar, deverá ser fabricado com água potável.

#### 4. REQUISITOS PARA A CONSTRUÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS COM PRÁTICAS OPERACIONAIS

##### 4.1 Projeto de Construção e Planta

4.1.1 Localização, área e orientação sanitária. A construção de edifícios, destinados a operar com alimento, será precedida de aprovação de projeto de construção e das instalações, pela autoridade competente, observadas as seguintes diretrizes, além das previstas nas leis vigentes:

a) As edificações e áreas circundantes deverão ser projetadas de modo que possam ser mantidas livres de odores estranhos, pó, fumaça e de outros poluentes; deverão ser de dimensões suficientes para atender o objetivo visado, sem excesso de equipamento ou de pessoal; de sólida construção e serem mantidas em boas condições de conservação; deverão ser construídas de tal modo que evitem a penetração e permanência de insetos, pássaros ou outros animais daninhos e deverão permitir fácil e adequada limpeza;

b) Deverá ser previsto o tratamento dos afluentes e dos poluentes atmosféricos e do solo, inclusive quando o projeto for para fim de ampliação.

##### 4.1.2. Condições de Controle Sanitário

a) Os locais de recebimento ou de armazenagem de matéria-prima e alimentos in natura serão separados dos destinados à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado;

b) Os recintos e compartimentos destinados à armazenagem, fabricação ou manipulação de produtos comestíveis deverão ser separados e distintos daqueles reservados a material não comestível.

O local de manipulação de alimentos não poderá ter comunicação direta com moradia;

c) Deverão dispor de abundante suprimento de água fria e adequado suprimento de água quente onde for necessária. A água deverá ser potável e de padrão não inferior ao fixado pelo Decreto nº 79.367, de 9.3.77;

d) O sistema de canalização de eliminação de rejeitos (inclusive o sistema de esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado a fim de suportar a carga máxima pré-estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos e providos de sifões e respaldadores apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição da água potável;

e) As áreas de produção deverão ser bem iluminadas; as lâmpadas, quando suspensas sobre os locais onde se encontra alimento em qualquer fase de preparação, deverão estar devidamente protegidas para evitar a contaminação dos alimentos no caso de se quebrarem;

f) As áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzam excessivo calor, vapor ou aerossóis contaminantes, a fim de evitar a condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas e que poderão cair sobre o alimento;

g) Deverão dispor de dependências com latrinas e mictórios em número suficiente, com portas providas de molas para serem mantidas fechadas e sempre limpas, bem iluminadas e ventiladas. Não deverão ter comunicação direta com o local em que se manipulem alimentos, devendo existir entre ambos os locais, antecâmaras com abertura para o exterior e, contíguos, lavatórios com advertência escrita para o usuário lavar as mãos após o uso da latrina ou do mictório;

h) É obrigatória a existência de lavatórios próximos aos locais de trabalho para que os empregados possam lavar as mãos, com sabão ou detergentes, e secá-las sempre que a natureza do trabalho o exija. Os métodos para secar as mãos deverão ser aceitos pelo órgão sanitário competente;

i) O gelo destinado a entrar em contato com o alimento deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação;

j) Deverá dispor de suprimento auxiliar de água não potável para operações que não envolvam contato direto com o alimento, equipamento ou utensílio. Neste caso a água deverá ser conduzida por encanamento separado, identificado, preferentemente através de cor preestabelecida, não devendo ter interconexão ou retroalimentação com os encanamentos de água potável.

#### 4.2 Equipamentos e Utensílios

4.2.1 O material destinado a entrar em contato com o alimento deverá apresentar superfícies apropriadas, isentas de cavidades, fendas e farpas, não tóxico, não afetado pelos produtos alimentares; capaz de resistir ao repetido processo normal

de limpeza; e não absorvente; exceto em casos especiais nos quais haja necessidade do emprego de madeira ou de outro material, de acordo com a exigência do processo de fabricação.

4.2.2 Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão construídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir a fácil e completa limpeza.

4.2.3 Os equipamentos e utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis ou contaminantes, deverão ser facilmente identificados não podendo ser usados em operações com produtos comestíveis.

#### 4.3 Requisitos de Higiene nas Operações:

4.3.1 Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, manipulação, armazenagem e distribuição de alimentos deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

a) Manter o edifício, suas dependências e instalações, equipamentos e utensílios em bom estado de conservação e em boas condições de higiene;

b) Remover, frequentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo;

c) Os detergentes e desinfetantes empregados deverão ser apropriados ao fim a que se destinam e só poderão ser usados de modo que não acarretem perigo à saúde pública;

d) Deverão ser tomadas medidas eficientes para evitar a penetração no prédio e o abrigo, nas suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais daninhos;

e) Deverá ser evitada a presença de cães, gatos e outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado;

f) Deverão ser armazenados, separadamente em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros produtos tóxicos, que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim. Tais produtos só deverão ser aplicados por ou sob a direta supervisão de pessoas que estejam suficientemente esclarecidas a respeito dos perigos que o uso dos mesmos representa, inclusive o do risco de contaminar o alimento;

g) Deverá ser tomada precaução para evitar a contaminação do produto alimentar ou dos ingredientes por qualquer substância estranha;

h) Somente poderá trabalhar na área de manipulação de alimento, pessoal considerado sadio, através do exame de saúde;

i) Os empregados dos estabelecimentos deverão ser alertados para obrigatoriedade de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, ferida, chaga, úlcera ou lesão da pele de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia;

j) A gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e encaminhar ao serviço médico, qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimento;

l) Todo pessoal que trabalha diretamente com alimento deverá manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio; o vestuário, inclusive o gorro, deverá ser apropriado ao tipo de trabalho que executa e mantido sempre limpo;

m) As mãos deverão ser lavadas tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências do trabalho em execução;

n) Deverá ser proibido comer, cuspir, mascar goma ou fumo, e fumar nos locais em que se manipulam alimentos;

o) As luvas para o manuseio de alimento, quando houver indicação, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso.

#### 4.4 Processos Operacionais e Requisitos de Produção

##### 4.4.1 Manuseio da matéria-prima:

a) A matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que a protejam contra contaminação e poluição;

b) A matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser removidas em nível aceitável pelos processos normais;

c) A água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte de pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão governamental competente.

##### 4.4.2 Inspeção e qualificação

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

##### 4.4.3 Lavagem da matéria-prima

A matéria-prima deverá ser lavada, quando necessário, para remover sujidades. A água usada não poderá ser reciclada a não ser que seja submetida a tratamento adequado para não oferecer risco à saúde pública.

##### 4.4.4 Preparação e processamento

As operações de preparo que levam à obtenção do produto e as operações de embalagem devem ser programadas de tal forma que haja um fluxo ordenado de produção, de maneira a evitar contaminação, deterioração, decomposição ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos.

##### 4.4.5 Embalagem do produto final

a) Material - Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiênicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana;

b) Acondicionamento - O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

##### 4.4.6 Preservação do produto final

Os métodos de preservação e de controle necessários deverão ser rigorosos, de modo a proteger o produto final contra a contaminação e outros riscos à saúde pública, bem como contra a deterioração.

##### 4.4.7 Armazenagem e transporte do produto final

O produto acabado deverá ser armazenado e transportado sob condições tais que evitem contaminação ou desenvolvimento de microorganismos patogênicos ou outras alterações indesejáveis e protejam de deterioração o produto alimentar ou o seu inóculo.

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha, sob suas ordens, auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do significado da contaminação e dos riscos que ela representa. As áreas críticas, o equipamento e os materiais deverão merecer atenção especial como parte do programa de higienização permanente.

#### 4.6 Controle de Laboratório

Em complementação ao controle sanitário exercido pelo órgão oficial, recomenda-se que cada empresa, em seu próprio interesse, tenha seu controle laboratorial sobre a qualidade de seus produtos. O grau e o tipo de cada controle variará com o produto e a necessidade de manipulação. Tal controle rejeitará todos os alimentos impróprios para o consumo humano. As técnicas de análise empregadas deverão obedecer às normas oficialmente reconhecidas e métodos padronizados para que os resultados possam ser uniformes e corretamente interpretados.

### 5. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

Deverão atender às especificações baixadas ou que vierem a ser baixadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, inclusive no que tange à amostragem e métodos de análise.

NTA 2

#### ROTULAGEM

##### 1. DEFINIÇÕES

Para efeito da presente Resolução, consideram-se:

1.1 Rotulagem - processo de identificar o alimento através do rótulo.

1.2 Rótulo - qualquer identificação impressa ou literária, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

1.3 Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

1.4 Continente - todo o material que envolve o alimento total ou parcialmente, para venda ao consumidor como unidade isolada.

1.5 Alimento pré-embalado - o alimento previamente acondicionado em um continente, pronto para a exposição à venda.

1.6 Ingrediente - toda matéria-prima alimentar ou substância comestível utilizada na fabricação ou preparo de um alimento e presente no produto final.

1.7 Componente - toda substância que faz parte de um ingrediente.

1.8 Nome - o termo (ou termos) utilizado para indicar genericamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.9 Designação - o termo (ou termos) empregado para indicar especificamente o alimento, como tal conceituado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.10 Natureza - o termo (ou termos) que identifica, cientificamente ou vulgarmente, a origem do alimento.

1.11 Classificação - o critério científico ou comercialmente adotado para estabelecer a classe do alimento, como tal indicado no respectivo padrão de identidade e qualidade.

1.12 Tipo - o termo (ou termos) indicativo da forma de apresentação do alimento, em função de suas características peculiares.

1.13 Marca - elemento que identifica um ou vários produtos do mesmo fabricante e que os distingue de produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.

1.14 Painel - a superfície do rótulo onde são dispostos os dizeres exigidos e outros dizeres, figuras ou desenhos informativos, e compreende:

a) Painel principal - a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observadas as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

b) Painel frontal - a parte do painel principal imediatamente colocada ou mais facilmente visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda e onde deverão figurar as informações referidas nos itens 4.1 - "a", "b" e "c". Consideram-se, ainda, parte do painel frontal as tampas metálicas que vedam as garrafas e os filmes plásticos ou laminados utilizados

c) Painel lateral - a parte do painel principal, contígua ao painel frontal, onde deverão estar dispostas as informações de natureza obrigatória.

d) Painel secundário - a parte do rótulo, não habitualmente visível ao comprador, nas condições comuns de exposição à venda, onde deverão estar expressas as informações facultativas ou obrigatórias, a critério da autoridade competente, bem como as etiquetas ou outras informações escritas que acompanhem o continente.

#### 2. DESENHOS E DETALHES DO RÓTULO

a) O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, isento de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações, ou induzam a interpretações incorretas da origem ou natureza do produto;

b) O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

c) Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar a leitura.

##### 2.1. Cores

a) É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes;

b) Os termos empregados para indicar a designação do alimento deverão apresentar a mesma cor e dimensões, diretamente relacionados com sua natureza e composição, sob fundo de cor uniforme e contrastante.

##### 2.2. Tipos de letras

a) As dimensões dos tipos de letras empregadas deverão ser tais que assegurem a clareza e a legibilidade das informações obrigatórias, não sendo permitido o emprego de tipos de letra de tamanho inferior a 1 mm (1 milímetro);

b) Deverão ser obedecidas as seguintes proporções entre a altura do tipo de letra utilizada para a designação do alimento e dos ingredientes, e a área do painel frontal;

Área do painel frontal (cm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação do alimento (mm)	Altura mínima do tipo de letra usada para a identificação dos ingredientes (mm)
Até 40	1.5	1.0
De 40 a 170	3.0	1.5
De 170 a 650	4.5	3.0
De 650 a 2.600	6.0	4.0
De 2.600 a mais	12.5	8.0

b') Proporção entre a altura e a largura dos tipos de letras não poderá exceder de 3 por 1;

b'') As declarações relativas ao emprego de aditivos deverão figurar em dimensões não inferiores a 1mm (um milímetro).

#### 3. ORIENTAÇÃO PARA O EMPREGO DOS TERMOS OBRIGATÓRIOS NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS PRÉ-EMBALADOS

3.1. As designações relativas à qualidade do alimento deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão induzir o comprador a erro ou confusão, sendo vedado o emprego de indicações que, direta ou indiretamente, se relacionem a efeitos fisiológicos ou terapêuticos, sem o prévio pronunciamento do órgão Federal de Saúde competente.

3.2. Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contêm indicações relacionadas à qualidade, tipo e natureza, expressa em idioma estrangeiro, deverão trazer a tradução correspondente, no mesmo painel, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

3.3. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, esse deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

3.4. Os ingredientes deverão constar de relação completa, em ordem decrescente da respectiva proporção, no painel frontal do rótulo, exceto quando esta declaração tiver sido isentada no respectivo padrão de identidade e qualidade.

3.4.1 Quando se tratar de alimento a ser consumido após reconstituição, mediante adição de líquido, os ingredientes deverão ser indicados na ordem decrescente da proporção no alimento reconstituído, devendo a relação ser encabeçada pela indicação: "Ingredientes após reconstituição".

3.4.2 Na relação dos ingredientes deverá ser empregada a designação, isto é, a indicação específica, exceto quando os mesmos pertencerem às categorias abaixo relacionadas:

- a) Gorduras animais;
- b) Óleos animais;
- c) Gorduras vegetais;
- d) Óleos vegetais;
- e) Condimentos;
- f) Especiarias.

3.4.3 A água adicionada será declarada na relação de ingredientes sempre que essa indicação resultar em melhor compreensão para o consumidor sobre a composição do alimento, exceto quando a água dele fizer parte, tal como salmoura, xarope, caldoso e outros.

#### 4. DISPOSIÇÕES DAS INFORMAÇÕES NOS PAINÉIS DOS RÓTULOS:

##### 4.1. No painel frontal

- a) Nome, marca e conteúdo líquido dos alimentos, respeitadas as disposições legais vigentes;
- b) Designação do alimento indicando sua natureza, classe ou tipo, em letras de tamanho não inferior a um quinto (1/5) do da letra de maior tamanho utilizado para indicar a marca;
- c) Outras declarações exigidas pela legislação vigente, respeitadas as disposições específicas fixadas para "alimentos irradiados", "alimentos dietéticos" e "alimentos enriquecidos".

##### 4.2. No painel frontal ou nos painéis laterais

- a) Nome e endereço do fabricante, acondicionador, reembalador, distribuidor, importador, exportador ou, opcionalmente, o vendedor do alimento, conforme o caso;
- b) A relação dos ingredientes e aditivos intencionais;
- c) O nome do País de origem, a juízo da autoridade federal competente;
- d) Outras indicações exigidas no respectivo padrão de identidade e qualidade e nos dispositivos legais vigentes.

4.3. Nos painéis secundários - outras indicações exigidas, bem como indicações opcionais, dispostas estas últimas em tipos de letras de tamanho inferior aos das empregadas no painel principal.

#### 5. DISTRIBUIÇÃO DAS INFORMAÇÕES NO RÓTULO EM FUNÇÃO DO FORMATO DO CONTINENTE

5.1. Continente de formato cilíndrico ou cônico - as informações deverão ser harmoniosamente distribuídas no painel principal ou pela área total do recipiente, excluída a face inferior que constitui o painel secundário.

5.2. Continente de formato retangular vertical - as informações relativas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face de maior área, podendo as demais informações obrigatórias figurarem nas faces laterais e na face superior. A face inferior constitui o painel secundário.

5.3. Continente de formato retangular baixo - as informações relacionadas à designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na face superior, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na face superior e/ou nas faces laterais. A face inferior constitui o painel secundário.

5.4. Continente de formato esférico ou ovóide - as informações relacionadas com a designação, natureza, classificação, tipo e marca do alimento deverão ser dispostas na área correspondente à metade superior do envase, podendo as demais informações obrigatórias figurarem na metade inferior, convencionalmente que o envase tenha sido cortado ao meio por uma linha horizontal imaginária.

5.5. Garrafas ou vasilhames em forma de garrafa ou de copo - as informações relativas à marca do alimento serão estampadas no corpo do vasilhame imediatamente voltado para o comprador, podendo as informações relativas à designação, natureza, tipo e outras indicações obrigatórias figurarem na rolha ou tampa do continente.

#### 6. REQUISITOS ADICIONAIS OU OUTROS, PARA O RÓTULO DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

6.1. Esta resolução não exclui a adoção de requisitos suplementares relacionados ao desenho do rótulo, tipos de letras e declarações opcionais, previstos nos respectivos padrões de identidade e qualidade ou em normas específicas que poderão vir a ser aprovadas.

#### 7. ROTULAGEM OPCIONAL

O emprego, na rotulagem, de dizeres, símbolos, selos ou outras informações relativas à certificação de qualidade do alimento, somente será permitido quando expedida por órgão federal competente.

NTA 3

#### CARNES

##### 1. DEFINIÇÃO

Denomina-se "carne de açougue" a parte muscular comestível dos mamíferos e aves, com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária.

##### 2. CLASSIFICAÇÃO

###### I - Por espécie:

- a) Carne de bovino - compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca, podendo todas serem expostas à venda com designação genérica de carne de vaca e de vitela quando se referir a bovino novo;
- b) Carne de suíno - compreendendo a de porco (suíno adulto) e a de leitão (suíno novo);
- c) Carne de ovino - compreendendo a de carneiro (ovino adulto) e a de cordeiro (ovino novo);
- d) Carne de caprino - compreendendo especialmente a de cabrito;
- e) Carne de galináceos - compreendendo a de galinha, de frango, de peru, de pato, de ganso, de marreco e de faisão.

###### II - Por categoria:

###### Carne de bovino:

- 1ª Categoria - alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - acém, pescoço, músculo, capa de filé, ponta de agulha, peito;

###### Carne de suíno:

- 1ª Categoria - lombo, costela;
  - 2ª Categoria - pernil;
  - 3ª Categoria - braço;
  - 4ª Categoria - entrecosto, pescoço;
- Carne de ovino e caprino:

- 1ª Categoria - costela, perna;
- 2ª Categoria - braço;
- 3ª Categoria - peito, pescoço.

##### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As carnes expostas à venda devem apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

##### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio de cada espécie, não amolecidas e nem pegajosas.

- Cor - própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas.  
Cheiro - próprio.  
Sabor - próprio.

NTA 4

#### CONSERVAS DE ORIGEM ANIMAL

##### 1. DEFINIÇÃO

Conserva de origem animal é o produto preparado com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus, ou cozidos, depois de submetidos a processos tecnológicos adequados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

Cada espécie de conserva de origem animal terá sua designação própria.

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de origem animal segundo o processo ou técnica de fabricação empregada, condimentação, forma, tamanho e sistema de acondicionamento ou envolvimento, serão classificadas em:

a) Conservas de carnes propriamente ditas - são os produtos preparados em carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, salgados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados. Incluem-se nesta classe: charque, carne de sol, pertences para feijoadas e toucinho ou bacon;

b) Carnes preparadas embutidas - são os produtos preparados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, crus ou cozidos, curados ou não, defumados e dessecados ou não, condimentados, tendo como envoltório natural, tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado;

c) Carnes preparadas envasadas - são os produtos preparados com carnes ou com outros tecidos animais comestíveis, cozidos, curados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de origem animal, deverão ser preparadas a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Poderão ser de carne de bovino, suíno, ovino, caprino, de lináceo, outros e de miúdos (coração, fígado, língua, etc.). As carnes destinadas ao fabrico ou preparo das conservas animais, deverão ser processadas por meios mecânicos, restringidas ao mínimo as manipulações. As conservas de origem animal poderão conter sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, vinagre, álcool, aguardente, amido, açúcares e leite. Não deverão conter aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos inferiores, a não ser em casos especiais. Serão consideradas próprias para o consumo, as conservas cujas carnes se apresentarem amolecidas, pegajosas, com desenvolvimento de gás, pardo-esverdeadas, com cheiro e sabor impróprios, alcalinas ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não deverão se apresentar rançosas. As conservas poderão ser defumadas e as madeiras empregadas na defumação, não deverão ser resinosas, mas sim secas e duras. Nas conservas de origem animal, não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, mesmo para colorir externamente. Não será permitido na fabricação de conservas de carnes em geral o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais caninos e felinos. Não deverão ser empregadas salmouras turvas, alcalinas, com cheiro amoniacal e fermentadas. Será permitida a recuperação de salmouras por fervura e filtração para subsequente reaproveitamento.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio  
Cor - próprias  
Cheiro - próprio  
Sabor - próprio

NTA 5

#### CARNES PREPARADAS EMBUTIDAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto embutido será designado pelo seu nome, seguido da classe a que corresponde, ou tipo, ou espécie animal de que provém, podendo ser seguido ainda de complementações elucidativas quanto às características peculiares. Ex.: "Linguiça defumada", "Salsicha tipo Viena", "Pasta de fígado".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os embutidos serão classificados:

I - Segundo o seu processo de fabricação, em:

- a) Frescos;
- b) Cozidos;
- c) Defumados;
- d) Secos;

II - Segundo a sua composição, em:

- a) - Simples
- b) - Mistos

III - Segundo as suas características, em:

a) Chouriço - é o produto preparado com mistura de carnes bovina e suína, trituradas ou picadas, fortemente condimentadas, com certa porção de sangue, embutido em tripas de bovino, cozido e defumado. O chouriço poderá conter pedaços de tecidos animais comestíveis tais como: coração, fígado, língua. Será tolerada a adição de até 5% de amido;

b) Linguiça - é o produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de suíno, ovino, caprino ou vitela, defumado ou não, conservado pela salga. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou mista de duas. A carne usada deverá ser cortada em pedaços cujos tamanhos variam de acordo com o tipo. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. A linguiça poderá ser defumada, curada ou não. De acordo com o processo de preparação, a linguiça poderá ser:

A) Linguiça fresca - é a linguiça que corresponde à definição;

B) Linguiça dessecada - é a linguiça parcialmente desidratada por processo tecnológico adequado;

A linguiça segundo o estilo de preparação e condimentação, poderá classificar-se ainda em tipos: Ex.: "tipo calabresa", "tipo napolitana", "tipo portuguesa".

c) Morela - é o produto preparado exclusivamente com sangue de suínos e bovinos, adicionado de toucinho, moído ou não e condimentos, embutido em tripas de grossura média de bovino, ou tripa grossa de suíno, ou em estômago de suíno. Será tolerado adicionar até 5% de amido. A morela depois de embutida deverá ser totalmente cozida;

d) Mortadela - é o produto constituído da mistura de carne de bovino, suíno, ovino, isoladas ou misturadas, convenientemente trituradas, adicionadas de condimentos e outras substâncias alimentares, embutido em bexiga de bovino, suíno, ovino, ou em plásticos apropriados, cozido e defumado. Poderá apresentar ao máximo 10% de cubos de toucinho e no máximo 25% de umidade. A mortadela de acordo com as suas características, será classificada em:

A) Primeira qualidade - deverá ser preparada com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isenta de cartilagens e aponevroses;

B) Segunda qualidade - deverá ser preparada com carnes de 2ª categoria, tolerando-se pequena quantidade de cartilagens e aponevroses;

e) Paio - é o produto elaborado com mistura de carnes bovina e suína, e de gordura suína, fortemente condimentadas, embutido em tripas médias ou finas de bovino, e convenientemente defumado;

f) Patê ou Pasta - é o produto preparado com carne, fígado, língua ou presunto, isolados ou misturados, cozidos, condimentados e reduzidos a consistência pastosa. O patê poderá ser preparado com carnes de bovino ou suíno e de presunto. Ao patê poderão ser adicionados gorduras, leite, ovos, amido, trufas, e outras substâncias comestíveis. O patê de "foie gras" deverá ser preparado exclusivamente com fígado de ganso ou pato. O patê poderá conter no máximo 62% p/p de umidade e 10% p/p de amido ou fécula;

g) Rolado ou queijo de porco - é o produto preparado com mistura de carnes da cabeça, orelha, focinho, bochecha de suínos e outras porções gelatinosas da cabeça e pele, fortemente condimentado, embutido em estômago de suínos ou em tripas grossas de suínos e bovinos, ou em plásticos apropriados, convenientemente cozido e preparado, podendo ser defumado, porém, obrigatoriamente cozido em água e em seguida prensado ou não. O rolo ou queijo de porco deverá ser cozido até perfeito amolecimento e gelatinização dos tecidos cartilagosos empregados;

h) Salame - é o produto constituído da mistura de carnes bovina e suína cruas, convenientemente condimentado, embutido em tripas finas de bovino, ovino, caprino ou vitela, e em seguida, conforme o tipo, submetido a defumação ou cozimento e dessecação a frio. As carnes usadas no preparo do salame devem ser cortadas em pedaços ou trituradas. Será permitida a adição de toucinho na proporção de 5 a 10%. Será permitido o emprego de carne de terceira de bovino, tal como: acém, peito, pescoço. O salame segundo o estilo de preparo e condimentação poderá ser classificado em tipos. Ex.: "tipo milanês", "tipo genovês";

i) Salsicha - é o produto preparado com carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos: tal como tipo Oxford, que contém em sua composição farinha de rosca. Soja - permitida de 75% em base seca e 22,5% em base hidratada. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos. Ex.: "salsicha tipo Frankfurt", "salsicha tipo Viena", "salsicha tipo Oxford", "salsicha tipo cocktail";

j) Salsichão - é o produto preparado com carnes, touci - nho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embu - tidos em tripas grossas, esôfago de bovino ou em plástico apro - priado, cozido, e ligeiramente defumado ou não. Será tolerado o emprego de fígado, coração e rins. Será tolerada a adição de pe - quena quantidade de água. O salsichão poderá conter no máximo 2% de amido. Poderão também ser adicionados pimentão em pó, ce - noutras e outros vegetais próprios para este fim.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros te - cidados animais em perfeito estado de conservação. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar na sua composi - ção, tendões, cartilagens ou aponevroses, porém, a proporção não poderá ser preponderante ao exame microscópico. O toucinho em - pregado no preparo de determinados embutidos, não poderá ser substituído por gordura bovina. O sangue utilizado deverá ser colhido isoladamente de cada animal em recipiente separado, sendo rejeitado o sangue procedente de animais considerados im - próprios para o consumo pela inspeção sanitária. Não é permiti - do o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos in - feriores. Os embutidos mistos não poderão conter menos de 30% de uma das espécies componentes. Não será permitido na fabrica - ção dos embutidos o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O chourigo, a lingui - ça, a morcela, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líqui - do ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais em - pregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes do seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embuti - dos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de res - ins e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltó - rios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de coran - tes artificiais.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - característico de cada espécie;  
Cor - própria, sem manchas pardacentas ou enverdeadas;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - próprio.

NTA 6

### CARNES PREPARADAS ENVASADAS

#### 1. DEFINIÇÃO

As carnes preparadas envasadas são produtos preparados com carnes, ou outros tecidos animais comestíveis, cozidos, cu - rados ou não, defumados ou não, condimentados e conservados em re - cipientes hermeticamente fechados e esterilizados tecnologicamente.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome da classe a que per - tence, seguido de complementações elucidativas.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

As carnes preparadas envasadas são classificadas em:

a) Carne cozida envasada - é o produto constituído de carne de bovino, suíno ou ovino, desossada, curada, condimenta - da, fragmentada parcialmente, podendo ser cozida ou assada. De - verá ser preparada pelo cozimento total ou parcial, fragmentada e adicionada dos agentes de cura necessários. Poderá ser envasa - da em caldo gelatinoso ou em gordura de porco.

Deverá apresentar as seguintes características organolé - ticas:

Aspecto - bloco de consistência firme  
Cor - rosada  
Cheiro - próprio  
Sabor - próprio;

b) Ensopado envasado - é o produto obtido pelo cozimento de carnes, adicionado ou não de vegetais, condimentado e envasa - do juntamente com o próprio caldo. A carne poderá ser em pedaços i - solados ou em mistura com vegetais (batata, cenoura, ervilha, etc.).

Os vegetais não deverão apresentar defeitos. Os ossos não deverão ser utilizados com ou sem ossos. O caldo do ensopa - do poderá ser engrossado com farinhas. Deverá conter no mínimo 40% de carne;

c) Feijoada - é o produto obtido pelo cozimento de fei - ção preto adicionado de charque, carne salgada de suíno, carne bovina, linguiça, paio, outros pertences para feijoada e con - dimentos. Deverá conter no mínimo, 20% de peso do conteúdo to - tal de carne e de outros pertences para feijoada;

d) Língua envasada - é o produto envasado obtido pelo co - zimento de língua bovina ou suína, convenientemente condimenta - da, e adicionada de caldo gelatinoso. A língua a envasar não de - verá apresentar qualquer lesão, ainda que cicatrizada. Deverá ser previamente lavada e raspada a quente e removida a sua capa da epitelial bem como, tecidos vizinhos de sua inserção (carti - lagens, glândulas). A língua poderá ser previamente curada ou defumada.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de carne deverão ser preparadas de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Deverão ser de carnes ou de outros tecidos animais comestíveis. As carnes des - tinadas ao fabrico ou preparo das conservas deverão estar em perfeito estado de conservação e, sempre que possível, processa - das por meios mecânicos. As conservas de carne poderão conter: sal, condimentos, óleos e gorduras comestíveis, amido, açúcares, leite, vegetais, gelatina comestível ou agar-agar. O caldo ge - latinificante deverá ser em quantidade estritamente necessária pe - ra manter a aderência da porção carnea. Não deverão conter apo - nevroses, cartilagens, intestinos, tendões e outros tecidos in - feriores. As conservas de carne deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. Todos os envasados deverão ser submetidos a um teste de esterilidade no mínimo por 10 (dez) dias, em sala estufa a 35°C antes de sua liberação, podendo este período ser ampliado se for necessário. A embalagem deverá ser de material que resista a alteração por ação do produto. As latas usadas co - mo embalagem não deverão apresentar falhas de estanagem, estar isentas de ferrugem ou outros defeitos. Não se apresentar bom beadas e a perfuração não deve ocorrer desprendimento de gases nem projeção de líquidos. A pressão interior das latas deverá ser no mínimo de 300 mm de Hg. O espaço livre das latas não de - verá exceder 10% da altura das mesmas. As características orga - noléticas e a composição do produto não deverão ser alteradas pelo material da embalagem.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio  
Cor - própria  
Sabor - próprio  
Cheiro - próprio

NTA 7

### AFIAMBRADOS

#### 1. DEFINIÇÃO

Afiambros são produtos elaborados com carnes bovina e/ou suína, trituradas convenientemente, podendo ser adicionadas gorduras, condimentos, queijos em cubos, sendo processados por cozimento em água ou assados em forno.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "afiambroso", "fiambre" ou "pão de carne", podendo ser seguido de outra denominação que especifi - que ou ressalte características peculiares.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os afiambros serão classificados, de acordo com a espé - cie animal da carne empregada, em:

a) Afiambroso de bovino - produto preparado com recortes de carnes de bovino;  
b) Afiambroso de suíno - produto preparado com recortes de suíno;  
c) Afiambroso misto - produto preparado com recortes de carnes de bovinos e suínos.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O afiambroso deverá ser preparado de carne bovina, suína ou de suas misturas, em bom estado de conservação, em misturas com outros ingredientes que lhes confirmem as características próprias da classe a que pertença. Não deve apresentar superfí - cie pegajosa, úmida, exsudando líquido, nem exalar odores anor -

mal.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - própria

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 8

### PRESUNTO

#### 1. DEFINIÇÃO

Presunto é o produto preparado com pernil, com ou sem osso, ou carnes de outras partes do suíno, curado a seco ou em salmoura, condimentado ou não, defumado ou não, cru ou cozido.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "presunto", seguido da classificação, da especificação do tipo ou de qualquer expressão que caracterize sua peculiaridade. Ex.: "presunto cru, tipo Italiano", "presunto branco, tipo Paris", "presunto Dinamarquês".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os presuntos serão classificados, de acordo com o processo de preparação, em:

a) Presunto cru - o presunto cru, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se ainda em tipos. Ex.: "tipo Italiano", "tipo alemão" (Hamburgo, Westfalia), "tipo Francês" (sem osso), "tipo Inglês" (York);

b) Presunto cozido - o presunto cozido, segundo o estilo de sua preparação, classifica-se também em tipos: Ex.: tipo Francês ("presunto branco, tipo Paris"), "presunto tipo Reims", tipo alemão ("presunto tipo Berlim, enrolado"), tipo Dinamarquês.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cru deverá ser dessecado de forma a permitir condições favoráveis à sua conservação, e o cozido deverá ser submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e, também

deve ser convenientemente conservado. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para consumo o presunto cuja carne se apresentar amarelada, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas. O presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - rosada internamente

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 9

### PESCADO

#### 1. DEFINIÇÃO

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada, e que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres organoléticos essenciais inalterados.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O pescado será designado pela espécie animal a que pertence ou pelo seu nome comum. Ex.: sardinha, tainha, camarão, salmão, polvo, lula, marisco.

#### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentará lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Poderá ser feita a evisceração de certos pescados, para seu consumo como pescado fresco. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes frescos deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeiras perfeitas; carne firme, consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea. O camarão fresco, refrigerado

ou congelado, deverá ter corpo curvo, não deixando escapar facilmente as pernas e o cefalotorax (cabeça) e no de carapaça transparente, deverá aparecer a coloração dos músculos. O camarão deverá ainda apresentar ausência de qualquer pigmentação rósea estranha à espécie; músculos consistentes, olhos de cor negra e bem destacados e carapaça aderente ao corpo, libertando-se em aderências musculares, quando forçada. A lagosta e os lagostins frescos, deverão ter corpo em curvatura natural, rígido, não deixando escapar facilmente as pernas; coloração própria à espécie, apresentando na face inferior dos músculos tonalidades branco-acinzentada e músculos consistentes. Os siris, caranguejos, guaiamun e outros do mesmo tipo, frescos, deverão apresentar coloração característica à espécie sem qualquer pigmentação estranha, especialmente na face inferior do corpo; pinças e pernas relativamente resistentes à separação do corpo, mantendo as pernas e as pernas rígidas. Os moluscos e bivalvos devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de grande

quantidade de água incolor e límpida nas conchas. A carne deverá estar bem aderente à concha, deve ser úmida, de cor cinzenta clara nas ostras e amareladas nos mexilhões e mariscos. O aspecto do polvo é esponjoso, gelatinoso e elástico, com cheiro próprio. O polvo, a lula e o calamar frescos, deverão ter pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica, ausência de pigmentação estranha à espécie, especialmente a de tonalidade avermelhada.

NTA 10

### CONSERVA DE PESCADO

#### 1. DEFINIÇÃO

Conserva de pescado é o produto preparado com pescado limpo, cru, cozido ou curado, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

#### 2. DESIGNAÇÃO

As conservas de pescado serão designadas pela espécie de pescado a que pertencem e o modo de apresentação. Ex.: "Sardinha ao molho de tomate", "Camarão seco salgado".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

As conservas de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração serão classificadas em:

I - Pescado em conserva - é o produto elaborado com pescado íntegro, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, compreendendo, de acordo com o modo de preparação os seguintes:

a) Ao natural - o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas;

b) Pescado em azeite ou em óleo comestível - o produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas;

c) Pescado em escabeche - o produto que tenha por líquido de cobertura principal, o vinagre adicionado ou não de substâncias aromáticas;

d) Pescado em vinho branco - produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas;

e) Pescado em molho - produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso;

f) Pasta de pescado - produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

II - Caldo de pescado - é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado, compreendendo os seguintes tipos principais:

a) Sopa de pescado - caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas;

b) Geléia de pescado - caldo de pescado adicionado de gelatina comestível;

c) Extrato de pescado - caldo de pescado concentrado até consistência pastosa.

III - Ovas de pescado - é o produto elaborado com ovas de pescado convenientemente aproveitadas para elaboração de conservas tipo "caviar".

IV - Pescado curado - é o produto elaborado com pescado íntegro tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

a) Pescado salgado - produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura;

b) Pescado prensado - produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio);

c) Pescado defumado - produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio);

d) Pescado dessecado - produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

1 - Pescado salgado seco - produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio);

2 - Pescado seco - produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro;

3 - Pescado desidratado - produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, e o destinado ao preparo de produtos de pescado deverá ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). As conservas de pescado deverão ser preparadas com pescado fresco, limpo e eviscerado. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Quando for empregado o tomate, não poderá ser utilizado colorífico. Nas pastas de pescado, será tolerada a adição de, no máximo 10% de amido e 3% de sal. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O pescado preparado com sal poderá apresentar cristalização superficial. O camarão seco salgado poderá ter cabeça, cabeça e cauda. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos a observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de pescado em geral deverão ser manipuladas em boas condições de higiene.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio

Cor - própria

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 11

### QUEIJOS

#### 1. DEFINIÇÃO

Queijo é o produto fresco ou maturado obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite integral, leite parcial ou totalmente desengordurado, por processos tecnológicos adequados, enriquecido ou não de creme de leite e de outras substâncias permitidas. Incluem-se as ricotas na presente Norma.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "queijo" seguido pelo nome que indique a variedade e a classe. Ex.: "queijo Gruyère-extra", "queijo Minas frescal".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os queijos, de acordo com as suas características serão classificados em três categorias, tendo por base: porcentagem de gordura no extrato seco total, qualidade e consistência.

I - Quanto à porcentagem de gordura no extrato seco total, os queijos poderão ser:

- Gordo - com 40% de lipídios no mínimo
- Meio gordo - com 25% de lipídios no mínimo
- Magro - com 15% de lipídios no mínimo
- Desnatado - com menos de 15% de lipídios;

II - Quanto à qualidade, os queijos poderão ser:

- Extra
- De 1ª qualidade
- De 2ª qualidade

Para servir de base à classificação dos queijos quanto à qualidade, será usada uma escala de pontos. O mínimo exigido, para cada classe, será o seguinte:

- Extra: 90 pontos
- 1ª qualidade: 85 pontos
- 2ª qualidade: 80 pontos

Os pontos serão dados de acordo com o seguinte critério:

Paladar: compreendendo sabor e aroma, máximo 50 pontos

Consistência: compreendendo dureza e untura, máximo 20 pontos

Textura: compreendendo olhadura e granulação, máximo 15 pontos

Cor: máximo, 10 pontos

Apresentação: compreendendo formato, embalagem e acabamento, máximo 5 pontos.

III - Quanto à consistência e para efeito de padronização dos queijos, ficará estabelecida a seguinte nomenclatura:

a) Queijos moles - Minas frescal, queijo fundido, ricota fresca, requeijão, Roquefort, Gorgonzola, Limburgo, Camembert e outros;

b) Queijos semiduros - Prato, Edam ou Reino, Couada, Emmental, Gruyère, Mussarela e outros;

c) Queijos duros - Parmesão, Provolone, Cacciocavallo e outros.

Os queijos moles e semiduros poderão ser: frescos, quando não sofrerem o processo de cura; e maturados, quando submetidos ao processo de cura por processo tecnológico adequado a cada tipo.

a) Queijos molês:

Queijo Camembert - é o produto obtido de leite integral ou levemente desnatado, não prensado, maturado pelo espaço mínimo de 4 semanas, desenvolvendo-se em sua superfície, Oidium lactis e Penicillium camembert.

O produto deverá apresentar, preferivelmente, formato cilíndrico, com 11 cm de diâmetro e 3 cm de altura, aproximadamente, e faces planas. A crosta fina poderá ser levemente rugosa e seca. A consistência da massa deverá ser macia e a textura homogênea. Encontram-se, entretanto, certos tipos de Camembert muito macios; alguns deles, ao serem cortados são internamente quase líquidos, com cheiro e sabor bem fortes. Estes poderão ter mais unidade que os demais.

Características organoléticas:

Aspecto - massa macia, com crosta fina e levemente rugosa.

Cor - da crosta fina: marfim ou branco-acinzentado ou ainda esverdeada, devido às formações características do Penicillium camembert e Oidium lactis; certos tipos, tem crosta recoberta de um limo pegajoso amarelo-alaranjado; cor da massa: amarelo-clara.

Cheiro - próprio

Sabor - mais ou menos picante e forte, dependendo do tipo.

Queijo fundido - é o produto obtido da fusão em condições apropriadas da massa de queijos, adicionados ou não de condimentos. Poderá ser apresentado sob formatos e pesos variados. Não deverá apresentar crosta.

Características organoléticas:

Aspecto - compacto fechado, sem grânulos, homogêneo, mole e untuoso ao tacto.

Cor - amarelo-folha, podendo ser rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (lembrando os condimentos utilizados).

Queijo Gorgonzola - é o produto preparado com leite de vaca, cru ou pasteurizado de massa crua, não prensada, maturado pelo espaço mínimo de 3 meses, apresentando formações verde-azuladas devido ao desenvolvimento do Penicillium, com exceção dos produzidos com o P. glaucum variedade incolor.

O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarclante, com untura manteigosa. A textura deverá ser fechada ou com poucos buracos mecânicos ou com alguns em cabeça de alfinete, e a crosta fina, úmida, meio pegajosa. O formato do queijo, de preferência, deverá ser cilíndrico, em faces planas e ângulos vivos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa mole, esfarclante, untuosa.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações verde-azuladas ou não.

Cheiro - próprio.

Sabor - levemente saigado e picante.

Queijo Limburgo - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, geralmente de massa crua, não prensado, devidamente maturado, variando a maturação de um mês e meio a dois.

O queijo Limburgo deverá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo, com peso variando de 250 a 300 g. Sua crosta deverá ser fina, lisa e úmida; a consistência deverá ser pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa; a textura deverá ser fechada ou com alguns olhos mecânicos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa, tendente a mole.

Cor - branco-creme ou amarelo-clara, podendo apresentar leve tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tipicamente picante).



Queijo de Minas frescal - é o produto obtido de leite pasteurizado, integral ou parcialmente desnatado, comprimido, prensado levemente ou não, e geralmente de massa crua, devidamente maturado, variando a maturação.

O queijo de Minas frescal deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de 4 a 7 cm de altura, tamanho médio com peso variando de 500 a 1.500 g aproximadamente, com bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo. A crosta deverá ser mal formada. A consistência deverá ser macia de untura manteigosa. A textura deverá apresentar buracos mecânicos, pequenos, com ou sem olhaduras em cabeça de alfinete, pouco numerosas.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa mole.

Cor - branco ou branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente ácido).

Requeijão - é o produto obtido da fusão da mistura de creme com massa de coalhada dessorada e lavada, de leite integral ou desnatado, cru ou pasteurizado.

O produto será designado de preferência "requeijão", "requeijão de creme" seguido do nome fantasia ou comercial. Ex.: "requeijão catupiry". Maior proporção de creme, dará requeijão macio, mole (requeijão de creme) e menor proporção de creme, dará requeijão mais duro (requeijão comum).

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa mole ou pastosa.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (entre adocicado e ligeiramente ácido e levemente salgado).

Ricota fresca - é o produto obtido da albumina do soro de queijo, adicionado de leite (integral, parcial ou totalmente desnatado) até 20% do seu volume, por processos tecnológicos adequados.

O produto deverá apresentar crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; consistência mole, tendente a friável, às vezes dessorada, textura fechada ou com alguns olhos mecânicos. O formato deverá ser, de preferência, cilíndrico alto, pesando mais ou menos de 500 a 1.000 g. Deverá ser dado ao consumo, no máximo até o terceiro dia após a fabricação. Quando a ricota for elaborada com leite desnatado, tal circunstância deverá constar da rotulagem.

Queijo Roquefort - é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, e maturado pelo espaço mínimo de três meses, apresentando as características formações verde-azuladas devidas ao desenvolvimento no interior da massa do *Penicillium roqueforti*. Esse queijo é também conhecido com as designações "Tipo azul-argentino" ou "Blue-cheese". O produto deverá ter massa de consistência mole, esfarelante, com untura manteigosa, de textura fechada sem olhadura, ou com poucos buracos mecânicos ou ainda, alguns, em cabeça de alfinete. A crosta deverá ser fina, úmida, meio pegajosa. O formato de queijo será, de preferência, cilíndrico de faces planas e bordos retos, formando ângulos vivos.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa mole esfarelante.

Cor - branco-creme, apresentando as características formações ramificadas, no interior da pasta, de cor verde-azulada, bem distribuídas.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (tendente a amoniacal, gosto "sui generis" ligeiramente adocicado, picante e salgado).

**b) Queijos semiduros:**

Queijo Edam ou Reino - é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo por dois meses.

A consistência do produto deverá ser semidura, pouco elástica, de untura macia; a textura deverá ser aberta, apresentando olhos arredondados ou ovalados, de contorno nítido, fundo raso e brilhante, ou às vezes olhos mecânicos, quando a massa é moída para enformar.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

Queijo Emmental ou Suíço - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos. Seu peso poderá variar de 60 a 120 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferen-

temente unificada de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica de untura manteigosa. A textura deverá ser aberta, bem formada, com os olhos redondos ou ovais de 10 a 25mm de diâmetro. Será tolerada a adição de corante natural, em quantidade mínima para coloração amarelo-clara.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente picante).

Queijo Gouda - é o produto preparado com leite pasteurizado, ou não, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo, por 20 dias. O produto deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico, baixo, com faces planas e ângulos arredondados ou formato de esfera comprimida. As faces comprimidas são paralelas e planas. Sua crosta deverá ser bem formada e lisa. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser semi-aberta, com poucos olhos ovais ou arredondados, tolerando-se alguns em cabeça de alfinete ou mecânicos. A crosta poderá ser ou não revestida de parafina ou outra substância aderente. Será tolerado colorir a crosta de amarelo ou vermelho, com corantes naturais ou artificiais permitidos.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarela ou amarelada, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, tendente a picante e adocicado).

Queijo Gruyère - é o produto elaborado com leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado, maturado, no mínimo quatro meses. O queijo deverá apresentar, de preferência, formato cilíndrico baixo, de faces planas e bordos ligeiramente convexos na parte central, formando ângulos vivos. Seu peso poderá variar de 20 a 45 Kg. A crosta deverá ser firme, grossa, lisa, preferivelmente untado de óleo comestível. A consistência deverá ser semidura, elástica, de untura semimanteigosa. A textura deverá ser aberta, apresentando olhaduras características, com olhos redondos ou ovalados, medindo, aproximadamente, de 5 a 10 mm de diâmetro.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa semidura.

Cor - amarelo-clara, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (agradável, suave, tendendo ao picante).

Mussarela - é o produto elaborado com leite de vaca, de cabra, de ovelha, de búfala ou com qualquer combinação de dois ou mais destes leites, de massa filada, não prensado e exposto ao consumo até 5 dias depois da fabricação.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "mussarela", seguido da classe a que pertence. Quando for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou mais leites, o produto deverá trazer, também, o nome dos leites empregados. Ex.: "Mussarela de leite de búfala, 1ª Qualidade". O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico-chato, com peso variável de 15 a 30g, ou então, formato de paralelepípedo, com peso variável de 500 a 2.000 g. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando pouco ou nenhuma fermentação.

**Características organoléticas:**

Aspecto - massa semidura.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, levemente salgado).

Queijo Prato e suas variedades - é o produto preparado com leite integral pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, no mínimo, vinte dias. As variedades Lanche, Cobocó e Esférico ou Bola, cabem nesta definição apresentando as mesmas características com variação somente no formato. O produto será designado "Queijo Prato" seguido da variedade e classe. Ex.: "Queijo prato, Cobocó, 1ª Qualidade". O queijo prato deverá, de preferência, apresentar formato cilíndrico baixo de 8 a 10cm de altura por 25 a 28 cm de diâmetro, faces planas e bordos arredondados; é permitido, também, formato cilíndrico, baixo, em diâmetro menor (Cobocó), paralelepípedo, pequeno ou grande (Lanche) e esférico (Bola ou Esférico). Seu peso poderá variar de 2.000 a 6.000 g no padrão e nas variedades Cobocó, Lanche e Esférico ou Bola de 1.000 a 4.000 g. Sua crosta deverá ser lisa, fina, bem formada e, preferivelmente, revestida de parafina. A textura deverá apresentar olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos, bem formados. A consistência poderá ser macia e compacta. Será tolerada a coloração da crosta, de preferência, de amarelo com corantes permitidos.

**Características organoléticas:**

Aspecto - pasta semidura, elástica, tendente a macia de untura manteigosa.

Cor - amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente esverdeada.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (suave, não picante e, quando tiver maturação prolongada, deverá ter sabor mais pronunciado).

c) Queijos duros:

Cacciocavallo - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado de vaca, ovelha ou cabra, ou com a mistura de dois ou dos três enformado ou não, às vezes prensado e maturado pelo espaço mínimo de dois a três meses.

O produto elaborado unicamente com leite de vaca, será designado "Cacciocavallo", seguida da classe a que pertence. Quando o produto for elaborado com leite que não seja o de vaca, ou com a mistura de dois ou dos três, o queijo deverá trazer, também, os nomes dos loites empregados. Ex.: "Cacciocavallo, de leite de ovelha e cabra, 1ª Qualidade". O produto poderá apresentar, de preferência, formato de paralelepípedo pequeno ou grande, com textura fibrosa e crosta lisa, de preferência, revestida de parafina. A textura poderá ser fechada ou com alguns olhos redondos e pequenos.

Características organoléticas:

Aspecto - massa fibrosa, dura ou semidura.

Cor - branco-creme, homogênea.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio (levemente picante).

Queijo Parmesão - é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado, no mínimo, 6 meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, faces e bordos retos, formando ângulo vivo, em tamanho pequeno, médio e grande; pesando de 6.000 a 6.500 g no tamanho médio, e 10.000 a 40.000 g no tamanho grande, aproximadamente. A crosta deverá ser firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo de canfavo ou verniz próprio, ou com substância adesiva de preferência de cor preta. A consistência deverá ser dura, maciça, de textura seca, própria para ralar. A textura deverá ser compacta com

poucos olhos mecânicos pequenos, e alguns em formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos. Será tolerado o uso de corante natural permitido e em quantidades mínimas, necessárias para a coloração amarelada-clara.

Características organoléticas:

Aspecto - massa dura.

Cor - amarelo-palha, homogênea, podendo ter de esverdeado, no de prolongada maturação.

Cheiro - próprio, picante, forte.

Sabor - próprio (picante, forte).

Queijo Provolone - é o produto preparado com leite cru ou pasteurizado, de pasta filada, enformado ou não, prensado ou não e devidamente maturado pelo espaço mínimo de dois meses. O produto deverá ter, de preferência, formato cilíndrico, alongado ou esférico. Sua crosta deverá ser lisa, firme, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada, com as características ranhuradas do barbante. A consistência deverá ser semidura, pouco elástica, quebradiça, de untura às vezes meio seca, outras tendente a manteigosa. A textura deverá ser compacta ou apresentar poucos olhos em formato de cabeça de alfinete. O queijo provolone poderá ser defumado ou não, devendo tal circunstância ser declarada no rótulo.

Características organoléticas:

Aspecto - massa semidura.

Cor - marfim ou creme, homogênea.

Cheiro - próprio

Sabor - próprio (picante, suave, tolerando-se o picante forte).

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite empregado na elaboração do queijo deverá apresentar características normais, ser fresco e tratado, isto é, filtrado, refrigerado, e padronizado adequadamente para cada tipo de queijo. Será permitido adicionar ao leite, cloreto de cálcio, na proporção máxima de 0,02%, calculado em sal anidro, sobre o peso do leite. A solução de cloreto de sódio empregada e as demais soluções dos sais deverão ser esterilizadas. Será tolerada a adição de corantes naturais permitidos nos tipos já consagrados. O produto, tanto na massa quanto na crosta, deverá ser isento de impurezas. Será permitido adicionar, no revestimento de certos queijos, corantes naturais e artificiais permitidos. Os queijos elaborados com fungos deverão ser conservados em geladeira, logo após o término da maturação.

#### 1. DEFINIÇÃO

Hortaliça é a planta herbácea, da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento, na sua forma natural.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e raízes; tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

I - As hortaliças, de acordo com a parte da planta que foi utilizada como alimento, serão classificadas em:

- Verdura
- Legumes
- Raízes, tubérculos e rizomas

II - As hortaliças, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

- Extra - Esta classe deverá ser constituída por hortaliças de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação;
- Primeira - Esta classe deverá ser constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortaliças deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não serão permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e sua aparência, contudo serão tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não serão permitidas rachaduras, cortes e perfurações;
- Segunda - Esta classe deverá ser constituída por hortaliças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. Serão, também, tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As hortaliças próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, o satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- Ser colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- Estar livre da maior parte possível da terra aderente;
- Estar isenta de umidade externa anormal, odor, aspecto e sabor estranhos;
- Estar livre de resíduos de fertilizantes;
- Corresponder às indicações de qualidade constantes do rótulo, quando embaladas.

NTA 13

#### VERDURAS

#### 1. DEFINIÇÃO

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex.: "alfaca", "chicória", "almeirão".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

As verduras, de acordo com suas características, serão classificadas em:

- Extra - esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e a sua aparência;
- Primeira - esta classe deverá ser constituída por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;
- Segunda - esta classe deverá ser constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. Serão tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e outros de ordem fi-

sica ou mecânica, desde que não afetem sorriamente suas características.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

- Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- Estar livre de enfermidades e insetos;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livre de resíduos de fertilizantes.

NTA 14

### LEGUMES

#### 1. DEFINIÇÃO

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizado como alimento.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os legumes, de acordo com as suas características, serão classificados em:

- Extra - esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência.
- Primeira - esta classe deverá ser constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
- Segunda - esta classe deverá ser constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Ser colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- Estar livre de enfermidades;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Não estar sujas de terra;
- Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livre de resíduos de fertilizantes.

NTA 15

### RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

#### 1. DEFINIÇÃO

Raiz, tubérculo e rizoma é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Ex.: tubérculo (batatinha), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seus nomes comuns. Ex.: "mandioca", "batata inglesa", "nabo", "cenoura", etc.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, serão classificados em:

- Extra - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas, de ótima qualidade e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes;
- Primeira - esta classe deverá ser constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes.

As raízes, tubérculos e rizomas deverão apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência;

- Segunda - esta classe deverá ser constituída por espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, e pequenos danos, de origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características;
- Terceira - esta classe deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe poderão ser de tamanho pequeno. A polpa deverá ser intacta. Serão toleradas manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- Ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- Ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- Estar livres de enfermidades;
- Estar livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Estar livres de resíduos de fertilizantes;
- Não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

NTA 16

### COGUMELOS COMESTÍVEIS OU CHAMPIGNON

#### 1. DEFINIÇÃO

Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes. A espécie cultivada mais comum é o *Agaricus campestris* (basidiomicetes).

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "cogumelo".

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

- Extra - carpóforos inteiros, firmes, bem formados, véu fechado, tamanho uniforme, sem manchas ou marcas de parasitos. Quando lavados não devem apresentar odores estranhos (branqueamentos);
- Comum - carpóforos inteiros, firmes, sendo toleradas algumas manchas, tamanho e formato diversos.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os cogumelos comestíveis serão constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados), sãos, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e, isentos da maior parte de matéria terrosa. Não poderão conter detritos do substrato usado para o cultivo. Não poderão apresentar-se fermentados e quando lavados não deverão apresentar odores estranhos. Será tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bisulfito de sódio como agente bran-

queador. O resíduo máximo de SO<sub>2</sub> tolerado será de 50 p.p.m.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - botão (píleo), globular, irregular, com haste grossa.

Cor - conforme a variedade: branco, creme ou marrom.

Cheiro - próprio.

Sabor - próprio.

NTA 17

#### FRUTAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo, "in natura".

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente por seu nome comum. Ex.: "banana", "laranja", "pêssego".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em:

a) Extra - esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca;

b) Primeira - esta classe deverá ser constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no carpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado;

c) Segunda - esta classe deverá ser constituída por frutas de boa qualidade mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas poderão apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não poderão ser de tamanho muito pequeno. A casca não poderá estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deverá estar intacta. Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão toleradas rachaduras cicatrizadas;

d) Terceira - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não será exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas poderão ser de tamanho pequeno. Não serão permitidas rachaduras abertas, contudo serão toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

##### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer às seguintes condições mínimas:

a) Ser frescas;

b) Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;

c) Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

d) Ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

e) Não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) Estar isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;

g) Estar livres de resíduos de fertilizantes.

NTA 18

#### FRUTAS CRISTALIZADAS E GLACEADAS

##### 1. DESCRIÇÃO

###### 1.1 Definição

"Fruta cristalizada ou glaceada" - é o produto preparado com frutas, atendendo as definições destes padrões, nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada, recobrimo-as ou não com uma camada de sacarose.

1.1.1 Entende-se por "fruta", para efeito deste padrão, todas as partes comestíveis de vegetais reconhecidamente apropriados para a obtenção do produto final.

###### 1.2 Classificação

As "Frutas cristalizadas ou glaceadas" classificam-se em:

a) Simples: quando preparadas com uma única espécie de fruta;

b) Mista: quando preparada com duas ou mais espécies de frutas.

###### 1.3 Apresentação

1.3.1 Cristalizada: quando recoberta ou não com uma camada de cristais de açúcar.

1.3.2 Glaceada: quando recoberta com uma camada superaturada contínua de açúcar.

###### 1.4 Designação

1.4.1 Os produtos elaborados com uma única espécie de fruta serão designados pelo nome da fruta que lhes deu origem, seguida da palavra "cristalizada" ou "glaceada", conforme a forma de apresentação.

1.4.2 Os produtos elaborados com duas ou mais espécies de frutas serão designados pelo nome genérico "Frutas cristalizadas mistas" ou "frutas glaceadas mistas".

1.4.3 A designação do produto poderá incluir ou vir acompanhada de expressões que caracterizem o seu formato de apresentação ou uma peculiaridade do mesmo.

#### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

##### 2.1 Composição

###### 2.1.1 Ingredientes obrigatórios:

a) Partes comestíveis de frutas, inteiras ou em pedaços, frescas, congeladas, desidratadas, em conserva ou por outros meios preservadas.

b) Sacarose.

###### 2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Açúcar invertido, lactose, frutose, glicose e seus xaropes.

b) Especiarias, seus óleos, essências e extratos naturais, quando usados como condimento.

###### 2.1.3 Teor de umidade:

Inferior a 25%.

##### 2.2 Fatores essenciais de qualidade.

2.2.1 Cor: deverá estar de acordo com as espécies ou variedades de frutas empregadas e com a tecnologia de fabricação utilizada.

2.2.2 Sabor e odor: característicos dos ingredientes utilizados, devendo o produto apresentar-se livre de sabores e odores estranhos.

2.2.3 Forma e tamanho: deverá apresentar forma e tamanho uniformes.

2.2.4 Ausência de defeitos: o produto não deverá apresentar defeitos decorrentes da utilização de frutas imaturas, de amadurecimento excessivo ou degenerescência das frutas que apresentem esmagamento, ruptura de casca ou das que apresentem outras alterações.

2.2.5 Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar sua completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

NTA 19

#### FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra "seca". Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de "frutas secas mistas", seguida do nome das frutas componentes. Poderá também ser usada a palavra "passa", em lugar de "seca". Ex.: "uva passa".

##### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hi

droxido de sódio ou carbonato de sódio, de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não poderão apresentar fermentações.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria não esmagadas.

Cor - própria  
Cheiro - próprio  
Sabor - próprio

NTA 20

#### FRUTAS LIOFILIZADAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Fruta liofilizada é o produto obtido pela desidratação quase completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo tecnológico denominado "liofilização".

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome da fruta que lhe deu origem seguido da palavra "liofilizada". Ex.: "Banana liofilizada".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As frutas liofilizadas serão classificadas de acordo com a sua apresentação em:

- Frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços;
- Frutas liofilizadas em pó.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deverá exceder a 10% da altura do recipiente. O ar do espaço livre deverá ser retirado ou substituído por gases inertes.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas liofilizadas em pedaços ou em pó.  
Cor - própria.  
Cheiro - próprio.  
Sabor - próprio.

NTA 21

#### POLPA DE FRUTAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Polpa de fruta é o produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, por processos tecnológicos adequados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "polpa", seguido do nome da fruta. Ex.: "polpa de goiaba".

#### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pasta mole.  
Cor - própria.  
Cheiro - próprio.  
Sabor - próprio.

NTA 22

#### NÉCTAR DE FRUTAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Néctar de frutas é o produto obtido pela mistura de 50%, no mínimo, de suco e polpa integrais de frutas maduras, finamente divididos e tamizados, água potável, sacarose, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Néctar", seguido do nome da fruta empregada. Ex.: "Néctar de manga", "Néctar de mamão".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os néctares de frutas serão classificados em:

- Simples - quando preparados com uma única espécie de fruta;
- Mistos - quando preparados com mistura de frutas de espécies diferentes.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os néctares deverão ser preparados com frutas maduras, sãs, limpas, e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Os néctares de fruta mistos poderão conter até três espécies de frutas diferentes. Deverão conter os sólidos insolúveis da parte comestível da fruta ou das frutas. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis nem substâncias estranhas à sua composição normal.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, com sólidos em suspensão.  
Cor - própria.  
Cheiro - próprio.  
Sabor - próprio.

NTA 23

#### SUCO DE FRUTAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Suco de fruta é o líquido obtido, por expressão ou extração de frutas maduras, por processos tecnológicos adequados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Suco", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "Suco de laranja", "Suco de uva".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

O suco de fruta será classificado quanto à sua concentração em:

- Suco integral - é o que corresponde à definição;
- Suco concentrado - é o que foi parcialmente desidratado;
- Suco desidratado - é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de fruta e cujo teor de umidade não exceda a 3%.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos:

- Suco de caju - líquido obtido do caju, do pseudofruto (pedúnculo) do Anacardium occidentale.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;  
Cor: branco-amarelada;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio (adstringente).

- Suco de maracujá - líquido obtido do maracujá Passiflora sp.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;  
Cor: amarelo-alaranjado;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio.

- Suco de uva - líquido obtido por expressão da uva Vitis sp.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo, podendo conter pequeno depósito;  
Cor: própria;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio.

- Suco de abacaxi - líquido obtido por expressão do abacaxi Ananas sativus.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido límpido ou turvo;  
Cor: branco-amarelada;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio.

- Suco de goiaba - líquido obtido da goiaba Psidium guajava.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;  
Cor: avermelhada;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio.

- Suco de manga - líquido obtido da manga Mangifera indica.

Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;  
Cor: amarela;  
Cheiro: próprio;  
Sabor: próprio.

- Suco de tamarindo - líquido obtido do tamarindo Tamarindus

## Pinus indica

### Características organoléticas:

Aspecto: líquido turvo;

Cor: castanha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

h) Suco de tomate - líquido obtido do tomate solanum lycopersicum. Será tolerada a adição de cloreto de sódio até 0,5 por cento, devendo ser declarada na rotulagem.

### Características organoléticas:

Aspecto: líquido, contendo sólidos em suspensão;

Cor: vermelha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

NTA 24

## SUCO DE FRUTAS CÍTRICAS

### 1. DEFINIÇÃO

Suco de frutas cítricas é o líquido obtido por expressão ou extração de frutas cítricas, por processos tecnológicos adequados.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Suco", seguido do nome da fruta que lhe deu origem: Ex.: "suco de laranja", "Suco de limão".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

O suco de frutas cítricas será classificado quanto à sua concentração em:

- Integral;
- Concentrado;
- Desidratado.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos:

- Suco de pomelo (grapefruit) - líquido obtido do pomelo Citrus paradisi.
- Suco de laranja - líquido obtido da laranja Citrus sinensis.
- Suco de limão - líquido obtido do limão Citrus limonia.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentos de leveduras, fermentações, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

NTA 25

## GELÉIA DE FRUTAS

### 1. DEFINIÇÃO

Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

As geléias de frutas são classificadas em:

- Comum - quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.
- Extra - quando preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverá estar isento de pedúnculos e de cascas, mas poderá conter frag-

mentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

As geléias deverão apresentar-se sob o aspecto de massa gelatinosa, de consistência tal que, quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas deverão, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro deverão ser próprios da fruta de origem. O sabor deverá ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem.

NTA 26

## COMPOTA OU FRUTA EM CALDA

### 1. DEFINIÇÃO

Compota ou fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetidos a cozimento incipiente, enlatadas ou envidradas, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "compota" seguido do nome da fruta ou das frutas; ou o nome da fruta ou das frutas seguido da expressão "em calda". Ex.: "Compota de figo" ou "Figo em calda", "Compota de laranja e pêsego" ou "Laranja e pêsego em calda". O produto preparado com mais de três espécies, receberá a designação genérica de "Salada de frutas" ou "Miscelânea de frutas", seguida da expressão "em calda".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

As compotas serão classificadas de acordo com sua composição em:

- Compota simples - produto preparado com apenas uma espécie de fruta;
- Compota mista ou fruta mista em calda - produto preparado com duas espécies de frutas;
- Salada de frutas ou miscelânea de frutas - produto preparado com três ou mais espécies de frutas, em pedaços de tamanho razoavelmente uniforme, até o máximo de cinco, não sendo permitido menos de 1/5 da quantidade de qualquer espécie em relação ao peso total das frutas escorridas. Se o produto contiver cerejas, estas podem perfazer a quantidade entre 3 e 8% sobre o peso total das frutas escorridas, e se forem uvas, de 6 a 12% sobre o mesmo total.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deverá ser colorido nem aromatizado artificialmente. Somente para a cereja será permitida a recoleração. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. As frutas deverão obedecer às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie. O espaço livre dos recipientes não deverá exceder de 10 por cento da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas inteiras ou em pedaços

Cor - própria da fruta ou das frutas de origem

Cheiro - próprio

Sabor - próprio

NTA 27

## DOCE DE FRUTA EM CALDA

### 1. DEFINIÇÃO

Doce de fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, cozido em água e açúcar, enlatado ou envidrado e submetido a um tratamento térmico adequado.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Doce" seguido do nome da fruta e da expressão "em calda". Ex.: "Doce de goiaba em calda".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto será preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, e de detritos animais ou vegetais. O produto não poderá ser colorido ou aromatizado artifi-

cialmente. Poderá ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre dos recipientes não deverá exceder de 10 por cento da altura dos mesmos. A pressão do interior dos recipientes não deverá ser superior a 300 mm de Hg.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - frutas inteiras ou em pedaços  
Cor - próprio da fruta de origem  
Cheiro - próprio  
Sabor - doce, próprio

NTA 28

### DOCES EM PASTA

#### 1. DESCRIÇÃO

##### 1.1 Definição

"Doce em Pasta" é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo, finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

1.1.1 Os doces em pasta poderão apresentar eventualman te pedaços de vegetais.

1.1.2 Entende-se como "vegetais", para efeito destes pa drões, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce em pasta.

1.1.3 Entende-se como "partes comestíveis de vegetais", para efeito destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservadores no seu estado original ou desintegrado por processos tecnológicos adequados.

##### 1.2 Classificação

Os doces em pasta classificam-se em:

##### 1.2.1 Quanto ao vegetal empregado:

a) Simples - quando preparado com uma única espécie ve getal;

b) Misto - quando preparado com a mistura de mais de u ma espécie vegetal.

##### 1.2.2 Quanto à consistência:

a) Cremoso - quando a pasta é homogênea e de consistên cia mole, não devendo oferecer resistência, nem possibilidade de corte;

b) Em massa - quando a pasta é homogênea e de consistên cia que possibilite o corte.

##### 1.3 Designação

Os doces em pasta serão designados:

1.3.1 Pela palavra "doce" seguido do nome da espécie ve getal ou das espécies vegetais empregadas, quando se tratar, respectivamente, de "doces em pasta simples" ou "doce em pasta misto".

1.3.2 Pela aposição do sufixo "ada" ao nome da fruta, quando se tratar de "doce em massa" elaborado com uma única es pécie de fruta.

1.3.3 Pela indicação "doce em massa" seguido do nome das frutas empregadas na sua elaboração, facultada a associa ção do nome das respectivas frutas, quando empregada mais de u ma espécie de fruta.

1.3.4 Pela palavra "doce" seguida do nome da espécie de espécies vegetais empregadas e da palavra "cremoso", quando se tratar de doce em pasta de consistência cremosa.

1.3.5 Pela palavra "miscelânea" seguida do nome das es pécies vegetais empregadas, quando se tratar da associação di vidualizada, na mesma embalagem, de diferentes classes de doce em pasta.

#### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

##### 2.1 Composição

##### 2.1.1 Ingredientes obrigatórios

a) Partes comestíveis de vegetais conforme definido na 1.1.3;

b) Isoladamente ou sem combinação adequada: sacarose, açúcar invertido e seus xaropes e glucosio.

##### 2.1.2 Ingredientes opcionais:

a) Suco de frutas;

b) Mel de abelha;

c) Ervas e especiarias ou seus princípios ativos, em

quantidades suficientes para uma boa elaboração do produto.

2.1.3 O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de u ma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes ve getais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados.

2.1.4 As proporções fixadas por estes padrões são basea dos no teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura".

2.1.5 A proporção mínima de cada ingrediente vegetal se rá de 20% sobre o total dos ingredientes vegetais quando parti cipar mais de um vegetal na composição do produto.

2.1.6 Exceções eventuais, devido às necessidades tecnoló gicas para uma boa elaboração tendo em vista determinado tipo de vegetal utilizado, serão tratadas particularmente e deverão constar dos padrões específicos para os produtos corresponden tes.

2.1.7 O teor de sólidos solúveis do produto final não de verá ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa.

##### 2.2 Fatores Essenciais de Qualidade

2.2.1 Cor - a cor deverá ser própria dos produtos, con forme ingredientes e a tecnologia de elaboração.

2.2.2 Sabor e Odor - próprios dos ingredientes, devendo o produto ser isento de sabores e odores estranhos à sua composi ção.

2.2.3 Consistência - apropriada para cada tipo de produ to

2.2.4 Ausência de defeitos - o produto deverá estar pra ticamente isento de defeitos, tais como: matérias estranhas inó cuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresenta dos, conforme o tipo do produto.

2.2.5 Acondicionamento - o produto deverá ser acondicio nado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

#### 3. HIGIENE

Os doces em pasta obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas, não podendo:

3.1 Apresentar sujidades, partes de insetos, fungos, le veduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em con dições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequa da.

NTA 29

### COCO RALADO

#### 1. DEFINIÇÃO

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "coco ralado" seguido de sua classificação.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com as suas características o coco ralado podé rá ser:

a) Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto; contém de 35 a 60% de lipídios;

b) Coco ralado puro, de alto teor de gordura - o coco ra lado sem qualquer adição e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto; contém acima de 60% de sacarose total.

c) Coco ralado açucarado - o coco ralado adicionado de çúcar (sacarose) e que conserve parte dos componentes do endos perma do fruto; poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma proce dente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro al terado ou rançoso.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Coco ralado puro

Coco ralado açucarado

Aspecto....	Fragmentos soltos	Grânulos recobertos de açúcar
Cor.....	Branca	Branca
Cheiro....	Próprio, não rançoso	Próprio, não rançoso
Sabor.....	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso

NTA 30

### LEITE DE COCO

#### 1. DEFINIÇÃO

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "leite de coco", seguido de sua classificação.

## 3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com suas características próprias e composição, o leite de coco poderá ser classificado em:

- Leite de coco natural - quando corresponder à definição;
- Leite de coco açucarado - quando tiver sido adicionado de açúcar;
- Leite de coco concentrado - quando tiver sido parcialmente desidratado;
- Leite de coco em pó ou leite de coco desidratado - quando tiver sido quase totalmente desidratado, até forma seca.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite de coco deverá ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deverá estar isento de substâncias estranhas à sua composição exceto as previstas nesta Norma.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Natural	Açucarado	Concentrado	Pó
Aspecto	Emulsão espessa	Líquido espesso, translúcido, podendo haver separação da emulsão.	Líquido xaroposo, podendo haver separação da emulsão	Pó solto
Cor	Branco-leitosa	Branco-leitosa	Branco amarelada	Branca
Cheiro	Próprio, não rançoso	Próprio, doce, não rançoso.	Próprio, não rançoso.	Próprio, não rançoso.
Sabor	Próprio, não rançoso.	Próprio, doce, não rançoso.	Próprio, não rançoso.	Próprio, não rançoso.

TA 31

## HORTALIÇAS EM CONSERVA

### 1. DESCRIÇÃO

#### 1.1 Definição

"Hortaliça em conserva" é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou precocidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

1.1.1 Entende-se por "Hortaliça", para efeito deste padrão, tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pedicelos, frutos, sementes e cogumelos.

comestíveis cultivados, reconhecidamente apropriados para a elaboração de conservas.

#### 1.2 Classificação

As hortaliças em conserva classificam-se em:

- Simples - quando preparadas com uma única espécie vegetal;
- Mistas - quando preparadas com duas espécies vegetais;
- Miscelânea - Jardineira, Salada ou Seleta, quando preparadas com mais de duas espécies vegetais.

#### 1.3 Apresentação

As hortaliças em conserva são apresentadas:

##### 1.3.1 Quanto à forma de acondicionamento:

- Com líquido de cobertura;
- Sem líquido de cobertura, quando líquido não exceder a 20% do peso dos vegetais que compõem as hortaliças em conserva.

##### 1.3.2 Quanto ao tipo de variedades

Quanto os tipos de variedades utilizados derem origem a produtos diferenciados, as hortaliças em conserva deverão ser apresentadas conforme os respectivos tipos.

##### 1.3.3 Quanto à forma de apresentação

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, de acordo com o formato dos vegetais que compõem o produto: inteiros ou cortados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, com ou sem sementes, através de denominações específicas que evidenciem o respectivo formato.

##### 1.3.4 Quanto ao tamanho

As hortaliças em conserva deverão ser apresentadas, quanto ao tamanho, sempre que o mesmo der origem a produtos diferenciados, através de denominações que evidenciem as respectivas dimensões.

#### 1.4 Designação

As hortaliças em conserva serão designadas:

1.4.1 Pelo nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou precedido da palavra "conserva" ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura.

1.4.2 Pelos nomes dos vegetais empregados, quando elaborados com duas espécies vegetais, seguidos ou precedidos da palavra "conserva" ou seguidos do nome do líquido de cobertura, devendo ser empregado em primeiro lugar o nome do componente usado em maior quantidade, tais como "Ervilha com Cenoura em Conserva", "Batata com Cenoura em Molho de Manteiga".

1.4.3 Pelas expressões "Miscelânea", "Jardineira", "Salada", ou "Seleta" seguidas da indicação das hortaliças empregadas, quando elaboradas com três ou mais espécies vegetais.

1.4.4 Pela expressão "sem líquido de cobertura", seguida opcionalmente da designação "Solid Pack" precedida das designações indicadas em 1.4.1, 1.4.2 e 1.4.3, quando elaboradas sem líquido de cobertura.

1.4.5 Caso a variedade vegetal diferencie o produto, esta diferenciação deverá ser mencionada acompanhando ou compondo a designação.

1.4.6 Caso o produto apresente alguma peculiaridade que o diferencie, esta poderá ser mencionada, acompanhando ou compondo a designação, tais como: "Aspargos Verdes em Conserva", "Tomate Pelado em Conserva".

1.4.7 A forma de apresentação e o tamanho das hortaliças empregadas, deverão acompanhar ou compor a designação do produto, sempre que as mesmas dêem origem a produtos diferenciados ou sejam objeto de classificação específica.

1.4.8 Designações opcionais tais como "Hortaliças Frescas em Conserva", "Hortaliças ao Natural em Conserva" e semelhantes, serão permitidas exclusivamente em conservas elaboradas com hortaliças que não tenham sido reidratadas.

## 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

### 2.1 Composição

#### 2.1.1 Ingredientes obrigatórios

Partes comestíveis de hortaliças inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas.

#### 2.1.2 Ingredientes opcionais:

- Água, sal, sacarose;
- Açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de cogumelo;
- Manteiga, óleos e gorduras comestíveis, animais e vegetais, estabelecido o mínimo de 3% (p/p) para a manteiga, sobre o conteúdo total do produto acabado;
- Vinagres e vinhos, limitado este último de forma que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse de 1,9% G.L.;
- Caldos, molhos ou sumos de vegetais compatíveis com o ingrediente obrigatório;
- Matérias-primas naturais aromáticas - (especiarias e condimentos em geral);
- Guarnição composta de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou mistura dos mesmos) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado dos ingredientes obrigatórios;
- Proteína vegetal hidrolisada;
- Extrato de levedura autolisado.

### 2.2 Fatores essenciais de qualidade

As hortaliças em conserva deverão apresentar:

- 2.2.1 Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração.
- 2.2.2 Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos.
- 2.2.3 Textura: apropriada para cada tipo de produto.
- 2.2.4 Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto.
- 2.2.5 Ausência de defeitos: ausência de defeitos tais como: cascas, sementes (os produtos devem ser apresentados sem as mesmas), unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros, respeitadas as tolerâncias fixadas para cada tipo de produto.
- 2.2.6 pH: O pH deverá ser adequado à composição e natureza do produto exigindo-se pH máximo de 4,5 exclusivamente para conservas de palmito, pimentão e alcachofra.



2.2.7 Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

NTA 32

#### EXTRATO DE TOMATE

##### 1. DEFINIÇÃO

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycopersicum por processo tecnológico adequado.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Extrato de Tomate", podendo também ser denominado "Massa de Tomate" ou "Concentrado de Tomate".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

O extrato de tomate de acordo com a sua concentração será classificado em:

- a) Purê de tomate;
- b) Simples concentrado;
- c) Duplo concentrado;
- d) Triplô concentrado.

##### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

##### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa mole;  
Cor - vermelha;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - próprio.

NTA 33

#### CEREAIS E DERIVADOS

##### 1. DEFINIÇÃO

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex.: "Arroz extra longo", "Arroz inflado".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os derivados de cereais serão classificados em:

- a) Cereais inflados (inclusive pipocas) - quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis;
- b) Cereais laminados, cilindrados ou rolados - quando obtidos de grãos com ou sem tegumentos, e laminados por processo adequado;
- c) Cereais em flocos ou flocos de cereais - quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados;
- d) Cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos - quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

##### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não poderão ter mais de 15% de umidade.

NTA 34

#### FARINHAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Farinha", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Farinha de Mandioca", "Farinha de Arroz", "Farinha de Banana".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As farinhas serão classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) Farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal;
- b) Farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

##### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usadas, incluem-se:

- a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão de alfarroba (Ceratonia siliqua L.) previamente descortada;
- b) Farinha de amendoim - produto obtido pela moagem do grão de amendoim (Arachis hypogaea L.) desembragado das cascas e parcialmente desengordurado;
- c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oriza sativa, L.), beneficiado;
- d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem do grão de aveia (Avena sativa, L.), beneficiado;
- e) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (Secale cereale, L.), beneficiado;
- f) Farinha de fruta - produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas;
- g) Farinha de glúten - produto obtido da farinha de trigo (Triticum vulgare), privado de quase todo o seu amido;
- h) Farinha integral - produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos integrais;
  - i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manihot utilisida), previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração será denominado "Farinha de mandioca torrada";
  - j) Farinha de milho - produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado;
  - k) Farinha de raspa de mandioca - produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada (raspa), e em seguida moída e peneirada;
    - l) Fubá de milho ou fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não.

NTA 35

#### FARINHA DE TRIGO

##### 1. DEFINIÇÃO

A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgare, beneficiado.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Farinha" ou "Farinha de Trigo".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

A farinha de trigo será classificada de acordo com suas características, em:

a) Farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750 %;

b) Farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20 % e com teor máximo de cinzas de 0,850 %;

c) Farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78 % ou com extração de 58 %, após a separação dos 20 % correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850 %.

À farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens;

d) Sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 20 e sejam retidas pela peneira n. 40;

e) Semolina - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira n. 40 e sejam retidas pela peneira n. 60.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolas e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha.

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Especial ou de 1ª	Comum	Integral
Aspecto	Pó fino	Pó fino	Pó
Cor	Branca ou ligeiramente amarelada	Ligeiramente Cinza Amarelada	Marron-escuro
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio	Próprio

NTA 36

FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, EXTRATO DE SOJA E PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL.

#### I - FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA

##### 1. DESCRIÇÃO

###### 1.1. Definição

Farinha Desengordurada de Soja é o produto obtido a partir dos grãos de soja convenientemente processados até a obtenção da farinha desengordurada.

1.1.1. O produto é utilizado como fonte de proteína para outros alimentos.

##### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

###### 2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos, reduzidos a farinha por processo técnico adequado.

2.1.2. Ingredientes opcionais: não são admitidos.

2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor: bege;

2.2.2. Sabor: próprio;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: pó;

#### II - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

##### 1. DESCRIÇÃO

###### 1.1. Definição

Proteína Texturizada de Soja é o produto protéico dotado de integridade estrutural e textura identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja.

1.1.1. A Proteína Texturizada de Soja é utilizada como ingrediente de alimentos; como fonte protéica, e como "extensor" em produtos de carne.

### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

#### 2.1. Composição

##### 2.1.1. Ingredientes obrigatórios:

Partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado.

##### 2.1.2. Ingredientes opcionais:

Não são admitidos.

#### 2.2. Fatores essenciais de qualidade

2.2.1. Cor: própria;

2.2.2. Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3. Odor: próprio;

2.2.4. Aspecto: grânulos, cubos, pó de granulações diversas e outras;

### III - PROTEÍNAS CONCENTRADA DE SOJA

#### 1. DESCRIÇÃO

##### 1.1. Definição

Proteína Concentrada de Soja é o produto protéico, concentrado por processo tecnológico adequado a partir da farinha de soja.

1.1.1. A Proteína Concentrada de Soja constitui fonte de proteína utilizada como ingrediente na elaboração de alimentos.

### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### 2.1 Composição

##### 2.1.1 Ingredientes obrigatórios

Farinha de soja preparada por processo tecnológico adequado.

##### 2.1.2 Ingredientes opcionais

Não são admitidos.

#### 2.2 Fatores essenciais de qualidade

2.2.1 Cor: própria;

2.2.2 Sabor: próprio ou sem sabor;

2.2.3 Odor: próprio;

2.2.4 Aspecto: pó fino;

### IV - PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

#### 1. DESCRIÇÃO

1.1 A Proteína Isolada de Soja é a fração protéica da soja obtida por processo tecnológico adequado.

1.1.1 A proteína isolada de soja é utilizada como agente de consistência para produtos derivados de carnes, tais como: embutidos e patês, e como fonte protéica.

### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### 2.1 Composição

2.1.1 Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente processados por técnica adequada.

##### 2.1.2 Ingredientes opcionais

Não são admitidos

#### 2.2 Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1 Cor - própria;

2.2.2. Sabor - próprio;

2.2.3. Odor - próprio;

2.2.4. Aspecto - pó fino;

### V - EXTRATO DE SOJA

#### 1. DESCRIÇÃO

##### 1.1. Definição

O Extrato de Soja é o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial.

1.1.1. O Extrato de Soja em pó ou na forma de emulsão aquosa, constitui fonte de proteínas e pode ser usado como alimento ou como ingrediente para a elaboração de alimentos.

### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### 2.1. Composição

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja submetidos a processo tecnológico adequado.

## 2.1.2. Ingredientes opcionais:

Gorduras ou óleos;

Açúcares, dextrinas ou amidos;

Aminoácidos;

Sais minerais;

Vitaminas;

Outros produtos comestíveis autorizados.

## 2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor - própria;

2.2.2. Sabor - próprio;

2.2.3. Odor - próprio;

2.2.4. Aspecto - líquido ou pó

## VI - PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL

### 1. DESCRIÇÃO

#### 1.1. Definição

Proteína hidrolisada vegetal é o produto obtido a partir de fontes proteicas vegetais, tais como milho, amendoim, soja, trigo, isolados ou combinados, por hidrólise; total ou parcial, com ácido clorídrico e subsequente neutralização com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio.

1.1.1. A proteína hidrolisada de vegetal é utilizada como ingrediente de alimentos e se destina a lhes conferir sabor.

### 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

#### 2.1. COMPOSIÇÃO

2.1.1. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis de vegetais, como milho, amendoim, soja e trigo.

#### 2.1.2. Ingredientes opcionais

Glutamato monossódico - máximo: 20,0% (base seca)

Gorduras vegetais - máximo: 02,0%

#### 2.2. Fatores essenciais de identidade e qualidade

2.2.1. Cor - própria;

2.2.2. Sabor - próprio;

2.2.3. Odor - próprio;

2.2.4. Aspecto - líquido, pasta ou pó.

NTA 37

## AMIDOS E FÉCULAS

### 1. DEFINIÇÃO

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Amido" ou "Fécula", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Amido de Milho", "Fécula de Batata".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amidos e féculas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem.

Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se:

a) Amido de arroz - produto amiláceo extraído do arroz (*Oryza sativa*, L.);

b) Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.);

c) Araryta - produto amiláceo extraído dos rizomas de diversas espécies do gênero *Maranta* (*Maranta arundinacea*, *M. nobilis*, etc.);

d) Fécula de batata - produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum*, L.);

e) Polvilho ou fécula de mandioca - produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilissima*). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo;

f) Sagu - produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon* spp.). Quando preparado a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu";

g) Tapioca - produto obtido sob a forma granulada a partir da fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

NTA 38

## MALTE E DERIVADOS

### 1. DEFINIÇÃO

Malto é o produto resultante da germinação e posterior dessecação do grão de cevada (*Hordeum sativum*) ou de outros cereais.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado simplesmente "Malte" quando obtido da cevada; quando obtido de outro cereal, será designado pela palavra "Malte" seguido do nome do cereal de origem. Ex.: "Malte de Milho".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O malte deverá ser preparado com grãos de cereais sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal.

Características de alguns produtos derivados do malte:

a) Extrato de malte - produto de consistência xaroposa obtido unicamente do malte de cevada e submetido a tratamentos adequados como: maceração, extração e concentração;

b) Extrato seco de malte - produto sólido, em pó, obtido pela evaporação da água do extrato de malte;

c) Malte em pó - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada e dessecada;

d) Farinha de malte - produto obtido pela pulverização do grão de cevada maltada desprovido da maior parte de sua celulose;

e) Malte torrado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltada seco a verde;

f) Malte caramelizado - produto obtido pela torração do grão de cevada maltada seco ou verde e submetido a parcial rarificação e caramelização;

g) Farinha de cereal maltado - produto obtido pela moagem do cereal maltado desprovido da maior parte de sua celulose.

NTA 39

## CACAU

### 1. DEFINIÇÃO

Cacau é a semente do cacauzeiro *Theobroma cacao* (e suas variedades) liberta por fermentação do invólucro, dessecada e torrada.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cacau" seguido de sua classificação.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

a) Massa ou pasta de cacau - produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;

b) Cacau em pó - produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada;

c) Cacau em pó parcialmente desengordurado - produto obtido pela moagem da pasta de cacau submetido a uma extração de gordura;

d) Cacau solúvel - produto solubilizado obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas;

e) Mistura à base de cacau para bebidas - produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como: produtos maltados, farinha de cereais e ovos.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O cacau deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do cacau solúvel, poderão entrar, como coadjuvantes da tecnologia, hidróxidos ou carbonatos de sódio, potássio, amônio ou magnésio na proporção máxima de 4,0%, expresso em carbonato de potássio anidro.

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - produto homogêneo;

Cor - marrom;

Cheiro - característico;

Sabor - próprio.

## CHOCOLATE

## 1. DEFINIÇÃO

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será denominado "Chocolate" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: "Chocolate em Pó", "Chocolate em Tablete", "Chocolate com Amendoim".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O chocolate, de acordo com a sua composição, será classificado em:

- a) Chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar;
- b) Chocolate em pó parcialmente desengordurado e chocolate em pó solúvel - produto obtido pela mistura de cacau em pó parcialmente desengordurado ou cacau solúvel, com açúcar;
- c) Chocolate ao leite - produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó, evaporado ou condensado;
- d) Chocolate fantasia ou composto - produto preparado com mistura, em proporções variáveis, de chocolate adicionado ou não de leite e de outros ingredientes, tais como: amendoim, avelã, amendoim, nozes, mel e outras substâncias alimentícias, que caracterizam o produto; sua denominação estará condicionada ao ingrediente com que foi preparado;
- e) Chocolate "fondant" e chocolate tipo suíço - produto contendo no mínimo 30% de gordura de cacau, o que abaixa o seu ponto de fusão;
- f) Chocolate recheado moldado - produto contendo um recheio de substâncias comestíveis, completamente recoberto de chocolate. O recheio deve diferir nitidamente da cobertura, em sua composição. No mínimo 40% do peso total do produto, deve consistir de chocolate. O produto deverá ser denominado chocolate com recheio, seguido da denominação do recheio. Ex.: "chocolate com recheio de geléia de fruta";
- g) Chocolate amargo - produto preparado com cacau, pouco açúcar, adicionado ou não de leite;
- h) Chocolate cobertura - produto preparado com menor proporção de açúcar e maior proporção de manteiga de cacau, empregado no revestimento de bombons e outros produtos de confeitaria.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correpondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau. Os chocolates não poderão ser adicionado de amidos e féculas estranhas.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa ou pó homogêneo (exceto no tipo fantasia);  
Cor - própria do tipo;  
Cheiro - característico;  
Sabor - doce, próprio.

NTA 41

## CHÁ

## 1. DEFINIÇÃO

Chá é o produto constituído pelas folhas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras).

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Chá", seguido da classificação. Ex.: "Chá Verde Imperial", "Chá Preto Congo".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

Incluem-se nesta Norma, segundo o processo de preparação, entre outras, as seguintes classes:

I - Chá verde - produto não fermentado, submetido à secagem.

- a) Chá Hyson - formado pelos brotos foliares e pelas primeiras folhas colhidas, de tamanho uniforme, torcidas e enroladas longitudinalmente em espiral;

- b) Chá swin Hyson - formado pelas folhas inferiores e brotos do Hyson, enroladas transversal e longitudinalmente;

- c) Chá pólvora (gunpowder) - formado por folhas cortadas em três ou quatro pedaços, transversalmente, e enroladas em forma de pequenas esferas de 1 a 3 mm de diâmetro;

- d) Chá pérola ou imperial - formado por folhas enroladas primeiro no sentido longitudinal, e depois no sentido transversal, apresentando-se, como o anterior, sob a forma de pequenas esferas de 3 a 5 mm de diâmetro.

II - Chá preto - produto fermentado, submetido à secagem.

- a) Souchong - folhas delgadas, grandes, procedentes da primeira e segunda colheita;

- b) Pekoe Souchong - qualidade intermediária;

- c) Pekoe;

- A) Flowerly Orange Pekoe: brotos e folhas mais tenras;

- B) Orange Pekoe: menos tenras que as do tipo anterior;

- C) Pekoe n. 1: menos tenras que as do tipo anterior;

- d) Congo - folhas da terceira colheita, de tamanho maior que as precedentes.

Esta classificação refere-se aos chás chineses. Nos produtos análogos de outras regiões deverá ser especificado o lugar de origem.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O chá deverá ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuíno. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas proviamente esgotadas. Não poderá ser colorido artificialmente.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas;

Cor - folhas esverdeadas (chá verde), negras (Chá preto);

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 42

## CAFÉ CRU

## 1. DEFINIÇÃO

Café cru ou café em grão, é a semente beneficiada do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente, Coffea arábica, Coffea liberica, Hiern e Coffea robusta.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "café cru", seguido de sua classificação.

## 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café cru, em grão, deverá ser constituído pela semente da fruta madura, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos da Coffea arábica, Coffea liberica e Coffea robusta, convenientemente lavada, dessecada e desprovida dos tegumentos externos, excetuando a parte da película (espermoderma) invaginada. O grão de café cru deverá apresentar consistência córnea, medindo de 5 a 17 mm de comprimento, 3 a 8 mm de largura e 3 a 5 mm de espessura.

O café cru, em grão, será considerado impróprio para o consumo quando:

- a) Se apresentar úmido, mofado, rançoso, queimado e em geral, mal conservado;

- b) Estiver adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes artificiais, cujo emprego está taxativamente vedado;

- c) Contiver, em amostras de 300 g mais de 1% de impurezas, tais como: paus, pedras, torrões de terra, cascas ou quaisquer outros corpos estranhos; ou 200 grãos pretos; ou 300 defeitos, não constando como tais os quebrados ou conchas dos grãos sãos; ou 100 grãos ardidos.

## 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - O fruto do café é um ovóide constituído por dois grãos justapostos pela parte ventral. Os grãos têm uma parte ventral plana ou ligeiramente côncava, com um sulco longitudinal profundo, e uma face dorsal convexa;

Cor - amarelada, verde-amarelada, verde-cana ou verde-pardacenta;

Cheiro - próprio, característico;

Sabor - característico.

## CAFÉ SOLÚVEL

## 1. DEFINIÇÃO

Café solúvel ou extrato de café desidratado, é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arábica e outras espécies do gênero Coffea), torrado e moído.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Extrato de Café Desidratado", ou "Café Solúvel".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

Os cafés solúveis serão classificados:

I - De acordo com o tipo de bebida predominante, resultante da mistura de café, verdes que lhes deram origem.

II - Quanto à forma de apresentação: café solúvel em pó ou café solúvel granuloso.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café solúvel deverá ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café deverão se apresentar sãos e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deverá apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebido comum. Não serão toleradas quaisquer adições de conservantes ou outros aditivos.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino ou granuloso;

Cor - castanho escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 44

## CAFÉ TORRADO

## 1. DEFINIÇÃO

Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente do Coffea arábica, Coffea liberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Café Torrado", seguido da sua forma de apresentação. Ex.: "Café Torrado e Moído", (Café torrado, em Grão).

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O café torrado de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Café torrado, em grão;

b) Café torrado e moído.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos, limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. Será tolerada a porcentagem máxima de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados;

Cor - variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro;

Sabor - próprio;

Cheiro - próprio.

NTA 45

## GUARANÁ

## 1. DEFINIÇÃO

O guaraná é o produto constituído pelas sementes de Paulinia cupana ou Paulinia sorbilis.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Guaraná", seguido da sua forma de apresentação.

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O guaraná, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Guaraná em sementes;

b) Guaraná em pó;

c) Guaraná em bastões.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O guaraná em pó ou em bastões deverá provir de sementes sãs e limpas. A semente é globulosa, medindo, média de 1 cm de diâmetro, desigualmente convexa dos dois lados, às vezes encimada por um curto apículo, glaba, luzidia e apresentando um largo hilo. Os dois cotilédones são espessos, carnosos, firmes, desiguais, planos-convexos. O espermoderma é resistente. O guaraná não deverá apresentar indícios de alteração. Não poderá conter elementos vegetais estranhos à espécie.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - semente globulosa ou pó fino ou bastões pés;

Cor - pardo-negra, vermelho-escuro ou pardo avermelhado;

Cheiro - próprio;

Sabor - amargo e adstringente.

NTA 46

## MATE

## 1. DEFINIÇÃO

"Erva Mate" ou simplesmente "mate" é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades Ilex brasiliensis ou paraguayensis.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Erva Mate" ou "Mate".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em:

a) Verde - quando ligeiramente tostado;

b) Queimado - quando tostado;

c) Chimserrão - quando no estado virgem, apenas dessecado.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mate é constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça e sabor anormal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, secos;

Cor - verde escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 47

## PÃO

## 1. DEFINIÇÃO

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Pão", "Pão Comum" ou "Pão de Trigo" quando se tratar do produto comum ou "Pão" seguido da substância ou tipo que o caracterize. Ex.: "Pão de Leite", "Pão de Centeio", "Pão Francês".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize:

a) Pão azimo - produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas;

b) Pão de centeio - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo proibido o emprego de caramelo;

c) Pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de caramelo;

d) Pão misto - produto preparado com mistura de farinha;

e) Pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos.

f) Pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo 3% sólidos totais;

g) Pão de ovos - produto preparado com adição, no mínimo, de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045g de colesterol;

h) Pão de luxo ou de fantasia - produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracteriza;

i) Pão de forma ou para sanduiche - produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gorduras, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;

j) Pão de glúten - produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;

k) Panetone - produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas;

l) Farinha de pão ou de rosca - produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação;

m) Torrada - produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor - a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 48

#### BISCOITOS E BOLACHAS

##### 1. DEFINIÇÃO

Biscoito ou Bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Biscoito" ou "Bolacha" seguida da substância que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: "Biscoito de Polvilho", "Bolacha do Coco", "Grissini".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os biscoitos ou bolachas serão classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:

a) Biscoitos ou bolachas salgadas - produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto;

b) Biscoitos ou bolachas doces - produto que contém açúcar, além das substâncias normais do produto;

c) Recheadas - quando possuírem na parte interna um recheio apropriado;

d) Revestidos - quando possuírem na parte externa uma cobertura apropriada;

e) "Grissini" - produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentado sob a forma de cilindros finos e curtos;

f) Biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos - produtos contendo condimentos, substâncias alimentícias de sabor forte, característico, além das substâncias normais do produto; apresentam-se geralmente, sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de queijo", "Bolacha de cebola para aperitivo";

g) Palitos para aperitivos ou "pretzel" - produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas;

h) "Waffle" - produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico, manteiga ou gorduras, leite e ovos e apresentados sob a forma de folhas prensadas;

i) "Waffle" recheado - produto preparado com folhas de "waffle" superpostas em camadas intercaladas de recheios;

j) "Petit-four" - produto preparado à base de farinhas, amidos ou féculas, doce ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gorduras e outras substâncias alimentícias que o caracteriza, como coco, frutas oleaginosas, geleias de frutas e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, geleias, frutas secas ou cristalizadas, queijo, anchova, etc.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não serão tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 49

#### MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO

##### 1. DEFINIÇÃO

Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola do trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

##### 2. DESIGNAÇÃO

As massas alimentícias serão designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Ex.: "Espaguete", "Aletria", "Massas com Ovos", "Massa com Espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas "Massas Alimentícias Mistas" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As massas alimentícias serão classificadas:

I - Segundo seu teor de umidade.

a) Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem;

b) Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

II - Segundo o seu formato:

a) Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, talharim e outras;

b) Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras;

c) Massinha - massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, esprelinha e outras;

III - Segundo a sua composição:

a) Massa mista - preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;

b) Massa recheada - contendo recheio preparado com diferentes substâncias alimentícias;

c) Massa aglutinada e super ou hiperglutinada - preparadas com farinha de trigo adicionadas de glúten.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só poderão ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelones e similares, deverá ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. Será permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas.

NTA 50

### ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS

#### 1. DEFINIÇÃO

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídios de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como os fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres naturalmente presentes no óleo ou gordura.

#### 2. CLASSIFICAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão classificados como:

2.1. Óleo ou Gordura Vegetal - Os glicerídios de ácidos gordurosos de origem vegetal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados) para os óleos e, igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados) para as gorduras, compreendendo:

a) Óleo ou Gordura Vegetal, Cru ou Bruto - o extraído de sementes ou de frutos por processo mecânico e/ou mediante o emprego de solventes, separado do resto do vegetal que serviu de matéria-prima à sua elaboração;

b) Óleo ou Gordura Virgem - o obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação;

c) Óleo ou Gordura Vegetal Degomado - o submetido a processo de degomagem;

d) Óleo ou Gordura Vegetal Semi-Refinado - o que sofreu processo de degomagem, neutralização, filtração e clarificação ou não;

e) Óleo ou Gordura Refinado - o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, fracionamento ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados;

f) Óleo ou Gordura Vegetal Hidrogenado - o que apresenta ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), obtido pela hidrogenação catalítica de óleos ou gorduras vegetais comestíveis;

g) Óleo Vegetal Misto - o obtido pela mistura de óleos de espécies vegetais diferentes.

2.1.1. Entende-se por processo mecânico, a extração por meio de prensas contínuas ou hidráulicas, centrifugas e outros processos similares.

2.2. Óleos e Gorduras Animais - são glicerídios de ácidos gordurosos de origem animal, com ponto de fusão inferior a 20°C (vinte graus centígrados), para os óleos, e igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados), para as gorduras.

2.2.1. Os Sebos de Animais Comestíveis ficam incluídos entre as gorduras animais.

2.3. Compostos Gordurosos - são os obtidos pela mistura de óleos e gorduras comestíveis ou de gorduras comestíveis hidrogenadas ou não, apresentando ponto de fusão igual ou superior a 20°C (vinte graus centígrados).

2.4. Margarina - é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

#### 3. DESIGNAÇÃO

Os óleos e gorduras comestíveis serão designados segundo sua classificação, obedecendo as seguintes restrições:

3.1. O uso do nome do vegetal de origem apenas para os óleos e as gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

3.2. O uso do nome do animal de origem apenas para as gorduras obtidas de uma única espécie animal.

3.3. O uso do vocábulo "AZEITE", exclusivamente para os óleos provenientes de frutos.

#### 4. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

4.1 Composição e Características de Identidade - os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias, ressalvado o disposto na legislação pertinente vigente a cada tipo de óleo.

4.1.1 Os óleos vegetais mistos que contiverem azeite de oliva poderão ter somente dois componentes, devendo a quantidade de azeite de oliva ser, no mínimo, 30% (trinta por cento) p/p.

4.1.2 Os óleos vegetais mistos poderão resultar da mistura, no máximo, de quatro óleos vegetais de espécies diferentes, admitida a variação da sua composição qualitativa e quantitativa.

4.1.3 Características de Identidade para as Banhas

##### 4.1.3.1. DESCRIÇÃO

Banha - é a gordura fundida de tecidos adiposos frescos, limpos e sãos de suínos (*Sus scrofa*) em bom estado sanitário no momento do abate e liberados para consumo humano pela autoridade sanitária competente.

##### 4.1.3.2. CLASSIFICAÇÃO

4.1.3.2.1 Banha de primeira qualidade - é o produto obtido, exclusivamente, pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos.

4.1.3.2.2 Banha refinada - é o produto obtido de banha de 1ª qualidade submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade.

4.1.3.2.3 Banha comum - é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, adicionados de ossos, peles, orelhas, órgãos e outras partes apropriadas de suínos.

4.1.3.2.4 Banha comum refinada - é o produto obtido da banha comum submetida a um processo de beneficiamento, compreendendo clarificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade.

##### 4.1.3.3. DESIGNAÇÃO

A banha será designada segundo a respectiva classificação.

#### 5. PRINCÍPIOS GERAIS E HIGIENE

5.1. Os estabelecimentos que elaboram óleos e gorduras deverão satisfazer as condições de higiene exigidas pelas normas sanitárias vigentes.

5.2. Os óleos e gorduras deverão atender aos princípios gerais de higiene dos alimentos e aos requisitos específicos que vierem a ser fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

NTA 51

### MANTEIGA DE CACAU

#### 1. DEFINIÇÃO

Manteiga de cacau é o produto obtido, por processo tecnológico adequado, da massa ou pasta do cacau *Theobroma cacao* L. ou do cacau triturado, podendo ser filtrada, centrifugada e desodorizada.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Manteiga de Cacau".

#### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A manteiga de cacau deverá provir de sementes de cacau sãs, limpas e torradas. Deverá ser dura e friável em temperatura inferior a 25°C.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa sólida, untosa ao tacto;

Cor - branca ou branco-amarelada;

Cheiro - próprio.

NTA 52

### AÇÚCAR

#### 1. DEFINIÇÃO

Açúcar é a sacarose obtida da *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: "Açúcar Cristal", "Açúcar Mascavo".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar de acordo com a sua característica, será classificado em:

- Açúcar cristal - contendo no mínimo 98,3% de sacarose;
- Açúcar refinado - contendo no mínimo 98,5% de sacarose;

- Açúcar moído - contendo no mínimo 98,0% de sacarose;
- Açúcar demerara - contendo no mínimo 96,0% de sacarose;

- Açúcar mascavo - contendo no mínimo 90,0% de sacarose;
- Açúcar mascavinho - contendo no mínimo 93,0% de sacarose;

- Açúcar-cande - contendo no mínimo 99,0% de sacarose;
- Açúcar glacê ou em pó ou de confeitiro - contendo no mínimo 99,0% de sacarose (excluído o antiaglutinante).

1) Açúcar para confeitir - açúcar finamente pulverizado ou em cristais, adicionado de corantes permitidos.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar deverá ser fabricado de suco de cana ou de tarraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio do tipo de açúcar;  
Cor - própria do tipo de açúcar;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - doce.

NTA 53

## AÇÚCAR REFINADO

### 1. DEFINIÇÃO

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Açúcar Refinado" seguido de sua classificação.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

O açúcar refinado será classificado em:

- Amorfo, de primeira;
- Amorfo, de segunda;
- Granulado.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais.

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio do tipo do açúcar;  
Cor - própria do tipo do açúcar;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - doce.

NTA 54

## MELAÇO - MELADO - RAPADURA

### 1. DEFINIÇÃO

Melaço - é o líquido que se obtém como resíduo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto.

Melado - é o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados.

Rapadura - é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*).

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Melaço" seguido do nome da substância de origem. Ex.: "Melaço de Cana".

O melaço será designado "Melado" ou "Melado de Rapadura".

A rapadura será designada simplesmente "Rapadura"; quando adicionada de outras substâncias alimentares, terá sua designação acrescida do nome das mesmas. Ex.: "Rapadura de Coco", "Rapadura com Amendoim".

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Esses produtos deverão ser fabricados com matérias-primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Será vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

	Melaço	Melado	Rapadura
Aspecto	Líquido viscoso e denso	Líquido xaroposo e denso	Massa dura
Cor	Amarela e castanha	Amarelo âmbar	Castanha
Cheiro	Próprio	Próprio	Próprio
Sabor	Doce	Doce	Doce

NTA 55

## MEL

### 1. DEFINIÇÃO

Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado, simplesmente, por "Mel" ou "Mel de Abelha".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

O mel será classificado:

I - De acordo com o processo de obtenção:

a) Mel virgem - produto que flui espontaneamente dos favos quando desoperculados;

b) Mel centrifugado - obtido por processo de centrifugação;

c) Mel prensado - obtido por compressão a frio;

d) Mel em favos - mantido dentro dos próprios favos.

II - De acordo com as suas características físicas e químicas:

a) Mel de mesa;

b) Mel industrial.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não se apresentará parcialmente cristalizado e não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. Será permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Será proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e de edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos.

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado;

Cor - levemente amarelada e castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 56

## DOCE DE LEITE

### 1. DEFINIÇÃO

Doce de leite é o produto resultante de cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Doce de Leite" ou "Doce de Leite" seguida de substância adicionada que o caracteriza. Ex.: "Doce de Leite com Amendoim".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

O doce de leite será classificado de acordo com a sua consistência, em:

a) Doce de leite cremoso, ou em pasta;

b) Doce de leite em tablete.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar



sentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. Será permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto bicarbonato de sódio em quantidade de estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio;  
Cor - amarelada ou amarelo-pardacenta;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - doce.

NTA 57

### PRODUTOS DE CONFEITARIA

#### 1. DEFINIÇÃO

Produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada da massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgadas, recheados ou não.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por nomes populares consagrados, ou de acordo com a substância que o caracteriza, tais como:

- a) Bolo - produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto;
- b) Brigadeiro - produto cozido preparado à base de leite condensado e chocolate, podendo ser adicionado de outras substâncias como: manteiga, nozes, castanha-do-pará, castanha-de-caju e uva passa e envolvido em chocolate granulado ou confeitos coloridos;
- c) Fio de ovos - produto preparado com gemas de ovos passadas por tamis e cozidas em calda de açúcar;
- d) Manjar branco - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos, leite, leite de coco e açúcar;
- e) Maria-mole - produto à base de gelatina, açúcar e água, batido até consistência elástica e recoberto com coco ralado;
- f) Pão-de-ló - produto assado, preparado à base de farinha, açúcar e ovos, podendo ser adicionado de fermento químico;
- g) Pudim - massa cozida de consistência mole, preparada à base de amidos ou féculas, leite, ovos e açúcar, podendo conter outras substâncias que o caracterizem;
- h) Quindim - produto assado, preparado com gemas de ovos, podendo ser adicionado de 20% de ovos inteiros em relação à quantidade de gemas, manteiga ou margarina, açúcar e coco ralado;
- i) Suspiro - produto assado preparado à base de claras de ovos batidas e açúcar;
- j) Torta - massa assada preparada à base de farinha, manteiga ou gordura e outros produtos comestíveis, contendo recheios diversos;
- k) Coxinha - produto preparado de massa cozida, à base de farinha de trigo, podendo conter leite, ovos, caldo de galinha e condimentos; a massa é frita, depois de recheada com caldo de galinha e envolta em ovos batidos e farinha de rosca;
- l) Croquete - produto preparado à base de carne cozida, moída, condimentada, ovos e farinha de trigo, envolta em ovos batidos e farinha de rosca e frito;
- m) Empada - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal, contendo recheios diversos;
- n) Esfiha - massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura, fermento e sal, coberta com carne moída, condimentada e cozida;
- o) Pastel - massa frita preparada à base de farinha de trigo, podendo conter gordura, fermento, ovos, com recheios diversos;
- p) Quibe - produto preparado à base de carne moída, trigo partido e condimentos, podendo ser assado ou frito, recheado ou não.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os produtos de confeitaria deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes na confecção das massas dos produtos de confeitaria. Será tolerado adicionar corantes permitidos aos recheios e revestimentos de produtos de confeitaria, como: tortas, doces de massas recheadas e outros, com exceção do corante amarelo em qualquer tipo de recheio e revestimento. Deverão se apresentar sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação. Os produtos de confeitaria, quando se destinarem ao consumo imediato, deverão ser expostos à venda, devidamente protegidos e em temperatura adequada e, mesmo os não embalados e rotulados, deverão estar de acordo com a legislação em vigor.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa cozida, frita, assada ou torrada, com ou sem recheio ou massa mole;  
Cor - própria;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - próprio.

NTA 58

### BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

#### 1. DEFINIÇÃO

Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permitidas.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto terá a designação genérica de "Bala" ou "Caramelo" seguida do nome da substância que o caracteriza ou por nomes próprios tradicionais. Ex.: "Bala de Leite", "Toffee", "Bala Recheada de Mel", "Bala de Nozes", "Drops de Coco".

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As balas, caramelos e similares deverão ser confeccionados com matéria-prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido poderão ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas deverão apresentar superfície lisa e homogênea. Será permitido nas pastilhas o emprego de amido ou dextrina, no máximo de 5%, no revestimento dos confeitos será permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não será tolerada a adição de substâncias colorantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina.

Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

- a) Bala dura - produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substância que caracterize o produto, como sucos de frutas; óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas; sua principal característica é apresentar-se dura e quebradiça, normalmente transparente ou translúcida;
- b) "Drops" - bala dura, prensada em formato característico; normalmente transparente ou translúcida;
- c) Pirulito - bala dura, em formato característico e suportado por uma haste;
- d) Bala mole - produto de composição semelhante à das balas duras, porém submetido a amassamento mecânico até a obtenção da consistência desejada;
- e) Caramelo - produto preparado à base de leite, açúcar, manteiga ou gorduras comestíveis, podendo ser adicionado de amido na quantidade máxima de 3% e de outras substâncias que o caracterizam como, café, coco, ovos e submetidos à cocção até o grau de consistência adequada;
- f) "Toffee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada, até obtenção da massa mais dura;
- g) Balas e caramelos recheados - produtos contendo em seu núcleo recheios diversos como, doces, geleias, mel, licores;
- h) Bala de goma - produto preparado à base de gomas naturais, açúcares e adicionado de óleos essenciais ou extratos vegetais;

1) Bala de goma de amido ou bala americana - produto preparado à base de goma de amido, açúcares e adicionada de aromatizantes;

j) Pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada adicionada de aromatizantes e outras substâncias permitidas e moldado por compressão;

k) Confeitos - produto constituído por um núcleo de massa açucarada, de composição variada; ou ainda, constituído por sementes oleaginosas, frutas, partes de fruta ou frutas secas e revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate cobertura; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto poderá ser denominado fruta confeitada. Ex.: "passa confeitada";

l) "Marzipan" - produto confeccionado com amêndoas e açúcar na proporção de uma parte de amêndoas para duas de açúcar; não será tolerada quantidade de ácido cianídrico superior a 5mg/100 g do produto; este produto poderá ser preparado com castanha-do-pará em lugar de amêndoas, devendo obrigatoriamente ser designado por "marzipan de castanha-do-Pará", o marzipan não poderá ser adicionado de amidos e féculas estranhos, e a umidade não deve ultrapassar a 20%;

m) Torção, Torrone ou "Nougat" - produto obtido pela adição de massa cozida de açúcares e outra massa batida de albumina e/ou gelatina, e adicionado ainda de mel e uma ou mais das seguintes substâncias: amêndoas, avelãs, nozes, castanha-do-Pará, podendo conter frutas cristalizadas; quando o produto for preparado com amendoim, deverá ser especificamente designado "torção", "torrone" ou "nougat de amendoim"; em geral, o produto se apresenta sob a forma de barras contidas entre duas folhas de hostia;

n) "Nougatine" - é o produto "torção" ou "nougat" revestido por uma camada de chocolate cobertura;

o) Crocante - produto preparado com açúcar caramelizado até alcançar a textura quebradiça; este produto poderá ser adicionado de sementes oleaginosas fragmentadas;

p) Pê-de-moleque - produto preparado com amendoim, inteiro ou fragmentado; açúcares semicaramelizados ou rapadura e de consistência dura ou semidura;

q) Paçoca - produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio;

r) "Marshmallow" - massa batida preparada por mistura de açúcares, gelatina ou albumina de ovo e adicionada de aromatizantes; o produto deve apresentar textura leve e porosa;

s) "Fondant de leite" - produto semi-sólido preparado à base de leite e açúcares, contendo microcristais de sacarose dispersos em sua massa.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - próprio;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - doce.

NTA 59

#### BOMBONS E SIMILARES

##### 1. DEFINIÇÃO

Bombom é o produto constituído por uma massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Bombom" seguido de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex.: "Bombom de Morango", "Bombom Jussara".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresentação, serão classificados em:

a) Bombom de chocolate - os que forem constituídos tão somente por chocolate; incluídos todos os tipos constantes na Norma de chocolate;

b) Bombom de fruta - os que contiverem frutas ou pedaços de frutas, quer distribuídas em sua massa, quer fazendo parte do seu recheio;

c) Bombom recheado - os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;

d) Bombom crocante - os que tiverem distribuídos em sua massa fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;

e) "Jandulia" ou "Giandulia" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;

f) "Praliné" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recobertas com uma camada de chocolate.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os bombons deverão ser fabricados com matéria-prima seca e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. Será tolerada a fabricação de produtos similares a bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, sob a condição de não utilizarem as denominações "Bombom" ou "Chocolate". Tais produtos deverão ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: "Adicionado de" ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons deverão apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não será tolerada a adição de essências e corantes.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa semidura, com ou sem recheio;

Cor - própria e de acordo com as substâncias adicionadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 60

#### ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

##### 1. DEFINIÇÃO

São consideradas águas potáveis, as águas próprias para a alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis, excluindo as minerais.

##### 2. CLASSIFICAÇÃO

I - Águas para o abastecimento público - captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer à legislação pertinente vigente.

II - Águas para consumo particular:

a) Águas de fonte - aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer à legislação pertinente vigente.

b) Águas de poço - captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento; deverão satisfazer à legislação pertinente vigente.

NTA 61

#### REFRIGERANTES E REFRESCOS

##### 1. DEFINIÇÃO

Refrigerantes e refrescos são bebidas não alcoólicas, obtidas pela dissolução, em água potável, de açúcares, sucos de frutas, extratos de sementes e de outras partes de vegetais, sucos e de outras substâncias permitidas. A bebida gasificada com dióxido de carbono é denominada refrigerante. O refresco é habitualmente de consumo imediato.

##### 2. DESIGNAÇÃO

Os produtos referidos nesta Norma serão designados pelos nomes da matéria-prima que os caracterizam ou por nomes comerciais de fantasia. Ex.: "Guaraná", "Refresco de Laranja".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

Quanto ao seu tipo e composição, os refrigerantes são classificados em:

a) Água gasificada ou água gasosa - obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão de 0,5 a 1,0 atmosfera a 20°C;

b) Soda - obtida pela supersaturação de água com dióxido de carbono puro, com pressão superior a 2 atmosferas a 20°C, podendo ser adicionada de sais atóxicos de cálcio, magnésio, lítio, potássio e sódio; tais produtos podem receber denominações consagradas como "Soda Water", "Soda Gasosa" e outros;

c) Soda-limonada ou soda laranja - obtida pela adição, à água gasificada, de suco, podendo ser adicionado de óleo essencial de limão ou de laranja, e açúcar. Não poderão ser coloridas artificialmente;

d) Água tônica - obtida pela adição, à água gasificada, de açúcar, de sulfato ou cloridrato de quinina, podendo ainda

conter óleos essenciais cítricos e substâncias amargas provenientes de vegetais permitidos;

e) Refrigerantes de frutas - obtido pela adição, à água gasificada, de suco de frutas e açúcar;

f) Refresco de leite - obtido pela adição, ao leite pasteurizado, de cacau, sucos de frutas, fruta moída e outras substâncias alimentícias;

g) Refrigerantes de fantasia - obtido pela adição, à água gasificada, de açúcar, essências naturais ou artificiais, podendo conter sucos de frutas e corantes permitidos;

h) Refrigerante de guaraná - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de guaraná (Paullinia cupana ou Paullinia sorbilis);

i) Refrigerante de cola - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de cola (Cola nitida, Cola acuminata, Sterculia columnata);

j) Refrigerante de chá - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de chá (Thea sinensis);

k) Refrigerante de mate - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de mate (Ilex paraguayensis);

l) Refrigerante de café - é o que contém, obrigatoriamente, extrato de café (Coffea sp.).

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os refrigerantes deverão ser preparados com água potável e matérias-primas são, limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas disposições desta Norma. Os refrigerantes de guaraná, cola, chá, mate e café, não poderão conter corantes artificiais, sendo permitida a adição de caramelo e de essências. Tais refrigerantes deverão apresentar as reações e as características do extrato vegetal empregado. O refrigerante de guaraná deverá conter no mínimo 0,02 g e no máximo 0,2 g de semente de guaraná ou o seu equivalente em extrato por 100 ml. de bebida. Os refrigerantes que contiverem cafeína, não poderão ter mais de 20 mg por 100 ml. Os refrigerantes à base de suco de frutas deverão conter 10 por cento do suco correspondente. Os refrigerantes à base de suco de limão poderão conter de 2,5 a 3 por cento do suco, os de caju 5 por cento e os de maracujá 3 por cento.

Os refrigerantes de água tônica deverão conter sulfato ou cloridrato de quinina entre os teores mínimo e máximo de 3 a 5 mg por 100 ml calculado em quinina básica anidra.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido. Os refrigerantes preparados com óleos essenciais adicionados de agentes de turvação poderão apresentar ligeira opalescência. Os refrigerantes à base de suco de frutas poderão apresentar turvação e pequeno depósito;

Cor - própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

#### XAROPE

##### 1. DEFINIÇÃO

Xarope é o produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias.

##### 2. DESIGNAÇÃO

Quando elaborado exclusivamente com açúcar e água potável, o produto será designado "Xarope simples". Quando tiver sucos de frutas ou outras substâncias permitidas, o produto será designado por "Xarope" seguido do nome que o caracteriza ou que pretenda imitar. Ex.: "Xarope de Framboesa", "Xarope Sabor Artificial de Groselha".

##### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os xaropes deverão ser preparados pela dissolução de açúcar, sucos de frutas, macerados, extratos de substâncias vegetais inócuas, são e límpidos, em água potável. Os xaropes não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverão ter a densidade mínima de 1,30 ou seja 62% de açúcar em peso, podendo o açúcar empregado apresentar-se total ou parcialmente hidrolizado. Deverão apresentar aspecto límpido, sem depósitos exceto quando forem usados sucos de frutas, podendo então aparecer depósito próprio do suco empregado. Os xaropes preparados à base de guaraná, deverão conter 0,1 g no mínimo e no máximo 1,0 g por 100 ml de matéria-prima empregada, ou o seu equivalente em extrato, além das reações características dos componentes secundários próprios da matéria-prima empregada. Os xaropes adicionados de mel serão denominados: "Xaropes de Açúcar e Mel", e deverão ter, no mínimo 20% p/p de mel.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou levemente opalescente. Nos xaropes de sucos de frutas, será tolerado pequeno depósito;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

#### NTA 63

#### AGUARDENTE DE CANA

##### 1. DEFINIÇÃO

Aguardente de cana é o produto alcoólico obtido pela destilação do caldo de cana (Saccharum officinarum) fermentado.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto puro será designado por "Aguardente de Cana". Quando adicionado de substâncias vegetais permitidas, será designado por "Aguardente Composta" seguida do nome do vegetal. Ex.: "Aguardente Composta com Gengibre".

##### 3. CLASSIFICAÇÃO

As aguardentes de cana serão classificadas em:

a) aguardente de cana - produto correspondente à definição;

b) aguardente de cana adoçada - produto obtido pela adição de açúcar à aguardente de cana;

c) aguardente de cana composta - produto obtido pela maceração de vegetais ou frutas em aguardente de cana, podendo ser submetido à nova destilação.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A aguardente de cana deverá ser preparada com caldo de cana limpo, são, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isento de matéria terrosa, sujidades, insetos e parasitos. Deverão ser usados fermentos selecionados na fermentação do mosto. A aguardente de cana deverá ser límpida e incolor sendo, porém, tolerada uma leve coloração amarela produzida pelo contacto com a madeira do barril que a armazenou. Os vegetais ou frutas empregados no preparo das aguardentes compostas deverão ser são, límpidos de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa, insetos, parasitos, sujidades. A aguardente de cana composta deverá ser límpida, sendo tolerado depósito de matéria-prima que lhe deu origem; será tolerada, também, a adição de outras substâncias, como: açúcar, caramelo, mel.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou com depósito;

Cor - incolor ou própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

#### NTA 64

#### AMARGOS

##### 1. DEFINIÇÃO

Amargos são produtos obtidos das macerações ou infusões hidro-alcoólicas ou destilação de infusões de vegetais apropriadas, em mistura ou não, e, posteriormente, filtrados.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Amargo".

##### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os amargos deverão ser preparados com álcool potável, vegetais apropriados, límpidos, são, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. Os amargos deverão ser límpidos e de aroma agradável. Será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

#### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, sem depósito;

Cor - castanha;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

#### NTA 65

#### APERITIVOS

##### 1. DEFINIÇÃO

Aperitivo é o produto preparado com vinho, aguardente e outras bebidas alcoólicas, por simples mistura ou adicionado de suco de frutas, sementes ou outras partes de vegetais inócuos, leite de coco, ovos e outras substâncias alimentícias.

## 2. DESIGNAÇÃO

Os aperitivos serão designados de acordo com os ingredientes que entrem em seu preparo ou por termos próprios tradicionais.

## 3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os aperitivos incluem-se:

a) Batida - produto preparado com aguardente de cana, suco de frutas, frutas e açúcar. Ex.: "Batida de limão", "Batida de maracujá";

b) "Cocktail" - produto preparado com misturas de outras bebidas, podendo ser adicionado de frutas.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os aperitivos deverão ser preparados com aguardentes, vinhos e demais bebidas com todas as características normais. As frutas usadas no seu preparo deverão ser sãs e limpas. Poderão apresentar depósitos da matéria-prima usada para o seu preparo.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido, límpido. Nos aperitivos à base de suco de frutas será permitido um depósito da matéria-prima de origem;

Cor - própria das matérias-primas empregadas;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 66

## "BITTER"

### 1. DEFINIÇÃO

"Bitter" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões vegetais apropriados, em mistura ou não, e posteriormente, filtrado.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Bitter".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Bitter" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, sãos, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Bitter" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Bitter" será tolerada a adição de caramelo, corantes naturais e açúcar.

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido, sem depósito;

Cor - castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 67

## "FERNET"

### 1. DEFINIÇÃO

"Fernet" é o produto obtido da maceração ou infusão hidro-alcoólica ou destilação de infusões de vegetais apropriados, em mistura ou não e, posteriormente, filtrado.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Fernet".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O "Fernet" deverá ser preparado com álcool potável, vegetais apropriados, limpos, sãos, de ótima qualidade, em perfeito estado de conservação, isentos de matéria terrosa e de parasitos. O "Fernet" deverá ser límpido, castanho-escuro e de aroma agradável. Ao "Fernet" será tolerada a adição de caramelo e açúcar.

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido, sem depósito;

Cor - castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 68

## CERVEJAS

### 1. DEFINIÇÃO

Cerveja é o produto obtido da fermentação alcoólica, pelo Saccharomyces cerevisiae, de mosto preparado com cerveja maltada, adicionado ou não de outros cereais maltados, lúpulo e água.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Cerveja" seguido do tipo e da classificação. Ex.: "Cerveja tipo Porter", "Cerveja tipo Munchen". Quando o produto for acondicionado em vasilhames apropriados e não for pasteurizado, será designado "Chopp".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

As cervejas de acordo com o grau de fermentação e o processo de preparação, serão classificadas em:

a) De baixa fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas inferiores a 4 °C;

b) De alta fermentação - são as cervejas cuja fermentação se processa a temperaturas superiores a 20°C;

c) "Chopp" - são as cervejas de baixa fermentação, não pasteurizadas e acondicionadas em vasilhames apropriados.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As matérias-primas empregadas deverão ser de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa e de detritos animais. As cervejas deverão ser pasteurizadas e apresentar aspecto límpido ou ligeiramente opalino sem sedimento, exceto as que sofrerem fermentação posterior ao engarrafamento que, de acordo com o tipo, poderão apresentar um pequeno sedimento constituído de Saccharomyces cerevisiae. Será tolerada a intensificação da

cor pela adição de caramelo ou malte torrado. Não deverão conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido ou ligeiramente opalino;

Cor - amarelo claro ou castanho-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 69

## LICORES

### 1. DEFINIÇÃO

Licor é a bebida alcoólica preparada por misturas, ou destilação, de álcool retificado ou aguardente, com partes ou extratos de vegetais e adicionados de açúcar e mel, podendo ainda conter outras substâncias alimentícias.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado pelo nome "Licor", seguido do nome do vegetal, fruta ou matéria-prima que lhe deu origem; será tolerado para os licores o uso de nomes de fantasia que já sejam tradicionais. Ex.: "Licor de Cacau", "licor de curaçau", "Creme de Ovos".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os licores deverão ser preparados com álcool potável, preferivelmente de cereais. As matérias-primas que originam os licores deverão ser limpas, sãs, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será tolerado o uso de caramelo, corantes naturais ou artificiais, conforme a qualidade do licor. Os licores denominados "creme" deverão ter no mínimo 35% de açúcar.

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 70

## CONDIMENTOS OU TEMPEROS

### 1. DEFINIÇÃO

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

### 2. DESIGNAÇÃO

Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se:

I - Glutamato monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada.

II - Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada.

III - Especiarias ou condimento vegetal - é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples, quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias.

Entre as especiarias incluem-se:

a) Açafraão - aglomerado filamentososo constituído por estigmas florais secos de Crocus sativus, acompanhados ou não dos estiletos. O açafraão, de acordo com a sua forma de apresentação será classificado em: Açafraão comum (acompanhado pelos estiletos), Açafraão cortado (isento dos estiletos) e Açafraão em pó.

Características Organoléticas:

Aspecto - aglomerado filamentososo ou pó homogêneo;

Cor - pardo-avermelhada;

Cheiro - forte, agradável, característico;

Sabor - acre, levemente picante.

b) Baunilha - é a fava de Vanilla planifolia Andrews, convenientemente manipulada. O produto será designado "Baunilha" ou "Fava de Baunilha".

Características Gerais:

A baunilha deverá ser constituída por favas maduras, são e limpas. Deverá estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais.

Características Organoléticas:

Aspecto - fava;

Cor - pardo-negra, mais ou menos brilhante;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - próprio.

c) Camomila - é o capítulo floral da Matricaria chamomilla, L. O produto será designado "Camomila", e, quando moído, por "Camomila em Pó" ou "Moída".

Características Gerais:

A camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - capítulos florais ou pó;

Cor - amarelo-pardacenta;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - próprio.

d) Canela - é a casca de Cinnamomum cassia (Ness), Blume (canela da China) e a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto será designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação. Ex.: "Canela da China em casca".

Características Gerais:

A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A Canela não deverá estar esgotada.

Características Organoléticas:

Aspecto - casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo;

Cor - pardo-amarelada escuro, ou marrom claro;

Cheiro - aromático, característico;

Sabor - característico.

e) Coentro - é o fruto do Coriandrum sativum, L. O produto será designado "Coentro" ou "Coriandro" e, quando moído, por "Coentro Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O coentro ou coriandro deverá ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso;

Cor - castanho-amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

f) Cominho - é o fruto do Cuminum Cyminum, L. O produto será designado por "Cominho" e, quando moído, por "Cominho Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O cominho deverá ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - próprio.

g) Cravo - é o botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllata, Thumb. O produto será designado "Cravo" ou "Cravo da Índia" e, quando moído, por "Cravo em Pó" ou "Moído".

Características Gerais:

O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos.

Características Organoléticas:

Aspecto - botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino;

Cor - pardo-negra ou em pó pardo-escuro, ou pardo-avermelhada;

Cheiro - fortemente aromático, característico;

Sabor - pungente - característico.

h) Cúrcuma - é o rizoma de Cúrcuma doméstica e Cúrcuma longa L. O produto será designado "Cúrcuma" e, quando moído, por "Cúrcuma em Pó".

Características Gerais:

A cúrcuma deverá ser constituída por rizomas são e limpos, sem misturas.

Características Organoléticas:

Aspecto - rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes de raízes; sua fratura é nítida e de aspecto ceráceo, ou sob a forma de pó homogêneo;

Cor - Os rizomas externamente são amarelo-cinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-alaranjada; o pó tem coloração amarelo-escuro;

Cheiro - próprio;

Sabor - picante, levemente amargo;

i) Erva-Doce - é o fruto da Pimpinella anisum, L. O produto será designado "Erva-Doce", "Anis Comum" ou "Anis Verde" e, quando moído, por "Erva-Doce Moída" ou "em Pó".

Características Gerais:

A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto piriforme, dessecado, ou pó homogêneo;

Cor - verde-pardacenta ou verde-acinzentada ou pó cinza-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - agradável, levemente adocicado;

j) Funcho - é o fruto seco do Foeniculum vulgare Mill. O produto será designado "funcho" e, quando moído, por "funcho moído" ou "em pó".

Características Gerais:

O funcho deverá ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são e dessecados.

Características Organoléticas:

Aspecto - fruto oblongo, dessecado ou pó homogêneo;

Cor - verde-acinzentada ou verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

k) Gengibre - é o rizoma do Zingiber officinale, Rose, dessecado. O produto será designado "Gengibre" e, quando moído, por "Gengibre Moído" ou "em Pó".

Características Gerais:

O gengibre deverá ser constituído por rizomas achatadas, são e limpos. O gengibre quando descorticado, poderá ser recoberto por uma película de cal ou carbonato de cálcio; o peso desta camada não deverá exceder a 2% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

Características Organoléticas:

Aspecto - rizoma ramificado ou pó;

Cor - branco-amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - picante;

l) Louro - é a folha de Laurus nobilis L. O produto será

designado "Louro" e, quando moído, por "Louro Moído" ou "em Pó".

#### Características Gerais:

O louro deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas.

#### Características Organoléticas:

Aspecto - folhas secas ou pó;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - aromático;

Sabor - próprio;

m) Mangerona - é a folha de Origanum majorana, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "Mangerona" e, quando moído, por "Mangerona Moída" ou "em Pó".

#### Características Gerais:

A mangerona deverá ser constituída por folhas de espécies vegetais genuínas, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas.

#### Características organoléticas:

Aspecto - folha ovalada, seca ou pó grosso;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

n) Mostarda em pó - é o produto constituído pelas sementes pulverizadas da mostarda negra (Sinapis nigra, L.), parda (Sinapis juncea, L.), branca ou amarela (Sinapis alba, L.) ou pela mistura delas. O produto será designado por "Mostarda em Pó" ou "Farinha de Mostarda".

#### Características Organoléticas:

Aspecto - pó;

Cor - castanho-amarelada;

Cheiro - pungente;

Sabor - próprio;

o) Noz-Moscada - noz-moscada é a amêndoa seca da Myristica fragrans, Hout., desprovida de seu envoltório. O produto será designado "Noz-Moscada" e, quando moída, "Noz-Moscada Moída" ou "em Pó".

#### Características Gerais:

A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. A amêndoa inteira poderá ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio; o peso desta cápsula não deverá exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio).

#### Características Organoléticas:

Aspecto - amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada ou pó fino homogêneo;

Cor - castanho-clara;

Cheiro - forte, aromático;

Sabor - picante, fracamente amargo;

p) Orégano - é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por "Orégano".

#### Características Gerais:

O orégano deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.

#### Características Organoléticas:

Aspecto - folha ovalada, seca;

Cor - verde-pardacenta;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

q) Pimenta-da-Jamaica - é o fruto dessecado da Pimenta officinalis, Berg. O produto será designado por "Pimenta-da-Jamaica" e, quando moída, por "Pimenta-da-Jamaica Moída" ou "em Pó".

#### Características Gerais:

A pimenta-da-Jamaica deverá ser constituída de frutos de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Os frutos deverão ser colhidos ainda verdes porém, desenvolvidos, quase atingindo o grau de maturação e dessecados.

#### Características Organoléticas:

Aspecto - grão globular de superfície áspera e rugosa, ou pó fino ou grosso;

Cor - Castanho-escuro avermelhada;

Cheiro - picante;

Sabor - picante;

r) Pimenta-do-reino - é o fruto do Piper nigrum, L. colhido antes da maturação e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido do pericarpo (pimenta branca). O produto será designado "Pimenta-do-Reino Preta" ou "Pimenta-do-Reino Branca" e, quando moída por "Pimenta-do-Reino moída".

#### Características Gerais:

A pimenta-do-reino deverá provir de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa.

#### Características Organoléticas:

Aspecto - grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino;

Cor - em grão, preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado da maturidade e tratamento; em pó: cinza-escuro, mesclado de partícula acinzentada (pimenta preta) ou acinzentada (pimenta branca);

Cheiro - pungente;

Sabor - picante;

s) Pimentão moído - é o produto obtido do fruto proveniente de diversas variedades do Capsicum annum L., dessecado e moído. O produto será designado "Pimentão Moído", "Páprica" ou "Colorau".

#### Características Gerais:

O pimentão moído deverá provir de frutos maduros, sãos, limpos e dessecados.

#### Características Organoléticas:

Aspecto - pó fino, homogêneo;

Cor - vermelho-intensa;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio (doce ou picante);

IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição ou não de outras substâncias alimentícias e apresentadas sob forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão.

Entre os condimentos preparados incluem-se:

a) Catchup ou Ketchup - molho elaborado à base de polpa e suco de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduos secos;

b) Curry - produto obtido pela mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido;

#### Características Organoléticas:

Aspecto - pó;

Cor - amarela ou amarelo-esverdeado;

Cheiro - característico;

Sabor - picante;

c) Maionese - emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Não poderá ser adicionada de corantes. Deverá ter no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Poderá ter, no máximo, 0,5% de amido;

d) Mostarda de mesa ou Mostarda preparada - produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal;

e) Molho Inglês Worcestershires - produto elaborado à base do extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos;

f) Molho Choyu ou Molho Japonês - é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias;

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os condimentos preparados deverão ser

obtidos de especiarias genuínas. Poderão ser adicionados de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias. Todos os ingredientes empregados deverão estar em perfeito estado de conservação. Será permitida a adição de amido na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos poderão apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. Será permitido aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo.

NTA 71

SAL

#### 1. DEFINIÇÃO

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais.

## 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Sal" seguido de sua classificação. Ex.: "Sal Refinado", "Sal Moído".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

O sal, de acordo com suas características de pureza e granulção, será classificado em:

a) Sal Grosso - produto não-beneficiado, cujos cristais devem passar totalmente por peneira nº 3 (6,73 mm de abertura) e não por peneira nº 8 (2,36 mm de abertura);

b) Sal Moído - produto obtido pela moagem do sal grosso, cujos cristais devem passar totalmente por peneira nº 16 (1,00 mm de abertura);

c) Sal Refinado - produto submetido a beneficiamento para a eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, deve passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura);

d) Sal de Mesa - é o sal refinado adicionado de antiumedecente.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulção do sal deverá ser uniforme e de acordo com o seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 1 Kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - cristais de granulção uniforme de acordo com o tipo;

Cor - branca, e para o sal moído, branca ou branco-acinzentada;

Cheiro - inodoro;

Sabor - salino.

NTA 72

## VINAGRE

### 1. DEFINIÇÃO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado Vinagre ou Vinagre de Vinho. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre" seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "Vinagre de Laranja", "Vinagre de Cidra".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos-minerais livres.

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - líquido límpido;

Cor - própria, de acordo com a origem;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 73

## VINAGRE DE ÁLCOOL

### 1. DEFINIÇÃO

Vinagre de Álcool é o produto proveniente da fermentação acética de uma mistura constituída de álcool etílico convenientemente diluído e adicionado de elementos nutritivos para os fermentos acéticos.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Vinagre de Álcool".

### 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O vinagre de álcool deverá ser preparado de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares

para nutrição dos microorganismos acidificantes. No vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres.

### 4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - límpido, sem depósito;

Cor - incolor ou amarelada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 74

## GELO

### 1. DEFINIÇÃO

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Gelo".

### 3. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gelo será classificado em:

a) Gelo Opaco - quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;

b) Gelo Semitransparente ou gelo claro - quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;

c) Gelo Cristalino - quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outras, isentas de ar.

### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O gelo opaco quando em blocos, não deverá ser transparente; quando em placas delgadas deverá ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semitransparente deverá ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deverá ser opaco. O gelo cristalino deverá ser transparente em toda a sua massa.

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O gelo deve ser inodoro, insípido.

NTA 75

## GELADOS COMESTÍVEIS

### 1. DEFINIÇÃO

A presente NTA se aplica aos gelados comestíveis pré-embalados ou não, prontos para o consumo, e aos preparados, e aos preparados concentrados e bases para o fabrico de gelados comestíveis.

1.1 Aplicam-se, igualmente, o disposto nesta NTA à fração dos gelados comestíveis que entra na composição dos produtos especiais gelados descritos em 3.2.3.

### 2. DESIGNAÇÃO

#### 2.1 Definições

2.1.1 Gelados comestíveis - são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que permitam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado durante a armazenagem, transporte e até a entrega ao consumo e cuja composição atenda às especificações fixadas pela legislação vigente.

2.1.2 Preparados para gelados comestíveis - são os produtos líquidos que contêm todos os ingredientes necessários em quantidades tais, que, quando submetidos ao congelamento, o alimento resultante obedeça a uma das descrições previstas nos itens 3.1.1 à 3.1.7.

2.1.3 Concentrados para gelados comestíveis - são os produtos que, após adição de água, resultem em produto que obedeça à definição dada em 2.1.2.

2.1.3.1 Incluem-se nesta classe os produtos denominados "pó para sorvetes" que podem ser adicionados de outros líquidos em lugar de água e açúcar.

2.1.4 Base para gelados comestíveis - são os produtos constituídos de estabilizantes e espessantes, podendo conter outros aditivos e ingredientes necessários à obtenção do produto que obedeça à definição dada em 2.1.2, pela adição de água e outros ingredientes.

### 3. CLASSIFICAÇÃO

3.1 De acordo com a sua composição:

3.1.1 "Sorvetes de Creme" - são os preparados com leite e produtos lácteos e gorduras comestíveis.

3.1.2 "Sorvetes de Leite" - são os preparados com leite e produtos lácteos.

3.1.3 "Sorvetes de Baixo Teor de Gordura" - são os preparados com leite e produtos lácteos, contendo pequeno teor de gordura láctea.

3.1.4 "Sorvete" sem outra denominação - são os preparados com leite e produtos lácteos e/ou outras matérias-primas alimentares e nos quais os teores de gordura e/ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.5 "sherbets" - são preparados com leite e produtos lácteos ou outras matérias-primas alimentares e que contêm apenas uma pequena proporção de gordura e proteínas, as quais podem ser total ou parcialmente de origem não láctea.

3.1.6 "Gelados de Frutas" - são os preparados com polpas, sucos ou pedaços de frutas e açúcares.

3.1.7 "Gelados" sem outra denominação - são os preparados com açúcares, podendo conter polpas, sucos ou pedaços de frutas, aromatizantes, corantes naturais idênticos ou naturais e/ou artificiais e outras matérias-primas alimentares.

3.2 De acordo com o processo de fabricação e apresentação:

3.2.1 "Sorvete de massa e cremoso" - são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até congelamento, resultando massa incluindo ar, de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.2 "Picolé" - são porções individuais de gelados comestíveis, de composições várias, de maior consistência, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento, da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento, resultando produto de densidade aparente mínima de 475 g/litro.

3.2.3 "Produtos especiais gelados" - são os gelados mistos constituídos por qualquer das modalidades de gelados comestíveis relacionados nesta NTA, em combinação com alimentos não gelados, representados por porções situadas interna e/ou externamente ao conjunto. Ex.: sanduíche de sorvete; bolo de sorvete; torta gelada; sorvete com cobertura, etc.

#### 4. DESIGNAÇÃO

O gelado comestível será designado de acordo com a sua composição, substância que o caracteriza, tipo ou por nome de fantasia. Ex.: sorvete de creme; picolé de coco; espumone; casata; bolo de sorvete, etc.

#### 5. HIGIENE

Os estabelecimentos que elaboram gelados comestíveis deverão apresentar condições higiênicas satisfatórias, atendendo os requisitos mínimos de higiene alimentar fixados na Resolução nº 33/77.

NTA 76

### ALIMENTOS RAPIDAMENTE CONGELADOS OU SUPERCONGELADOS

#### 1. DEFINIÇÃO

Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, são os que foram submetidos a processo de congelamento a uma velocidade apropriada com equipamento adequado, de modo que o centro térmico do produto seja de -18°C ou inferior.

#### 2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos supergelados deverão ser designados de acordo com a natureza dos produtos, acrescidos da palavra supergelados ou equivalente.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO

Os alimentos supergelados classificam-se em:

- Alimentos "in natura" - sendo utilizada apenas a parte comestível;
- Alimentos parcialmente preparados - alimentos que para serem utilizados dependem de cozimento ou operação similar;
- Alimentos preparados - alimentos que para serem utilizados dependem apenas de aquecimento ou operação similar.

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os alimentos supergelados devem ser preparados com matérias-primas frescas, sãs, livres de matéria terrosa, bolores, parasitos e detritos animais e vegetais. O armazenamento de produtos supergelados, deve ser feito à temperatura própria, com o mínimo de flutuação e nunca superior a 18°C ou a outra temperatura inferior que tenha sido especificada para determinados produtos. O transporte de supergelados, deverá ser feito de modo a ser mantida a temperatura do produto a -18°C ou inferior. Será tolerada, por breve período, uma elevação de temperatura, porém, nunca superior a -15°C. A distribuição, que inclui o transporte local e sua venda em equipamento apropriado, deve manter o produto à temperatura de -18°C ou inferior. O acondicionamento do produto desde o seu congelamento, armazenamento, transporte e distribuição deve ser tal que:

1. Assegure as características organoléticas e a qualidade do produto, protegendo-o de contaminação bacteriológica ou outra;

2. Evite perda de umidade, desidratação ou vazamento;

3. Evite a fixação de odores, sabores, cores ou outras características estranhas.

A temperatura de -18°C deve ser mantida até o momento da venda do produto ao consumidor.

Os aparelhos de refrigeração nos postos de venda ao consumidor deverão estar providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

NTA 77

### SOPA DESIDRATADA

#### 1. DEFINIÇÃO

Sopa desidratada é o produto obtido pela mistura de ingredientes tais como cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado por "Sopa Desidratada", seguido do nome do ingrediente que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso. Ex.: "Sopa de Tomate", "Sopa Juliana". Quando o alimento final obtido se apresentar sob aspecto cremoso, o produto poderá ser designado por "Creme". Ex.: "Creme de Espinafre".

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A sopa desidratada deverá ser preparada com substâncias limpas e sãs. Poderá conter legumes pré-cozidos, desidratados, cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, massas alimentícias, ovos desidratados, amido, semolina, dextrina, queijo ralado, sal, açúcar, leite em pó, óleo, gordura, manteiga, pequenos pedaços de carne ou presunto desidratados, extrato de carne, glutamato monossódico e condimentos diversos. Poderá ainda ser enriquecida com levedura inativa, com concentrado de coroteno e com fosfato de cálcio. Não será tolerada a adição de conservadores e corantes.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó, grânulos ou tabletes;

Cor - própria;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 78

### GOMAS DE MASCAR

#### 1. DEFINIÇÃO

Gomas de mascar são massas elásticas, mastigáveis, porém não deglutíveis, constituídas por açúcares, substâncias de uso alimentar, corantes e aromas permitidos e uma base gomosa, podendo apresentar-se sob várias formas, drageadas ou não.

As bases gomosas podem ser constituídas por misturas diversas dos componentes permitidos pela legislação vigente.

#### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado com o nome de "Goma de Mascar" ou "Chicle", seguido do nome do aroma que o caracteriza ou do tipo. Ex.: "Goma de Mascar de Canela", "Chicle de Hortelã", "Chicle de Bola".

#### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

As gomas de mascar deverão ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e sujidades em geral. Os látex naturais e as resinas naturais deverão ser convenientemente purificados. Os polímeros e as resinas sintéticas deverão ser livres de monômeros, catalizadores e emulsionantes. A parafina e a cera microcristalina deverão ser livres de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.

#### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - massa homogênea e elástica, podendo ser drageada;

Cor - própria;

Cheiro - aromático e característico;

Sabor - doce.

NTA 79



## 1. DEFINIÇÃO

São produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento.

## 2. DESIGNAÇÃO

Os produtos serão denominados "Pó" ou "Mistura", segundo da indicação de sua finalidade. Ex.: "Pó para Bolo", "Mistura para Bolo", "Mistura para Pizza", "Pó para Refresco".

## 3. CLASSIFICAÇÃO

Os pós ou misturas, serão classificados de acordo com o tipo de alimento a ser obtido:

- Mistura ou pó para bolo, biscoito ou bolacha - produto constituído por farinhas, amidos, féculas, leite, ovos, açúcar, fermento e outras substâncias permitidas;
- Mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes;
- Mistura ou pó para pizza, pastel e massas correlatas - produto constituído de farinhas, fermentos, sal e outras substâncias;
- Mistura ou pó para sorvete - produto constituído por mistura de açúcar, dextrinas ou amidos, espessantes, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias;
- Pós para sobremesa de gelatina - produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes;
- Pós para geléias artificiais - produto constituído por mistura de açúcar, espessantes, aromatizantes e corantes;
- Mistura ou pó para preparo de bebidas:

1. Utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes - constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias;

2. Utilizados para complementar a alimentação - constituído por farinhas de cereais, malte, ovo, leite em pó, cacau, produtos de frutas desidratadas e outras substâncias;

3. Utilizados para preparar águas artificialmente mineralizadas - constituídos por sais minerais, atóxicos, podendo conter bicarbonato de sódio ou de potássio e acidulantes.

## 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os pós para preparo de alimentos e bebidas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Os pós para preparo de águas artificialmente mineralizadas, deverão ter os sais em quantidades tais que a água preparada não apresente concentração de íons maior que a do tipo natural que se deseja imitar. Os sais minerais utilizados deverão ter pureza, de acordo com a Farmacopéia ou com o Food Chemical Codex.

## 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino ou granulado;  
Cor - de acordo com os componentes;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - próprio.

NTA 80

## FERMENTOS QUÍMICOS

Objeto: Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.

Definição: Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

Designação: O produto será designado "Fermento Químico".

Características de Composição e Qualidade: Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais aqueles permitidos pela legislação vigente pertinente, bem como substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e outras substâncias aprovadas pela CNNPA.

Características Organoléticas:

Aspecto - próprio;  
Cor - própria;  
Cheiro - próprio;  
Sabor - próprio.

NTA 81

## FERMENTOS BIOLÓGICOS

## 1. OBJETO

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.

## 2. DEFINIÇÃO

Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento técnico

lógico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

## 3. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa".

## 4. CLASSIFICAÇÃO

Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de unidade, serão classificados em:

a) Fermento Fresco, também denominado: "Fermento Prensado", "Fermento Verde" e "Levedura Prensada".

b) Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca".

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

a) Fermento Fresco

Aspecto - massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme;

Cor - creme claro, característico;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio;

b) Fermento Seco

Aspecto - pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variados;

Cor - do branco ao castanho claro;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

## 6. HIGIENE

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. E suas características de composição e qualidade deverão obedecer à legislação pertinente vigente.

NTA 82

## ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

## 1. DEFINIÇÃO

Considera-se alimento enriquecido, todo alimento ao qual for adicionada substância nutriente, com o objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente, os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

## 2. DESIGNAÇÃO

Os alimentos adicionados de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos, serão designados: Enriquecido de Vitaminas ou Vitaminado, Enriquecido de Sais Minerais ou, simplesmente, Enriquecido de Minerais, Enriquecido de Aminoácidos (especificado), respectivamente.

## 3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A suplementação do alimento com vitaminas e/ou sais minerais, obedecerá ao critério de correlação entre o consumo médio diário recomendado de um certo alimento e a necessidade diária recomendada desses nutrientes.

Para as vitaminas e sais minerais adota-se para adultos, em estado físico normal, as doses preconizadas na legislação vigente. Quando o alimento, pelo seu peso variado, não puder dispensar, na sua rotulagem, de indicação clara da quantidade diária a ser utilizada, esta será calculada aproximadamente com base no consumo médio diário utilizado.

Quando os alimentos enriquecidos com vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos não se destinarem a adultos em estado físico normal, as necessidades diárias desses nutrientes serão levadas em consideração com base em estudos e recomendações oficialmente aceitas. Para as vitaminas adota-se a tabela do "National Research Council", Washington, U.S.A.

Os alimentos enriquecidos de vitaminas e/ou sais minerais, para que assim possam ser denominados, deverão fornecer na porção média diária ingerida 60% no mínimo da dose diária recomendada para adultos, dos nutrientes citados. Será permitida a adição de até 100% a mais de vitaminas, exceto vitamina D, para compensar as perdas eventuais decorrentes do tempo de armazenamento do alimento; esse excesso de adição deve ter sua necessidade comprovada e ser declarado em relatório de fórmula que acompanha o processo de registro do alimento.

É proibida a adição de vitaminas às bebidas alcoólicas.

O enriquecimento de alimentos com aminoácidos específicos deverá ser feito para corrigir a relação entre os diversos aminoácidos existentes, ou para atender as necessidades orgânicas específicas. Em casos especiais de comprovada necessidade, para atingir objetivos de Saúde Pública ou para tornar o alimento nutricionalmente auto-suficiente, a autoridade sanitária poderá permitir a adição de nutrientes em níveis mais elevados, de modo que o alimento tenha conteúdo superior aos da necessidade diária recomendada.

A margarina deverá conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo, 15.000 e no máximo 50.000 Unidades Internacionais (U.I.) de vitamina A, por quilo; e poderá conter 500 a 2.000 U.I. de vitamina D, por quilo.

Quando a aparência normal de um produto alimentício não puder sofrer pronunciada alteração de cor, é permitida a adição de provitamina A na quantidade mínima equivalente a 200 U.I. de vitamina A por 100 g e Riboflavina na quantidade mínima de 0,25 mg por 100 g.

Natureza dos nutrientes

No enriquecimento de alimentos, nenhuma substância nociva ou inadequada deverá ser introduzida ou formada como consequência da adição das vitaminas quimicamente puras ou de compostos vitamínicos, de sais minerais quimicamente puros, de aminoácidos, ou como consequência de um processamento com o propósito de estabilizar as vitaminas.

As vitaminas que podem ser adicionadas são:

Vitamina A - retinol ou outra substância de ação vitamínica A; betacaroteno ou outra provitamina A ou mistura delas.

Vitamina B<sub>1</sub> - tiamina ou outro derivado da tiamina.

Vitamina B<sub>2</sub> - riboflavina ou outro derivado da riboflavina.

Vitamina B<sub>6</sub> - piridoxina.

Vitamina B<sub>12</sub> - cobalamina.

Nicotinamida ou Ácido Nicotínico - niacina ou niacinamida - fator PP.

Ácido fólico - e derivados.

Pantotenol e Pantotenatos de Sódio ou de Cálcio.

Vitamina C - ácido ascórbico ou outro derivado com ação vitamínica C.

Vitamina D - ergocalciferol (vitamina D<sub>2</sub>) e Colecalciferol (vitamina D<sub>3</sub>) ou outra substância de ação vitamínica D.

Vitamina E - tocoferol ou outra substância de ação vitamínica E.

Os sais minerais não nocivos que podem ser adicionados aos alimentos derivam dos seguintes elementos:

Cálcio, sob forma de sal.

Magnésio, sob forma de sal ou de óxido.

Ferro, sob forma de metal livre ou de sal.

Iodo, sob forma de sal iodeto ou iodato.

Cobre, sob forma de sal.

Fósforo, sob forma de sal fosfato, hipofosfito ou pirofosfato.

Será permitida a utilização de vitaminas e/ou sais minerais e/ou aminoácidos em forma de pré-misturas ou soluções, que utilizem solventes, diluentes ou dispersantes inócuos.

Outras vitaminas e/ou sais minerais poderão ser adicionadas aos alimentos, a juízo da autoridade sanitária, desde que solicitado e justificado pelo interessado.

NTA 83

#### ALIMENTOS DIETÉTICOS

1. Classificam-se como "alimentos dietéticos" para os efeitos do disposto na alínea V do artigo 2º e § 4º do artigo 3º do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, os seguintes grupos de alimentos:

- Alimentos para lactantes e crianças;
- Alimentos para gestantes e nutrízes;
- Alimentos para pessoas idosas;
- Alimentos para pessoas que exerçam atividades exigentes

do esforço físico excepcional ou em condições ambientais especiais;

e) Alimentos pobres em sódio, contendo substituto para o sal;

f) Alimentos pobres em glúten;

g) Alimentos pobres em certos aminoácidos;

h) Alimentos pobres em calorias;

i) Alimentos ricos em calorias;

j) Alimentos pobres em gorduras;

l) Alimentos pobres em proteínas;

m) Alimentos pobres em carboidratos;

n) Alimentos ricos em proteínas;

o) Alimentos hiperalérgicos;

p) Outros alimentos para fins especiais não incluídos nos grupos acima.

2. Os alimentos dietéticos serão elaborados com produtos de origem animal e/ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação, podendo ser supletivamente adicionados de vitaminas, minerais, aminoácidos e outros nutrientes requeridos consoante a finalidade do alimento, em doses não terapêuticas.

3. Os alimentos dietéticos podem ser adicionados dos aditivos indicados nos padrões específicos, respeitados os limites e as condições de emprego neles indicado.

4. Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dietéticos serão mencionados nos padrões específicos, respeitadas as limitações e restrições neles indicados.

5. Os alimentos dietéticos devem ser:

a) Livres de substâncias contaminantes em quantidades que possam torná-los nocivos à saúde;

b) Livres de resíduos de pesticidas, observados os limites de tolerância fixados pela CNNPA, para as matérias-primas empregadas;

c) Livres de micotoxinas, tolerando-se um limite máximo de aflatoxina nos alimentos passíveis deste tipo de contaminação, conforme Resolução da CNNPA.

6. Os alimentos dietéticos devem ser preparados, manipulados, condicionados e conservados em boas condições sanitárias obedecendo os princípios gerais de higiene e atender aos critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que lhes forem pertinentes.

7. As embalagens empregadas devem ser resistentes às condições climáticas locais, onde os alimentos devem ser mantidos e devem satisfazer os requisitos exigidos pelas provas de conservação pertinentes àqueles alimentos, com os quais entrarão em contato.

8. Os rótulos dos alimentos dietéticos deverão trazer além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral, o seguinte:

a) A expressão "Alimento Dietético" com tipos não inferiores a um terço do tipo de maior tamanho;

b) Indicação de sua finalidade conforme a respectiva classificação em tipo do mesmo tamanho da expressão "Alimento Dietético", e contígua a esta;

c) Declaração dos ingredientes em ordem decrescente de sua quantidade, podendo ser declarada a percentagem dos mesmos;

d) Informações completas relativas a cada tipo de regime, de acordo com as disposições das normas específicas.

8.1. O valor nutritivo bem como o valor energético ou outra característica relevante do alimento dietético serão referidos por 100 g do produto, por unidade ou porção utilizada, ou ainda por unidade pré-embalada destinada ao consumidor.

8.2. As normas específicas tratarão, quando for o caso, das exigências quanto à identificação da partida ou lote, data de fabricação, prazo de validade e cuidados na conservação.

8.3. Quando o alimento dietético apresentar alguma forma de preparo, antes de ser consumido, a orientação deste preparo deve constar claramente no rótulo.

8.4 Os aditivos intencionais deverão ser mencionados expressamente.

9. Excluem-se da classificação de "Alimento Dietético" aqueles adicionados de drogas possuindo efeito terapêutico ou fisiológico definido ou cuja forma de administração não seja aquela normalmente utilizada na alimentação de pessoas sãs, regidos pela lei nº 5.360 de 23 de outubro de 1.976.

10. Os alimentos indicados no item I da presente Resolução deverão atender às características de composição fixadas em cada caso, pela CNPFA, para os ingredientes e nutrientes, bem como os critérios microbiológicos indicados nas Resoluções específicas que forem pertinentes.

11. Até que venham a ser aprovadas as características de composição e os critérios microbiológicos adotados nos itens anteriores, serão observadas as Recomendações do Comitê do Codex Alimentarius para Alimentos Dietéticos na fase em que se encontram.

NTA 84

#### PRODUTOS PERECÍVEIS

1. São considerados produtos perecíveis os produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

2. Os produtos perecíveis acima definidos são classificados em duas classes:

2.1. Produtos pré-embalados; e

2.2. Produtos não embalados.

3. Os produtos perecíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo da sua natureza, se forem conservados em ambiente refrigerado com temperatura ao redor de 4°C, porém, não superior a 6°C ou aquecido acima de 65°C.

3.1. Os produtos perecíveis pré-embalados são normalmente conservados em ambiente refrigerado e, dependendo de suas características, poderão permanecer aptos para o consumo em prazos que variam de alguns dias a várias semanas. Ex.: Leite e Cremes Pasteurizados, Queijos Frescos, Iogurtes, Massas Frescas e semelhantes.

3.2. Os alimentos perecíveis não embalados exigem ou a refrigeração ou o aquecimento para a garantia da saúde do consumidor. Ex.: Doces com Recheios ou Coberturas, Mousses, Empadas, Coxinhas, Croquetes e outros.

4. Os produtos perecíveis pré-embalados deverão indicar no rótulo:

a) O prazo de validade ou a data máxima de consumo, apondo-se o dia e o mês;

b) A advertência: "Mantenha sob refrigeração".

5. As informações obrigatórias, contidas no item 4, devem constar do painel principal do rótulo, não podendo o tamanho das letras ser inferior a 5 (cinco) milímetros.

6. A exigência da data máxima de consumo ou o prazo de validade depende da natureza do produto e deve ser estipulada pelo fabricante por ocasião do registro do produto nos órgãos competentes.

7. Os produtos de confeitaria, salgados, recheios, as carnes preparadas, os embutidos de carne e os pratos quentes, prontos para o consumo, devem ser conservados em ambiente de estufa de temperatura não inferior a 65°C.

8. Os produtos de confeitaria, doces que contenham recheios ou coberturas, de fácil deterioração, devem ser conservados em ambiente refrigerado de temperatura não superior a 6°C.

9. Para adaptação dos produtos perecíveis pré-embalados e das instalações necessárias dos locais de venda às determinações desta Resolução, fica fixado o prazo de 180 dias a contar da data de sua publicação no Diário Oficial da União.

NTA 85

#### COLORÍFICO

##### 1. DEFINIÇÃO

Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (*Bixa orellana*) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

##### 2. DESIGNAÇÃO

O produto será designado "Colorífico".

##### 4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O colorífico deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

##### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspecto - pó fino;

Cor - alaranjada;

Cheiro - próprio;

Sabor - próprio.

NTA 86

#### PICLES

##### 1. DESCRIÇÃO

###### 1.1. Definição

Picles é o produto preparado com as partes comestíveis de frutos e hortaliças, como tal definidos nestes padrões, com ou sem casca, e submetidos ou não a processo fermentativo natural.

1.1.1. Poderão ser opcionalmente adicionados de outros ingredientes comestíveis.

1.1.2. Os picles serão submetidos a adequado processamento tecnológico, antes ou depois de acondicionados nos respectivos recipientes, a fim de garantir satisfatória conservação.

###### 1.2. Classificação

###### 1.2.1. Quanto ao fruto e hortaliça:

a) Simples: quando preparado com uma única espécie vegetal;

b) Misto: quando preparado com mais de uma espécie vegetal.

###### 1.2.2. Quanto ao tipo de preparação:

a) Natural: preparado com frutos e hortaliças sem fermentação natural prévia;

b) Fermentado: preparado com frutos e hortaliças submetidas à fermentação natural prévia.

1.2.3. Quanto ao subtipo de preparação: os tipos anteriormente referidos podem ser distinguidos de acordo com a formulação e processamentos especiais, enquadrados nas características analíticas adiante descritas:

a) Fermentado aromatizado: preparado com vegetais submetidos à fermentação natural em meio aromatizado;

b) Natural aromatizado: preparado com vegetais sem fermentação natural e aromatizado;

c) Ácido: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, com características ácida pronunciada;

d) Ácido-doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando características ácido-doce;

e) Doce: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural, apresentando característica doce pronunciada;

f) Em molho de mostarda: preparado com vegetais submetidos ou não à fermentação natural em molho de mostarda;

###### 1.3. Apresentação

###### 1.3.1. Quanto ao formato:

Os picles poderão apresentar-se inteiros, cortados ou triturados, de tamanhos e formas regulares ou não, com ou sem casca, através de denominações que evidenciem o formato, previstas em padrões específicos.

1.3.2. Os picles elaborados com variedades cujos tamanhos derem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados através de denominações que evidenciem seus tamanhos, previstas em padrões específicos.

###### 1.3.3. Quanto ao tipo de variedade vegetal:

Os picles elaborados com variedades vegetais que derem origem a produtos diferenciados, deverão ser apresentados com o nome e o tipo de variedade, através de denominações previstas em padrões específicos.

###### 1.4. Designação

1.4.1. O picles simples será designado pela palavra "picles" seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.2. O picles misto será designado pela expressão "Picles Misto" seguida do nome do fruto ou hortaliça empregada. Poderão compor a designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.3. No caso particular do produto elaborado com duas espécies vegetais a designação será feita pela palavra "Picles" seguida dos nomes dos frutos ou hortaliças empregadas, vindo em primeiro lugar o principal componente. Deverão compor essa designação, seguidas ou intercaladas, expressões que evidenciem o subtipo.

1.4.4. Quando a variedade vegetal diferenciar o produto, deverá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.5. Quando o produto apresentar alguma peculiaridade diferencial, a expressão que a caracterizar poderá ser mencionada, compondo a designação.

1.4.6. Os formatos de apresentação deverão compor a designação.

1.4.7. Quando o tamanho dos frutos e hortaliças diferenciar o produto, a alusão ao mesmo deverá compor a designação.

1.4.8. Quando for utilizada uma guarnição de vegetais, esta poderá ser mencionada compondo a designação.

## 2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

### 2.1.1. Ingredientes obrigatórios:

a) Partes comestíveis de frutos e hortaliças, inteiras ou fragmentadas, frescas, congeladas, desidratadas ou por outros meios preservadas, fixado o mínimo de 20% quando empregadas das duas espécies vegetais e de 10% quando empregadas três ou mais espécies vegetais;

b) Vinagre;

c) Sal.

### 2.1.2. Ingredientes opcionais:

a) Sacarose, açúcar invertido, glicose e seus xaropes,

b) Ervas aromáticas, flavorizantes naturais, especiais e condimentos em geral;

c) Guarnição composta de um ou mais vegetais, até o máximo de 3% do peso drenado do produto;

d) Amido, somente quando em molho de mostarda.

### 2.2. Fatores essenciais de qualidade

2.2.1. Cor: adequada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de fabricação.

2.2.2. Sabor e Odor: próprios dos ingredientes, devendo haver ausência de sabores e odores estranhos.

2.2.3. Textura: o produto deverá ser razoavelmente firme, sem partes moles ou unidades flácidas.

2.2.4. Forma e Tamanho: deverão apresentar forma caracterizada para cada tipo de produto e tamanho uniforme.

2.2.5. Ausência de Defeitos: os produtos deverão estar isentos de defeitos, tais como a presença de cascas e sementes, unidades manchadas ou descoloridas, presença de resíduos vegetais e outras impurezas, não podendo entretanto serem tolerados defeitos, em quantidade superiores aos limites estabelecidos nos padrões específicos para cada produto. Será tolerado no máximo 0,05% p/p de impurezas minerais para todas as formas, exceto quando se apresentarem sem casca.

2.2.6. Acondicionamento: o produto deverá ser acondicionado de modo a assegurar completa proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas suas características de qualidade.

### 3. HIGIENE

Os piclós obedecerão aos requisitos gerais de higiene para alimentos e aos requisitos específicos para as frutas e vegetais processados, não podendo:

5.1. Apresentar sujidades, parasitas, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas que indiquem a utilização de ingredientes em condições impróprias, manipulação defeituosa ou emprego de tecnologia de elaboração inadequada.

5.2. Apresentar microorganismos em desenvolvimento sob condições normais de armazenamento.

5.3. Apresentar germes patogênicos e/ou substâncias tóxicas, elaboradas por microorganismos, que possam torná-los nocivos à saúde humana.

NTA 87

### ALIMENTOS INFANTIS

1. Fica fixado para os alimentos infantis, como tais considerados os alimentos para lactentes, pré-escolares e escolares (até 14 anos), os limites de tolerância para contaminantes microbianos constantes na legislação pertinente vigente.

2. A presente NTA se aplica a:

a) Produtos pré-embalados expostos à venda ao consumidor.

b) Produtos pré-embalados ou a granel, objeto de comércio entre produtor e comprador (atacadista, instituição, governo ou não, distribuidor ou outro).

3. Para os efeitos da presente NTA considera-se:

a) Lote - unidade ou conjunto de unidades da mesma natureza, tamanho, tipo e forma de apresentação;

b) Partida - lote ou conjunto de lotes pelos quais é responsável o mesmo produtor;

c) Unidade - quantidade de alimento ou bebida contida num recipiente;

d) Tamanho da amostra (n) - número recipiente ou unidade de amostra que compreende a amostra total tomada de um lote;

e) Número de Aceitação (c) - número que no plano de amostragem, indica a quantidade máxima de unidades defeituosas que pode conter a amostra e que ainda permite considerar o lote aceitável;

f) (m) - limite de contagem que separa os produtos de qualidade aceitável de produtos de qualidade marginal;

g) (M) - limite de contagem que separa produtos de qualidade marginal de produtos de qualidade aceitável.

#### 3.1. Análise de Rotina

Análise indicativa que dará à autoridade sanitária, elementos de orientação para uma ação futura.

A colheita de amostra é feita sem interdição do produto.

Esta análise, normalmente, é efetuada com amostras colhidas em estabelecimento do comércio varejista.

#### 3.2 Análise de interdição do lote.

Esta análise será efetuada em alimento diretamente no consumo, quando ocorrer suspeita quanto à qualidade do produto.

#### 3.3 Análise para verificação de Aceitabilidade do Lote ou Partida de Produção.

Esta análise será efetuada sempre quando ocorrer que o comprador exija do vendedor comprovação prévia de qualidade do produto.

### 4. PLANO DE AMOSTRAGEM

#### 4.1 Análise de Rotina.

Serão colhidas em triplicata, unidades de amostras suficientes para análise. A unidade em exame deverá ser submetida em primeiro lugar à análise microbiológica.

#### 4.2 Análise com interdição de Lote ou partida.

4.2.1 Independente do tamanho do lote, o tamanho da amostra (n) será de 5 (cinco) unidades tomadas em triplicata.

As 5 (cinco) amostras serão examinadas individualmente para os seguintes microorganismos:

- Bactérias mesófilas (contagem total).

- Coliformes;

- *Escherichia coli*;

- Leveduras e bolores;

- *Bacillus cereus*;

- Organismos anaeróbios sulfito-redutores (*Clostridium perfringens*);

- Estafilococcus, coagulase positivos.

4.2.2 Independente do tamanho do lote, o tamanho da amostra (n) será de 10 (dez) unidades a serem examinadas para os seguintes microorganismos: Salmonelas.

Estas 10 (dez) unidades serão constituídas da seguinte maneira:

- 5 (cinco) unidades são as mesmas que já foram tomadas em 4.2. e 5 (cinco) outras unidades serão tomadas especialmente para a determinação das salmonelas, sempre em triplicata.

- De cada uma das 10 (dez) unidades, acima indicadas, serão colhidas porções de 25 (vinte e cinco) gramas que, após serem reunidas em uma única amostra de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, poder-se-á dar início à determinação de salmonelas.

4.2.3. Dos produtos contidos em unidades com peso líquido superior a 5 (cinco) quilogramas, as amostras poderão ser retiradas com sonda ou outro instrumento adequado, na quantidade de necessária para análise e transferidas para recipientes adequados previamente esterilizados.

### Í N D I C E

PRIMEIRA PARTE	
TÍTULO I	
Normas de Edificações.....	1
TÍTULO II	
Alimentos	
CAPÍTULO I	
Disposições Gerais.....	2
CAPÍTULO II	
Definições.....	4
Registro e Controle.....	8
CAPÍTULO IV	
Rotulagem.....	9
CAPÍTULO V	
Padrões de Identidade e Qualidade.....	13
CAPÍTULO VI	
Fiscalização de Alimentos	
Seção I	
Normas Gerais.....	14
Seção II	
Colheita de Amostras e Análise Fiscal.....	18
Seção III	
Interdição de Alimentos.....	20

Seção IV	
Apreensão e Inutilização de Alimentos.....	22
Seção V	
Perícia de Contraprova.....	23
Seção VI	
Disposições Finais.....	25
CAPÍTULO VII	
Funcionamento dos Estabelecimentos.....	26
SEGUNDA PARTE	
TÍTULO ÚNICO	
Repressões às infrações de Natureza Sanitária.....	42
CAPÍTULO I	
Competência.....	42
CAPÍTULO II	
Infrações e Penalidades.....	42
CAPÍTULO III	
Procedimento Administrativo.....	47
Seção I	
Auto de Infração.....	48
Seção II	
Termo de Intimação.....	48
Seção III	
Auto de Multa.....	49
Seção IV	
Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento.....	51
Seção V	
Recursos.....	52

TERCEIRA PARTE

TÍTULO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS

NTA 1 - Normas Gerais de Higiene para assegurar condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano.....	54
NTA 2 - Rotulagem.....	64
NTA 3 - Carnes.....	72
NTA 4 - Conservas de Origem Animal.....	74
NTA 5 - Carnes Preparadas Embutidas.....	76
NTA 6 - Carnes Preparadas Envasadas.....	82
NTA 7 - Afiambros.....	85
NTA 8 - Presunto.....	87
NTA 9 - Pescado.....	89
NTA 10 - Conserva de Pescado.....	91
NTA 11 - Queijos.....	94
NTA 12 - Hortaliças.....	106
NTA 13 - Verduras.....	108
NTA 14 - Legumes.....	110
NTA 15 - Raízes, Tubérculos e Rizomas.....	112
NTA 16 - Cogumelos Comestíveis ou Champignon.....	114
NTA 17 - Frutas.....	116
NTA 18 - Frutas Cristalizadas e Glaceadas.....	118
NTA 19 - Frutas Secas ou Dessecadas.....	121
NTA 20 - Frutas Liofilizadas.....	122
NTA 21 - Polpa de Frutas.....	123
NTA 22 - Néctar de Frutas.....	124
NTA 23 - Suco de Frutas.....	125
NTA 24 - Suco de Frutas Cítricas.....	128
NTA 25 - Geléia de Frutas.....	130
NTA 26 - Compota ou Fruta em Calda.....	132
NTA 27 - Doce de Fruta em Calda.....	134
NTA 28 - Doces em Pasta.....	135
NTA 29 - Coco Ralado.....	139
NTA 30 - Leite de Coco.....	141
NTA 31 - Hortaliças em Conserva.....	143
NTA 32 - Extrato de Tomate.....	147
NTA 33 - Cereais e Derivados.....	148
NTA 34 - Farinhas.....	150
NTA 35 - Farinha de Trigo.....	152
NTA 36 - Farinha Desengordurada de Soja, Proteína Texturizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, Proteína Isolada de Soja, Extrato de Soja e Proteína Hidrolisada Vegetal.....	154
NTA 37 - Amidos e Féculas.....	159
NTA 38 - Malte e Derivados.....	161
NTA 39 - Cacau.....	163
NTA 40 - Chocolate.....	165
NTA 41 - Chá.....	167
NTA 42 - Café Cru.....	169
NTA 43 - Café Solúvel.....	171
NTA 44 - Café Torrado.....	172
NTA 45 - Guaraná.....	173
NTA 46 - Mate.....	174
NTA 47 - Pão.....	175

NTA 48 - Biscoitos e Bolachas.....	178
NTA 49 - Massas Alimentícias ou Macarrão.....	181
NTA 50 - Óleos e Gorduras Comestíveis.....	183
NTA 51 - Manteiga de Cacau.....	187
NTA 52 - Açúcar.....	188
NTA 53 - Açúcar Refinado.....	190
NTA 54 - Melaço, Melado, Rapadura.....	191
NTA 55 - Mel.....	192
NTA 56 - Doce de Leite.....	194
NTA 57 - Produtos de Confeitaria.....	196
NTA 58 - Balas, Caramelos e Similares.....	199
NTA 59 - Bombons e Similares.....	203
NTA 60 - Águas de Consumo Alimentar.....	205
NTA 61 - Refrigerantes e Refrescos.....	206
NTA 62 - Xarope.....	209
NTA 63 - Aguardente de Cana.....	211
NTA 64 - Amargos.....	213
NTA 65 - Aperitivos.....	214
NTA 66 - "Bitter".....	216
NTA 67 - "Fernet".....	217
NTA 68 - Cervejas.....	218
NTA 69 - Licores.....	220
NTA 70 - Condimentos ou Temperos.....	221
NTA 71 - Sal.....	232
NTA 72 - Vinagre.....	234
NTA 73 - Vinagre de Alcool.....	235
NTA 74 - Gelo.....	236

NTA 75 - Gelados Comestíveis.....	237
NTA 76 - Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados.....	240
NTA 77 - Sopa Desidratada.....	242
NTA 78 - Gomas de Mascar.....	243
NTA 79 - Pós para Preparo de Alimentos.....	244
NTA 80 - Fermentos Químicos.....	246
NTA 81 - Fermentos Biológicos.....	247
NTA 82 - Alimentos Enriquecidos.....	249
NTA 83 - Alimentos Dietéticos.....	253
NTA 84 - Produtos Perecíveis.....	256
NTA 85 - Colorífico.....	258
NTA 86 - Picles.....	259
NTA 87 - Alimentos Infantis.....	264