

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS

### 1. ALCANCE.

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão possuir os queijos, com exceção dos Queijos Fundidos, Ralados, em Pó e Requeijão.

Sem prejuízo do estabelecimento no presente padrão, os padrões técnicos individuais poderão conter disposições em que sejam mais específicas e, em tais casos, aquelas disposições mais específicas se aplicarão à variedade individual ou aos grupos de variedade de queijos.

### 2. DESCRIÇÃO.

2.1. Definição: Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

Entende-se por queijo fresco o que está pronto para consumo logo após sua fabricação.

Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

A denominação QUEIJO está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

2.2. Classificação: A seguinte classificação se aplicará a todos os queijos e não impede o estabelecimento de denominação e requisitos mais específicos, característicos de cada variedade de queijo que aparecerá, nos padrões individuais.

2.2.1. De acordo com o conteúdo de matéria gorda no extrato seco, em percentagem, os queijos classificam-se em:

- Extra Gordo ou Duplo Creme: quando contenham o mínimo de 60%.
- Gordos: quando contenham entre 45,0 e 59,9%.
- Semigordo: quando contenham entre 25,0 e 44,9%.
- Magros: quando contenham entre 10,0 e 24,9%.
- Desnatados: quando contenham menos de 10,0%.

2.2.2. De acordo com o conteúdo de umidade, em percentagem, os queijos classificam-se em:

- Queijo de baixa umidade (geralmente conhecidos como queijo de massa dura): umidade de até 35,9%.
- Queijos de média umidade (geralmente conhecidos como queijo de massa semidura): umidade entre 36,0 e 45,9%.
- Queijos de alta umidade (geralmente conhecido como de massa branda ou "macios"): umidade entre 46,0 e 54,9%.
- Queijos de muita alta umidade (geralmente conhecidos como de massa branda ou "mole"): umidade não inferior a 55,0%.

2.2.2.1. Quando submetidos ou não a tratamento térmico logo após a fermentação, os queijos de muita alta umidade se classificarão em:

- Queijos de muita alta umidade tratados termicamente.
- Queijos de muita alta umidade.

2.3. DESIGNAÇÃO (denominação de venda): Todos os produtos denominados QUEIJO incluirão o nome da variedade correspondente, sempre que responda às características da variedade de que trata, especificadas em um padrão individual.

O nome poderá ser acompanhado das denominações estabelecidas na classificação.

### 3. REFERÊNCIAS

- Normas FIL 4A: 1982. Queijo e queijos processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais(Métodos de referência).
- Norma FIL 5B: 1986. Queijo e Produtos Processados de Queijo. Conteúdo da Matéria Gorda.
- Norma FIL 50B: 1985. Leite e Produtos Lácteos – Métodos de Amostragem.
- Norma FIL 99A: 1987. Avaliação Sensorial de Produtos Lácteos.
- Norma A6: do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.
- Catálogo de Queijo. Documento FIL 141: 1981.
- A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823.

### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

#### 4.1. Composição.

##### 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios.

4.1.1.1. Leite e/ou Leite Reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo.

Entende-se por leite o proveniente das espécies bovinas, caprina, ovina ou bubalina. Quando não existe uma referência específica, entende-se como leite da espécie bovina.

4.1.1.2. Coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática).

4.1.2. Ingredientes Opcionais: Cultivos de bactérias lácteas ou outros microorganismos específicos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, caseína, caseinatos, sólidos de origem láctea, condimentos ou outros ingredientes opcionais permitidos somente conforme o previsto, explicitamente, nos padrões individuais definidos para variedade de queijo.

#### 4.2. Requisitos.

4.2.1. Os queijos deverão obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios de cada variedade, estabelecidos no padrão individual correspondente.

4.2.2. Acondicionamento: poderão ser acondicionados ou não, e, dependendo da variedade de queijo de que se trata, apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrando a sua casca, aderindo ou não à mesma.

### 5. ADITIVOS E COAJUVANTES E TECNOLOGIA OU ELABORAÇÃO.

#### 5.1 Aditivos.

Poderão ser utilizados na elaboração de queijos e aditivos relacionados na lista a que indica a classe de queijo para a qual ou as quais estão autorizadas. A utilização de outros aditivos poderá estar autorizada nos padrões individuais de certas variedades particulares de queijos.

Nome	Função	Limite Máx./ Conc	Tipo de Queijo
Ácido Cítrico	Regulador de Acidez	b.p.f.	Mau
Ácido Láctico	Regulador de Acidez	b.p.f.	Mau.
Ácido Acético	Regulador de Acidez	b.p.f	mau.
Aroma Natural de Defumado	Aromatizante	b.p.f.	mau, au, um, bu.
Aromatizantes (Exceto aroma de queijo e creme)	Aromatizante	b.p.f	mau.
Nisina	Conservador	12,5mg/kg de queijo	mau, au, um, bu.
Ácido Sórbico e seus sais de NA, K e CA	Conservador	1000mg/kg de queijo em ácido sórbico	mau, au, um, bu
Nitrato de Sódio ou Potássio (isolados ou combinados)	Conservador	50mg/kg queijo em nitrato de sódio)	mu, bu
Lisozima	Conservador	25mg/l de leite	mu, bu.
Natamicina (Só na superfície dos cortados ou fatiados)	Conservador	1mg/dm <sup>2</sup> -máximo 5mg/kg, não detectável a 2 mm de profundidade ausência na massa)	mau, au, um, bu
Carotenóides Naturais Beta caroteno ,bixina, norbixina, urucum, annato, rocu Clorofila Clorofilina .(como norbixina)	Corante	15mg/kg queijo	au, mu, bu.
Clorofila crúpica, sais de sódio de potássio em clorofila, Curcuma, Curcumina	Corante	bpf.	mau, au, mu, bu
Carmim	Corante	bpf	mau.
Betacaroteno Sintético (idêntico ao natural)	Corante	600mg/kg de queijo	mau, au, um, bu
Riboflovina	Corante	bpf	
Vermelho de Beterraba	Corante	bpf	
Peróxido de Benzoila	Corante	20mg/L de leite	au, mu, bu
Dióxido. de Titânio	Corante	bpf	au, mu, bu
Carboximetilcelulose	Espessante/.Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Carragenina	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Goma Guar	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)

Goma de Algaroba ou Jataí	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Goma Xantana	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Goma Karaya	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Goma Arábica	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)

	Estabilizante		
Agar	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Ácido Algímico, seus sais de amônio, cálcio, e sódio e alginato de propilenoglicol	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Pectina ou Pectina amidada	Espessante/ Estabilizante	5g/kg queijo	mau.(**)
Alginato de Potássio	Espessante/ Estabilizante	500 mg/kg de queijo	mau.(**)
Amido Modificados	Espessante/ Estabilizante	bpf	mau.(**)
Lipases	Agente de Maturação	bpf	mu, bu.(**)
Proteases	Agente de maturação	bpf	bu

(\*) m.a.u. Queijos de muita alta umidade

a.u. Queijos de alta umidade

m.u. Queijos de média umidade

b.u . Queijos de baixa umidade

(\*\*) Queijos de mais alta umidade tratados termicamente.

## 5.2. Coadjuvantes de Tecnologia ou Elaboração.

Poderão ser utilizados na elaboração dos queijos de muita alta umidade tratados termicamente os coadjuvantes de tecnologia indicados a seguir:

## 6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presente em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação vigente.

## 7. HIGIENE.

7.1. Considerações Gerais: As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento no Código Internacional Recomendado de Práticas Gerais de Higiene dos Alimentos. (CAC//VOL A.1985).

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meio mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979. 13, p.823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

Fica excluído da obrigação de ser submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico o leite higienizado que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior aos 5º C, durante um tempo não inferior a 60 dias.

### 7.2. Critérios macroscópicos.

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

### 7.3. Critérios microscópicos.

O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

### 7.4. Critérios Microbiológicos.

Os queijos deverão obedecer ao estabelecido na legislação específica.

## 8. PESOS E MEDIDAS.

Será aplicada a legislação específica.

#### 9. ROTULAGEM.

Será aplicada a legislação específica.

Será denominado "Queijo..." seguido da variedade ou nome de fantasia, se existir, de acordo com o padrão individual que corresponda às características da variedade de queijo.

Padrão individual que corresponda às características da variedade de queijo.

Poderão incluir-se denominações estabelecidas na classificação.

Nos queijos com adição de substâncias alimentícias, condimentos ou outras substâncias aromatizantes naturais, deverá indicar-se na denominação de venda o nome da ou das adições principais, exceto no caso dos queijos em que a presença destas substâncias constitua uma característica tradicional.

No caso do emprego de leites de mais de uma espécie animal, deverá ser declarado na lista de ingredientes os leites das diferentes espécies e seu percentual relativo.

#### 10. MÉTODOS DE ANÁLISE.

Umidade: FIL 4A: 1982.

Matéria Gorda: FIL 5B: 1986.

#### 11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL 50B: 1985.