

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE
E QUALIDADE DO QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELA).

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: estabelecer a identidade e as características mínimas de Qualidade que deverá cumprir o Queijo Mozzarella , Muzzarella ou Mussarela (adiante denominado genericamente como Mozzarella) destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: o presente regulamento se refere exclusivamente ao queijo Mozzarella destinado ao comércio nacional ou internacional.

2 - DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Mozzarella se entende o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: o Queijo Mozzarella, de acordo com o estabelecido no item 4.2.3. é um queijo de média, alta ou muito alta umidade e extragordo, gordo a semigordo segundo a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral para fixação de Identidade e Qualidade de Queijos".

2.3. DESIGNAÇÃO (denominação de venda) Denominar-se-á Queijo Mozzarella, Queijo Muzzarella ou Queijo Mussarela .

3. REFERÊNCIA.

Regulamento Técnico Geral para fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos

Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos

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

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

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

Norma A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Norma FIL 99A: 1987. Avaliação sensorial de Produtos Lácteos

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

4.1. COMPOSIÇÃO:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

4.1.1.1. Leite e /ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda .

4.1.1.2. Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.1.3. Cloreto de sódio .

4.1.2. Ingredientes opcionais.

4.1.2.1. Massa acidificada.

4.1.2.2. Cultivos de bactérias lácteas específicas.

4.1.2.3. Leite em pó.

4.1.2.4. Creme .

4.1.2.5. Cloreto de cálcio.

4.1.2.6. Caseinatos.

4.1.2.7. Ácidos Cítrico, Láctico, Acético ou Tartárico.

4.1.2.8. Especiarias, condimentos e/ou outras substâncias alimentícias.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

4.2.1.1. Consistência: semi-suave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

4.2.1.2. Textura: fibrosa, elástica e fechada.

4.2.1.3. Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

4.2.1.4. Sabor: Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

4.2.1.5. Odor: Láctico, pouco perceptível.

4.2.1.6. Crosta: não possui.

4.2.1.7. Olhadura -não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

Quando o Queijo Mozzarella contenha especiarias, condimentos, substâncias alimentícias e/ou aromatizantes/flavorizantes, apresentará as características sensoriais de acordo com as adições efetuadas.

4.2.2. FORMA E PESO: Variáveis

4.2.3. REQUISITOS FÍSICOS-QUÍMICOS

Umidade g/100g

Máximo 60,0

Matéria Gorda em Extrato Seco g/100g

Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO

4.2.4.1. Obtenção de uma massa acidificada sem filar.

4.2.4.2. Filagem da Massa em banho de água quente.

4.2.4.3. Salga

4.2.4.4. Estabilização e maturação: mínimo 24 horas

4.2.5. ACONDICIONAMENTO: Embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos. O Queijo Mozzarella de umidade compreendida entre 52 e 60% m/m poderá ser embalado com o soro remanescente de sua obtenção ou com uma solução salina citratada.

4.2.6. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO: o Queijo Mozzarella deverá ser conservado, até e durante a sua expedição, a uma temperatura não superior a 12°C e, no caso de conteúdos de umidade compreendidos entre 55 e 60% m/m, a mesma não excederá aos 8°C.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. ADITIVOS - Serão autorizados os aditivos previstos no item 5. do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos", para Queijos de Média Umidade.

Na elaboração de Queijo Mozzarella de muito alta umidade, se autoriza também o uso de Peróxido de Benzoila (Max. 20 mg/l de leite) e Dióxido de Titânio (segundo b.p.f.)

Na elaboração de Queijo Mozzarella de média e alta umidade, se autoriza também o uso de saborizantes/flavorizantes, à exceção de aromas de queijo e de creme (segundo b.p.f.).

Quando na elaboração de Queijo Mozzarella se utilize massa acidificada como matéria prima, a concentração de aditivos no produto final deverá responder aos limites máximos autorizados pelo "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos", independente da concentração de aditivos utilizados na massa acidificada.

5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

Autorizar-se-á o uso dos Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração previstos no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento correspondente.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS: As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o que estabelece o código internacional Recomendado de Práticas. Princípios Gerais de higiene dos alimentos. (CAC/VOL. A 1985)

O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatase residual negativa (A.O.A.C. 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos e biológicos que garantam a inocuidade do produto.

7.2. Critérios Macroscópicos: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza.

7.3. Critérios microscópicos: O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas, de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microbiológicos: Tendo em vista as características distintivas do processo de elaboração, o "Queijo Mozzarella" deverá cumprir com os Requisitos Microbiológicos que se estabelecem a seguir:

Microorganismos	Critério de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Análise
Coliformes/g (30° C)	n = 5 c = 2 m = 1000 M = 5000	5	FIL 73A: 1985
Estafilococos coag.pos./g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5	FIL 145: 1990
Salmonela spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3ª Edicion. Editado por Car Vanderzant Don F. Splittstoesser.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento correspondente.

9. ROTULAGEM

Aplicar-se-á o item 9. Rotulagem do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".

Denominar-se-á "Queijos Mozzarella", "Queijo Muzzarella" ou "Queijo Mussarela".

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: FIL 4A: 1982

Matéria Gordas: FIL 5B: 1986

11. AMOSTRAGEM

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