

Resolução Normativa n.º 9, de 1978

D.O.U de 11/12/78

A Câmara Técnica de Alimentos, do Conselho Nacional de Saúde, em conformidade com o disposto na alínea I do Artigo 17, do Regimento Interno das Câmaras Técnicas deste conselho, baixado com a Portaria n.º 204/Bsb, de 04 de maio de 1978.

RESOLVE

Atualizar a Resolução n.º 52/77 da antiga CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos), que passa a vigorar com o seguinte teor:

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 do 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 podem apresentar eventualmente pedaços de vegetais.

1.1.2 - Entende-se como "vegetais", para efeito destes padrões, 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 efeitos destes padrões, aqueles provenientes de vegetais frescos, congelados, desidratados, em conserva, ou por outros meios preservados no seu estado natural ou desintegrados 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 vegetal.

b) Misto quando preparado com a mistura de mais de uma espécie vegetal.

1.2.2 - Quanto à consistência

a) Cremoso quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte.

b) Em massa quando a pasta for homogênea e de consistência que possibilite o corte.

1.3 Designação

Os doces em pasta são designados:

1.3.1 - Pelo nome da fruta acrescido do sufixo "ada", quando se tratar de "doce em massa" elaborado com uma única espécie de fruta.

1.3.2 - Pela expressão "doce em massa" seguida do nome da fruta ou frutas empregadas na sua elaboração, facultando-se a denominação de "misto" quando for empregada mais de uma espécie de fruta.

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

1.3.3.1 - Os doces em massa que contenham pedaços de frotas devem ter a designação acrescida das palavras "com pedaços" ou "cascão".

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1 Composição

2.1.1 - Ingredientes obrigatórios

a) As partes comestíveis de vegetais conforme definido em 1.1.3.

b) Isoladamente ou em combinação adequada: sacarose, glicose, açúcar invertido e seus xaropes.

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 deve ser elaborado a partir de uma mistura que contenha não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados.

2.1.4 - As proporções fixadas por estes padrões são baseadas em teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes "in natura".

2.1.5 - A proporção mínima de cada ingrediente vegetal será de 20% sobre o total dos ingredientes vegetais quando participar mais de um vegetal na composição do produto.

2.1.6 - As exceções eventuais, devido às necessidades tecnológicas para uma boa elaboração tendo em vista determinado tipo de vegetal utilizado, serão tratadas particularmente e deverão constar dos padrões específicos para os produtos correspondentes.

2.1.7 - O teor de sólidos solúveis do produto final não deve ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa, devendo as eventuais exceções constar nos padrões específicos para os produtos correspondentes.

2.2. Fatores essenciais de qualidade

2.2.1 - Cor: a cor deve ser própria dos produtos, conforme 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 composição.

2.2.3 - Consistência: apropriada para cada tipo de produto.

2.2.4 - Ausência de defeitos: o produto deve estar praticamente isento de defeitos, tais como: matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresentados, conforme o tipo do produto.

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

3. ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

3.1 - Aditivos intencionais

Poderão ser empregados os aditivos intencionais relacionados no ANEXO I dos presentes padrões e aqueles que vierem a ser autorizados para produtos específicos e finalidades específicas.

3.2. - Coadjuvantes da tecnologia de fabricação Poderão ser empregados as substâncias relacionadas no ANEXO II dos presentes padrões e aquelas que vierem a ser autorizadas para produtos específicos e com finalidades específicas.

4. ADITIVOS INCIDENTAIS

4.1 - Dióxido de enxofre Tolerância máxima de 100 mg/kg (cem miligramas-kilograma), resultante do seu eventual emprego no pré-processamento ou preservação dos vegetais utilizados.

4.2 - Resíduos de pesticidas

Os resíduos de pesticidas só serão tolerados quando em correspondência com a quantidade de ingrediente empregado. obedecida a tolerância fixada para o mesmo.

4.3

Contaminantes inorgânicos Tolerância máxima	(mg/kg)
Antimônio	Sb 1,00
Arsênico	As 0,20
Cádmio	Cd 0,20
Chumbo	Pb 0,50
Cobre	Cu 15,00
Cromo	Cr 0,10
Estanho	Sn 250,00
Mercúrio	Hg 0,01
Níquel	Ni 1,00
Selênio	Se 0,30

Zinco	Zn 25,00
-------	----------

4.4 - Outros contaminantes

Serão obedecidos os limites de tolerância que vierem a ser especificamente fixados.

5. 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:

5.1 - apresentar sujidade, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos orgânicos e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequada;

5.2 - apresentar após sete dias de incubação a 35 °C, modificações de natureza físico-química ou organolética assim como alteração das embalagens (estufamentos, vazamentos e corrosão);

5.3 - apresentar níveis de contaminação diferentes daqueles fixados pelos padrões microbiológicos vigentes.

6. PESOS E MEDIDAS

Os doces em pasta devem atender a legislação específica em vigor.

7. CRITÉRIO DE ENCHIMENTO

7.1 - Enchimento mínimo: (somente para recipientes rígidos) os recipientes devem estar convenientemente cheios e o produto não deve ocupar menos de 90% (noventa por cento) da capacidade do mesmo.

7.2 - A capacidade do recipiente é o volume de água destilada, a 20 °C, que cabe no recipiente hermeticamente fechado quando completamente cheio.

8. ROTULAGEM

Além dos dizeres e indicações exigidos pelo Decreto-Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969 e seus Regulamentos, o rótulo dos doces em pasta deve indicar:

8.1 - A designação correta do produto fixado neste padrão;

8.2 - A Declaração da lista dos ingredientes na ordem decrescente do respectivo peso, com exceção da água, quando for o caso;

8.3 - A classificação correspondente à respectiva qualidade, quando a mesma for certificada pelo órgão federal competente;

8.4 - Identificação do lote ou partida de fabricação, expressamente ou em código;

8.5 - As exigências da legislação metrológica vigente,

9. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

9.1. - Serão obedecidas as técnicas de amostragem e métodos de análise adotados pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL), pela Association of Official Analytical Chemical (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO) e pela Comissão Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), até que venham a ser aprovados métodos de amostragem e análise oficiais.

9.2 - A comprovação do atendimento das características de identidade e qualidade, fixadas pelo presente padrão, obedecerá o paradigma abaixo indicado:

a) Inspeção externa e interna da embalagem

b) Avaliação dos fatores de qualidade

c) Umidade

d) Determinação de sólidos solúveis

e) Determinação de peso líquido

f) Proporção das frutas (vegetais) utilizados

g) Aditivos e contaminantes

h) Exame microscópico

i) Exame microbiológico

j) Eventuais

ANEXO I

ADITIVOS INTENCIONAIS

1. ANTIOXIDANTES: LIMITE MÁXIMO

Ácido L ascórbico 500 mg/kg

2. CONSERVADORES:

Benzoato de Sódio (ácido benzóico) 2000 mg/kg
isoladamente ou

Ácido sórbico 2000 mg/kg em
combinação

Sorbato de Potássio, cálcio ou sódio 2000 mg/kg até
2000 mg/kg

ANEXO II

COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

1. Pectina, agar-agar e goma garrofin, em quantidade para compensar possível deficiência dos ingredientes em substâncias pécticas dos vegetais básicos.

2. Ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido fosfórico como agentes de ajustamento e correção do pH, quando necessários e em quantidade suficiente para se atingir o efeito desejado.

3. Sais de sódio, potássio ou cálcio, dos ácidos mencionados em (2), utilizados como reguladores do pH, somente quando necessário e em quantidade suficiente para obtenção do critério desejado.

4. Carbonato e bicarbonato de sódio e potássio usados para eventual correção do pH.

5. Mono e diglicerídeos provenientes de óleos e gorduras comestíveis, como agentes antiespumíferos, nas quantidades mínimas para obter o efeito desejado.