

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. À medida que a CNNPA for fixando os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas) constantes desta Resolução, estas prevalecerão sobre as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS ora adotadas.

BOMBONS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO

Bombom é o produto constituído por 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 é designado "Bombom" seguido de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex: "bombom de morango", "bombom Juçara".

3. CLASSIFICAÇÃO

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

- a) bombom de chocolate - os que foram 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 de seu recheio;
- c) bombom recheado - os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;
- d) bombom crocante - os que tiverem distribuídos em suas massas fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;
- e) "Janduía" ou Cianduía" - 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 sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. É 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 devem ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: "Adicionado de" ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons devem apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não é 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 adicionada.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Os bombons e similares devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: máximo 102/g.

Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM

Deve constar no rótulo a denominação do produto de acordo com as especificações constantes nesta Norma.

(*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.