

Resolução - CNNPA nº 38, de 1977

D.O de 27/12/77

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, do Ministério da Saúde, conforme deliberado na sua 394ª sessão, do dia 12 de outubro de 1977, tendo em vista o disposto no artigo 5º, item III, artigos 9º e 59 do Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969, resolveu, nos termos da

Resolução nº 17/76 da CNNPA:

1. Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria.
2. As substâncias químicas contidas nos anexos acima referidos deverão atender às especificações constantes da Farmacopéia Brasileira ou do Food Chemicals Codex ou ainda as que venham a ser aprovadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.
3. Os preparados ou as substâncias relacionadas nos anexos citados no item 1, acima, estão sujeitos a registro no órgão competente do Ministério da Saúde, quando comercializados para os fins mencionados nesta Resolução, exceto se constarem da Farmacopéia Brasileira ou do Food Chemicals Codex.

ANEXO I

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 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 as seguintes substâncias:

Ácido Adípico
Ácido Cítrico
Ácido Fosfórico
Ácido Fumárico
Ácido Málico
Ácido Lático
Ácido Tartárico
Bicarbonato de Amônio
Bicarbonato de Potássio
Bicarbonato de Sódio
Carbonato de Amônio
Carbonato de Cálcio
Carbonato de Potássio
Citrato de Potássio
Citrato de Sódio
Dihidrogeno Fosfato de Amônio
Dihidrogeno Fosfato de Cálcio

Dihidrogeno Fosfato de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Sódio
Dihidrogeno Pirofosfato de Cálcio
Dihidrogeno Pirofosfato de Potássio
Dihidrogeno Pirofosfato de Sódio
Fosfato duplo de Alumínio e Sódio
Gluconato de Cálcio
Glucono delta lactona
Hidrogeno Fosfato de Amônio
Hidrogeno Fosfato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Potássio
Hidrogeno Fosfato de Sódio
Hidrogeno Tartarato de Potássio
Hidrogeno Tartarato de Sódio
Lactato de Cálcio
Sulfato de Cálcio

Substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio e outras aprovadas pela CNNPA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - Os produtos expostos à venda para uso doméstico deverão atender à seguinte especificação:

Dióxido de Carbono Total: 18 g de fermento químico deverão libertar (média de 3 amostras) no mínimo 1450 ml (mil quatrocentos e cinquenta ml) de dióxido de carbono, calculados a 25°C e 700 mm de Hg.

ROTULAGEM: - No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes.

HIGIENE: - O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra.

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Vol. 1". "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

ANEXO II

Fermentos Biológicos

OBJETO: - Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.

DEFINIÇÃO: - Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados.

DESIGNAÇÃO: - O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa".

CLASSIFICAÇÃO: - Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de umidade, 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".

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO E QUALIDADE: - Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar:

Farinhas, Amidos e Féculas, no máximo 5% p/p

Óleos e Gorduras comestíveis

Sulfato de Cálcio

Carbonato de Cálcio

Sorbitol

Monolaurato de Sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA.

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 variáveis

Cor: do branco ao castanho claro

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

a) Fermento Fresco

Umidade: máximo75% p/p

Cinzas: máximo 5% p/p

Poder fermentativo (Haydyck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas

b) Fermento Seco

Umidade: máximo12% p/p

Poder fermentativo (Hayduck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

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 a mofo e sabor amargo.

Contaminantes microbianos:

Coliformes ausência em 0,1 g.

E. coli ausência em 1 g.

Salmonelasausência em 50 g.

ROTULAGEM: - No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco" ou "Fermento Biológico Seco" ou seus sinônimos de acordo com a classificação.

No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C" ou expressões equivalentes.

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Volume 1", "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists".

ANEXO III

Nutrientes para Leveduras

Nutrientes para leveduras ou alimentos para fermentos, são substâncias químicas que, empregadas isoladamente ou em misturas, auxiliam o desenvolvimento de leveduras nos processos em que se empregam os fermentos biológicos.

O emprego dos nutrientes abaixo-mencionados está condicionado à obediência aos seguintes requisitos:

- a) só poderão ser empregados em processos em que se utiliza a fermentação biológica;
- b) quando empregados, deverão estar presentes na quantidade estritamente necessária à boa tecnologia;
- c) poderão ser adicionados de substâncias de uso alimentar, tais como: farinha, amidos, féculas, açúcares, glicerol, sorbitol, enzimas e outras aprovadas pela CNNPA.

NUTRIENTES:

Acetato de Sódio
Carbonato de Cálcio
Citrato de Potássio
Citrato de Sódio
Cloreto de Amônio
Cloreto de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Cálcio
Dihidrogeno Fosfato de Potássio
Dihidrogeno Fosfato de Amônio
Gluconato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Amônio
Hidrogeno Fosfato de Cálcio
Hidrogeno Fosfato de Potássio
Lactato de Cálcio
Óxido de Cálcio
Sulfato de Amônio
Sulfato de Cálcio

HIGIENE: - O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Os produtos não poderão conter substâncias estranhas à sua composição.

ROTULAGEM: - Os produtos deverão trazer no rótulo a designação "Nutriente para Levedura" ou "Alimentos para Fermento".

MÉTODOS DE ANÁLISE: - "Farmacopéia Brasileira" e "Food Chemicals Codex".

ANEXO IV

Agentes de Maturação

Agente de Maturação é o produto que auxilia a massa elaborada com farinhas panificáveis a atingir condições que permitam obter produtos de melhor textura, paladar e conservação. Poderão ser acondicionados de substâncias de uso alimentar, tais como: farinhas, amidos, féculas, açúcares, glicerol, sorbitol, enzimas e outras aprovadas pela CNNPA.

AGENTES DE MATURAÇÃO