

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO XI

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 773 - Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

CAPÍTULO I COAGULANTES

Art. 774 - Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 775 - São características do coalho:

a. coalho líquido

- 1 - limpidez ou ligeira opalescência;
- 2 - ausência de depósitos;
- 3 - cheiro característico que não denuncie fermentação;
- 4 - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

a. coalho em pó:

- 1 - aspecto homogêneo;
- 2 - cor branca, ligeiramente amarelada;
- 3 - odor característico que não denuncie fermentação;
- 4 - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

a. coalho em pastilhas:

- 1 - aspecto homogêneo;
- 2 - desagregação fácil na água;
- 3 - cor branca, ligeiramente amarelada;
- 4 - ausência de conservadores;
- 5 - poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 776 - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único - O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 777 - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Parágrafo único - É permitido também a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 778 - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo D.I.P.O.A. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CAPÍTULO II CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 779 - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 780 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

1 - teor em cloreto de sódio: mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);

4 - graus de turbidez: máximo de 50 (cincoenta).

Art. 781 - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

1 - ter no mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento):

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento),

4 - grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 782 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 783 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 784 - A Inspeção Federal deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 785 - Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 786 - Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 787 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

1 - açafraão (*Croccus sativus*, L);

- 2 - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
 - 3 - alho (*Allium sativum*);
 - 4 - aneto (*Anethum graveolens*);
 - 5 - aniz (*Pimpinella anizum*, L.);
 - 6 - baunilha (*Vanilia planifolia*, Andrews);
 - 7 - canela (*Cinnamomun ceylanicum*, Breure);
 - 8 - cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
 - 9 - cebola (*Allium cepa*);
 - 10 - cenoura (*Dancus carota*);
 - 11 - coentro (*Coriandrum sativum*, L.);
 - 12 - cominho (*Cuminum cyminum*);
 - 13 - cravo da índia (*Caryophylus aromaticus*, L.);
 - 14 - curcuma (*Curcuma longa*, L.);
 - 15 - gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
 - 16 - louro (*Laurus nobilis*, L.);
 - 17 - macis (envoltório da *Myristica Fragans*, Maute);
 - 18 - maiorana (*Anethum graveolens*);
 - 19 - manjerona (*Origanum majorana*, L.);
 - 20 - mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita* L.);
 - 21 - mostarda:
 - negra (*Brassiva nigra*, Koen);
 - parda (*Brassiva juncea*, Hocker);
 - branca (*Sinapis Alba*, L.) e misturas;
 - 22 - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute)
- desprovida completamente de envoltório;
- 23 - pimenta:
 - negra (*Piper nigrum*, L.);
 - branca (mesmo fruto, porém descorticado);
 - vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum*. L.);
 - malagueta (*capsicum pendulum*, veloso);
 - 24 - pimentão (*Paprika*) *Capsicum anuum* L.);
 - 25 - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
 - 26 - salvia (*Salvia officinalis*, L.);
 - 27 - tomilho (*Thymis vulgaris*, L.);
 - 28 - Urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 788 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 789 - Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.