

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LOMBO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Lombo.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Lombo destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Lombo, seguido da especificação que couber, o produto cárneo industrializado obtido do corte da região lombar dos suínos, ovinos e caprinos, adicionado de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

2.2. Classificação

Variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Lombo Tipo Canadense: é o produto obtido a partir do corte de carcaças de suínos denominado de lombo, em peça íntegra ou parcial, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Lombo Cozido: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo, inteiro ou em pedaços, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado de cozimento, defumado ou não.

Lombo Temperado: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo, inteiro ou em pedaços, adicionado de ingredientes, submetido ao processo tecnológico adequado.

Lombo Curado Dessecado: é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo, adicionado de sais de cura e ingredientes, embutido ou não, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Carré Temperado (*Kassler*): é o produto obtido a partir do corte de carcaças denominado de lombo com osso, inteiro ou cortado em pedaços, adicionado de ingredientes, submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

Outros.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Lombo, seguido de expressões ou denominações que o caracterizem de acordo com a sua apresentação para a venda.

Exemplos:

Lombo defumado

Lombo cozido

Lombo cozido e/ou defumado

Lombo tipo canadense defumado ou não

Lombo em cubos

Carré

Kassler

Outros.

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal . Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da

Agricultura e do Abastecimento, 1997.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.

- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.

- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.

- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Portaria nº 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carne e Produtos Cárneos. Portaria nº 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC, of 20 february 1995. *Official Journal of the European Communities*. Nº L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Micoorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Lombo

Sal

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Maltodextrina

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se a adição máxima de 2% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1.2. Cor: Característica

4.2.1.3. Sabor: Característico

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Classificação	Umidade (máx.) %	Proteína (mín.) %	Carboidratos (máx.) %	Gordura (máx) %
Lombo tipo canadense	72	16	1	8
Lombo cozido	72	16	1	8
Lombo Curado Dessecado	45	20	1	10

Lombo Temperado	75	16	2	-
--------------------	----	----	---	---

4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "*Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados*" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985)) do "*Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca*" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993)), do "*Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos*" (Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 -1985))- Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Lombo deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "*Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal*" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.1.3. As matérias-primas (carnes cruas) e o produto elaborado (Lombo) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e Medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes- Métodos Físico-Químicos – S.D.A. – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.