

MINUTA

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PUÍNA

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar a Puína, na forma desta portaria.

Art. 2º. Para fins deste Regulamento Técnico, entende-se como Puína, o queijo fresco obtido a partir do soro de leite, mediante aquecimento e precipitação a quente de proteínas, com ou sem adição de ácido, com ou sem adição de sal, não prensado, não maturado.

Art. 3º. A Puína classifica-se, de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo fresco, extra gordo ou duplo creme, de muita alta umidade.

Art. 4º. A Puína apresenta como ingrediente obrigatório:

I - soro de leite.

Art. 5º. A Puína apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

I – Leite até o limite de 5%

II - cloreto de cálcio;

III - cloreto de sódio;

IV – Vinagre de álcool;

V – Suco de Limão;

VI – ácido láctico.

VII – condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes, doces e embutidos cárneos.

§1º Os ingredientes listados no inciso VII devem estar prontos ao consumo quando adicionados e atender às legislações aplicáveis aos mesmos.

§2º Não se admite o uso de aromatizantes naturais ou sintéticos.

§3º É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, autorizados em legislações específicas.

Art. 6º. A Puína pode ser acondicionada em diferentes tipos de embalagens, desde que não haja prejuízo às suas características próprias.

§ 1º As embalagens devem ser adequadas ao produto, e conferir proteção apropriada durante o armazenamento, transporte e comercialização da puína.

§ 2º As informações de rotulagem devem seguir às normas legais vigentes e demais disposições constantes neste Regulamento Técnico.

Art. 7º. A Puína deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma suave e característico;

II – consistência mole e pastosa;

III – cor branca a branco creme;

IV - sabor próprio, suave, salgado ou não; e

V - textura homogênea e granulosa.

Art. 8º. A Puína deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, conforme classificação estabelecida no Art. 3º, deste Regulamento Técnico.

Art. 9º. A Puína deve cumprir com os critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos, conforme sua classificação de umidade.

Art. 10. A Puína deve ser mantida em temperatura não superior a 8ºC (oito graus Celsius).

Art. 11. A Puína não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. O produto será designado:

I- Puína.

§ 1º Quando na sua elaboração se utilizem condimentos, especiarias, produtos de frutas, cereais, legumes, doces e embutidos cárneos o produto se denominará "Puína com...", preenchendo o espaço em branco com o nome do(s) ingrediente(s) acrescentado(s).

§ 2º No caso do uso exclusivo de condimentos, opcionalmente poderá ser utilizado a denominação "Puína condimentada".

Art. 13. A produção da Puína consiste na obtenção de uma massa derivada do soro de leite, por meio de seu aquecimento, seguido dos processos de coagulação e floculação. Após a formação do floculado, procede-se à sua separação e posterior embalagem, devendo o produto final ser mantido à temperatura de até 8° C (oito graus Celsius).

Art. 14. A produção da Puína deve atender as seguintes condições:

I - A elaboração da Puína caracteriza-se pela obtenção de uma massa a partir do soro de leite, seguida do aquecimento desse soro, da coagulação, floculação, separação do floculado e embalagem, sendo o produto mantido à temperatura de 8 °C.

II - As práticas de higiene para a elaboração do produto devem atender as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, conforme legislação vigente.

III – Quando salgada, o sal deve ser adicionado na massa, não sendo permitida a imersão em salmoura.

IV - Depois de embalada e rotulada, a Puína deve ser mantida conforme as instruções do rótulo.

Art. 15. Os estabelecimentos que já possuem Puína registrada, têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Portaria, para atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o caput, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 16. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.