

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:		
Carboidratos Totais (máx.)	-	10% (somando-se o amido)
Umidade (máx.)	-	70 %
Proteína (mín.)	-	12 %
Amido (máx.)	-	5 %
Teor de Cálcio (base seca) (máx.)	-	0,45%

## 4.2.3. Acondicionamento

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

## 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente

## 6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no 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 Carneos 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.

Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Fiambre 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. Os Fiambres tratados por processamento térmico deverão estar em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. a 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

## 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 de julho de 1999, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

## 11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

## ANEXO IV

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE HAMBÚRGUER

## 1. Alcance

## 1.1. Objetivo

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

## 1.2. Âmbito de Aplicação

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

## 2. Descrição

## 2.1. Definição

Entende-se por Hambúrguer (Hamburger) o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.

## 2.2. Classificação

Trata-se de um produto cru, semi-frito, cozido, frito, congelado ou resfriado.

## 2.3. Designação (Denominação de Venda)

O produto será designado de Hambúrguer ou Hamburger, seguido do nome da espécie animal, acrescido ou não de recheio, seguido das expressões que couberem.

## Exemplos:

Hambúrguer de Carne Bovina ou Hambúrguer de Bovino,  
Hambúrguer de Carne Suína ou Hambúrguer de Suíno,  
Hambúrguer de Carne de Peru ou Hambúrguer de Peru,  
Hambúrguer de Carne de Frango ou Hambúrguer de Frango,  
Hambúrguer de Carne Bovina com Queijo ou Hamburger de Bovino com Queijo,  
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 Higiênicas-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 Carneos 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 Carneos. 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. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed. v. 10, Roma, 1994.

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

- ICMSE. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms 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:

Carne de diferentes espécies de animais de açougue.

## 4.1.2. Ingredientes Opcionais:

Gordura animal

Gordura vegetal

Água

Sal

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Leite em pó

Açúcares

Málo dextrina

Aditivos intencionais

Condimentos, aromas e especiarias.

Vegetais

Queijos

Outros recheios

Nota: Permite-se, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido. Será permitida a adição de 4,0 % (max.) de proteína não cármica na forma agregada.

## 4.2. Requisitos

## 4.2.1. Características Sensoriais

São definidas de acordo com o processo de obtenção.

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

Gordura (máx.) - 23%

Proteína (mín.) - 15%

Carboidratos totais - 3 %

Teor de cálcio (máx. base seca)- 0,1% em hambúrguer cru

0,45% em hambúrguer cozido

## 4.2.3. Acondicionamento

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

## 5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

De acordo com a legislação vigente.

## 6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no regulamento vigente.