**PORTARIA N° 130, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1999**

**(Publicada em DOU nº 37-E, de 25 de fevereiro de 1999)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005)**

~~O~~ **~~Secretário de Vigilância Sanitária,~~** ~~do Ministério da Saúde, no uso de- suas atribuições e considerando:~~

~~a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população e a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer o CAFÉ SOLUVEL, resolve:~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico referente a CAFÉ SOLÚVEL, constante do anexo desta Portaria.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.~~

~~Art. 3° O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n°6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial, o item Café solúvel da Resolução CNNPA n° 12/78.~~

**~~GONZALO VECINA NETO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CAFÉ SOLÚVEL~~**

**~~1. ALCANCE:~~**

~~1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Café Solúvel.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: Este regulamento se aplica ao Café Solúvel.~~

**~~2. DESCRIÇAO:~~**

~~2.1. Definição: Café Solúvel é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso obtido exclusivamente do café torrado, através de métodos físicos, utilizando água como único agente extrator.~~

~~2.2. Classificação: O Café Solúvel é classificado de acordo com o processo de desidratação e forma de apresentação em:~~

~~2.2.1. Café Solúvel em Pó ou "Spray Dried": é produto obtido através de processo no qual o extrato de café, no estado líquido, é pulverizado em atmosfera aquecida, para através da evaporação da água, formar partículas secas.~~

~~2.2.2. Café Solúvel Granulado ou "Aglomerado": é o produto obtido por processamento, no qual as partículas de Café Solúvel "Spray Dried" são fundidas para formar partículas maiores (grânulos).~~

~~2.2.3. Café Solúvel Liofilizado ou "Freeze-Dried": é o produto obtido por processamento no qual o Café no estado líquido é congelado e a água é removida por sublimação formando partículas secas de formas irregulares.~~

~~2.3. Designação: O produto é designado "Café Solúvel", podendo ser seguido de sua classificação e/ou espécie que lhe deu origem. Quando o café for descafeínado, deve constar esta característica.~~

**~~3. REFERÊNCIAS~~**

~~3.1. Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, Rio de Janeiro. NBR 5426: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos. Rio de Janeiro ABNT, 1985. 71p.~~

~~3.2. Association of Official Analytical Chemists. Bacteriological analytical manual. 7 ed. Arlington: AOAC, 1992. p:27-49, 51-69, 191-207, 227-233.~~

~~3.3. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis. 16 ed., Virginia: AOAC, 1995. vol.2, chapter 30, p:2.~~

~~3.4. BRASIL. Decreto-Lei n.° 986 de 21 de outubro de 1969. Normas Básicas de Alimentos. Distrito Federal, Brasília, Diário Oficial da União, 21 de outubro de 1969.~~

~~3.4. Instituto Adolfo Lutz. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 3 ed., São Paulo: IAL, 1985. v.1, p:23-25, 27, 195.~~

~~3.5. Instituto de Tecnologia de Alimentos. Metodologia de Análise Microbiólogica de Alimentos: Manual técnico n° 14. Campinas: ITAL, 1995. 229p.~~

~~3.6. International Organization for Standardization, Geneva. ISO 10.095: coffee - determination of caffeine content – methods using high-performance liquid chromatography. Geneva, 1992. 6p.~~

~~3.7. Ministério da Saúde. Portaria n° 1.428 de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2 de dezembro de 1993. Seção 1, p: 18415-18419.~~

~~3.8. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria n° 451 de 19 de setembro de 1997. Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 22 de setembro de 1997. Seção 1, p:21004-21012.~~

~~3.9. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria n°42 de 13 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, p.12-15.~~

~~3.10. Vanderzant, C., Splittstoesser, D.F. Compendium of methods for microbiological examination of foods. 3 ed. Washington: American Public Health Association (APHA), 1992. p:239-243, 340-343, 392-396, 598-603.~~

**~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~**

~~4.1. Composição:~~

~~4.1.1. Ingrediente Obrigatório: Extrato aquoso de café torrado.~~

~~4.2. Requisitos:~~

~~4.2.1. Características Sensoriais:~~

~~4.2.1.1. Aspecto: pó, grânulos, outras formas s6lidas de acordo com a tecnologia de obtenção utilizada.~~

~~4.2.1.2. Cor: do marrom claro ao marrom escuro.~~

~~4.2.1.3. Odor: característico.~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico.~~

~~4.2.2. Características Físicas e Químicas:~~

|  |  |
| --- | --- |
| **~~CARACTERÍSTICA~~** | **~~LIMITE~~** |
| ~~“Umidade” p/p~~ | ~~Máximo 5,0%~~ |
| ~~Resíduo mineral fixo, p/p~~ | ~~Máximo 14%~~ |
| ~~Cafeína:~~  ~~-Café Solúvel Comum, p/p~~ | ~~Mínimo 2,0%~~ |
| ~~- Café Solúvel Descafeínado, p/p~~ | ~~Máximo 0,3%~~ |
| ~~PH em solução a 2%~~ | ~~5,0 +/- 0,5~~ |

~~4.2.3. Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento conferindo ao produto a devida proteção.~~

**~~5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~6. CONTAMINANTES~~**

~~Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.~~

**~~7. HIGIENE~~**

~~7.1. Considerações Gerais: O produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo a legislação específica.~~

~~7.2. Características Microbiológicas: Deve obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Características Microscópicas: Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~8. PESOS E MEDIDAS~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~9. ROTULAGEM~~**

~~Deve obedecer à legislação específica, devendo constar ainda:~~

~~9.1. Quando o produto for descafeínado, deve constar o teor máximo de cafeína).~~

~~9.2. A instrução de preparo de forma clara e legível.~~

**~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE/ AMOSTRAGEM~~**

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.~~