**PORTARIA – PRT Nº 377, DE 26 DE ABRIL DE 1999**

**(Publicada em DOU nº 80-E, de 29 de abril 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 Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, resolve:~~

~~Art.1º Aprovar o Regulamento Técnico referente a Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, constante do anexo desta Portaria.~~

~~Art.2º 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.3º 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. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial, o item referente a Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído da Resolução CNNPA nº 12/78.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO E QUALIDADE DE CAFÉ TORRADO EM GRÃO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO~~**

~~1.ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: Aplica-se ao Café Torrado em Grão e ao Café Torrado e Moído, conforme classificação no item 2.2.~~

~~2. Descrição~~

~~2.1. Definições~~

~~2.1.1. Café Torrado em Grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arabica, C. liberica Hieni e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido.~~

~~2.1.2. Café Torrado Moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.~~

~~2.2. Designação~~

~~O produto é designado de “Café Torrado" seguido de sua forma de apresentação (em grão ou moído).~~

~~Quando o Café de origem for descafeinado, deve ser acrescentado ao nome esta característica.~~

~~3. Referências~~

~~3.1. AMERICAN PUBLIC ASSOCIATION. Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods. Speck, M.L. cd, 2a ed., Washington, 1984.~~

~~3.2. ASSOCIAÇAO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 5426/1985 Planos de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos, Rio de Janeiro, 1985.~~

~~3.3. Association, of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis, Ash, Ash Insoluble in Hydrochloric acid, 16 ed., Arlington, Viigínia, USA, 1995.~~

~~3.4. BRASIL. Decreto-Lei n.º 986, de 21/10/69, Institui Normas Básicas de Alimentos. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília, 22 out. 1969. Secção 1, ptl.~~

~~3.5. BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 451, de 19 de setembro de 1997, Institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial [da Republica Federativa do Brasil], Brasília, no 124-E, 2julho 1998. Seção 1, pt.l. -~~

~~3.6. -BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n.º 42, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília,v.11-E, p.12-14, 16 jan.1998. Seçãol, ptl.~~

~~3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria MS n.º 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Arca de Alimentos. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, v.229, p.18415-18419., 02 dez.1993. Secçãol,ptl.~~

~~3.8. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, FDA. Bacteriological Analytical Manual. 7th ed., Publicado por A.O.A.C. International, Arlington, Virgínia, USA,1.992.~~

~~3.9. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Determinação de Umidade por Karl Fischer, Extrato Aquoso e Nitrogênio Total, 3' ed., São Paulo, 1985, v.l.~~

~~3.10. International Standard Association. ISCJ- 10.095:1992(E) - Coffee - Determination of Caffeine Content - Methods using High Performance Liquid Chromatography, 1992.~~

~~4. Composição e Requisitos~~

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingrediente Obrigatório: café cru em grãos.~~

~~4.2. Requisitos:~~

~~4.2.1. Características Sensoriais:~~

~~4.2.1.1. Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca)~~

~~4.2.1.2. Cor: castanho-claro ao castanho escuro~~

~~4.2.1.3. Odor : característico~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico~~

~~4.2.2. Características Físicas e Químicas~~

|  |  |
| --- | --- |
| ~~4.2.2.1. Umidade, em g/100g~~ | ~~Máximo 5,0%~~ |
| ~~4.2.2.2. Resíduo Mineral Fixo, em g/100g~~ | ~~máximo 5,0%~~ |
| ~~4.2.2.3. Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g~~ | ~~máximo 1,0%~~ |
| ~~4.2.2.4. Cafeína, em g/100g~~ | ~~mínimo 0,7%~~ |
| ~~Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g~~ | ~~máximo 0,1%~~ |
| ~~4.2.2.5. Extrato Aquoso, em g/100g~~ | ~~mínimo 25,0%~~ |
| ~~Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g~~ | ~~mínimo 20,0%~~ |
| ~~4.2.2.6. Extrato Etéreo, em g/100g~~ | ~~mínimo 8,0%~~ |

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

~~5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação~~

~~É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.~~

~~6. Contaminantes~~

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

~~7. Higiene~~

~~7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser obtidos respeitando as Boas Práticas de Fabricação.~~

~~O café torrado não deve ser consumido, quando estiver alterado ou adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem a sua especificação, cujo emprego é vedado, não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra de solúvel, borra de infusão de café torrado e moído).~~

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

~~7.3. Características microscópicas: Deve obedecer à legislação específica, e deve atender ainda:~~ **~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 175, de 8 de julho de 2003)~~**

|  |  |
| --- | --- |
| ~~Impurezas (cascas e paus), em g/100g~~ | ~~máximo 1,0%~~ |

**~~(Revogado pela Resolução – RDC nº 175, de 8 de julho de 2003)~~**

~~7.4. Características microbiológicas: Deve obedecer à legislação específica.~~

~~8. Pesos e Medidas~~

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

~~9. Rotulagem~~

~~Deve obedecer à legislação específica, e ainda:~~

~~9.1. Na rotulagem do Café Torrado Descafeinado deverá constar o teor máximo de Cafeína.~~

~~9.2. Pode constar da rotulagem as indicações de uso conservação.~~

~~9.3. Pode constar a variedade, a origem e ou denominação específica.~~

~~10. Métodos de Análise/AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade e qualidade deve 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.~~