**PORTARIA N° 131, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1999**

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

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 64, de 07 de julho de 2000)**

~~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 CAPPUCCINO, resolve:~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico referente a CAPPUCCINO, 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. 4º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.~~

**~~GONZALO VECINA NETO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~O DE CAPPUCCINOREGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MISTURA PARA O PREPAR~~**

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

~~1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer a Mistura para o preparo de Cappuccino.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: Este regulamento se aplica a "Mistura para o preparo de Cappuccino".~~

**~~2. DESCRIÇÃO~~**

~~2.1. Definição: É a mistura composta de leite em pó, café solúvel e de ingredientes opcionais, que após o preparo com água resulte em bebida de aspecto cremoso e espumante.~~

~~2.2. Designação: O produto é designado de "Mistura para o Preparo de Cappuccino". 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, 161-165, 191-207, 227-233.~~

~~3.3. 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. vol. 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 no 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 the microbiological examination of foods. 3 ed. Washington:American Public Health Association (APHA), 1992. p:239-243, 340-343, 392-396, 540-543, 598-603.~~

**~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~**

~~4.1. Composição:~~

~~4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: leite em pó e café solúvel.~~

~~4.1.2. Ingredientes Opcionais: Açúcar, Cacau, Malte, Gordura Vegetal e outros ingredientes alimentícios, que não descaracterizem o produto.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características Sensoriais:~~

~~4.2.1.1. Aspecto: pó fino e/ou grânulos. O produto preparado de acordo com as instruções do fabricante deve resultar em bebida de aspecto cremoso e espumante.~~

~~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 g/100g~~ | ~~Máximo 3,5%~~ |
| ~~Proteína g/100g~~ | ~~Mínimo 9,0%~~ |
| ~~Sacarose g/100g~~ | ~~Máximo 65%~~ |

~~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. Fica proibida a exposição à venda e a comercialização ao consumidor final do produto a granel.~~

**~~5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~6. CONTAMINANTES~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~7. HIGIENE~~**

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

~~7.1. Características Microbiológicas: Deve obedecer à legislação específica.~~

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

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

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~9. ROTULAGEM~~**

~~Deve obedecer a legislação específica em vigor, 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.~~