**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 64, DE 07 DE JULHO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 132-E, de 11 de julho de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005)**

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso da atribuição que lhe confete o Art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de 16 abril de 1999, c/c o § 1° do Art. 95 do Regimento Interno aprovado pela Resolução nº l, de 26 de abril de 1999, em reunião realizada em 29 de julho de 2000,~~

~~adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Mistura Para o Preparo de Cappuccino, em Anexo.~~

~~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. 3° O descumprimento desta Resolução constitui infração sanitária ajeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6.437,de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° Fica revogaria a Portaria SVS/MS n° 131 de 19 de fevereiro de 1999 - Mistura para o Preparo de Cappuccino.~~

~~Art. 5º Esta Resolução da Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.~~

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA 'FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDPAR DE MISTURA PARA O PREPARO DE CAPPUCCINO~~**

~~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, café 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. O produto pronto para o consumo é designado de "Cappuccino".~~

~~3-REFERENCIAS~~

~~3.1. 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.~~

~~3.2. BRASIL. Portaria n°1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços, na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção I, pt.l~~

~~3.3. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília; 01 de agosto de 1997. Seção I, ,pt.l.~~

~~3.4. BRASIL. Portaria SVS/MS n° 451, de 19/09/97. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial do União, Brasília, 02 de julho de l998, Seção .1, pt.1.~~

~~3.5. :BRASIL. Portaria SVS/MS nº 42/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, Diário Oficial da União, Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção 1, pt.1.~~

~~3.6. BRASIL. Portaria SVS/MS n°41/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial do União, .Brasília, 21 de janeiro de 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.7. BRASIL. Portaria SVS/MS nº 27/98, de 14/01/98. Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União. Brasília, 16 de janeiro de 1998. Seção I. pt. 1.~~

~~3.8. BRASIL. Resolução nº 23 de 15/03/00. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de março de 2000, Seção. I, pt.1.~~

~~3.9. International Organization for Standardization, Geneva ISO 10.095: ,coffee-determination of caffeine content-methods using high-performance liquid chromatography. Geneva, 1992. 6p.~~

~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios: leite e café.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais: açucar, cacau, malte, gordura vegetal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1 Características Sensoriais~~

~~4.2.1 Aspecto: pó fino e ou grânulos ou líquido. 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. Acondicionamento: o produto deve ser acondicionada 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~~

~~Devem obedecer à 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 processados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.~~

~~7.2. Critérios macroscópicos~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Critérios microscópicos~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Critérios microbiológicos~~

~~Devem obedecerà legislação específica.~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~Devem obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, e ainda;~~

~~9.1. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico.~~

~~9.2. Quando o produto for descafeinado, deve constar o teor máximo de cafeína.~~

~~9.3. A instrução de preparo de forma clara e legível.~~

~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade, e qualidade deve ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de ensaio 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 ensaios pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.~~