**RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 84, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000**

**(Publicada em DOU nº 181-E, de 19 de setembro de 2000)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ~~Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Coco Ralado.~~ |

~~A~~ **~~Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária~~**~~, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVS aprovado pelo Decreto 3.029, de, 16 abril de 1999, c/c art. 1°, inciso IV do Regimento Interno aprovado pela Portaria n° 593, de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2000,~~

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

~~Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Coco Ralado, em Anexo.~~

~~Art. 2° As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem no mesmo.~~

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

~~Art.4° Ficam revogados os itens de 1 a 9 do Título referente a Coco Ralado da Resolução n° 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, publicada no D.O.U. de 24/07/78; a Resolução Normativa n° 12/79 da Câmara Técnica de Alimentos, publicada no D.O.U. de 28/05/79 e a Portaria n° 242/96 do Departamento Técnico-Normativo, publicada no D.O.U. de 28/05/96.~~

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

~~GONZALO VECINA NETO~~

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE COCO RALADO~~**

~~1. ALCANCE~~

~~1.1. Objetivo: fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o Coco Ralado.~~

~~1.2. Âmbito de Aplicação: o presente Regulamento Técnico aplica-se ao Coco Ralado, conforme definido no item 2.1.~~

~~2. DESCRIÇÃO~~

~~2.1. Definição: Coco Ralado é produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado , podendo ser parcialmente desengordurado ou não.~~

~~2.2. Classificação~~

~~2.2.1. Quanto à umidade~~

~~2.2.1.1. Coco Ralado: quando o processo de obtenção do produto não incluir desidratação.~~

~~2.2.1.2. Coco Ralado Úmido: quando o produto for parcialmente desidratado (úmido).~~

~~2.2.1.3. Coco Ralado Desidratado: quando o produto for desidratado.~~

~~2.2.2. Quanto à adição de açúcar~~

~~2.2.2.1. Coco Ralado: quando o produto não for adicionado de açúcar.~~

~~2.2.2.2. Coco Ralado Adoçado: quando o produto for adicionado de açúcar.~~

~~2.2.3. Quanto à caramelização:~~

~~2.2.3.1. Coco Raiado Queimado: quando o produto sofrer processo de caramelização do açúcar natural do fruto ou do açúcar adicionado.~~

~~2.3. Designação: o produto é designado conforme a sua classificação item 2.2. seguido da expressão 'integral', para o produto sem extração de gordura, e "parcialmente desengordurado" para o produto com extração de gordura. Na designação, podem ser utilizadas expressões de acordo com a forma de apresentação do produto.~~

~~3. REFERÊNCIAS~~

~~3.l.BRASIL. Decreto n° 55.871. de 26 de março de 1965. Normas Reguladoras do emprego de aditivos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 29 maio 1965. Seção 1, pt.l.~~

~~3.2.BRASIL. Decreto-Lei n° 986, de 21/10/1969. Institui normas básicas de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 21 out. 1968. Seção 1, pt.l.~~

~~3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. 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 da 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 1, pt.1.~~

~~3.4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 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 1, pt.l.~~

~~3.5.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 451, de 19/09/1997. Estabelece os princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, n° 124-E, p. 4-13, 2 jul. 1998. Seção 1, pt.l.~~

~~3.6.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 27, de 13/01/1998, Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, n° 11-E, p.1-3, 16 jan. 1998. Seção 1, pt.1~~

~~3.7.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 41, de 14/01/1998 Regulamento Técnico referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, n° 14 E. p. 4-5,21 jan. 1998. Seção 1. pt.l.~~

~~3.8.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 42, de 14/01/1998. Regulamento Técnico referente à Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, n° 11-E. p.12-15, 16 jan. 1998. Seção 1, pt. 1.~~

~~3.9.BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n° 685, de 27/08/1998. Aprova o Regulamento Técnico sobre princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos e seu anexo limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos. Diário Oficial da União, Brasília, n° 183-E p. 3, 24 set. 1998, Seção 1, pt.l.~~

~~3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMERICA. Code ef Federal Regulations, Food and Drugs. Propylene glycol. 1-4-96 ed., v.21. cap.l. §184.1666~~

~~3.11. CODEX ALIMENTARIUS. Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables. Proposed Draft Revised Standards for Other Processed Fruits and Vegelables. CL1997/1-PFV.~~

~~3.12.CODEX ALIMENTARIUS. Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables. Proposed Draft Revised Standards for Other Processed Fruits and Vegetables. CX/PFV 98/6. jan. 98~~

~~4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS~~

~~4. 1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios: endosperma procedente de cocos maduros e sãos e açúcar, quando se tratar de Coco Ralado Adoçado.~~

~~4.1.2. Ingredientes opcionais: sal (cloreto de sódio).~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características sensoriais~~

~~4.2.1.1. Aspecto: característico.~~

~~4.2.1.2. Cor: característica.~~

~~4.2.1.3. Odor: característico.~~

~~4.2.1.4. Sabor: característico.~~

~~4.2.2. Características físicas, químicas e físico-químicas~~

~~4.2.2.1. Lipídios em base seca, g/100g~~

~~- Coco Ralado Integral - mínimo 65,0%~~

~~4.2.2.2. Umidade. g/100g~~

~~- Coco Ralado Desidratado - máximo 4,0%~~

~~4.2.2.3. Acidez cm solução normal, ml/100g~~

~~Coco Ralado Integral - máximo 4,5%~~

~~Coco Ralado Úmido - máximo 4,5%~~

~~Coco Ralado Desidratado - máximo 4,5%,~~

~~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~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~6. CONTAMINANTES~~

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

~~7. HIGIENE~~

~~7.1. Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação especifica.~~

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

~~7.3. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação especifica.~~

~~8. PESOS E MEDIDAS~~

~~Devem obedecer à legislação específica.~~

~~9. ROTULAGEM~~

~~9.1. Devem atender ao Regulamento Técnico de Rotulagem de Alimentos Embalados.~~

~~9.2. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com o Regulamento Técnico sobre rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral.~~

~~9.3. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico.~~

~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM~~

~~A avaliação da identidade e qualidade deve ser realizada de acordo como os planos de amostragem e métodos de análise adotados e ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists International (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 ensaio pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.~~