

**ANEXO I**  
**REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO**  
**QUEIJO "PETIT SUISSE"**

**1. Alcance**

1.1. Objetivo

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo "Petit Suisse" destinado ao consumo humano.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento se refere exclusivamente ao Queijo "Petit Suisse" destinado ao comércio nacional e internacional.

**2. Descrição**

2.1. Definição

Entende-se por queijo "Petit Suisse", o queijo fresco, não maturado, obtido por coagulação do leite com coalho e/ou de enzimas específicas e/ou de bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias.

2.2. Classificação

2.2.1. O Queijo "Petit Suisse" é um queijo de altíssima umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

2.1.2. Quando em sua elaboração tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos, até o máximo de 30% m / m, classifica-se como Queijo "Petit Suisse" com adições.

2.1.2.1. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classifica-se como Queijo "Petit Suisse" com açúcar e/ou aromatizados/saborizados.

2.2. Denominação de Venda

2.2.2. Quando em sua elaboração forem utilizados somente ingredientes lácteos, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse".

2.2.3. Quando em sua elaboração forem utilizados ingredientes opcionais não lácteos, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse" com ..., preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

2.2.4. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse" sabor ..., preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s) / saborizante(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

**3. Referências**

Regulamento Técnico Geral para fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

**4. Composição e Fatores Essenciais de Qualidade**

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

Leite e/ou leite reconstituído;

Bactérias lácteas específicas e/ou coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

4.1.2. Ingredientes opcionais

Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou "butteroil", caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos;

Frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas;  
Outras substâncias alimentícias como: mel, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café e outras, sós ou combinadas;  
Açúcares e/ou glicídios (exceto poliálcoois);  
Amidos e gelatina;  
Cloreto de sódio, cloreto de cálcio.

#### 4.2. Requisitos

##### 4.2.1. Características Organolépticas

Aspecto: consistência pastosa, branda ou "mole".

Cor: branca ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Sabor: Próprio ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Odor: Próprio ou de acordo com as substâncias adicionadas.

##### 4.2.2. Características físico-químicas

4.2.2.1. Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.

4.2.2.2. Proteínas lácteas: mínimo 6,0%.

##### 4.2.3. Acondicionamento

O Queijo "Petit Suisse" deve ser envasado em materiais adequados às condições de armazenamento previstas de forma a conferir ao produto, uma proteção adequada.

##### 4.2.4. Condições de Conservação e Comercialização

O Queijo "Petit Suisse" deve ser conservado e comercializado à temperatura não superior a 10°C.

## 5. Aditivos e Coadjuvantes

### 5.1. Aditivos

O emprego dos aditivos intencionais deverão atender à legislação em vigor.

### 5.2. Coadjuvantes de Tecnologia ou Elaboração

Aqueles justificados pela necessidade tecnológica e permitidos pela legislação vigente.

## 6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

## 7. Higiene

7.1. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o que estabelece o Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/vol. AI1985).

### 7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### 7.3. Critérios Microbiológicos

O Queijo "Petit Suisse" deve cumprir com o estabelecido no Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos, para queijos de muita alta umidade com bactérias lácteas em forma viável e abundante.

## **8. Pesos e Medidas**

Aplica-se o regulamento específico.

## **9. Rotulagem**

Aplica-se o item 9. Rotulagem do "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos".

9.1.1. Quando em sua elaboração forem utilizados somente ingredientes lácteos, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse".

9.1.2. Quando em sua elaboração forem utilizados ingredientes opcionais não lácteos, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse" com ..., preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) adicionada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

9.1.3. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, o produto será denominado Queijo "Petit Suisse" sabor , preenchendo o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) aromatizante(s) / saborizantes(s) utilizada(s) que confere(m) ao produto suas características distintivas.

## **10. Métodos de Análises**

Aplica-se o regulamento específico.

## **11. Amostragem**

De acordo com os procedimentos recomendados na norma FIL-50, 1985.