

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE PARA A CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE TRIGO

Objetivo: este regulamento técnico tem por objetivo definir as características de identidade e de qualidade para a classificação de Farinha de Trigo.

Conceitos: Farinha de Trigo: produto elaborado com grãos de trigo comum (*Triticum aestivum* L.) e outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem.

O presente Regulamento não se aplica à Farinha de Trigo elaborada com grãos de trigo da espécie *Triticum durum* Desf. A Farinha de Trigo adicionada a qualquer outro ingrediente, aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia será caracterizada como "Farinha de Trigo com adição de + a designação do nome do produto adicionado".

Mistura preparada para uso alimentício: produto com aspecto pulverulento que contém os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, apropriados para a produção de pães, bolos, tortas, massas, empadas, quitutes, pizzas ou outros produtos típicos de confeitaria, que, com a adição de água, fermento biológico e/ou ovos e/ou gordura e/ou outros ingredientes, e preparado segundo as instruções presentes na embalagem, devem produzir o produto típico designado na rotulagem.

Ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

Aditivos alimentares: substâncias autorizadas pelo Ministério da Saúde que são adicionadas à Farinha de Trigo e que têm por objetivo ajustar e padronizar a qualidade funcional da farinha para determinado fim.

Coadjuvante de Tecnologia: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.

Teor de Cinzas: percentual de matéria mineral presente na Farinha de Trigo.

Granulometria: distribuição dimensional das partículas de Farinha de Trigo.

Teor de Proteína: percentual de nitrogênio contido na Farinha de Trigo, multiplicado pelo fator 5,7 (cinco vírgula sete).

Acidez Graxa: acidez oriunda da degradação dos lipídeos (gorduras) da Farinha de Trigo que sofrem alterações dependendo das condições do produto e do armazenamento.

Umidade: percentual de água contido na amostra do produto.

Matérias macroscópicas: são aquelas que podem ser detectadas por observação direta (olho nu) sem auxílio de instrumentos ópticos.

Matérias microscópicas: são aquelas que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos.

Substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que se saiba ou se presuma serem nocivos à saúde, tais como: as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes.

Isento de substâncias nocivas à saúde: quando o produto não apresenta contaminação ou cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica vigente.

Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger e facilitar o transporte e o manuseio do produto.

Produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor.

Classificação e Tolerâncias

Classificação: a Farinha de Trigo será classificada em Grupos e Tipos.

Grupos: a Farinha de Trigo, segundo o seu uso, será classificada em 2 (dois) Grupos:

Grupo Doméstico: Farinha de Trigo destinada ao uso doméstico.

Grupo Industrial: Farinha de Trigo destinada ao uso industrial.

Tipos: a Farinha de Trigo do Grupo Doméstico será classificada em 03 (três) Tipos, definidos de acordo com os limites máximos de tolerância que estão estabelecidos na Tabela 1, e a Farinha de Trigo do Grupo Industrial será classificado em Tipo Único de acordo com os limites estabelecidos na Tabela 2 do presente Regulamento.

Tolerâncias relativas aos tipos:

Tabela 1: Limites máximos de tolerância para a Farinha de Trigo do Grupo Doméstico.

Tipos	Teor Máximo de Cinzas(base seca)	Granulometria	Teor de Proteína	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto)	Umidade (max %)
Tipo 1	0,80%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,50%	50	15
Tipo 2	1,40%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	8,00%	50	15
Integral	2,50%	-	8,00%	100	15

Tabela 2: Limites máximos de tolerância para a Farinha de Trigo do Grupo Industrial.

Tipo	Teor Máximo de Cinzas (base seca)	Granulometria	Teor de Proteína	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto)	Umidade (max %)
Tipo Único	< 2,5%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	>8%	100	15

Modo de apresentação: a Farinha de Trigo pode ser comercializada a granel, ensacada ou empacotada.

Requisitos gerais: a Farinha de Trigo deverá se apresentar limpa, seca e isenta de insetos vivos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Outros requisitos: não será permitida a comercialização de Farinha de Trigo que apresentar substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente.

As características microscópicas e microbiológicas da Farinha de Trigo deverão estar em conformidade com a legislação específica vigente.

Acondicionamento: as embalagens utilizadas no acondicionamento da Farinha de Trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto.

As especificações quanto à confecção e a capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

Rotulagem

Produto embalado para a venda direta à alimentação humana:

a marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter ainda as seguintes informações:

Relativas à classificação:

Grupo;

Tipo.

Relativas à identificação do produto e seu responsável:

Denominação de venda do produto.

Para Farinha de Trigo com adição de qualquer outro ingrediente, aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia, na denominação de venda deverá estar identificada, na rotulagem, de forma clara a expressão "Farinha de Trigo com adição de + a designação do nome do produto adicionado".

Para misturas preparadas para uso alimentício, a descrição da metodologia a ser aplicada no preparo da mistura deverá constar do rótulo do produto.

Razão social do embalador, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

Lote: o lote deverá ser identificado por meio de um código chave de responsabilidade do embalador precedido da letra "L" ou a data de fabricação, de validade ou de acondicionamento.

Produto a granel ou em conchas: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

Relativas à classificação:

Grupo;
Tipo.

Relativas à identificação do produto e seu responsável:

Denominação de venda do produto;
Razão social do embalador, acompanhado de CNPJ e endereço completo.
Para produtos importados: além das exigências dos itens citados acima, deverá apresentar as seguintes informações:
País de origem;
Nome e endereço do importador.

A rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.

As especificações relativas à classificação vegetal (Grupo e Tipo) devem ser grafadas por extenso e o indicativo do Tipo em algarismo arábico e todos em caracteres que deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação metrológica vigente.

Fraude

Será considerada fraude e sujeita às penalidades previstas na legislação específica vigente toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, bem como nos documentos que acompanham o produto.

A adição apenas de sal na Farinha de Trigo não a qualificará como mistura preparada para uso alimentício e será considerado como fraude.

Referência para Métodos Analíticos

AOAC (16ª edição 1995), 925.10 Sólidos totais e umidade em Farinha.
AOAC (16ª edição 1995), 920.85 Proteína total em Farinha.
AOAC (16ª edição 1995), 965.22 Granulometria.
AOAC - 16ª edição 1995, 940.22, Acidez Graxa em Farinha.
ICC STANDARD Nº 105/2 - Determinação de Proteína em Cereais e Produtos de Cereais para alimentos e alimentação.
ICC STANDARD Nº 104/1 - Determinação de Cinzas em Cereais e Produtos de Cereais
ICC STANDARD Nº 157 - Determinação de Cinzas por Condutividade.
ICC STANDARD Nº 109/1: Determinação de Umidade de Cereais e Produtos de Cereais (Método Básico de Referência).
ICC STANDARD Nº 110/1: Determinação de Umidade de Cereais e Produtos de Cereais (Método Prático).
ICC STANDARD Nº 159: Determinação de Proteína por Refletância do Infravermelho Próximo (NIR) Espectroscopia.