

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

COORDENAÇÃO GERAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 005 DE 05 DE JULHO DE 1991.

- Padrão de Identidade e Qualidade para o Ovo Integral

[*Veja Também*](#)

O Coordenador-Geral da Coordenação-Geral de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPOA, no uso de suas atribuições e com base no disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal -RIISPOA, baixada pelo Decreto nº 30.691 de 29.03.52, que regulamentou a Lei nº 1.283 de 18.12.50, e atendimento ao que preceitua o Decreto nº 99.427 de 31.07.90, resolve baixar padrões de identidade e qualidade para os seguintes produtos:

1. Butter oil
2. Creme de leite
3. Doce de leite
4. Farinha Láctea
5. Iogurte
6. Leite condensado
7. Leite em pó
8. Leite fermentado
9. Leite gelificado
10. Leite pasteurizado reconstituído
11. Leite tipo "C"
12. Leite UHT
13. Leite UHT aromatizado
14. Manteiga
15. Pudim
16. Pudim de leite
17. Queijo Minas Frescal
18. Queijo ralado
19. Requeijão
20. Ricota

21. Sobremesa lactea cremosa

22. Ovo integral

23. Gema

24. Ovo em natureza

25. clara

26. Misturas de produtos de ovos

III - Esta resolução entra em vigor a partir desta data, revogadas as disposições anteriores em contrário.

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O OVO INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO

1.1. Definição Entende-se por "Ovo integral" o produto de ovo homogeneizado que contém as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza.

1.2. Designação O produto é designado por ovo integral acompanhado de sua classificação.

Ex: "OVO" integral pasteurizado resfriado.

1.3. Classificação O ovo integral, de acordo com as suas características de processamento e de conservação, é classificado em:

a. resfriado - produto obtido pelo ovo integral, devendo permanecer sob refrigeração.

b. congelado - produto obtido pelo congelamento do ovo integral, devendo permanecer sob temperatura abaixo de -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

c. pasteurizado resfriado - produto obtido pela pasteurização do ovo integral, devendo permanecer sob refrigeração d. pasteurizado congelado - produto obtido pela pasteurizado do ovo integral, devendo permanecer sob temperatura abaixo de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos).

e. desidratado - produto obtido pela desidratação do ovo integral pasteurizado.

2. COMPOSIÇÃO E FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.1. Ingredientes Obrigatórios Gemas e claras de ovos na mesma proporção dos ovos em natureza.

2.2. Fatores Essenciais de Qualidade

2.2.1. Características visuais e organolépticas a. Cor

O produto deverá apresentar a cor que lhe é própria, ou seja, amarelo característico.

b. Sabor e odor O produto deve ser isento de sabores e odores estranhos a apresentar sabor e odor de ovos frescos.

c. Aspecto O produto deve ser homogêneo, livre de cascas, chalazas, membranas e outras matérias estranhas.

2.2.2. Características Físico-Químicas

| | OVO INTERGRAL LÍQUIDO | OVO INTEGRAL DESITRATADO |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| Sólidos totais, mínimo (%) pH Cinzas, máxima (%) Proteínas (N.6,25), mínimo (%) Gordura, mínimo (%) | 23,0 7,0 - 7,8 1,1 11,7 10,0 | 96,0 7,0 - 9,0 4,0 45,0 40,0 |

2.2.3. Padrões Microbiológicos a. ovo integral líquido Contagem padrão: máx. 5×10^4 Coliformes fecais: ausência em 1g Salmonela: ausência em 25g S. aureus: ausência em 1g b. ovo desidratado Contagem padrão: máx. 5×10^4 Coliformes fecais: ausência em 1g S. aureus: ausência em 0,1g Salmonela: ausência em 25g

2.2.4. Classes de Qualidade Poderá ou não constar do rótulo o padrão de qualidade da matéria prima utilizada para o produto.

3. ADITIVOS INTENCIONAIS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

3.1. Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

| COADJUVANTE | FUNÇÃO | LIMITE MÁXIMO (%) |
|------------------------|---------------------------|-------------------|
| Peróxido de hidrogênio | Auxiliar de pasteurização | 0,1 |

3.1.1. Ovo integral desidratado

| CODJUVANTE | FUNÇÃO | LIMITE MÁXIMO (%) |
|--|---------------------------|-------------------|
| Bactérias Enzimas: | Fermentação Catalisador | q.s.q q.s.q |
| . catalase . glucose oxidase Leveduras | Fermentação | . q.s.q |
| S. cereviseae | | |
| Peróxido de hidrogênio | Auxiliar de pasteurização | 0,1 |

3.2. Aditivos Intencionais

3.2.1. Ovo integral líquido

| ADITIVO | FUNÇÃO | LIMITE (%) |
|---------------------|--------------------|------------|
| Ácido cítrico | Preservador de cor | 0,5 |
| Fosfato monossódico | Preservador de cor | 0,5 |

- Quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

3.2.2. Ovo integral desidratado

| ADITIVO | FUNÇÃO | LIMITE MÁXIMO (%) |
|----------------------------|---------------|-------------------|
| Dióxido de silício | Antiumectante | 1,0 |
| Alumínio silicato de sódio | Antiumectante | 2,0 |

4. ADITIVOS INCIDENTAIS Deve atender a legislação em vigor

5. HIGIENE Deverão ser obedecidos os requisitos mínimos de higiene, constantes das Normas Técnicas e Higienico-Sanitárias para Indústria de Produtos de Ovos.

6. PESOS E MEDIDAS Deve atender a legislação em vigor.

7. ROTULAGEM Deve atender a legislação em vigor.

7.1. Designação correta do produto de acordo com o item 1.3 do presente Padrão.

7.2. Classificação correspondente à qualidade de acordo com item 2.2.4 do presente Padrão.

7.3. Carimbo do SIF, de acordo com a Legislação em vigor.

7.4. Peso líquido

7.5. Identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, declarados expressamente.

8. MÉTODO DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM

A avaliação de identidade e qualidade, através dos paradigmas de análise deve ser realizada de acordo com os planos de tomada de amostras e métodos de análise adotados pelo Instituto Adolfo Lutz e/ou recomendados por Association Official Analytical Chemists (AOAC) última edição, Organização Internacional de Normalização (ISO), food Chemicals Codex, Comissão do Codex Alimentarius e seus Comitês específicos, ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.