

III – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PREPARO DE AMOSTRAS

CASEÍNA INDUSTRIAL

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: granuloso ou pulverizado;
- 1.2. Cor: branca ou amarelada;
- 1.3. Odor: levemente de soro azedo.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar a amostra, passar quantidade suficiente para frasco de boca larga e fechar hermeticamente.

CREME DE LEITE

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: cremoso;
- 1.2. Cor: branco-creme;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

Agitar a embalagem, abrir e homogeneizar com bastão de vidro e quando necessário aquecer até 55°C em banho-maria durante 10 minutos.

DOCE DE LEITE

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: homogêneo e pastoso ou sólido quando em barra;
- 1.2. Cor: caramelo variando do claro ao escuro;
- 1.3. Odor: agradável e característico;
- 1.4. Sabor: agradável e característico.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar. Conservar em geladeira.

LEITE CONDENSADO

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: homogêneo, líquido semi-fluído;
- 1.2. Cor: branco-amarelada;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: doce e característico.

2. Preparo da amostra

Agitar a embalagem, abrir e homogeneizar com bastão de vidro.

LEITE FERMENTADO

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: fluído, pastoso ou gelificado;
- 1.2. Cor: branco ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s);
- 1.3. Odor: acidulado, de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) adicionada(s);
- 1.4. Sabor: acidulado, de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionada(s).

2. Preparo da amostra

logurte natural: agitar a embalagem, abrir e homogeneizar com bastão de vidro;
logurte com frutas: homogeneizar em gral ou processador.

LEITE FLUÍDO BENEFICIADO

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: líquido opaco, não deve apresentar grumos, coágulo, flóculos ou mucosidade e a camada de gordura não deve ser filante;
- 1.2. Cor: branca ou levemente amarelada;
- 1.3. Odor: característico, não deve ser aromático, pútrido ou rançoso;
- 1.4. Sabor: característico, não deve ser de gosto amargo, ácido ou rançoso.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar a amostra a 15°C, agitando e invertendo o recipiente ou embalagem 5 ou 6 vezes. Quando a amostra contiver grumos de creme, aquecer de 38 a 40°C em banho-maria, esfriar até 15°C agitando ocasionalmente.

LEITE "IN NATURA"

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: líquido opaco;
- 1.2. Cor: branca ou levemente amarelada;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar a amostra a 15°C ou se necessário, em banho-maria a 40°C.

LEITE EM PÓ

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: pó, não deve conter grumos ou partículas queimadas;
- 1.2. Cor: branca ou levemente amarelada;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

O leite em pó é higroscópico, sendo recomendado homogeneizar rapidamente a amostra. Passar quantidade suficiente para vidro de boca larga e fechar hermeticamente.

MANTEIGA

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: homogêneo e brilhante;
- 1.2. Consistência: untuoso ao tato sem granulação, textura firme em temperatura de refrigeração;
- 1.3. Cor: amarelada e homogênea;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

Com auxílio de uma espátula limpa e seca, passar diversas porções de amostra para vidro de boca larga de 250 mL de capacidade, colocando 2/3 do seu volume. Fechar o frasco e aquecer em banho-maria a 35°C ou em estufa. A operação de aquecimento deve ser cuidadosa, pois se for exagerada haverá fusão da amostra, tornando-se impossível de reconstituí-la novamente. Retirar do aquecimento e agitar com bastão de vidro, com movimentos de rotação até que a massa fique homogênea. Esfriar, colocando o vidro em água gelada.

MANTEIGA DA TERRA, OU DE GARRAFA, OU DO SERTÃO

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente);
- 1.2. Cor: amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo-esbranquiçada na fase sólida;

- 1.3. Odor: próprio, não rançoso, isento de odores estranhos ou desagradáveis;
- 1.4. Sabor: próprio, isento de sabores estranhos ou desagradáveis.

2. Preparo da amostra

Aquecer a amostra a 35°C e homogeneizar (quando necessário). Resfriar para obter consistência pastosa e homogeneizar novamente.

MARGARINA

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea ou uniforme;
- 1.2. Cor: amarela ou branca-amarelada, homogênea;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO BATAVO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: compacta, semi-dura de untura manteigosa;
- 1.2. Cor: amarelada;
- 1.3. Crosta: fina, lisa, de cor amarelada e parafinada;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: forte e tendendo a picante;
- 1.6. Textura: olhadura irregular pequena e pouco numerosa.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: cilíndrico baixo ou paralelepípedo;
- 2.2. Peso: 1 a 3 kg

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO CHEDDAR

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: dura, meio friável de untura seca;
- 1.2. Cor: amarelo-palha, homogênea, translúcida;
- 1.3. Crosta: fina, firme, meio rugosa de cor amarelo-parda, untura de óleo vegetal, com ou sem parafina;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico, suave e adocicado;
- 1.6. Textura: fechada.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: cilíndrico, bordas retas e faces planas formando ângulo vivo;
- 2.2. Peso: 7 a 8 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO DE COALHO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semidura, elástica;
- 1.2. Cor: branco amarelado uniforme;
- 1.3. Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida;
- 1.4. Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada;
- 1.5. Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- 1.6. Textura: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: variável;
- 2.2. Peso: variável.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO DANBO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: branco - amarelado, uniforme;
- 1.3. Crosta: não possui;
- 1.4. Odor: característico, pouco acentuado;
- 1.5. Sabor: láctico, suave, ligeiramente salgado, característico;
- 1.6. Textura: compacta, lisa, não granulada ou com algumas olhaduras pequenas bem distribuídas.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: paralelepípedo de seção transversal retangular;
- 2.2. Peso: 2 a 6 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO EDAM OU REINO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: massa semi-dura, pouco elástica de untura tendendo a seca;
- 1.2. Cor: amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;
- 1.3. Crosta: fina, lisa de coloração vermelho ou róseo com ou sem parafina;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico, suavemente picante, com sabor adocicado;
- 1.6. Textura: aberta, com olhos de contorno nítido de fundo brilhante de aproximadamente 3 mm.

2. Forma e Peso

- 2.1. Formato: esférico;
- 2.2. Peso: 1,8 a 2 kg

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO EMENTAL

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica de untura semi-manteigosa;
- 1.2. Cor: amarelo-claro, homogênea e translúcida;

- 1.3. Crosta: firme, grossa, lisa de cor amarelo-parda;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico, agradável, de sabor tendendo a adocicado e picante suave;
- 1.6. Textura: olhadura bem formada com olhos de 10 a 25 mm de diâmetro.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: variável;
- 2.2. Peso: 60 a 120 kg

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO ESTEPE

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: compacta, semi-dura, elástica de untura manteigosa;
- 1.2. Cor: amarelo palha;
- 1.3. Crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, com ou sem parafina;
- 1.4. Odor: característico, semelhante ao queijo prato, mais pronunciado;
- 1.5. Sabor: suave, não picante e adocicado;
- 1.6. Textura: olhadura redonda ou ovalar, regularmente distribuída e pouco numerosa e com olhos de 3 a 5 mm, de fundo raso e brilhante.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: retangular, com ângulos vivos;
- 2.2. Peso: 5,5 a 6,5 kg

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO GOUDA

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: semelhante ao queijo prato, apresentando textura mais firme e de paladar mais picante;
- 1.2. Cor: amarelado ou amarelo-palha;
- 1.3. Crosta: não possui ou com crosta fina, lisa, sem trincas;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: mais picante que o queijo prato, característico;
- 1.6. Textura: mais firme que a do queijo prato.

2. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO GRUYÈRE

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica de untura semi-manteigosa;
- 1.2. Cor: amarelo-claro, homogênea e translúcida;
- 1.3. Crosta: firme, grossa, lisa de cor amarelo-parda;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico, agradável, de sabor tendendo a adocicado e picante suave;

1.6. Textura: olhadura ovalar com olhos de 4 a 10 mm de diâmetro, regularmente distribuídos.

2. Forma e peso

2.1. Formato: cilíndrico, de faces planas e bordas ligeiramente convexas, formando ângulo vivo;

2.2. Peso: 20 a 45 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO LIMBURGO

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: pastosa, tendendo a mole e de untura manteigosa;

1.2. Cor: branco-creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

1.3. Crosta: fina, lisa, úmida e pegajosa;

1.4. Odor: característico, tendendo a amoniacal;

1.5. Sabor: característico, salgado e picante;

1.6. Textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos.

2. Forma e peso

2.1. Formato: paralelepípedo;

2.2. Peso: 250 a 300g.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO DE MANTEIGA OU DO SERTÃO

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: macia, tendendo à untuosidade;

1.2. Cor: amarelo-palha;

1.3. Crosta: fina, sem trinca;

1.4. Odor: pouco pronunciado, lembrando manteiga;

1.5. Sabor: pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;

1.6. Textura: fechada, semi-friável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior.

2. Forma e peso

2.1. Formato: variável;

2.2. Peso: variável.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em gral, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO MINAS PADRÃO

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: semi-dura, tendendo a macia e de untura manteigosa;

1.2. Cor: branco-creme;

1.3. Crosta: fina, amarelada com ou sem revestimento de parafina;

1.4. Odor: característico;

1.5. Sabor: característico, ácido agradável e não picante;

1.6. Textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinetes, poucos numerosos.

2. Forma e peso

2.1. Formato: cilíndrico;

2.2. Peso: 1 a 1,2 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO MINAS FRESCAL

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: branda, macia;

1.2. Cor: esbranquiçada;

1.3. Crosta: não possui ou crosta fina;

1.4. Odor: característico, suave;

1.5. Sabor: característico, suave ou levemente ácido;

1.6. Textura: com ou sem olhaduras mecânicas.

2. Forma e peso

2.1. Formato: cilíndrico;

2.2. Peso: 0,3 a 5 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em gral, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO MUSSARELA, QUEIJO MUZZARELLA OU QUEIJO MOZZARELLA

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: semi-dura e semi-suave;

1.2. Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de matéria gorda, umidade e grau de maturação;

1.3. Crosta: não possui;

1.4. Odor: láctico, pouco perceptível;

1.5. Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante;

1.6. Textura: fibrosa, elástica e fechada.

2. Forma e peso

2.1. Formato: variável;

2.2. Peso: variável.

Observação: Quando o queijo mussarela contiver especiarias, condimentos e substâncias e/ou aromatizante/saborizante, apresentará as características sensoriais de acordo com as adições efetuadas.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO EM PÓ

1. Características sensoriais

1.1. Aroma: de queijo, característico de cada variedade, livre de odores estranhos;

1.2. Aspecto: pó fino, homogêneo;

1.3. Cor: esbranquiçado, amarelado, salvo naqueles produtos que contenham corantes ou outro ingrediente opcional em sua formulação, que confirmam cor ao produto final;

1.4. Sabor: de queijo, de acordo com a variedade ou as variedades de queijos que lhe transfiram sabor característico ou de acordo ao aromatizante/saborizante utilizado em sua elaboração e livre de sabores estranhos.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar a amostra, passar quantidade suficiente para vidro de boca larga e fechar hermeticamente.

QUEIJO PATEGRÁS SANDWICH

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: branco amarelado, uniforme;
- 1.3. Crosta: lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: acentuado, característico, ligeiramente picante;
- 1.6. Textura: compacta, lisa, não granulosa, podendo apresentar algumas aberturas mecânicas e alguns olhos pequenos ou médios bem distribuídos.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: paralelepípedo de seção transversal retangular;
- 2.2. Peso: 3 a 5 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJOS TIPO PARMESÃO, PARMESANO REGGIANO, REGGIANITO E SBRINZ

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: dura e maciça de untura seca;
- 1.2. Cor: amarelo-palha, homogêneo;
- 1.3. Crosta: lisa, firme, não pegajosa, untura com óleo secativo ou verniz próprio;
- 1.4. Odor: característico e forte;
- 1.5. Sabor: característico, picante e forte;
- 1.6. Textura: compacta e fechada, com olhos pequenos e no formato de cabeça de alfinete, superfície de fratura granulosa, de grânulos pequenos e homogêneos.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: cilíndrico de faces planas, de perfil ligeiramente convexo.
- 2.2. Peso:
 - Parmesão: 4 a 8 kg;
 - Reggianito e Sbrinz: 5 a 10 kg;
 - Parmesano: mais de 20 kg;
 - Reggiano: 10 a 20 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO PRATO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: amarelado ou amarelo-palha;
- 1.3. Crosta: não possui ou com crosta fina, lisa e sem trincas;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico;

1.6. Textura: compacta, lisa, fechada, com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas.

2. Forma e peso

2.1 Formato: Queijo Prato, Queijo Prato (lanche ou sandwich): paralelepípedo de seção transversal, retangular;

Queijo Prato (cobocó): cilíndrico;

Queijo Prato (esférico ou bola): esférico.

2.2. Peso: 0,4 a 5 Kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO PROCESSADO OU FUNDIDO, PROCESSADO PASTEURIZADO E PROCESSADO FUNDIDO UHT

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: firme, macia ou cremosa;

1.2. Cor, odor e sabor: similar ao queijo ou mistura de queijos utilizados, ou de acordo com os corantes, saborizantes/aromatizantes e ou outras substâncias alimentícias utilizadas em sua elaboração;

1.3. Textura: fechada e fina.

2. Forma e peso

2.1. Formato: variável, ralado ou fatiado, (em fatias ou em rodela) e outras.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO PROVOLONE FRESCO

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: semi-dura e semi-suave;

1.2. Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de matéria gorda, umidade e grau de maturação;

1.3. Crosta: não possui;

1.4. Odor: láctico, pouco desenvolvido;

1.5. Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante;

1.6. Textura: fibrosa, elástica e fechada.

2. Forma e peso

2.1. Formato: variável, tendente a esférico;

2.2. Peso: 0,5 kg a 2,0kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: dura, não elástica, quebradiça, de untura semi-seca;

1.2. Cor: branco-creme, homogênea;

1.3. Crosta: fina, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda com ou sem parafina;

1.4. Odor: característico;

1.5. Sabor: característico, forte e picante;

1.6. Textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete.

2. Forma e peso

2.1. Formato: tendente a esférico ou oval;

2.2. Peso: 1 a 8 kg

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO RALADO

1. Características sensoriais

1.1. Aspecto e textura: grânulos ou filetes mais ou menos finos;

1.2. Cor: branco amarelado e amarelo, dependendo da variedade de queijos das quais provenha;

1.3. Odor: característico, mais ou menos intenso, de acordo com a variedade ou variedades de queijos das quais provenha.

2. Preparo da amostra

Homogeneizar a amostra, passar quantidade suficiente para vidro de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TIPO ROQUEFORT E GORGONZOLA

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;

1.2. Cor: branco-creme à amarelada, apresentando formações características verde-azuladas bem distribuídas, devido ao *Penicillium roquefort*;

1.3. Crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;

1.4. Odor: característico;

1.5. Sabor: salgado e picante;

1.6. Textura: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos.

2. Forma e peso

2.1. Formato: cilíndrico;

2.2. Peso: 2 e 2,2 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO SICILIANO E FONTINA

1. Características sensoriais

1.1. Consistência: massa semi-dura, elástica e de untura semi-manteigosa;

1.2. Cor: branco-creme e amarelo-palha, homogênea;

1.3. Crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;

1.4. Odor: característico e picante;

1.5. Sabor: característico e picante;

1.6. Textura: fechada ou com poucos olhos redondos e semelhante aos do prato.

2. Forma e peso

2.1. Formato:

Siciliano: paralelepípedo;

Fontina: cilíndrico.

2.2. Peso:

Siciliano: 1,8 a 2 kg;

Fontina: 0,9 a 1,0 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Retirar a parte não comestível da amostra e triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TANDIL

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: branco amarelado, uniforme;
- 1.3. Crosta: lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras nem trincas, ou sem crosta;
- 1.4. Odor: característicos, pouco acentuado;
- 1.5. Sabor: láctico, suave, ligeiramente salgado, característico;
- 1.6. Textura: compacta, lisa não granulosa, podendo apresentar algumas aberturas mecânicas, e alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: paralelepípedo de secção transversal, quadrado ou retangular;
- 2.2. Peso: 1 a 4kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TILSIT

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: branco amarelado, uniforme;
- 1.3. Crosta: não possui;
- 1.4. Odor: característico, pouco acentuado;
- 1.5. Sabor: láctico, suave, ligeiramente salgado, característico;
- 1.6. Textura: compacta, lisa, não granulosa ou com alguns olhos pequenos, bem distribuídos.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: paralelepípedo de seção transversal retangular;
- 2.2. Peso: 2 a 4 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

QUEIJO TYBO

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: semi-dura, elástica;
- 1.2. Cor: branco amarelado, uniforme;
- 1.3. Crosta: lisa, consistente, bem formada, sem rachaduras, nem trincas ou sem crosta;
- 1.4. Odor: característico, pouco acentuado;
- 1.5. Sabor: láctico suave, ligeiramente salgado, característico;
- 1.6. Textura: compacta, lisa, não granulosa, podendo apresentar alguns olhos pequenos e bem disseminados.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: paralelepípedo de seção transversal retangular;
- 2.2. Peso: 3 a 5 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

REQUEIJÃO, REQUEIJÃO CREMOSO E REQUEIJÃO DE MANTEIGA (REQUEIJÃO DO NORTE)

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: untável ou fatiável;
- 1.2. Cor: característica;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: à creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga ou do norte;
- 1.6. Textura: cremosa, fina, lisa ou compacta.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: variável;
- 2.2. Peso: variável.

3. Preparo da amostra

Para requeijão da região norte, cortar porções da amostra de acordo com esquema apropriado contido no anexo I. Homogeneizar em gral, acondicionar em frasco de boca larga com tampa e conservar em geladeira. Para requeijão cremoso, homogeneizar a amostra.

RICOTA DEFUMADA

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: dura;
- 1.2. Cor: creme-parda e homogênea;
- 1.3. Crosta: rugosa de cor acastanhada;
- 1.4. Odor: característico, meio picante;
- 1.5. Sabor: característico, meio picante;
- 1.6. Textura: fechada.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: cilíndrico;
- 2.2. Peso: 0,3 a 1,0 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em processador, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

RICOTA FRESCA

1. Características sensoriais

- 1.1. Consistência: mole, não pastosa e friável;
- 1.2. Cor: branca ou branco-creme;
- 1.3. Crosta: rugosa não formada ou pouco nítida;
- 1.4. Odor: característico;
- 1.5. Sabor: característico;
- 1.6. Textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos.

2. Forma e peso

- 2.1. Formato: cilíndrico;
- 2.2. Peso: 0,3 a 1,0 kg.

3. Preparo da amostra

Cortar várias porções da amostra de acordo com o esquema apropriado contido no anexo I. Triturar em gral, homogeneizar e acondicionar em frasco de boca larga com tampa. Conservar em geladeira.

SORO DE LEITE EM PÓ

1. Características sensoriais

- 1.1. Aspecto: pó;
- 1.2. Cor: amarelada;
- 1.3. Odor: característico;
- 1.4. Sabor: característico.

2. Preparo da amostra

O soro é higroscópico, sendo recomendado homogeneizar rapidamente a amostra. Passar quantidade suficiente para frasco de boca larga e fechar hermeticamente.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Divisão de Normas Técnicas. **Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília, DF, 1997. Aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29-03-52, alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25-06-62, 1.236 de 02-09-94, nº 1.812 de 08-02-96 e nº 2.244 de 04-06-97.

BRASIL Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. **Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos**. Brasília, DF, 1981. v. II.

BRASIL. Portaria nº 352 de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Minas Frescal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF. 8 set. 1997. Seção 1, p. 19684.

Brasil. Portaria nº 353, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19684-19685.

Brasil. Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de Doce de Leite. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19685-19686.

BRASIL. Portaria nº 355, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo em Pó. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19686-19687.

BRASIL. Portaria nº 356, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo processado ou Fundido, processado Pasteurizado e processado ou Fundido U.H.T. (UAT). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19687-19688.

BRASIL. Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Ralado. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19688-19690.

BRASIL. Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Prato. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19690.

BRASIL. Portaria nº 359, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do Requeijão ou Requesõn. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19690-19691.

BRASIL. Portaria nº 360, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Danbo. **Diário Oficial [da]**

República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19691-19692.

BRASIL. Portaria nº 361, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Tilsit. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19692-19693.

BRASIL. Portaria nº 362, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Tybo. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19693.

BRASIL. Portaria nº 363, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Pategrás Sandwich. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19693-19694.

BRASIL. Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19694-19695.

BRASIL. Portaria nº 365, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de queijo Tandil. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19695.

BRASIL. Portaria nº 366, de 4 de setembro de 1997. Aprovar o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de massa para elaborar queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 8 set. 1997. Seção 1, p. 19695.

BRASIL. Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento Técnico de identidade e qualidade de queijos. In: _____. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília, DF, 1996. p. 1-6.

BRASIL. Regulamento Técnico de identidade e qualidade de manteiga. In: _____. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília, DF, 1996. p. 11-14.

BRASIL. Regulamento Técnico de identidade e qualidade de creme de leite. In: _____. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília, DF, 1996. p. 15-19.

BRASIL. Instrução Normativa nº30 de 26 de julho de 2001. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo de Coalho. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 julho. 2001. Seção 1, p. 14-15.

BRASIL. Instrução Normativa nº30 de 26 de julho de 2001. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de manteiga da terra ou manteiga de garrafa. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 julho. 2001. Seção 1, p.13-14.

BRASIL. Instrução Normativa nº30 de 26 de julho de 2001. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo de Manteiga. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 julho. 2001. Seção 1, p.15.