

Norma Portuguesa

NP 3293
2008

Gelados alimentares e misturas embaladas para congelar **Definição, classificação, características, embalagem, conservação** **e rotulagem**

Glaces alimentares

Définition, classification, caractéristiques, emballage, conservation
et étiquetage

Edible ices

Definition, classification, characteristics, packaging, preservation
and labelling

ICS

67.100.40

DESCRITORES

Produtos alimentares; alimentos congelados; gelados; misturas
alimentares; congelação; embalagem; conservação dos
alimentos; rotulagem; definições; bibliografia

CORRESPONDÊNCIA

HOMOLOGAÇÃO

Termo de Homologação N.º 22/2008, de 2008-01-23
A presente Norma resultou da revisão da NP 3293:2004

ELABORAÇÃO

CT 77 (ANIGA)

3ª EDIÇÃO

Março de 2008

CÓDIGO DE PREÇO

X002

© IPQ reprodução proibida

Instituto Português da  Qualidade

Rua António Gião, 2
2829-513 CAPARICA PORTUGAL

Tel. + 351-212 948 100 Fax + 351-212 948 101
E-mail: ipq@mail.ipq.pt Internet: www.ipq.pt

em branco

Índice	Página
1 Objectivo e campo de aplicação	4
2 Termos e definições	4
3 Ingredientes.....	4
4 Denominação de venda	5
5 Critérios microbiológicos.....	6
6 Embalagem	6
7 Conservação.....	6
8 Rotulagem	7
9 Bibliografia	8

1 Objectivo e campo de aplicação

A presente Norma destina-se a definir, classificar e a fixar as características dos gelados alimentares prontos a consumir e misturas embaladas para congelar, de acordo com o Código de boas práticas de higiene para a produção de gelados.

A presente norma aplica-se aos gelados alimentares e misturas embaladas para congelar.

2 Termos e definições

Para os fins da presente norma, entende-se por:

2.1 gelado alimentar

Género alimentício obtido por congelação, e mantido nesse estado até ao momento de ser ingerido pelo consumidor, em cuja composição podem entrar todos os ingredientes alimentares, bem como os aditivos previstos pela legislação em vigor, nomeadamente:

- a) uma mistura de matérias gordas e substâncias proteicas, com ou sem adição de outros ingredientes alimentares;
- b) uma mistura de água, açúcar e outros ingredientes alimentares.

2.2 mistura embalada para congelar

Conjunto de géneros alimentícios devidamente embalados, que sob a forma líquida ou em pó, se destina à elaboração de gelados, em máquinas de fabrico e venda automáticas e cuja composição quantitativa e qualitativa, uma vez reconstituída com água ou leite, esteja em conformidade com qualquer um dos tipos de gelados alimentares.

3 Ingredientes

São considerados ingredientes todos os géneros alimentícios previstos na legislação em vigor.

3.1 Ingredientes principais

- Leite em natureza, pasteurizado, concentrado, desidratado, fermentado, constituintes do leite e outros produtos lácteos;
- Gorduras de origem animal e vegetal e/ou uma mistura de ambas em proporções não definidas;
- Proteínas lácteas contendo uma ou mais proteínas do leite (caseínas, caseinatos, soro de leite e proteínas de soro de leite) e proteínas não lácteas (vegetais, do ovo, gelatina) quer uma mistura em proporções não definidas;
- Açúcares tais como sacarose, xarope de glucose, dextrose e frutose;
- Água.

3.2 Outros ingredientes

- Mel;
- Ovos e/ou seus constituintes frescos, refrigerados, congelados, liofilizados, em pó ou em granulado;
- Frutos: frescos, congelados, concentrados, liofilizados, em pó, cristalizados, em calda, sumos, purés, polpas, compotas e xaropes;
- Frutos secos naturais ou fisicamente transformados;
- Cacao e chocolate;

- Café, extracto de café e extracto de café em pó;
- Chá e extracto de chá.

3.3 Aditivos

Os aditivos permitidos na produção de gelados são os referidos na legislação em vigor.

É tolerada a presença de outros aditivos provenientes das matérias-primas utilizadas e na proporção e teores máximos permitidos.

4 Denominação de venda

4.1 Gelados alimentares

a) **Gelado de nata** – Gelado alimentar que contém pelo menos, 5 % de gordura láctea com exclusão das gorduras e/ou proteínas que não sejam lácteas.

b) **Gelado de leite** – Gelado alimentar que contém pelo menos, 2,5 % de gordura de origem exclusivamente láctea e, pelo menos, 6 % de extracto seco desengordurado do leite com exclusão de todas as gorduras e/ou proteínas que não sejam lácteas.

c) **Gelado** – Gelado alimentar que seja uma emulsão tipicamente composta por água e/ou leite, gorduras alimentares, proteínas e açúcares.

d) **Gelado de água** – Gelado alimentar contendo principalmente água e açúcares.

e) **Gelado de fruta** – Gelado alimentar que esteja em conformidade com a definição de gelado de água e contém, no mínimo, 15 % de frutos. Este teor pode, no entanto, ser reduzido para certos frutos de acordo com as seguintes disposições:

- Teor reduzido a 10 % para todos os citrinos, outros frutos ou misturas de frutos ácidos cujo sumo apresente uma acidez titulável, expressa em ácido cítrico, igual ou superior a 2,5 %;
- Teor reduzido a 10 % para frutos exóticos, especialmente com sabor muito forte e/ou consistência pastosa;
- Teor reduzido a 5 % para frutos com casca e respectivas preparações.

f) **Sorvete** – Gelado de frutas ao qual não é adicionada qualquer gordura e que contém, no mínimo 25 % de frutos. Este teor pode, no entanto, ser reduzido para certos frutos de acordo com as seguintes disposições:

- Teor reduzido a 15 % para todos os citrinos, outros frutos ou misturas de frutos ácidos cujo sumo apresente uma acidez titulável, expressa em ácido cítrico, igual ou superior a 2,5 %;
- Teor reduzido a 15 % para frutos exóticos, especialmente com sabor muito forte e/ou consistência pastosa;
- Teor reduzido a 10 % para frutos com casca e respectivas preparações

g) **Granizado** – Gelado alimentar definido nas alíneas d), e) e f) e que se encontra no estado semi-sólido.

h) **Sobremesa gelada** – Sobremesa com gelado alimentar decorada com géneros alimentícios.

j) **Gelado Semi-frio** – Gelado alimentar definido em qualquer um dos tipos anteriormente descritos e que, durante o tempo que medeia entre a exposição e o consumo, seja conservado à temperatura aproximada de -10 °C.

4.2 Misturas embaladas para congelar

As misturas embaladas para congelar classificam-se nos seguintes tipos:

- a) *Mistura líquida para gelados* – Mistura no estado líquido que deve conter todos os ingredientes necessários e devidamente quantificados, de modo a que, ao ser congelada, resulta num gelado alimentar que esteja em conformidade com uma das classificações que constam no ponto 4.1;
- b) *Mistura líquida concentrada para gelados* – Mistura que, após um acréscimo de água e/ou leite, resulta num gelado alimentar que esteja em conformidade com uma das classificações que constam no ponto 4.1;
- c) *Mistura desidratada para gelados* – Mistura no estado sólido (com uma humidade não superior a 4 %) que, após um acréscimo de água e/ou leite, resulta num gelado alimentar que esteja em conformidade com uma das classificações que constam no ponto 4.1.

NOTA: Sempre que os gelados contenham coberturas, estas devem ser incluídas nas respectivas denominações de venda (como por exemplo: cobertura de cacau, de chocolate ou de fruta).

5 Critérios microbiológicos

Os gelados alimentares e misturas embaladas para congelar devem ser produzidos de acordo com o Código de boas práticas de higiene para a produção de gelados, de tal modo que cada lote do produto esteja conforme com os critérios definidos na legislação em vigor.

6 Embalagem

O gelado alimentar e as misturas embaladas para congelar devem ser embalados em recipiente ou embalagem constituídos por substâncias inócuas, de modo a garantir a segurança, a higiene e a qualidade alimentar.

7 Conservação

7.1 Armazenagem e conservação

A temperatura do ar na armazenagem e conservação de gelados alimentares em câmaras frigoríficas, deve ser mantida de modo a que a temperatura destes, no seu interior, seja igual ou inferior a -18 °C e nunca superior a -15 °C.

7.2 Conservação durante o transporte

O transporte dos gelados deve ser realizado em veículos frigoríficos providos de dispositivos mecânicos de produção de frio, de modo a que a temperatura dos gelados, no seu interior, seja igual ou inferior a -18 °C e nunca superior a -15 °C.

7.3 Conservação no retalho

7.3.1 Gelado pré-embalado

O gelado pré-embalado para venda a retalho deve ser conservado em móveis frigoríficos apropriados à temperatura igual ou inferior a -18 °C e nunca superior a -15 °C.

7.3.2 Gelado não embalado

Este gelado não é sujeito a armazenagem, devendo conservar-se, durante o tempo que medeia entre a exposição e o consumo, em dispositivos frigoríficos apropriados, a temperaturas não superiores a -10 °C.

8 Rotulagem

A rotulagem dos gelados alimentares deve obedecer à legislação em vigor, sendo obrigatório que as menções gerais obrigatórias dos gelados figurem na embalagem ou numa etiqueta ligada a esta.

8.1 Quantidade líquida

A quantidade líquida é expressa em unidade de volume (L) ou seus submúltiplos e/ou expressa em unidade de peso (kg) ou seus submúltiplos.

8.2 Data de durabilidade mínima e identificação do lote

A data de durabilidade mínima será estabelecida pela entidade responsável pela rotulagem tendo em conta as condições de conservação do produto (7) e é indicada pela menção “*Consumir de preferência antes do fim de...*”.

Deve ser indicada de forma clara, segundo a ordem de mês e ano, quando a durabilidade for de 3 meses a 18 meses. Quando a durabilidade for superior a 18 meses, é suficiente a indicação do ano.

A identificação da data de durabilidade mínima, bem como a identificação do lote, não serão exigidas nos gelados alimentares apresentados em doses individuais destinadas ao consumo.

8.3 Marca de identificação

Os gelados alimentares e as misturas embaladas para congelar, produzidos a partir de produtos de origem animal processados e de acordo com o Regulamento (CE) n.º852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, não devem ostentar a marca de identificação.

Os gelados alimentares e as misturas embaladas para congelar, produzidos a partir de produtos de origem animal não processados, devem ostentar a marca de identificação de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) n.º853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

Bibliografia

- *Manual de segurança do produto para gelados – Aniga, Outubro de 2002*
- *Guia de aplicação do sistema de HACCP na Indústria de gelados – Aniga, Dezembro de 2002*
- *Guia da rastreabilidade – Aniga/Fiovde, Outubro de 2003*
- *Código dos Gelados Euroglaces – Junho de 2006*
- *Código de Boas Práticas de Higiene para a produção de Gelados-Aniga, 2007*