

## TABELA COMPARATIVA COM AS PRINCIPAIS ALTERAÇÕES NO REGULAMENTO TÉCNICO PARA PALMITO EM CONSERVA

ITEM DA RDC Nº 17/1999 ORIGINAL	ITEM ALTERADO PELA RDC Nº85/2016	ITEM ADICIONADO PELA RDC Nº85/2016
2.1.9. Quarentena é o período mínimo de 15 (Quinze) dias após a pasteurização do produto destinado à verificação de problemas e anormalidades, por meio de testes de qualidade.	"2.1.9. Quarentena é o período mínimo de 14 (quatorze) dias, contados a partir do dia seguinte à pasteurização do produto, destinado à verificação de problemas e anormalidades, por meio de testes de qualidade."	
3.3. CODEX ALIMENTARIUS. Norma do Codex para Palmito em Conserva. CODEX STAN 144-1985;	3.3. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)/ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). CODEX STAN 297-2009: Standard for Certain Canned Vegetables. Rome, 2009.	
		3.16. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. et al. Embalagens plásticas flexíveis: Principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: CETEA/ITAL, 2002. 267p. ISBN-85-7029048-9.
		3.17. OLIVEIRA, L. M. QUEIROZ, G. C. (org.). Embalagens plásticas rígidas: Principais polímeros e avaliação da qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2008. 372 p. ISBN 978-85-7029- 089-2
		3.18. AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. ASTM D3078: Standard test method for determination of leaks in flexible packaging by bubble emission. West Conshohocken, PA: ASTM International, 2013

		3.19. AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. ASTM F1886/F1886M: Standard test method for determining integrity of seals for flexible packaging by visual inspection. West Conshohocken, PA: ASTM International, 2013.
		3.20. LIN, R. C. KING, P. H. JOHNSTON, M. R. Examination of Metal Containers for Integrity. In: Bacteriological Analytical Manual (BAM). 8. ed. Rev. New Hampshire: FDA, 1998. cap. 22A.
		3.21. LIN, R. C. KING, P. H. JOHNSTON, M. R. Examination of Glass Containers for Integrity. In: Bacteriological Analytical Manual (BAM). 8. ed. Rev. New Hampshire: FDA, 1998. cap. 22B.
		3.22. LIN, R. C. KING, P. H. JOHNSTON, M. R. Examination of Flexible and Semirigid Food Containers for Integrity. In: Bacteriological Analytical Manual (BAM). 8. ed. Rev. New Hampshire: FDA, 1998. cap. 22C.
		3.23. CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY. Flexible Retort Pouch Defects. Identification and Classification Manual, 2002.
		3.24. BLACK, G.; BARACH, J. T. (Ed.). Canned foods: principles of thermal process control, acidification and container closure evaluation. 8. ed. Washington, D.C.: GMA, 2015. 190 p." (NR)
4.2.5. Aspecto: tolete característico, com a ausência de defeitos tais como marcas de faca, arranhões, pedaços quebrados e/ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitadas as	"4.2.5. Aspecto: tolete característico, com a ausência de defeitos tais como marcas de faca, arranhões, pedaços quebrados e ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da	

<p>tolerâncias fixadas para o produto, conforme Norma Codex STAN 144 - 1985.</p>	<p>palmeira na base do tolete, respeitadas as tolerâncias fixadas para o produto, conforme o documento Standard for Certain Canned Vegetables – CODEX STAN 297-2009 e suas atualizações." (NR)</p>	
<p>4.2.7. Acondicionamento: o palmito em conserva deve ser acondicionado em embalagens metálicas(latas) ou vidros com lacre de modo a assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.</p>	<p>"4.2.7. Acondicionamento: o palmito em conserva deve ser acondicionado em embalagens plásticas, metálicas ou vidros com lacre, hermeticamente fechadas, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade e na segurança do consumidor." (NR)</p>	
<p>4.2.8 Vácuo: para embalagens metálicas com capacidade para 1kg, o valor mínimo de vácuo deverá ser de 254mm Hg; para embalagens metálicas com capacidade para 3kg, o valor mínimo deverá ser de 180 mm Hg; e para embalagens de vidro com capacidades até 600ml, o valor mínimo de vácuo deverá ser de 380mm Hg; embalagens de vidro ou metálicas diferentes das apresentadas poderão ser utilizadas desde que comprovem por meio de estudos científicos a viabilidade técnica.</p>	<p>"4.2.8. Vácuo: as embalagens metálicas e de vidro devem atender ao critério de vácuo mínimo de 180 mm Hg." (NR)</p>	
<p>9.1. A amostragem deve ser realizada de acordo com o nível I da Tabela AQL Codex STAN144 - 1985.</p>	<p>"9.1. A amostragem deve ser realizada de acordo com o documento Standard for Certain Canned Vegetables - CODEX STAN 297-2009 e suas atualizações." (NR)</p>	

<p>9.2. Análises obrigatórias a serem efetuadas pela fábrica durante o período de quarentena do lote (neste caso, entende-se por período de quarentena do lote o período de 15 dias após a pasteurização do produto).</p>	<p>9.2. Análises obrigatórias a serem efetuadas pelo fabricante após o período de quarentena do lote e com base em amostragem definida.</p>	
<p>9.2.1. Análises críticas do ponto de vista de segurança alimentar do produto:</p> <p>a) Avaliação do fechamento dos recipientes conforme documento técnico do ITAL- Avaliação do fechamento de recipientes.</p> <p>b) Medição do vácuo Conforme Manual Técnico N º 15 do ITAL.</p> <p>c) pH medido através de potenciômetro no homogeneizado de todo o conteúdo do recipiente (lata ou vidro).</p>	<p>9.2.1. Análises críticas do ponto de vista de segurança do alimento:</p> <p>a) avaliação da integridade hermética de recipientes conforme os métodos descritos nas referências do item 3 deste Regulamento ou outros métodos respaldados na literatura específica;</p> <p>b) avaliação da resistência da termosoldagem à tração, no caso de embalagens flexíveis, conforme os métodos descritos nas referências do item 3 deste Regulamento ou outros métodos respaldados na literatura específica;</p> <p>c) medição do vácuo dos recipientes de vidro e metálicos conforme os métodos descritos nas referências do item 3 deste Regulamento ou outros métodos respaldados na literatura específica; e</p> <p>d) pH medido através de potenciômetro no homogeneizado de todo o conteúdo do recipiente." (NR)</p>	
		<p>Item 12. Os produtos abrangidos por este regulamento devem ser submetidos aos processos de acidificação e tratamento térmico suficientes para destruir as células vegetativas de microrganismos de relevância para a saúde pública e de outros microrganismos capazes de</p>

		se reproduzir nas condições de armazenamento, distribuição e comercialização dos produtos.
		Item 12.1. As empresas processadoras de palmito em conserva devem validar o processo de produção para cada tipo de embalagem utilizada a fim de atender ao disposto neste item.
		Item 12.2. A validação do processo deve conter, no mínimo, os registros dos parâmetros de processamento e das análises físico-químicas e microbiológicas utilizadas para alcançar o disposto no item 12.
		Item 12.3. A documentação referente à validação da eficácia do processo de produção deve estar sempre disponível para consulta pela autoridade sanitária." (NR).
		Item 13. As embalagens utilizadas na produção do palmito em conserva devem atender aos regulamentos técnicos referentes a materiais destinados ao contato com alimentos e serem adequadas para as condições de processamento e armazenamento do produto." (NR)