

**5.2. Características físico-químicas:**

O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o grão de açaí torrado e moído é de até 5,0%

Somatário de matérias estranhas, impurezas e/ou fibras do grão de açaí no máximo de 1,0%

**6-ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE ELABORAÇÃO:****6.1 Aditivos.**

Não poderá ser usados aditivos durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação do produto.

**7-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS:**

7.1. As características Microbiológicas e Sensoriais deverão ser as provenientes do produto observando-se os limites mínimos e máximos fixados no relatório de pesquisa.

**7.1.1. Características Microbiológicas:**

O produto deve apresentar as seguintes características microbiológicas:

I – Presença de E.coli com valores abaixo de 10<sup>2</sup>

II – Ausência de Salmonella sp.

7.2. O produto Grão de Açaí torrado e Moído, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal.

7.3. Os limites de tolerância relacionados com as características microscópicas do produto grão de açaí Torrado e Moído, foram definidos de acordo com os parâmetros fixados pelos relatórios de pesquisa que orienta este regulamento.

7.4. O produto Grão de Açaí torrado e Moído, não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

7.5. Os limites de tolerância relacionados com a segurança alimentar serão aqueles definidos pelas legislações do Ministério da Saúde.

**8-RESÍDUOS E CONTAMINANTES:**

8.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados na produção do produto deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

**9- DO CONTROLE DE ADITIVOS.**

9.1 – Não poderá ser utilizado corantes e/ou realçadores de sabor.

**10-PESOS E MEDIDAS:**

Será aplicada a legislação específica: PORTARIA Nº 157 de 19/08/2002, regulamento técnico metrológico, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

**11-EMBALAGEM E ROTULAGEM.**

11.1. A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte.

11.2. O rótulo do produto Grão de Açaí Torrado e Moído deverá ser previamente aprovado pela ADEPARÁ e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I – O nome do produtor ou fabricante;

II - O endereço do estabelecimento de produção;

III - O número do registro do produto na Adepará;

IV - A denominação do produto;

V - A marca comercial;

VI - Os ingredientes;

VII - O conteúdo, expresso na unidade correspondente de acordo com normas específicas;

VIII - O prazo de validade e data de fabricação;

IX- A produto quando acrescido de sal, açúcar e outros, deverá conter em seu rótulo a expressão "Com Sal", "Com Açúcar" e "Outros".

X – O produto Grão de Açaí Torrado e Moído, produzido no Estado do Pará, deverá conter em seu rótulo "Produzido no Estado do Pará" e Indústria Brasileira.

**12-DISPOSIÇÕES FINAIS:**

12.1. A presente norma aplica-se, no que couber, ao produto Grão de Açaí Torrado e Moído produzido, proveniente da semente da palmeira Euterpe oleracea Mart, pois foi comprovada sua inocuidade alimentar.

12.2. O produto Grão de Açaí Torrado e Moído, fica caracterizado como produto vegetal, não tendo características ou finalidades terapêuticas ou medicamentosas.

12.3. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução desta Portaria serão resolvidos pela Agência de Defesa Agropecuária do Pará.

**ANEXO II****EXIGÊNCIAS BÁSICAS PARA A CONSTRUÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO PRODUTOR DE GRÃO DE AÇAÍ TORRADO E MOÍDO.**

**1- Introdução:** A qualidade do produto Grão de Açaí torrado e moído, inicia-se na qualidade da matéria-prima e na implantação do local onde será produzido, dos tipos de equipamentos, instalações, fluxograma de produção e dos procedimentos de seleção, limpeza, secagem, torrefação, trituração, moagem e embalagem.

**2 – Objetivo:** preservar a qualidade e integridade do produto grão de Açaí torrado e moído produzido no Estado do Pará, evitando a contaminação direta, cruzada ou até mesmo a adulteração do produto por meio das superfícies dos equipamentos, utensílios, instrumentos de processo e manipuladores, assegurando assim, que o produto, seja produzido sem perigo para a saúde pública.

**3 – Localização dos estabelecimentos**

-O estabelecimento deverá estar longe de áreas sujeitas a odores indesejáveis e que não estejam expostas a inundações;

-Disponer de fonte de energia compatível com a demanda da atividade;

-Deve estar situado longe de quaisquer criações de animais domésticos, podendo ser área urbana ou rural, desde que tenha esgoto coberto e água potável;

-A área onde se localiza o prédio deve estar isolada por cercas, muros ou outros recursos similares.

-As vias de trânsito que se encontrarem dentro do seu limite de área deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, estando apta para o tráfego de veículos.

**3.1 – Prédio:**

O prédio deverá ser construído em alvenaria e ter as seguintes características:

-Os prédios e as instalações devem ser de alvenaria e sanitariamente adequadas.

-As instalações devem ser projetadas de forma a permitir a separação por dependência, através de divisória em alvenaria e outros meios eficazes que visem o cancelamento de operações que possam causar contaminação cruzada;

-Disponer de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências;

-O fluxograma de produção deve permitir a limpeza fácil, adequada e funcional, que facilite a inspeção sanitária do produto produzido;

-As aberturas como portas e janelas, localizadas na área de manipulação do produto, devem estar dotadas de telas de proteção que não permitam a entrada de insetos;

-As portas e janelas deverão, de preferência, ser de material metálico para facilitar a higienização;

-Os cantos de paredes deverão ser de preferência arredondados para evitar o acúmulo de resíduos e sujeiras, bem como facilitar a limpeza;

-Deve dispor de local apropriado para a deposição de resíduos industriais, de forma que não atraia insetos, roedores, pássaros etc.

-Se o estabelecimento trabalhar com caldeiras de vapor, esta deverá estar em área própria e isolada, atendendo as normas de segurança;

-Uma vez registrado o estabelecimento, só poderá ocorrer modificação em sua instalação e/ou equipamento mediante autorização prévia da ADEPARÁ, sob pena de infração.

**3.1.1- Área de Recepção e Limpeza:**

Destinada ao recebimento da matéria-prima oriunda do campo, o qual deverá passar por todo processo de limpeza, desfibramento e higienização. Área que deve ser isolada do processamento.

**3.1.2 – Área de Processamento, Uniformização e Embalagem:**

Deverá conter bancada para a uniformização. Os equipamentos utilizados na secagem e, torrefação. Moagem e envase deverão ser em aço inoxidável ou outro material aprovado pela Adepará e os manipuladores devem ter noções em Boas Práticas de Fabricação.

**3.1.3 – Área de Depósito e Armazenamento:**

No depósito os recipientes contendo Grão de Açaí torrado e moído envasado, serão armazenados de forma que evite o contato direto com o chão, impurezas e animais domésticos.

3.1.4- Escritório: A área administrativa deverá estar isolada do fluxograma de produção.

**3.1.5 – Vestiários e Instalações Sanitárias:**

As instalações sanitárias, de uso do pessoal envolvido na fabricação do produto, deverão estar isoladas dos locais produção e armazenamento, não sendo permitido o acesso direto e comunicação das instalações com estes locais.

**4 - Higienização do Estabelecimento:**

Como toda indústria alimentícia, tanto as instalações quanto os equipamentos e utensílios devem ser devidamente higienizados antes, durante e após a jornada de trabalho e/ou ao fim do dia, como exigência maior, os equipamentos devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Adepará.

Todos os equipamentos e utensílios usados nas áreas de manipulação que possam entrar em contato com a matéria-prima e produto deverão ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores. Devem ser impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

É proibido o uso de madeiras e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente.

**5 - Higiene Pessoal:**

Na área de produção devem ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e a secagem das mãos sempre que assim exigir a natureza das operações. Deve-se dispor de elementos adequados para a limpeza das mãos, cuja secagem deve ser estritamente higiênica. Todos os funcionários, que trabalham nas áreas de manipulação dos produtos, devem usar trajes uniformes, conforme legislação específica, bem como manter a máxima higiene pessoal, conhecer as Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas de Manipulação e ter carteira de saúde.

**6 - Destino dos Resíduos Tóxicos, Líquidos e Sólidos:**

Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, e deve ser mantido a todo o momento, em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, devem ter capacidade suficiente para suportar cargas máximas e devem ser construídos de maneira a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

**7 - Abastecimento de Água:**

A água deverá ser potável e em abundância, livre de impurezas e sua qualidade deverá ser monitorada constantemente por exame bacteriológico.

**8 - Mão-de-obra:**

A quantidade de mão-de-obra para a agroindústria está em função da sua capacidade de produção.

**9 - Registro do estabelecimento na ADEPARA:**

O registro é realizado por unidade de estabelecimento, ou seja, por endereço de localização, e de acordo com a atividade desenvolvida. Tem validade em todo o Estado do Pará e deve ser renovado a cada três anos, por solicitação formalizada do registrado.