

## **PORTARIA nº 554, de 30 de Agosto de 1995**

O Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 87, Parágrafo único, II da Constituição da República, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975, e no Decreto nº 82.110, de 14 de agosto de 1978, e

Considerando a necessidade de serem estabelecidas novas especificações para a Padronização e Classificação da Farinha de Mandioca, destinada à comercialização no mercado interno,

**RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar a anexa Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento, Armazenamento e Transporte da Farinha de Mandioca, para fins de comercialização.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor quinze dias após a sua publicação, quando ficará revogada à Portaria nº 244, de 26 de outubro de 1981, deste Ministério.

**JOSÉ EDUARDO DE ANDRADE VIEIRA**

# **NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, APRESENTAÇÃO, EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DA FARINHA DE MANDIOCA**

## **1 OBJETIVO**

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, apresentação, embalagem, armazenamento e transporte da farinha de mandioca, para fins de comercialização interna.

## **2 DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Entende-se por farinha de mandioca, o produto obtido de raízes provenientes de plantas da Farinha Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

## **3 CONCEITO**

Para efeito desta Norma, considera-se:

### **3.1 Acidez**

É o percentual de ácidos orgânicos, encontrados na farinha de mandioca.

### **3.2 Amido**

Grânulos translúcidos, característicos da raiz de mandioca, constituídos de carboidratos, sendo este a substância básica do produto.

### **3.3 Casca**

Película que envolve a entrecasca.

### **3.4 Cinza**

Resíduo mineral fixo, resultante da incineração da amostra do produto.

### **3.5 Cilindro Central (polpa)**

Raiz de mandioca desprovida da casca e entrecasca.

### **3.6 Cepa ou Fibra**

Feixe lenhoso da raiz de mandioca, proveniente da inserção (ligação) entre a raiz e o caule da planta.

### **3.7 Coloração**

Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade e a variedade da planta, e a tecnologia de fabricação.

### **3.8 Conglomerado**

Aglutinação irregular, ocasionada pela gelatinização do amido, quando submetido à temperatura acima de 70°C, em qualquer parte do processo de fabricação da farinha de mandioca, e que não se desfaz quando comprimido manualmente.

### **3.9 Desidratação**

Retirada do excesso de água da massa de mandioca.

### **3.10 Entrecasca**

Camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e o cilindro central.

### **3.11 Farinha Beneficiada**

Produto de granulação uniforme, obtido da trituração da farinha seca, podendo ou não ser torrada, sofrer mudança de coloração e granulometria.

### **3.12 Fiapo**

Fio tênue, oriundo da nervura central da raiz de mandioca, podendo ter ramificações.

### **3.13 Gelatinização**

Transformação que ocorre no amido contido na massa de mandioca úmida, quando submetida a ação da temperatura acima de 70°C.

### **3.14 Impureza**

Material proveniente da raiz de mandioca, tais como: cascas, cepas ou fibras, raspas, fiapos, pontos pretos e entrecascas.

### **3.15 Mandioca**

Nome popular da raiz da planta da família Euforbiácea e do gênero Manihot.

### **3.16 Maceração**

Processo utilizado para obtenção da farinha d'água, onde as raízes, com ou sem casca são submersas em água.

### **3.17 Matérias Estranhas**

Todo material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades, insetos mortos, pêlos de roedores, e outros.

### **3.18 Odor e Sabor Estranhos**

Cheiro e sabor não característicos do produto.

### **3.19 Odor e Sabor Característicos**

Cheiro e sabor característicos do produto.

### **3.20 Pó**

Produto amiláceo resultante da fabricação ou beneficiamento da farinha de mandioca seca, que vaza na peneira nº 200.

### **3.21 Pontos Pretos**

Resíduos triturados de cascas e entrecascas da raiz de mandioca, ou as partículas da farinha de mandioca queimada durante a secagem do produto.

### **3.22 Raspas**

Pedaços ou fragmentos do cilindro central da raiz de mandioca mal moída.

### **3.23 Secagem**

Desidratação artificial da massa ralada e prensada à temperatura superior a 50° C.

### **3.24 Torração**

Desidratação artificial, tornando o produto tostado (levemente queimado ou muito seco).

### **3.25 Umidade**

Percentual de água contida na amostra de farinha de mandioca, em seu estado natural.

## **4 CLASSIFICAÇÃO**

A farinha de mandioca será classificada em grupo, subgrupo, classe e tipo, de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado, sua granulometria, sua coloração e sua qualidade, respectivamente.

### **4.1 Grupo**

A farinha de mandioca, segundo a tecnologia de fabricação utilizada, será classificada em 03 (três) grupos:

#### **4.1.1 Farinha de Mandioca D'água**

É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada, podendo ser novamente peneirada ou não.

#### **4.1.2 Farinha de Mandioca Mista**

É o produto obtido mediante a mistura, antes da prensagem, da massa de mandioca ralada com a massa de mandioca fermentada, na proporção de 75 a 80% da primeira massa e 20 a 25% da segunda, de acordo com a preferência do mercado consumidor, seguindo após a mistura das massas, o processo tecnológico da farinha de mandioca d'água.

#### **4.1.3 Farinha de Mandioca Seca**

É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desbrenbadas, peneiradas, secas à temperatura moderada ou alta e novamente peneirada ou não, podendo ainda ser beneficiada.

### **4.2 Subgrupo**

A farinha de mandioca, segundo a sua granulometria, será ordenada em subgrupos:

**4.2.1** Na farinha de mandioca d'água, segundo a sua granulometria, será ordenada em 2 (dois) subgrupos:

#### **4.2.1.1 Farinha Fina**

Quando a farinha de mandioca ficar retida, no máximo, 30% na peneira nº 10; e

#### **4.2.1.2 Farinha Grossa**

Quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 30% na peneira nº 10.

**4.2.2** Na farinha de mandioca mista, segundo a sua granulometria, será ordenada em 2 (dois) subgrupos:

#### **4.2.2.1 Farinha Fina**

Quando a farinha de mandioca ficar retida, no máximo, 30% na peneira nº 10; e

#### **4.2.2.2 Farinha Grossa**

Quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 30% na peneira nº 10.

**4.2.3** Na farinha de mandioca seca, segundo a sua granulometria, será ordenada em 6 (seis) subgrupos:

#### **4.2.3.1 Farinha Extra Fina**

Quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº 10 e ficar retida no máximo 15% na peneira nº 18, e apresentar mais de 3% a 25% de pó.

#### **4.2.3.2 Farinha Fina Beneficiada**

Quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº 10, e ficar retida no máximo 3% na peneira nº 18, e apresentar no máximo, 3% de pó.

#### **4.2.3.3 Farinha Fina**

Quando a farinha de mandioca vazar 100% na peneira nº 10, e ficar retida mais de 3% e até 20% na peneira nº 18, e apresentar no máximo 3% de pó.

#### **4.2.3.4 Farinha Média**

Quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhum dos subgrupos anteriores e apresentar, no máximo, 3% de pó; e

#### **4.2.3.5 Farinha Grossa**

Quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 10% na peneira nº 10 e apresentar no máximo, 3% de pó.

#### **4.2.3.6 Farinha Bijusada**

Quando a farinha de mandioca ficar retida em mais de 15% na peneira nº 10, e apresentar, no máximo, 2% de pó.

### **4.3 Classe**

A farinha de mandioca, de acordo com a sua coloração, será ordenada em 3 (três) classes:

#### **4.3.1 Farinha Branca**

É a farinha de cor branca, natural da própria raiz.

#### **4.3.2 Farinha Amarela**

É a farinha de cor amarela, natural da própria raiz, ou decorrente da tecnologia de fabricação (torração); e

#### **4.3.3 Farinha de Outras Cores**

É a farinha cuja coloração não se enquadra nas cores anteriores.

### **4.4 Tipo**

A farinha de mandioca de qualquer grupo, subgrupo e classe segundo a sua qualidade, será ordenada em tipos, conforme elementos contidos no quadro sinóptico (Anexo I).

### **4.5 Abaixo do Padrão**

A farinha de mandioca, de qualquer grupo, subgrupo, classe e tipo, que, pelas suas características ou atributos qualitativos, não se enquadrar em nenhum dos tipos mencionados no Anexo I, será classificada como “Abaixo do Padrão”, podendo ser:

**4.5.1** Comercializada como tal, desde que identificada com a expressão Abaixo do Padrão, de forma clara, precisa e ostensiva, colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção; e

**4.5.2** Rebeneficiada, desdobrada e recomposta, para ser submetida a nova classificação.

#### **4.6 Desclassificação**

Será desclassificada e proibida a sua comercialização para consumo humano, a farinha de mandioca que apresentar:

**4.6.1** Mau estado de conservação, caracterizado pelo aspecto geral de fermentação e mofo;

**4.6.2** Presença de aditivo (corante), não classificado e aprovado pela legislação em vigor, do Ministério da Saúde;

**4.6.3** Odor e sabor estranhos ao produto;

**4.6.4** Presença de matérias estranhas ao produto, em desacordo com a legislação em vigor, do Ministério da Saúde;

**4.6.5** Presença de substâncias nocivas à saúde humana; e

**4.6.6** Presença de insetos vivos.

**4.7** Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, decidir sobre o destino do produto desclassificado.

### **5 AMOSTRAGEM**

A retirada ou extração de amostra para classificação será feita observando os seguintes critérios:

**5.1** Em produto ensacado a coleta será feita por furação ou calagem, em no mínimo, 10% dos sacos que compõem o lote, escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 gramas de cada saco;

**5.2** Em produto a granel - a coleta será feita em diferentes ponto do lote estocado, na relação de 30 kg de amostra por tonelada ou fração; e

**5.3** Em produto empacotado - a coleta será em 1% do número total dos pacotes que compõem o lote.

### **6 HOMOGENEIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DAS AMOSTRAS**

**6.1** As amostras extraídas serão homogeneizadas, quarteadas no local da amostragem e acondicionados em embalagens, plásticas, em no mínimo 4 (quatro) alíquotas, com o peso mínimo de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

- 6.2** Será entregue 1 (uma) alíquota para o interessado, 3 (três) alíquotas ficarão com o órgão de classificação e o restante da amostra coletada será obrigatoriamente recolocada no lote ou devolvida ao proprietário do produto.

## **7 APRESENTAÇÃO**

A farinha de mandioca, destinada a comercialização, poderá ser apresentada: a granel, ensacada e empacotada.

## **8 EMBALAGEM E MARCAÇÃO**

### **8.1 Embalagem**

A embalagem utilizada no acondicionamento da farinha de mandioca ensacada poderá ser de algodão branco ou similar, papel, plástico ou qualquer outro material que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

**8.1.1** Será obrigatório que a embalagem seja nova e resistente, e que permita a conservação das características do produto.

**8.1.2** O material utilizado para a confecção da embalagem para farinha de mandioca, destinada à comercialização a varejo, será transparente e incolor, para permitir a perfeita visualização do produto, podendo ser de outro material, desde que tenha sido aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

**8.1.3** A farinha de mandioca, quando comercializada no atacado ou varejo, deverá ser acondicionada em sacos ou pacotes, cuja capacidade esteja de acordo com a legislação em vigor do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO.

**8.1.4** Dentro de um mesmo lote, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.

### **8.2 Marcação**

A marcação nas embalagens da farinha de mandioca deve assegurar informações corretas, claras, precisas e ostensivas, em língua portuguesa, referentes às suas especificações quantitativas e qualitativas, retiradas do Certificado de Classificação, além dos dados de identificação da empresa embaladora ou responsável pelo produto.

**8.2.1** Ao nível de atacado, a marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações: número do lote, grupo, subgrupo, classe, tipo, safra, peso líquido do produto, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impressas originalmente quando da confecção da embalagem, não aceitando-se marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo.

**8.2.2** Ao nível de varejo, a marcação da embalagem deverá trazer as mesmas indicações constantes do subitem anterior, excetuando a safra do produto.

**8.2.3** No caso específico da comercialização da farinha de mandioca a granel ou em conchas, o produto exposto deverá ser acondicionado em recipientes adequados e identificados, com no mínimo, as seguintes indicações: grupo, subgrupo, classe e tipo.

**8.2.4** Não será permitido, na marcação das embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erros ou equívoco quanto a origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

**8.2.5** Os indicativos de grupo, subgrupo, classe e tipo, utilizados na marcação serão gravados em cores contrastantes às do produto ou “fundo” das embalagens, quando for o caso, em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas no quadro abaixo:

<b>Área da Vista Principal (cm<sup>2</sup>) (altura x largura do rótulo)</b>	<b>Altura Mínima das Letras e dos Números (mm)</b>
até 40	1,5
maior que 40 até 170	3,0
maior que 170 até 650	4,5
maior que 650 até 2.600	6,0
maior que 2.600	12,5

**8.2.6** A proporção entre a altura e a largura das letras e números, não pode exceder a 3x1 mm. Exemplo: se a altura for 3 mm, a largura deve ser 1mm.

## **9 ARMAZENAMENTO**

Os depósitos para armazenamento da farinha de mandioca e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis as exigências da legislação em vigor.

## **10 CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO**

O Certificado de Classificação da farinha de mandioca será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial, de acordo com a legislação vigente.

**10.1** O prazo de validade do Certificado de Classificação para a farinha de mandioca, será de (90) noventa dias, contados a partir da data de sua emissão.

**10.2** No Certificado de Classificação devem constar as informações padronizadas, os resultados das análises dos requisitos de qualidade, além das seguintes indicações:

**10.2.1** Motivos que determinaram a classificação do produto como “Abaixo do Padrão”;

**10.2.2** Motivos que determinaram a “desclassificação” do produto;

**10.2.3** Nome do técnico responsável pelas análises, bem como o seu número de inscrição no Conselho Regional.

## **11 FRAUDE**

Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada no produto, na classificação, na marcação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme normas em vigor.

## **12 DISPOSIÇÕES GERAIS**

É proibido o comércio de farinha de mandioca, em desacordo com esta Norma.

**12.1** Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente Norma.

**ANEXO I**

**QUADRO SINÓPTICO**

GRUPO	FARINHA SECA												FARINHA D'ÁGUA e FARINHA MISTA														
	Fina Beneficiada			Extra Fina			Fina			Grossa			Média			Biju-sada			Fina			Grossa					
Subgrupo	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Tipo	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Cascas %	0,15	0,30	0,45	0,15	0,30	0,45	0,15	0,30	0,45	0,25	0,50	0,75	0,25	0,50	0,75	0,25	0,50	0,75	-	-	-	0,25	0,50	1,00	0,25	0,50	1,00
Cepas, Fiapos e Entre-cascas %	1,00	2,00	3,00	1,00	2,00	3,00	1,10	2,20	3,30	1,50	3,00	4,50	1,30	2,60	3,90	1,50	3,00	4,50	-	-	-	1,50	3,00	4,50	1,50	3,00	4,50
Raspas %	0,25	0,50	0,75	0,50	1,00	1,50	0,25	0,50	0,75	2,00	4,00	6,00	1,00	2,00	3,00	1,00	2,00	3,00	-	-	-	2,50	5,00	7,50	3,00	6,00	9,00
Pontos Pretos *	750	1500	2250	750	1500	2250	750	1500	2250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pó %	3,00	3,00	3,00	**	**	**	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	2,00	2,00	2,00	-	-	-	-	-	-
Umidade (%) ****	13,00	13,00	13,00	10,00	10,00	10,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	10,00	10,00	10,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00
Acidez % *****	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Cinzas %	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Amido % *****	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	75,00	72,00	70,00	70,00	68,00	65,00	70,00	68,00	65,00	70,00	68,00	65,00

\* Contagem em número de pontos

\*\* Pó mais de 3% até 25%

\*\*\* Umidade em base úmida (B.U.)

\*\*\*\* Acidez em miliequivalente de solução normal de NaOH

\*\*\*\*\* Tolerância mínima em percentual.