

Portaria nº 795 de 15/12/93

D. O. U. 29/12/93

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO

E APRESENTAÇÃO DO FARELO DE SOJA

01. OBJETIVO: Esta norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, apresentação, amostragem, armazenamento e transporte do farelo de soja que se destina a comercialização interna.

02. DEFINIÇÃO DO PRODUTO: Entende-se por farelo de soja o produto resultante da extração do óleo dos grãos de soja (*Glicine max (L) Merrill*), por processo mecânico e/ou químico.

03. CONCEITOS: Para efeito desta norma, considera-se:

3.1. MATÉRIAS ESTRANHAS: cascas, fragmentos ou detritos vegetais, corpos estranhos ou substâncias químicas de qualquer natureza, não oriundos da espécie considerada, ou que não estejam presentes na cultura da soja.

3.2. SUBSTÂNCIAS TÓXICAS: substâncias ou detritos de qualquer natureza, que apresentam toxidez ao organismo animal.

3.3. UMIDADE: percentual de água e de qualquer outro material volátil, encontrado na amostra em seu estado original.

04. CLASSIFICAÇÃO: O farelo de soja será classificado em classes, subclasses e tipos, segundo o tratamento submetido, sua apresentação e suas características de qualidade, respectivamente.

4.1. CLASSES: O farelo de soja, segundo o tratamento a que foi submetido após a extração do óleo, será ordenado em 2 (duas) classes:

4.1.1. FARELO CRU - é o farelo que não foi submetido a tostagem após a extração do óleo, devendo apresentar aspecto e odor peculiares ao produto fresco, ser livre de matérias estranhas à sua composição e apresentar atividade ureática com variação no pH igual ou superior a 0,5.

4.1.2. FARELO TOSTADO - é o farelo que foi submetido a tratamento térmico após a extração do óleo, devendo apresentar aspecto e odor peculiares ao produto tostado, ser livre de matérias estranhas à sua composição e apresentar atividade ureática com variação de pH inferior a 0,5.

4.2. SUBCLASSES: O farelo de soja tostado ou cru, segundo a sua apresentação, será ordenado em 4 (quatro) subclasses:

4.2.1. NATURAL - é o farelo de soja resultante do processo de fabricação sem ter sofrido outro processo qualquer. Sua apresentação é normalmente em aglomerados, natural do processo de fabricação.

4.2.2. PELETIZADO: é o farelo de soja que sofreu pressão mecânica, após sua obtenção, formando aglomerados geralmente de forma cilíndrica.

4.2.3. MOÍDO: é o farelo de soja que sofreu processo de moagem após sua obtenção.

4.2.4. DESUNIFORME: é o farelo de soja que apesar de ter sido submetido aos processos de peletização e/ou de moagem, não tomou as formas características das respectivas subclasses.

4.3. TIPO: o farelo de soja, tostado ou cru, de acordo com as suas características de qualidade, será classificado em 3 (três) tipos.

4.3.1. Farelo de soja tostado:

4.3.1.1. TIPO 1

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 48,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 5,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido	
clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,3%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25.

4.3.1.2. TIPO 2

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 46,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 6,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido	
clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25

4.3.1.3. TIPO 3

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 44,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 7,0%

teor de cinza insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 6,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25

4.3.2. Farelo de soja crú:

4.3.2.1. TIPO 1

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 48,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 5,0%
teor de cinza insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 6,0%
matérias estranhas	máximo de 0,3%
atividade ureática	isento
	variação de pH igual ou superior a 0,5

4.3.2.2. TIPO 2

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 46,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 6,0%
teor de cinza insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 6,0%
matérias estranhas	máximo de 0,5%
atividade ureática	isento
	variação de pH igual ou superior a 0,5

4.3.2.3. TIPO 3

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 44,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 7,0%
teor de cinza insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 6,5%
matérias estranhas	máximo de 0,5%
atividade ureática	isento
	variação de pH igual ou superior a 0,5

4.4. ABAIXO DO PADRÃO: O farelo de soja, de qualquer classe e subclasse, que pelas suas características ou atributos qualitativos, não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos, será classificado como Abaixo do Padrão.

4.4.1. O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

4.4.1.1. comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

4.4.1.2. rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo.

4.5. DESCLASSIFICAÇÃO:

4.5.1. Será desclassificado e proibida a sua comercialização, o farelo de soja que apresentar:

4.5.1.1. - mau estado de conservação;

4.5.1.2. - substâncias tóxicas;

4.5.1.3. - matérias estranhas.

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

5. AMOSTRAGEM:

5.1. A retirada ou extração de amostra, será feita, observando a representatividade do lote, e os seguintes critérios:

5.1.1. A GRANEL: serão retiradas amostras de 1 Kg (um quilograma) a cada 1000 toneladas ou fração.

5.1.2. ENSACADO: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

Número de sacos do lote	Número mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

5.2. As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas, em no mínimo 3 (três) vias, com peso de 1 Kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

5.2.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante da amostra recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

6. MÉTODOS ANALÍTICOS

6.1. Os métodos analíticos utilizados nas determinações das características do farelo de soja, serão aqueles recomendados pela A.O.C.S. (American Oil Chemists Society) ou outros métodos que tenham os mesmos princípios e forneçam o mesmo resultado.

6.2. As análises mencionadas acima deverão ser efetuadas por laboratório ou empresa devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, para este fim.

7. APRESENTAÇÃO: O farelo de soja, destinado à comercialização, poderá ser apresentado:

7.1. A granel;

7.2. Ensacado.

8. EMBALAGEM E MARCAÇÃO:

8.1. O farelo de soja quando se apresentar ensacado, deverá ser acondicionado em embalagem de material resistente, nova ou em perfeito estado de conservação, perfeitamente vedada.

8.2. Todo lote deverá necessariamente ser marcado com caracteres legíveis, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção.

8.3. A marcação deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

8.3.1. natureza do produto;

8.3.2. classificação do produto (classe, subclasse e tipo);

8.3.3. peso bruto;

8.3.4. identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social);

8.3.5. data de validade;

8.3.6. número do lote.

9. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Os depósitos para o armazenamento do farelo de soja e os meios para o seu transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto, respeitada a legislação específica vigente.

10. CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

10.1. O Certificado de Classificação do farelo de soja será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, de acordo com a legislação vigente.

10.2. O prazo de validade será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

10.3. No Certificado de Classificação devem constar, além das informações padronizantes e os resultados das análises dos requisitos de qualidade, as seguintes indicações:

10.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como ABAIXO DO PADRÃO.

10.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

10.3.3. Nome do técnico responsável pelas análises, assim 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: 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

CLASSIFICAÇÃO - QUADRO SINÓPTICO

CLASSE	SUBCLASSE	TIPO	Umidade e Volátil (máx.)	Proteínas (mín.)	Gordura Residual (máx.)	Fibra (máx.)	Cinza (máx.)	Insolúveis em ácido clorídrico (máx.)	Matérias estranhas	Atividade ureática (variação do pH)
	Natural									
TOSTADO	Peletizado	1	12,50%	48,00%	2,50%	5,00%	6,00%	0,30%	isento	0,05 - 0,25
	Moído	2	12,50%	46,00%	2,50%	6,00%	6,00%	0,50%	isento	0,05 - 0,25
	Desuniforme	3	12,50%	44,00%	2,50%	7,00%	6,50%	0,50%	isento	0,05 - 0,25
	Natural									
CRU	Peletizado	1	12,50%	48,00%	2,50%	5,00%	6,00%	0,30%	isento	a 0,5
	Moído	2	12,50%	46,00%	2,50%	6,00%	6,00%	0,50%	isento	= ou sup. 0,5
	Desuniforme	3	12,50%	44,00%	2,50%	7,00%	6,50%	0,50%	isento	a 0,5

ABAIXO DO PADRÃO (AP) - O farelo de soja que não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos.