

## **INDÚSTRIA DE GELO**

**Resolução - CNNPA nº 12, de 1978**  
**D.O de 24/07/1978**

A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em conformidade com o artigo nº 64, do Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 e de acordo com o que foi estabelecido na 410ª. Sessão Plenária, realizada em 30/03/78, resolve aprovar as seguintes NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. À medida que a CNNPA for fixando os padrões de identidade e qualidade para os alimentos (e bebidas) constantes desta Resolução, estas prevalecerão sobre as NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS ora adotadas.

### **GELO**

#### **1. DEFINIÇÃO**

Chama-se gelo o produto resultante da congelação de água potável.

#### **2. DESIGNAÇÃO**

O produto é designado "gelo".

#### **3. CLASSIFICAÇÃO**

De acordo com o método empregado na fabricação, o gelo é classificado em:

- a) gelo opaco - quando for obtido pela congelação da água potável, com agitação mecânica;
- b) gelo semitransparente ou gelo claro - quando for obtido pela congelação da água potável, em repouso;
- c) gelo cristalino - quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outra, isentas de ar.

#### **4. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

O gelo opaco quando em blocos pode ser semi-transparente; quando em placas delgadas deve ter aspecto branco, leitoso e translúcido. O gelo semi-transparente deve ser transparente em toda a sua espessura, com exceção do núcleo central, que deve ser opaco. O gelo cristalino deve ser transparente em toda sua massa.

#### **5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS**

O gelo deve ser inodoro, insípido.

#### **6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS**

Devem corresponder às da água potável.

#### **7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.**

O gelo deve obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: ausência em 100 ml do produto degelado.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

#### **8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.