

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 22 DE JULHO DE 2009

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.011446/2008-03, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos mínimos de controle higiênico-sanitário, padrões de identidade e características mínimas de qualidade gerais para a água de coco.

Parágrafo único. As normas estabelecidas nesta Instrução Normativa aplicam-se somente à água de coco submetida a processos industriais e destinada para uso humano como bebida.

Art. 2º Conforme definido no [art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009](#), a água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

Art. 3º Para efeito desta Instrução Normativa, as águas de coco são classificadas em:

I - água de coco resfriada: é o produto envasilhado logo depois de ser extraído e, sem descontinuidade, submetido a um processo adequado de resfriamento;

II - água de coco pasteurizada: é o produto submetido a um processo adequado de pasteurização e posterior resfriamento;

III - água de coco congelada: é o produto submetido a um processo adequado de congelamento, podendo ou não ser pasteurizado;

IV - água de coco esterilizada: é o produto submetido a um processo adequado de esterilização;

V - água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo adequado de concentração, cujo teor de sólidos solúveis, medidos em graus Brix, seja de, no mínimo, seis inteiros e setenta e cinco centésimos;

VI - água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a três por cento; e

VII - água de coco reconstituída: é o produto submetido a um processo adequado de reidratação, a partir do produto definido no inciso V ou VI, deste artigo, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos no art. 10, além de observado o previsto nos §§ 1º e 2º, do art. 4º, todos desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. É obrigatória a declaração, na lista de ingredientes, da matéria-prima utilizada na btenção do produto descrito no inciso VII, deste artigo, seja a água de coco concentrada ou desidratada.

Art. 4º A água de coco é composta do endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), podendo ser adicionada de:

I - açúcares, exclusivamente para correção e padronização do Brix do produto, em quantidade não superior a um grama por cem mililitros; e

II - vitaminas, conforme legislação específica para nutrientes essenciais.

§ 1º Somente a água de coco definida no inciso VII, do art. 3º, desta Instrução Normativa, poderá ser reconstituída com água potável e água de coco, ou ambas, e apenas na quantidade suficiente para atingir

as características estabelecidas nesta Instrução Normativa.

§ 2º Para a obtenção da água de coco reconstituída, deverá ser adotado o procedimento tecnológico de uma das seguintes classes de produto:

I - água de coco resfriada;

II - água de coco pasteurizada;

III - água de coco congelada; ou

IV - água de coco esterilizada.

Art. 5º As características sensoriais da água de coco, com exceção da concentrada e da desidratada, devem consistir em sabor levemente adocicado, cor e aroma próprios e aparência variando de transparente a translúcido, entendendo, para fins desta Instrução Normativa, como:

I - aparência transparente, o líquido que se deixa atravessar pela luz, permitindo a visão dos objetos do outro lado; e

II - aparência translúcida, o líquido que deixa passar a luz sem permitir que se vejam os objetos do outro lado.

Parágrafo único. A presença de pequena quantidade de partículas da polpa do coco não desqualifica o produto.

Art. 6º As águas de coco resfriadas, pasteurizadas e congeladas deverão possuir as seguintes características físico-químicas:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	4,50
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	-	6,70
Potássio em mg/100 mL	140,00	230,00
Sódio em mg/100 mL	2,00	30,00

(Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa 31/2009/MAPA](#))

[Redação\(ões\) Anterior\(es\)](#)

Art. 7º A água de coco esterilizada deverá possuir as seguintes características físico-químicas:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,60	5,40
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	-	6,70
Potássio em mg/100 mL	140,00	230,00
Sódio em mg/100 mL	2,00	30,00

(Redação dada pelo(a) [Instrução Normativa 31/2009/MAPA](#))

[Redação\(ões\) Anterior\(es\)](#)

Art. 8º A água de coco concentrada deverá possuir as seguintes características físico-químicas:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	6,75	-
Potássio em mg/100 mL	210,00	-
Sódio em mg/100 mL	3,00	-

(Redação dada pelo(a) *Instrução Normativa 31/2009/MAPA*)

_____ *Redação(ões) Anterior(es)*

Art. 9º A água de coco desidratada deverá possuir as seguintes características físico-químicas no produto reconstituído para consumo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	4,50	6,70
Potássio em mg/100 mg	140,00	230,00
Sódio em mg/100 mg	2,00	30,00

(Redação dada pelo(a) *Instrução Normativa 31/2009/MAPA*)

_____ *Redação(ões) Anterior(es)*

Art. 10. A água de coco reconstituída deverá possuir as seguintes características físico-químicas para consumo:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
pH	4,30	-
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°C	4,50	6,70
Potássio em mg/100 mg	140,00	230,00
Sódio em mg/100 mg	2,00	30,00

(Redação dada pelo(a) *Instrução Normativa 31/2009/MAPA*)

_____ *Redação(ões) Anterior(es)*

Art. 11. A água de coco não deverá conter terra, sujidade, parasita, fragmento de inseto, pedaço de parte não comestível do fruto e da planta, matéria estranha ao fruto, em conjunto ou separadamente.

Art. 12. As águas de coco resfriadas e pasteurizadas devem ser envasilhadas, mantidas e comercializadas sob condições de resfriamento, à temperatura máxima de cinco graus Celsius positivos.

Art. 13. A água de coco congelada deve ser mantida e comercializada sob condições de congelamento, à temperatura máxima de dez graus Celsius negativos.

Art. 14. A água de coco esterilizada pode ser comercializada à temperatura ambiente.

Art. 15. A água de coco definida nesta Instrução Normativa poderá ser adicionada de gás carbônico, ficando obrigatória a inclusão na rotulagem da expressão "gaseificada".

§ 1º O anidrido carbônico deverá ser industrialmente puro e na quantidade mínima dissolvida de um volume de dióxido de carbono.

§ 2º O volume de anidrido carbônico é definido como a quantidade de gás dissolvida em dado volume de

água sob a pressão atmosférica de setecentos e sessenta milímetros de mercúrio, a vinte graus Celsius.

Art. 16. A água de coco pode ser adicionada de aditivo alimentar aprovado para suco de fruta.

Parágrafo único. Os aromatizantes estão excluídos da permissão expressa no caput deste artigo.

Art. 17. Os coadjuvantes de tecnologia podem ser utilizados em conformidade com a legislação federal específica do órgão competente do sistema de saúde.

Art. 18. Os resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados nos tratos culturais deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica deste Ministério.

Art. 19. Os contaminantes devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, conforme legislação específica deste Ministério e do órgão competente do sistema de saúde.

Art. 20. O produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as determinações do Plano de Gerenciamento das Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica deste Ministério.

§ 1º O Plano de Gerenciamento das Boas Práticas de Fabricação a que se refere o caput deste artigo deverá ser elaborado pelo Responsável Técnico da produção, devendo responsabilizar-se:

I - pela aprovação do mesmo junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

II - pelo gerenciamento do mesmo, controlando a execução das recomendações nele contidas e dos registros obrigatórios em planilhas.

§ 2º O Plano de Gerenciamento das Boas Práticas de Fabricação deve contemplar os princípios exigidos na legislação específica deste Ministério.

Art. 21. Quanto à estocagem e à seleção da matéria-prima, o estabelecimento manipulador de água de coco deverá adotar, de forma complementar às demais exigências legais, os seguintes procedimentos:

I - os frutos deverão ser examinados quanto à sua integridade e sanidade, sendo descartados aqueles que apresentarem injúrias, manchas ou perfurações causadas por insetos, outras pragas ou utensílios;

II - os frutos deverão ser lavados com água potável com boa pressão, a fim de retirar as sujidades provenientes da lavoura e, em sequência, deverão ser sanitizados conforme preconizam as Boas Práticas de Fabricação; e

III - os frutos, depois de selecionados e sanitizados, deverão ser estocados em ambiente com controle higiênico-sanitário, mantido permanentemente limpo, seco e ventilado, a fim de se evitar a contaminação cruzada dos mesmos, conforme preconizam as Boas Práticas de Fabricação.

§ 1º Os procedimentos descritos nos incisos II e III deste artigo não se aplicam à água de coco esterilizada.

§ 2º Os procedimentos operacionais de higiene, a serem adotados para a água de coco esterilizada, deverão ser detalhados no Plano de Gerenciamento de que trata o art. 20, desta Instrução Normativa, levando em consideração suas especificidades.

Art. 22. Quanto aos pisos e ao sistema de drenagem, o estabelecimento manipulador de água de coco deverá obedecer, de forma complementar às demais exigências legais, às seguintes características:

I - os pisos devem ser resistentes, impermeáveis, não absorventes, laváveis, antiderrapantes e sem falhas ou rachaduras e, ainda, permanentemente limpos e livres de restos de frutos ou outros resíduos, e possuir declividade suficiente para uma perfeita drenagem das águas de lavagem; e

II - o sistema de drenagem das águas de lavagem, as canaletas e os ralos devem ser de fácil limpeza e estarem permanentemente limpos.

Art. 23. Quanto aos equipamentos e aos utensílios, o estabelecimento manipulador de água de coco deverá obedecer às seguintes características:

I - os equipamentos e tanques utilizados na estocagem e processamento dos frutos e da água de coco devem ser construídos de material que não ofereça perigo à inocuidade da matéria-prima e do produto em processamento;

II - todos os equipamentos e utensílios utilizados no processamento devem ser limpos e desinfetados antes do início da produção, conforme as Boas Práticas de Fabricação;

III - o equipamento utilizado para perfurar ou cortar o fruto deve ser constituído de material que não ofereça perigo à inocuidade do produto a ser extraído, e ser constituído de forma que permita uma perfeita e constante assepsia; e

IV - os equipamentos fixos devem ser instalados de forma a permitir fácil acesso para que sejam realizadas limpezas completas.

Art. 24. No envasilhamento da água de coco, todas as etapas devem ser realizadas sem atrasos e sob condições higiênico-sanitárias que impeçam a possibilidade de contaminações, deteriorações ou o desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

Art. 25. A água de coco deverá possuir as seguintes características microbiológicas:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Soma de bolores e leveduras	-	20 UFC/mL
Escherichia coli ou coliformes termotolerantes	-	1 UFC/mL
Salmonella SP.	Ausente em 25 mL	

Art. 26. A rotulagem da água de coco deve atender ao [Decreto nº 6.871, de 2009](#), e ainda:

I - conter orientações visíveis e legíveis sobre a conservação, armazenamento e consumo do produto, assim como informações sobre o perigo à saúde caso não sejam observadas as orientações;

II - quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deverá ser atendida a legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;

III - as expressões referentes a propriedades nutricionais ou funcionais deverão estar previstas em legislação específica do órgão competente do sistema de saúde;

IV - é proibido o uso de alegações de propriedades medicamentosas ou terapêuticas;

V - é obrigatória a declaração, em destaque, da expressão:

"após aberto, consumir em até... (definir o tempo máximo para consumo) à temperatura de até... (definir a temperatura ideal e informá-la em graus Celsius)", sempre associada ao termo "validade do produto";

VI - o tempo máximo e a temperatura ideal a que se refere o inciso V deste artigo serão definidos pelo estabelecimento envasilhador;

VII - é obrigatória a declaração da respectiva classificação prevista no art. 3º desta Instrução Normativa, exceto para a água de coco reconstituída, que deverá declarar a classe correspondente ao procedimento

tecnológico adotado quando da reconstituição;

VIII - a água de coco congelada não poderá utilizar a expressão "gelo de água de coco"; e

IX - é vedada a utilização de recipientes e embalagens tipo flaconetes, conta-gotas, spray, ampolas, copos-medidas ou quaisquer outros que caracterizem produtos similares àqueles de uso farmacêutico, medicamentoso ou terapêutico.

Art. 27. Deverá ser observada a legislação específica de pesos e medidas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, no que couber.

Art. 28. Deverão ser adotados os métodos oficiais de análise estabelecidos ou reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 29. A amostragem deverá obedecer aos procedimentos previstos no [Decreto nº 6.871, de 2009](#).

Art. 30. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, fixado o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a adequação às alterações estabelecidas.

Art. 31. Fica revogada a [Instrução Normativa nº 39, de 28 de maio de 2002](#).

REINHOLD STEPHANES

D.O.U., 23/07/2009 - Seção 1