

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 30 DE AGOSTO DE 2012

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e no Codex Stan 288-1976, revisão 2003, 2008, alteração 2010, e o que consta do Processo nº 21000.010340/2011- 80, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Nata, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Parágrafo único. A comercialização do produto de que trata o caput fica restrita ao território nacional.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MENDES RIBEIRO FILHO

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE NATA

#### 1. ALCANCE

##### 1.1 Objetivo

O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá ter a nata destinada ao consumo humano.

##### 1.2 Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento aplica-se à nata destinada ao comércio nacional.

#### 2. DESCRIÇÃO

Para efeito de aplicação deste Regulamento Técnico, adotase a seguinte definição:

##### 2.1 Definição

Nata é o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, homogeneizado ou não, e submetido a processo de pasteurização, mediante tratamento térmico e procedimentos tecnologicamente adequados, suficientes para destruir todos os microrganismos patogênicos.

Nota: É permitida a utilização de produtos derivados exclusivamente de leite ou soro que contenham proteínas lácteas em quantidades funcionalmente necessárias que não superem 20g/kg.

##### 2.2 Denominação de Venda

O produto será designado como Nata, sem outra especificação.

#### 3. REFERÊNCIAS

[Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#), que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

[Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989](#), que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências;

[Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950](#), que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

[Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952](#), que aprova o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

Codex Stan 288-1976. Revisão 2003, 2008. Alteração 2010.

[Instrução Normativa SDA nº 68, de 2 de dezembro de 2006](#), que aprova os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Qualidade de Leite e Produtos Lácteos; e

[Instrução Normativa SDA nº 62, de 26 de agosto de 2003](#), que oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

#### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

##### 4.1 Composição

Gordura láctea: mínimo 45%.

##### 4.1.1 Ingredientes obrigatórios

Creme de leite padronizado quanto ao teor de gordura.

4.1.2. Ingredientes opcionais Cloreto de sódio (sal) (*Acréscido pela [Instrução Normativa 27/2013/MAPA](#)*)

##### 4.2 Requisitos

##### 4.2.1 Características sensoriais

4.2.1.1 Cor: branca ou levemente amarelada.

4.2.1.2 Sabor e odor: característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

4.2.1.3 Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento.

4.2.1.4 Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente.

##### 4.2.2 Requisitos físicos e químicos

A Nata deve obedecer aos requisitos físico-químicos indicados na tabela 1 abaixo:

Tabela 1

##### Requisitos Físico-Químicos para Nata

Requisitos	Mínimo	Máximo	Métodos de Análise
Acidez % (m/m) g de ácido láctico / 100g	-	0,20	Instrução Normativa SDA nº 68, de 2006 -

Matéria gorda % (m/m) g de gordura / 100g	45	-	Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos
---	----	---	--

#### 4.2.3 Acondicionamento

A Nata deve ser envasada em recipiente apto para estar em contato com alimento e que lhe confira proteção contra a contaminação do produto.

#### 4.2.4 Condições de Conservação e Comercialização

A Nata, produto acabado, deve ser conservada e comercializada em temperatura entre 0 e 5°C (zero e cinco graus Celsius), com o objetivo de manter suas características.

### 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO

#### 5.1 Aditivos autorizados constantes da Tabela 2 abaixo:

Tabela 2

INS	ESPESSANTES E ESTABILIZANTES	CONCENTRAÇÃO NO PRODUTO FINAL
407	Carragena, carragenina (inclui sais de sódio, potássio e cálcio)	Máx. 0,50% (m/m)
412	Goma guar	Máx. 0,50% (m/m)
428	Gelatina	b.p.f.

Os aditivos indicados na Tabela 2, com exceção da gelatina, poderão ser utilizados isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5% (m/m) no produto final.

### 6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superior aos limites estabelecidos pela legislação específica.

### 7. HIGIENE

7.1 As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com a Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1998, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

#### 7.2 Critérios Macroscópicos e Microscópicos

O produto não deve apresentar qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

#### 7.3 Critérios Microbiológicos e Tolerâncias

7.3.1 A Nata deve obedecer aos requisitos microbiológicos indicados na Tabela 3 abaixo:

Tabela 3

#### Requisitos Microbiológicos

	Critérios de		
--	--------------	--	--

Requisitos	Aceitação I.C.M.S.F	Categoria	Método de Análise
Aeróbios mesófilos / g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	<a href="#">Instrução Normativa SDA/MAPA nº 62, de 2003</a> - Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água
Coliformes totais / g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	
Coliformes a 45°C / g	n=5 c=2 m=<3 M=10	5	
Estafilococos coagulase positivo / g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	

## 8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

## 9. ROTULAGEM

9.1 Será aplicada a legislação específica.

9.2. O produto será denominado Nata. (*Redação dada pela Instrução Normativa 27/2013/MAPA*)

*Redações*

*Anteriores*

Quando houver a adição de cloreto de sódio (sal) como ingrediente opcional, o produto será denominado Nata Salgada ou Nata com Sal.

Em todos os casos deve constar no painel principal do rótulo o conteúdo %m/m de matéria gorda.

Quando houver o processo de homogeneização, o termo "homogeneizado" deve ser indicado no painel principal do rótulo, sem compor a denominação de venda.

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises recomendados são os indicados nos subitens 4.2.2. e 7.3 do presente Regulamento.

## 11. AMOSTRAGEM

Devem ser seguidos os procedimentos recomendados na Norma FIL / IDF nº 50 B:1985.

D.O.U., 31/08/2012 - Seção 1