

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997

O Ministro de Estado da Agricultura e do Abastecimento, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 138/96, que aprovou a Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó;

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos produtos de origem animal, resolve:

Art. 1º Aprovar a Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.

Art. 2º A Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó, aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

Em 4 de setembro de 1997.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o leite em pó e o leite em pó instantâneo destinado ao consumo humano, com exceção do destinado a formulações para lactantes e farmacêuticas.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.2. Classificação

2.2.1. Por conteúdo de matéria gorda em:

2.2.1.1. Integral (maior ou igual a 26,0%)

2.2.1.2. Parcialmente desnatado (entre 1,5 a 25,9%)

2.2.1.3. Desnatado (menor que 1,5%)

2.2.2. De acordo com o tratamento térmico mediante o qual foi processado, o leite em pó desnatado, classifica-se em:

2.2.2.1. De baixo tratamento térmico, cujo conteúdo de nitrogênio da proteína do soro não desnaturada é maior ou igual a 6,00 mg/g (ADMI 916).

2.2.2.2. De médio tratamento térmico, cujo conteúdo de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada está compreendido entre 1,51 e 5,99 mg/g (ADMI 916).

2.2.2.3. De alto tratamento térmico, cujo conteúdo de nitrogênio da proteína do soro não desnaturada é menor que 1,50 mg/g (ADMI 916).

2.2.3. De acordo com a sua umectabilidade e dispesibilidade pode-se classificar em instantâneo ou não (ver item 4.2.2.)

2.3. Designação (denominação de venda)

O produto deverá ser designado "leite em pó integral", "leite em pó parcialmente desnatado" ou "leite em pó desnatado".

A palavra "instantâneo" será acrescentada se o produto corresponder à designação.

No caso de leite em pó desnatado poderá utilizar-se a denominada de alto, médio, ou baixo tratamento, segundo a classificação (2.2.2.).

O produto que apresentar um mínimo de 12% e um máximo de 14,0% de matéria gorda poderá, opcionalmente, ser denominado como "leite em pó semi-desnatado".

QUADRO (Nº 01)

Requisitos	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado	Métodos de Análises
Matéria gorda (%m/m)	Maior ou igual a 26,0	1,5 a 25,9	menor que 1,5	FIL 9C: 1987
Umidade (%m/m)	Máx 3,5	Máx. 4,0	Máx. 4,0	FIL 26: 1982
Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g)				
Sólidos não gordurosos	Máx. 18,0	Máx. 18,0	Máx. 18,0	FIL 86: 1981
Índice de solubilidade (ml)	Máx. 1,0	Máx. 1,0	Máx. 1,0 Máx. 2,0	FIL 129 A: 1988
Leite de alto tratamento térmico				
Partículas queimadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	ADMI 916

QUADRO (Nº 02)

PAPA LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

Requisitos	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado	Métodos de Análises
Umectabilidade Máx.(s)		60	60	
Dispersabilidade (%m/m)	60 85	90	90	FIL 87: 1979

3. REFERÊNCIAS

ADMI, 1971, Bulletin 916

AOAC, 15th. ed. 1990, 930.30

CODEX ALIMENTARIUS, Vol. H, CAC/RCP 31-1983

FIL 9C: 1987

FIL 26 1982

FIL 60A: 1978

FIL 73A: 1985

FIL 81: 1981

FIL 82A: 1987

FIL 86: 1981

FIL 87: 1979

FIL 93A: 1985

FIL 100A: 1987

FIL 129A: 1988

APHA. Compendium Of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

1992. Cap. 24.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Leite de vaca.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

4.2.1.2. Cor: Branco amarelado.

4.2.1.3. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

4.2.2. Características físico-químicas

O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais

do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. (ver quadro nº 01). Para Leite em Pó instantâneo (Ver quadro nº 02).

4.2.3. Acondicionamento

Os leites em pó deverão ser envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos

Serão aceitos como aditivos unicamente:

5.1.1. A lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5kg/g.

5.1.2. Antiumectantes, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática.

Silicatos de alumínio, cálcio	máximo de 10g/kg separados ou em combinação
Fosfato tricálcico	idem
Dióxido de silício	idem
Carbonato de cálcio	idem
Carbonato de magnésio	idem

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração

Não se autoriza, com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais

As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983).

7.2. Critérios microbiológicos e tolerância.

Microorganismos	Critérios de Aceitação (CODEX, Vol. H CAC/ RCP 31 - 1983)	Categoria I.C.M.S.F.	Métodos de Análise
Microorganismos aeróbicos mesófilos estáveis/g	n=5 c=2 m=30.000 M=100.000 n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL100A: 1987 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (a 30°C)	n=5 c=2 m<3	5 5 8 11	APHA 1992 (Cap.24) (*) FIL 60A: 1978 FIL 93A: 1985
Coliformes/g (a 45°C)	M=10 n=5 c=1		
Estafilococos coag. Pos./g	M=10 m=100		
Salmonella sp (25g)	m=10 c=0 m=0		

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

Será aplicada a legislação específica.

Deverá indicar-se no rótulo de "leite em pó parcialmente desnatado" e "leite semi-desnatado" o percentual de matéria gorda correspondente.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises correspondentes são os indicados nos itens 4.2.2. e 7.2.

11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 50B: 1985.

12. BIBLIOGRAFIA

CODEX ALIMENTARIUS, NORMA A-5.

D.O.U., 08/09/97.