

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 372, 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 necessidade de padronizar os processos de elaboração de Produtos de Origem Animal, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina.

Art. 2º O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina, 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 PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MARGARINA

#### 1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir a Margarina destinada ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO: O presente Regulamento refere-se à Margarina destinada ao comércio nacional ou internacional.

#### 2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO: Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

2.2. CLASSIFICAÇÃO: A margarina se classifica de acordo com o teor de lipídios totais

2.3. DESIGNAÇÃO: (Denominação de Venda)

Denomina-se Margarina. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

#### 3. REFERÊNCIA

Council Regulation (EC) 2991/94 de 05/12/94

"Laying down standards for spreadable fat"

Proposed Draft Standard for fat spread at step 4 (Alinorm 97/17, Appendix VI).

Official methods of Analysis of the AOAC, 1980, 13ª edição.

#### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

##### 4.1. COMPOSIÇÃO

###### 4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

4.1.1.1. Leite, seus constituintes ou derivados.

4.1.1.1.2. Óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal.

4.1.1.1.3. Água

4.1.1.1.4. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterificação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado.

4.1.2. Será obrigatória a edição de vitaminas A, quando determinada por legislação específica para atender necessidades nutricionais de uma população alvo.

###### 4.1.3. Ingredientes Opcionais

4.1.3.1. Culturas de fermentação

4.1.3.2. Gema de ovo

4.1.3.3. Sal (cloreto de sódio)

4.1.3.4. Amidos e/ou amidos modificados

4.1.3.5. Açúcares e/ou glicídios (exceto poliálcoois)

4.1.3.6. Proteínas comestíveis(vegetais e/ou animais)

4.1.3.7. Malto dextrina

4.1.3.8. Vitaminas A em quantidade mínima de 1500 UI por 100g de produtos e de no máximo de 5000 UI por 100g de produtos.

4.1.3.9. Vitaminas e/ou sais minerais e/ou de outros nutrientes.

###### 4.2. Requisitos de Qualidade

###### 4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1 Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme.

4.2.1.2. Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea normal.

4.2.1.3. Sabor e odor: característica ou acordo com os ingredientes de sua composição normal.

###### 4.2.2. Características Físico-químicas

4.2.2.1 Lipídios totais (\*): máximo de 95% (\*) de acordo com o item 2.2.

4.2.2.2 Unidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.

4.2.2.3 Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes: II Métodos Físicos Químicos; Portarias 01/81, de 07/10/81.

4.2.2.4 Métodos: Official methods of Analysis of the AOAC, 1980, 13ª edição, ISSO 3727: 1977; AOAC 920.116 ou IDF 80: 1977.

4.2.3. Acondicionamento: Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos.

4.2.4. Condição de Conservação: A Margarina deve ser conservada e comercializada em temperatura não superior a 16°, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeira temperatura inferior ou superior a 16° C.

A Margarina para uso industrial deve ser conservada e comercializada em local fresco e seco.

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

### 5.1. Aditivos

Se admitirão para cada função:

a) Qualquer dos aditivos incluídos a seguir com as concentrações máximas de emprego admitidas.

b) A mistura de aditivos com igual função, sempre que a soma de todas as concentrações não seja superior ao limite máximo correspondente ao aditivo em maior quantidade.

c) Se aplica igual critério em "b" para o caso particular dos fosfatos e derivados que cumpram ou não igual função.

INS	Aditivo	Conc. Máx. mg/kg
	Acidulante	
270	Ácido láctico	qs
330	Ácido cítrico	qs
	Antioxidante	
321	BHT (Bulti-Hidroxi-Tolueno)I	100
320	BHA (Bulti-Hidroxi-Anisol)	200
385	EDTA (Cálcio Dissódico)	200
386	EDTA (Dissódico)	200
304	Palmitado de ascorbila	200
305	Estereato de ascorbila	200
310	Galato de propila	200
384	Citrato de isopropila	100
300	Ácido ascórbico	qs
301	Ascorbato de sódio	qs
302	Ascorbato de cálcio	qs
307 a	Tocoferol, alfa-tocoferol	300
306	Mistura concentrada de tocoferóis	300
	Aditivo	

472 c	Esteres de ácidos cítrico de mono e diglicerídeos	qs
315	Ácido isoascórbico	qs
330	Ácido cítrico	qs
316	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	qs
319	TBHQ (Terc-Butil-hidroquinona)	200
	Conservador	
200	Ácido ascórbico	2000
201	Sorbato de sódio	2000
202	Sorbato de potássio	2000
210	Ácido benzóico	1000
211	Benzoato de sódio	1000
212	Benzoato de potássio	1000
	Corante	
160 ai	Beta caroteno sintético idêntico ao natural	qs
160 aii	Carotenos (Extratos naturais)	qs
160 b	Annato, Bixina, Urucum, Norbixina, Rocu	qs
161 g	Cantaxantina	qs
101	Riboflavina	qs
1401	Clorofila	qs
160 c	Páprica, Capsantina, Capsorubina	qs
	Emulsificante	
322	Lecitinas	qs
	Gelatina	qs
420	Sorbitol e xarope de sorbitol	qs
472 a	Ésteres de mono e diglicerídios de ácido graxo com ácido acético	10000
472 b	Ésteres de mono e diglicerídios de ácido graxo com ácido láctico	10000
472 c	Ésteres de mono e diglicerídios de ácido graxo com ácido cítrico	10000
406	Agar	qs
407	Goma carragena	qs
410	Goma garrofin, jataí	qs
412	Goma guar	qs
413	Goma adragante	qs
440	Pectina, pectina amidada	qs
461	Metil celulose	qs
463	Hidroxipropil celulose	qs
465	Metileti celulose	qs
466	Carboximetil celulose sóldica	qs
415	Goma xantana	qs
414	Goma arábica	qs
421	Manitol	qs
967	Xilitol	qs
	Regulador de Acidez	

270	Ácido lático	qs
325	Lactato de sódio	qs
326	Lactado de potássio	qs
327	Lactato de cálcio	qs
500 i	Carbonato de sódio	qs
500 ii	Carbonato de ácido de sódio	qs
524	Hidróxido de sódio	qs
526	Hidróxido de cálcio	qs
260	Ácido acético	qs
	Realçador de sabor	
620	Ácido glutâmico	qs
630	Ácido inosínico	qs
624	Glutamato mono amônio	qs
951	Aspartame	750
623	Diglutamato de cálcio/Glutamato de cálcio	qs
625	Glutamato de magnésio	qs
622	Glutamato de potássio, Glutamato de mono potássio.	
627	Guanilato de sódio, Guanilato dissódico	qs
	Aromatizante/Saborizante	

## 5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

Nitrogênio, Dióxido de carbono e Oxigênio

## 6. CONTAMINANTES:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

## 7. Higiene:

### 7.1. Consideração Gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

### 7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos:

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

### 7.3. Critérios Microbiológicos

Salmonelas: ausência em 25 gramas

[Portaria Nº 08, publicada no DOU de 27/01/95](#), Método para Pesquisa de Salmonella em Alimentos.

APHA 1992, C.25

Coliformes fecais a 45° C: n= 5, c=1, m=3, M=10

Portaria nº 101, publicada no DOU de 17/08/93, Métodos Microbiológicos para Análises de Alimentos.

APHA 1992 c.24 (1)

Bolores + leveduras: máx. de 500/g.

FIL 145:1990

INS	Aditivo	Conc. Máx. mg/kg
472d	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido tartárico.	10000
472f	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido Acético/Tartárico.	10000
472e	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido diacetil-tártarico	1000
471	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	qs
491	Monoestereato de sorbitana	10000
492	Triestereato de sorbitana	10000
494	Mono oleato de sorbitana	10000
495	Mono palmitado de sorbitana	10000
432	Polioxietileno Mono laureato de sorbitana	10000
433	Polioxietileno Mono oleato de sorbitana	10000
434	Polioxietileno Mono palmitato de sorbitana	10000
435	Polioxietileno Mono estereato de sorbitana	10000
436	Polioxietileno Triestereato de sorbitana	10000
473	Ésteres de ácidos graxos com sacarose	20000
475	Ésteres de poliglicerol de ácido graxos	5000
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico	4000
48ii	Estearoil lactilato de cálcio	10000
482i	Estearoil lactilato de sódio	10000
	Estabilizante	
322	Lecitinas	qs
	Gelatina	qs
420	Sorbitol e xarope de sorbitol	qs
472 a	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido acético	10000
472 b	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido láctico	10000
472 c	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido cítrico	10000
472 d	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido tartárico	10000
472 f	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido Acético/Tartárico	10000
472 e	Ésteres de Mono e diglicerídeos de ácido graxo com ácido diacetil-tártarico	1000
491	Monoesterato de sorbitana	10000
492	Triestereato de sorbitana	10000
494	Mono oleato de sorbitana	10000

495	Mono palmitato de sorbitana	10000
471	Mono e diglicerídios de ácidos graxos	qs
432	Polioxietileno Mono laureato de sorbitana	10000
433	Polioxietileno Mono oleato de sorbitana	10000
434	Polioxietileno Mono palmitato de sorbitana	10000
435	Polioxietileno Mono estereato de sorbitana	10000
436	Polioxietileno Triestereato de sorbitana	10000
473	Ésteres de ácidos graxos com sacarose	20000
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos graxos	5000
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico	4000
481 i	Estearoil lactilato de cálcio	10000
482 i	Estearoil lactilato de sódio	10000
400	Ácido algínico	qs
401	Alginato de sódio	qs
402	Alginato de potássio	qs
403	Alginato de amônio	qs
404	Alginato de cálcio	qs
405	Alginato de propolenoglicol	10000

## 8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento específico.

## 9. ROTULAGEM

Aplica-se o Regulamento específico.

Margarina

Margarina para Uso Industrial

O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Umidade: Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus ingredientes II métodos físicos e químicos, Portaria 01/81 publicada no DOU de 07/10/81.

Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, 13ª edição;

ISO 3727: 1977

AOAC 920: 116

IDF 80: 1977

Lipídios: Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus ingredientes II métodos físicos e químicos, Portaria 01/81 publicada no DOU de 07/10/81.

Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, 3ª edição;

Pesquisa de Salmonella:

[Portaria nº 8, publicada no DOU de 23/01/95](#), Método para Pesquisa de Salmonella em Alimentos.

APHA 1992, c.25

Coliformes a 45° C:

[Portaria nº 101, publicada no DOU de 17/80/93](#), Métodos Microbiológicos para Análise de Alimentos.

APHA 1992, c.24 (1)

Bolores + leveduras máx 500/g

FIL 145: 1990.

## 11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados pelo item 10.

D.O.U., 08/09/97 - Seção 1