

IDENTIDADE E QUALIDADE DO CREME DE LEITE

TENDO EM VISTA: o Artigo 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 18/92 do Grupo Mercado Comum, a Recomendação N° 44/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes convieram em fixar a Identidade e a Qualidade do Creme de Leite destinado ao consumo humano.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos propenderá a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, dando cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização do Creme de Leite que cumpra o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum, através da Secretaria Administrativa.

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor em 31 de janeiro de 1994.

XII GMC - Montevideu, 14/1/1994.

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CREME DE LEITE

1. Alcance.

1.1. Objetivo.

O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá obedecer o creme de leite submetido à pasteurização, esterilização ou a um tratamento sob temperatura ultra alta (UHT o UAT), homogeneizado ou não, destinado ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação.

O presente Regulamento refere-se exclusivamente ao creme de leite a ser comercializado no MERCOSUL.

2. Descrição.

2.1. Definição.

Por creme de leite, entende-se o produto lácteo relativamente rico em gordura separado do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que adota a forma de uma emulsão de gordura em água.

2.2. Definição dos procedimentos.

2.2.1. Denomina-se creme pasteurizado aquele que foi submetido ao procedimento de pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado.

2.2.2. Denomina-se creme esterilizado aquele que foi submetido ao procedimento de esterilização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado.

2.2.3. Denomina-se creme UHT, aquele que foi submetido a tratamento térmico de temperatura ultra alta, mediante um procedimento tecnologicamente adequado.

2.3. Designação (denominação de venda).

Será denominado "creme de leite" ou simplesmente "creme", podendo-se indicar se é "de baixo teor de gordura" ou "leve" ou "desnatado", ou "de alto teor de gordura", de acordo com a classificação correspondente (2.4.1 a 2.4.3).

O creme cujo conteúdo de matéria graxa seja superior a 40% m/m poderá ser designado "creme batido (crema doble)".

O creme cujo conteúdo de matéria graxa seja superior a 35% m/m poderá, opcionalmente, ser denominado "creme para bater".

O creme UHT ou UAT poderá denominar-se também "creme longa vida".

O creme submetido ao processo de homogeneização deverá incluir também a indicação "homogeneizado".

2.4. Classificação.

De acordo ao seu conteúdo de matéria graxa, o creme de leite classifica-se em (Tabela 1):

2.4.1. Creme de baixo teor de gordura ou creme leve.

2.4.2. Creme.

2.4.3. Creme de alto teor de gordura.

3.Referências.

AOAC	15 Ed..	947.05
AOAC	15 Ed.	950.41
Fil	16C:	1987
Fil	5OB:	1985
Fil	73A:	1985
Fil	93A:	1985
Fil	10OB:	1990
Fil	145:	1990
CAC-VOL A	1985	

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.

Creme obtido a partir do leite de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionais:

sólidos lácteos não graxos máx. 2% (m/m) ou caseinatos máx. 0,1% (m/m) ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Cor.

Branco ou ligeiramente amarelado.

4.2.1.2 Sabor e odor.

Característicos, suaves, sem ranço, não ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

4.2.2. Requisitos físicos e químicos.

O creme de leite deve cumprir os requisitos físicos e químicos indicados na Tabela 1 onde também se especificam os métodos de análise correspondentes.

TABELA 1

REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS PARA O CREME DE LEITE

REQUISITOS	Creme de baixo teor de gordura, leve ou desnatado	Creme	Creme de alto teor de gordura	Método de Análise
ACIDEZ % (m/m)g de ác láctico/ 100 g creme				
Máx.	0,20	0,20	0,20	AOAC15ed. 947.05
MATÉRIA GRAXA % (m/m} g de gordura/ 100 g de creme				
Máx.	19,9	49,9		
Mínimo	10,0	20,0	50,0	FIL 16C:1987

4.2.3. Acondicionamento.

4.2.3.1. O creme de leite deverá ser conservado permanentemente em câmaras frias ou a uma temperatura inferior ou igual a 5° C para a manutenção de suas características. Estes requisitos não se aplicam ao creme esterilizado nem ao creme UHT que poderão ser conservados à temperatura ambiente.

4.2.3.2. Embalagens.

O creme pasteurizado, esterilizado ou UHT deverá ser embalado em recipientes aptos para entrarem em contato com alimentos e que proporcionem proteção contra a contaminação do produto.

5. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

5.1. Não é aceito o acréscimo de nenhum tipo de aditivo ou coadjuvante para o creme pasteurizado.

5.2. O creme esterilizado e o creme UHT poderão conter os agentes espessantes e/ou estabilizadores permitidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente que se especificam a seguir, isoladamente ou em misturas, em quantidade total não superior a 0,5% (m/m) no produto final. Poderá conter também os sais estabilizadores permitidos, indicados a seguir, isoladamente ou em combinação com outros, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final.

Agentes espessantes e/ou estabilizadores:

Ácido algínico e seus sais de cálcio, sódio, potássio e amônio	Máx 0,50% (m/m)
Carboximetilcelulose e seu sal de sódio	Máx 0,50% (m/m)
Goma arábica	Máx 0,50% (m/m)
Goma jataí ou algarrobo	Máx 0,50% (m/m)
Goma Guar	Máx 0,50% (m/m)
Goma Xantana	Máx 0,50% (m/m)
Carragenina e seus sais de sódio ou potássio	Máx 0,50% (m/m)
Pectina	Máx 0,50% (m/m)
Celulose microcristalina	Máx 0,50% (m/m)

Sais estabilizadores:

Citrato de sódio, Fosfatos (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio.

Máx 0,20% (m/m) isoladamente ou combinados

6. Contaminadores.

Os contaminadores orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. Higiene.

7.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o que se estabelece no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos, (CAC/VOL A 1985).

7.2. Critérios macroscópicos e microscópicos.

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

7.3.1. O creme de leite submetido ao processo de pasteurização deve cumprir os requisitos microbiológicos indicados na Tabela 2 onde se especificam os métodos de análise correspondentes.

TABELA 2**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA O CREME DE LEITE PASTEURIZADO**

Requisito	Critério de aceitação (ICMSF)	Categoria	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	Fil 100B:1991
Coliformes totais/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	Fil 73A: 1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos Coagulasa positivos/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	Fil 145: 1990

7.3.2. O creme de leite submetido ao processo de esterilização ou tratamento a temperaturas ultra altas (UHT) deve cumprir os requisitos microbiológicos indicados na Tabela 3, onde se especificam os métodos de análise correspondentes.

TABELA 3**REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA O CREME DE LEITE ESTERILIZADO OU UHT**

Requisito	Categorização (ICNSF)	Critério de aceitação (ICNSF)	Método de Análise
Aeróbios mesófilos/g (após a incubação a 35°C por 7 dias)	10	n=5 c=0 m=100	FIL 100B: 1991

8. Pesos e medidas.

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. Rotulação.

9.1. Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9.2. Será denominado "creme de leite" ou "creme", "creme de baixo teor de gordura" ou "creme leve" ou "desnatado", "creme de alto teor de gordura" conforme couber. Poderá opcionalmente ser denominado "creme para bater" ou "creme batido" quando couber. Tratando-se de creme esterilizado ou creme UHT ou UAT será denominado "creme esterilizado", "creme UHT" ou "creme UAT", podendo, neste caso, ser usado também o nome "longa vida". No caso de creme homogeneizado, se indicará no rótulo "homogeneizado". Em todos os casos deverá indicar-se na face principal do rótulo o conteúdo % m/m de matéria graxa.

10. Métodos de análise.

Os métodos de análise recomendados são os indicados nos pontos 4.2.2. e 7.3 do presente Regulamento.

11. Amostragem

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

NOTAS

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