

IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ

TENDO EM VISTA: o Art. 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 e a Recomendação N° 60/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes convieram em fixar a identidade e a qualidade do leite em pó e do leite em pó instantâneo destinados 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 - Aprovar o "Regulamento técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade do Leite em Pó", que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização do leite em pó que cumpra o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 3 - 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. 4 - A presente Resolução entrará em vigor em 31 de janeiro de 1994.

XII GMC - Montevideu, 14/II/1994.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FIXAÇÃO DA IDENTIDADE E DA QUALIDADE DO LEITE EM PÓ

1. Alcance

1. Objetivo

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

2. Âmbito de aplicação.

O presente regulamento se refere ao leite em pó e ao leite em pó instantâneo destinados ao consumo humano, com exceção do leite destinado a formulações farmacêuticas e para lactantes, a serem comercializados no MERCOSUL.

2. Descrição.

1. Definição

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

2. Classificação.

1. Por conteúdo de matéria graxa em:

1. Integral (maior ou igual a 26,0%)
2. Parcialmente desnatado (entre 1,5 e 25,9%)
3. Desnatado (menor que 1,5%)

2. De acordo ao tratamento térmico mediante o qual foi processado, o leite em pó desnatado se classifica em:

1. De baixo tratamento, cujo conteúdo de nitrogênio da proteína de soro não desnaturalizada é maior ou igual a 6,00 mg/g (ADMI 916).
2. De tratamento médio, cujo conteúdo de nitrogênio da proteína de soro não desnaturalizada está compreendido entre 1,51 e 5,99 mg/g (ADMI 916).

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

3. De acordo com seu grau de umectação e de dispersão, pode ser classificado em instantâneo ou não (ver ponto 4.2.2.).

3. Designação (denominação de venda)

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

A palavra "instantâneo" será acrescentada à denominação, se couber.

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

O produto que apresente no mínimo 12,0% e no máximo 14,0% de matéria graxa poderá, opcionalmente, ser denominado "leite em pó semidesnatado".

3. Referências.

ADMI, 1971, Bulletin 916	
AOAC, 15th. Ed., 1990, 930.30	
Codex Alimentarius, vol. II, CAC/RCP 31-1983	
FIL 9C:	1987
26	1982
60A:	1978
73A:	1985
81	1981
82A:	1987
86	1981
87	1979
93A:	1985
100A:	1987
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 e visíveis em microscópio.

4.2.1.2. Cor: branco amarelado.

4.2.1.3. Sabor e odor: agradável, sem ranço, 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 pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

REQUISITOS	INTEGRAL	PARCIALMENTE DESNATADO	DESNATADO	M É T O D O D E ANÁLISE
Matéria graxa (% m/m)	malor 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 0,1N/10g sólidos não graxos)	máx. 18,0	máx. 18,0	máx. 18,0	FIL 86: 1981 FIL 81: 1981
Índice de solubilidade (ml)	máx. 1,0	máx. 1,0	máx. 1,0	FIL 129A: 1988
Leites de alto tratamento térmico			máx. 2,0	
Partículas queimadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	ADMI 916
Para leite em pó instantâneo				
Grau de umectação máx. (s)	60	60	60	FIL 87: 1979
Grau de dispersão (%, m/m)	85	90	90	

4.2.3. Acondicionamento

O leite em pó deverá ser embalado em recipientes de primeiro uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenagem e que confiram 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 emulsificador para a fabricação do leite instantâneo em uma proporção máxima de 5 g/kg.

5.1.2. Antiumectantes para a utilização restringida do leite em pó a ser utilizado em máquinas de venda automática.

Silicatos de alumínio, cálcio, magnésio e sódio-alumínio.	Máximo 10 g/kg sozinhos ou combinados
Fosfato tricálcico.	Idem
Dióxido de silício.	Idem
Carbonato de cálcio.	Idem
Carbonato de magnésio	Idem

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

Não estão autorizados.

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. Considerações gerais.

Os edifícios e as práticas de fabricação, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo ao que se estabelece no Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983).

7.2. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO (CODEX, Vol. H CAC/RCP 31-1983)	CATEGORIA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ENSAIO
Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	n=5, c=2, m=30 000 M=100 000	5	FIL 100:A 1987
Coliformes (a 30° C)/g	n=5, c=2, m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (a 45° C)	n=5, c=2, m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24 (*)
Estafilococos coag. pos./g	n=5, c=1, m=10 M=100	8	FIL 60A: 1978
Salmonela spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	FIL 93A: 1985

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

8. Pesos E medidas.

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. Rotulação.

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

A porcentagem de matéria graxa correspondente deverá ser indicada no rótulo de "leite em pó parcialmente desnatado" e "leite semidesnatado".

10. Métodos de análise.

Os métodos de análise correspondentes são os indicados nos pontos 4.2.2. e 7.2.

11. Amostragem.

Serão observados os procedimentos recomendados na norma FIL SOB: 1985.

12. Bibliografia.

Codex Alimentarius, Norma a-5.

