

## MERCOSUL/GMC/RES. N° 43/94

### IDENTIDADE E QUALIDADE DA CASEÍNA ALIMENTAR

**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° 91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 1/94 AR do SGT N° 3, "Normas Técnicas".

#### CONSIDERANDO

Que os Estados Partes acordaram **estabelecer** a Identidade e a Qualidade da Caseína Alimentícia destinada ao consumo humano.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos **tendem** a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, cumprindo **assim**, o estabelecido **no** Tratado de Assunção.

#### O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1. Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Caseína Alimentícia, **em conformidade ao** Anexo da presente Resolução.

Art. 2. Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização da Caseína Alimentícia que cumpre **com** o estabelecido no Anexo **desta** Resolução.

Art. 3. Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias **ao** cumprimento **da** presente Resolução.

Art. 4. As autoridades competentes dos Estados Partes, encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

#### Argentina

Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

#### Brasil

Ministério da Saúde  
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

#### Paraguai

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

#### Uruguai

Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 5. **Esta** Resolução **entra** em vigor a partir de 30 de setembro de 1994.

**XIV GMC - Buenos Aires, 3/VIII/1994.**

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CASEÍNA ALIMENTAR

#### 1. ALCANCE

- Objetivo.** O presente Regulamento **estabelece** os requisitos mínimos de qualidade e identidade **a serem cumpridos pela caseína alimentar** destinada ao consumo humano.
- Âmbito de Aplicação.** O presente Regulamento **diz respeito** à caseína **alimentar** comercializada no MERCOSUL.

#### 2. DESCRIÇÃO

- Definição.** **Entende-se por** caseína **alimentar** o produto **separado** por ação enzimática ou por precipitação, mediante a acidificação do leite desnatado **entre** pH 4.6 **e** 4.7, lavado e desidratado por processos **tecnológicos** adequados.
- Classificação.** **A caseína alimentar, de acordo com o processo de obtenção, terá a seguinte classificação:**
  - Caseína **Alimentar** ao Ácida: **Quando** obtida por precipitações com ácidos.
  - Caseína **Alimentar Láctica:** **Quando** obtida **pela** precipitação com soro láctico.
  - Caseína **Alimentar Coagulada:** **Quando** obtida **pela** ação coagulante enzimática.
- Designação ou Denominação de Venda).** **Caseína Alimentar ao Ácido, Caseína Alimentar Láctica ou Caseína Alimentícia Coagulada, segundo o disposto em 2.2 – Classificação.**

#### 3. REFERÊNCIAS.

FIL	20B:	1993
FIL	50B:	1985
FIL	73A:	1985
FIL	78B:	1980
FIL	89:	1979
FIL	90:	1979
FIL	91:	1979
FIL	94B:	1990
FIL	100B:	1991
FIL	107:	1982
FIL	127A:	1988
FIL	138:	1986

## 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

### 4.1. Composição.

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: Leite desnatado.

4.1.2. Ingredientes opcionais: Cloreto de cálcio na Caseína Alimentar Coagulada.

### 4.2. Requisitos.

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Aspecto: Granulado ou pó, sem partículas estranhas.

4.2.1.2. Cor: Branco ou branco-amarelado.

4.2.1.3. Sabor e Aroma: Sabor suave característico, livre de sabores e odores estranhos.

4.2.2. Características Físico-Químicas.

REQUISITOS	LIMITE	MÉTODO ANALÍTICO
Gordura (%m/m)	Máximo 2,0	FIL 127A: 1988
Umidade (%)	Máximo 10,0	FIL 78B: 1980
Proteína em base anhidra (%m/m)	Mínimo 90,0	FIL 20B: 1993
Cinzas (%m/m)	Máximo 2,5	FIL 89: 1979*
	Mínimo 8,0	FIL 90: 1979**
Acidez livre (ml NaOH 0,1N/g)	Máximo 0,27	FIL 91: 1979
Sedimentos/25g	Máximo Disco C	FIL 107: 1982

\*Aplicada à Caseína Alimentar Ácido e Láctica.

\*\*Aplicada à Caseína Alimentar Coagulada.

4.2.3. Acondicionamento. Deverá ser embalada com materiais adequados às condições de armazenamento previstas, devendo conferir uma proteção adequada ao produto.

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES TECNOLÓGICOS DE PRODUÇÃO

5.1. Aditivos: Não é permitido o uso de aditivos

5.2. Coadjuvantes Tecnológicos de Produção.

5.2.1. Agentes acidificantes de grau alimentar.

5.2.1.1. Ácidos:

- Acético;
- Clorídrico;
- Sulfúrico;

- Láctico;
- Cítrico;
- Fosfórico.

5.2.1.2. Soro Láctico Fermentado.

5.2.2. Enzimas coagulantes: Coalho ou outras enzimas coagulantes.

## 6. CONTAMINADORES.

Os contaminadores orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento MERCOSUL correspondente.

## 7. HIGIENE.

**7.1. Considerações Gerais.** As práticas de higiene para a elaboração do produto **devem estar** de acordo ao **estabelecido** no Código Internacional Recomendado de Práticas e Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL A 1985).

**7.2. Critérios Macro e Microscópicos:** Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### 7.3. Critérios Microbiológicos e Tolerâncias.

MICROORGANISMOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO		CATEGORIA I.C.M.S.F.	MÉTODO ANÁLISE
Coliformes a 30°C/g	n=5 m=10 M=100	c=2	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA Cap. 24, 1992 (*)
Estafilococos Coagulase Positiva/g	n=5 m=10 M=100	c=1	8	FIL 138:1986
Aeróbios Mesófilos Viáveis/g	n=5 m=30000 M=100000	c=2	2	FIL 100B:1991
Fungos e Leveduras/g	n=5 m=100 M=100	c=2	2	FIL 94B:1990

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

## 8. PESOS E MEDIDAS.

Aplicar o Regulamento MERCOSUL correspondente.

## 9. ROTULAGEM.

9.1. Aplicar o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9.2. Designar como Caseína Alimentar Ácida, Caseína Alimentar Coagulada, Caseína Alimentar Láctica, segundo o proceso de obtenção.

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISE.**

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

## **11. AMOSTRAGEM**

Seguir os procedimentos recomendados na norma FIL 50 B, 1985.