



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

**Superintendência Federal de Agricultura
no Estado do Rio de Janeiro**

Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários

RENATA PATRICIA LOURENÇO PINTO

renataplp@agricultura.gov.br

sipa-rj@agricultura.gov.br



**Seminário de Sensibilização sobre
Ensaio de Proficiência no Âmbito do Projeto
Mercosul**

**REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA NA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DO MAPA

- ◆ **RIISPOA** - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

LEI 1.283 de 18/12/50

Aprovada pelo **Decreto 30.691**, de 29/03/52, MAPA
Última alteração **Decreto 2.244** de 04/06/97, MAPA

Art. 1º - É estabelecida a obrigatoriedade de prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionadas de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

LEGISLAÇÃO

RESOLUÇÃO 32, 10/2/1992, GMC

Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade dos Alimentos

1. ALCANCE

- 1.1. Objetivo
- 1.2. Âmbito de aplicação

2. DESCRIÇÃO

- 2.1 Definição
- 2.2. Classificação
- 2.3. Designação

• REFERÊNCIAS

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

- 4.1. **Composição**
 - 4.1.1. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS
 - 4.1.2. INGREDIENTES OPCIONAIS
- 4.2. **Requisitos**
 - 4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
 - 4.2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS
 - 4.2.3. ACONDICIONAMENTO

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO

- 5.1. Aditivos
- 5.2. Coadjuvantes de tecnologia/ elaboração

6. CONTAMINANTES

- 6.1. Resíduos de pesticidas
- 6.2. Resíduos dos aditivos dos ingrediente
- 6.3. Contaminantes inorgânicos
- 6.4. Outros contaminantes

7. HIGIENE

- 7.1. Considerações gerais
- 7.2. Critérios macroscópicos
- 7.3. Critérios microscópicos
- 7.4. Critérios microbiológicos

8. PESOS E MEDIDAS

9. ROTULAGEM

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

11. AMOSTRAGEM

PROCESSOS DE REGULAMENTAÇÃO

1. INTERNALIZAÇÃO DE NORMAS GMC

- ◆ Consulta pública prévia pelos interessados
- ◆ Apresentação de propostas em reunião
- ◆ Configuração da norma
- ◆ Internalização
- ◆ Publicação da normativa

2. REGULAMENTAÇÃO NACIONAL

- ◆ Elaboração de proposta de Regulamento Técnico
- ◆ Consulta Pública (de 30 a 90 dias)
- ◆ Audiência pública com consolidação de propostas que agregam valor ao documento original
- ◆ Publicação da normativa

LEITE EM PÓ

Portaria 146, 07/03/1996 - MAPA REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADES DOS PRODUTOS LÁCTEOS

- **ALCANCE** – fixar a identidade e as características mínimas de qualidade.
- **DESCRIÇÃO**
 - 2.1 Definição** - É o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.2 Classificação

2.2.1 MATÉRIA GORDA

| REQUISITOS | INTEGRAL | PARCIALMENTE DESNATADO | DESNATADO |
|---|-----------|---------------------------|-----------|
| Matéria gorda (%m/m) | ≥ 26,0% | 1,5 a 25,9 | < 1,5 |
| Umidade (%m/m) | Máx. 3,5 | Máx.4,0 | Máx.4,0 |
| Acidez tirulável (mL NaOH 0,1N/ 10g SNG) | Máx. 18,0 | Máx. 18,0 | Máx. 18,0 |
| Índice de solubilidade (mL) | Máx. 1,0 | Máx. 1,0 | Máx. 1,0 |

2.2.2 TRATAMENTO TÉRMICO MEDIANTE O QUAL FOI PROCESSADO

2.2.2.1 de baixo tratamento térmico – conteúdo da proteína do soro não desnaturada é $\geq 6,00$ mg/g

2.2.2.1 de médio tratamento térmico - $> 1,51$ e $< 5,99$ mg/g

2.2.2.3 de alto tratamento térmico - $< 1,50$ mg/g

2.2.3 UMECTABILIDADE E DISPESIBILIDADE

2.3 Designação de venda

3. REFERÊNCIAS

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 Composição

4.1.1. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS

4.2 Requisitos

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

4.2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

4.2.3. ACONDICIONAMENTO

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA OU ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos

5.1.1. Lecitina – Máx. 5g/ kg

5.1.2. Antiumectantes

Silicatos de alumínio, cálcio – Max de 10g/kg separados ou em combinação

Fosfato tricálcio

Dióxido de Silício

Carbonato de Cálcio

Carbonato de Magnésio

5.2. Coadjuvantes de tecnologia ou elaboração

6. CONTAMINANTES

Legislação específica.

7. HIGIENE

Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para o Leite em Pó (CAP/ RCP 31-1983).

8. PESOS E MEDIDAS

Legislação específica.

9. ROTULAGEM

Legislação específica.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Item 4.2.2 e 7.2

11. AMOSTRAGEM

Norma FIL 50B:1985

12. BIBLIOGRAFIA

Codex Alimentarius, Norma A-5

SORO DE LEITE EM PÓ

CODEX STAN A-15-1995, Ver.1-2005

Codex Alimentarius

1. ALCANCE

2. DESCRIÇÃO

Soro em Pó - Produto obtido por meio da desidratação do soro ou do soro ácido.

Soro – produto lácteo líquido obtido durante o processamento do queijo, da caseína ou produtos similares, mediante a separação da coalhada, após coagulação do leite e/ ou produtos derivados do leite. **Coagulação** principalmente por enzimas do tipo coalho.

Soro ácido – Coagulação principalmente por acidificação

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DE QUALIDADE

SORO DE LEITE EM PÓ

| CRITÉRIOS | CONTEÚDO MÍNIMO | CONTEÚDO REFERÊNCIA | CONTEÚDO MÁXIMO |
|-----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| LACTOSE | n.d. | 61,0% (m/m) | n.d. |
| PROTEÍNA LÁCTEA | 10,0% (m/m) | n.d. | n.d. |
| GORDURA LÁCTEA | n.d. | 2,0% (m/m) | n.d. |
| UMIDADE | n.d. | n.d. | 5,0% (m/m) |
| CINZAS | n.d. | n.d. | 9,5% (m/m) |
| pH (em solução a 10%) | 5,1 | n.d. | n.d. |

SORO DE LEITE EM PÓ ÁCIDO

| CRITÉRIOS | CONTEÚDO MÍNIMO | CONTEÚDO REFERÊNCIA | CONTEÚDO MÁXIMO |
|-----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| LACTOSE | n.d. | 61,0% (m/m) | n.d. |
| PROTEÍNA LÁCTEA | 7,0% (m/m) | n.d. | n.d. |
| GORDURA LÁCTEA | n.d. | 2,0% (m/m) | n.d. |
| UMIDADE | n.d. | n.d. | 4,5% (m/m) |
| CINZAS | n.d. | n.d. | 15,0% (m/m) |
| pH (em solução a 10%) | n.d. | n.d. | 5,1 |

4. ADITIVOS ALIMENTARES

Estabilizantes, realçadores de textura, reguladores de acidez e antiumectante.

5. CONTAMINANTES

Codex Alimentarius

6. HIGIENE

Codex Alimentarius

7. ROTULAGEM

Codex Alimentarius

8. MÉTODOS DE AMOSTRAGEM E ANÁLISES

Codex Alimentarius

INSTRUÇÃO PARA IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

PORTARIA 183, 09/03/1998, MAPA

Instrução dispendo sobre o reconhecimento de sistemas de inspeção sanitária e habilitação de estabelecimentos estrangeiros, licenças de importações, reinspeção, controles e trânsito de produtos de origem animal importados.

PORTARIA 183, 09/03/1998, MAPA

1. RECONHECIMENTO DE EQUIVALÊNCIA DO SISTEMA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

1.1. responder questionário técnico, relativos às competências, atribuições, atividades e metodologias de inspeção veterinária, legislações e regulamentos técnicos correspondentes

1.2. visita *in locu*

2 . CREDENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS INTERESSADOS E APROVAÇÃO DOS RÓTULOS PELO DIPOA

3. ESTABELECIMENTOS DEVERÃO ATENDER AOS REQUISITOS PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO

4. PUBLICAÇÃO DE DECLARAÇÃO DE RECONHECIMENTO DO PAÍS COMO APTO A EXPORTAR PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E LISTA DE ESTABELECIMENTOS CREDENCIADOS E PRODUTOS AUTORIZADOS

DADOS IMPORTAÇÃO

- ◆ VOLUME DE IMPORTAÇÃO

31,8 mil toneladas de soro de leite em pó

- ◆ VALORES

US\$ 30,4 milhões