

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE GRANEL DE USO INDUSTRIAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá obedecer o creme de leite a granel para uso industrial.

2.1. Definição

2.1.1. Entende-se pôr creme o produto lácteo rico em gordura, separado do leite pôr procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

2.1.2 Entende-se pôr creme de leite de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

2.2. Denominação de venda.

Será designado "Creme de Leite a granel de uso industrial".

3. REFERÊNCIAS.

AOAC 15^a ed. 1990, 947.05.

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985

FIL 16C: 1987 FIL 50B: 1985

4. COMPOSIÇÃO E QUALIDADE

4.1. Requisitos.

4.1.1. Características sensoriais.

4.1.1.1. Cor.

4.1.1.2. Sabor e odor.

Odor e sabor característicos, suaves, não rancosos nem ácidos, sem odores ou sabores estranhos.

4.1.2. Requisitos gerais

A matéria gorda do creme de leite deve obedecer a padrão de identidade de gordura láctea.

Não deve conter:

a) Matérias estranhas

b) Colostro, sangue ou pus

c) Antissépticos antibióticos, conservadores e neutralizantes

d) Resíduos de hormônios e toxinas microbianas

e) Resíduos de pesticidas e metais tóxicos em quantidades superiores às estabelecidas na legislação específica.

f) Níveis de radioatividade

Ce¹³⁴ + Ce¹³⁵

I¹³¹

Sr⁹⁰

5 Bq/L

5Bq/L

5Bq/L

4.2.2. Requisitos físicos e químicos: O creme de leite a granel deve obedecer aos requisitos físicos e químicos relacionados na tabela 1, Que indica também os métodos de análises correspondentes.

TABELA 1
REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS PARA O CREME DE LEITE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL.

Requisitos.	Limite	Método De Análise
Matéria gorda /100g de creme	Min. 10,0	FIL 16C: 1987
Acidez g ac. Láctico/100g de creme	Máx. 0,20	AOAC 15 ^a ed. 947.05

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Não se admite nenhum tipo de aditivo ou coadjuvante.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE.

7.1. As práticas de higiene para o tratamento e transporte do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOLTA A-1985).

7.2. Tratamento e Transporte

7.2.1. Tratamento

7.2.1.1. O creme de leite definido no item 2.1.1. deverá ser resfriado e mantido a uma temperatura não superior 8°C, em estabelecimentos Industrializadores de produtos lácteos.

7.2.1.2. Poderá, opcionalmente, ser submetido aos seguintes tratamentos:

7.2.1.2.1. Termização (pré-aquecido), processo térmico que não inativa a fosfatase alcalina. (AOAC 1990, 15^a ed. 979.13).

7.2.2. Transporte.

O creme de leite a granel de uso industrial deverá ser transportado em tanques isotérmicos a uma temperatura não superior a 8°C. A temperatura de chegada do creme não deve ser superior a 12°C. Será admitida uma temperatura de chegada não superior a 15°C quando o conteúdo da matéria gorda do creme superar a 42% (m/m).

7.3. Critérios macroscópicos e microscópicos: O creme de leite a granel de uso industrial deverá estar isento de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

8. MÉTODOS DE ANÁLISES.

Os métodos de análises recomendados são indicados em 4.2.2.

9. AMOSTRAGEM.

Serão seguidos os procedimentos recomendados na normal FIL 50 B: 1985.