

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UAT (UHT)

1. ALCANCE

1.1 Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas que deverá obedecer ao leite UAT (UHT).

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se por leite UAT (Ultra Alta Temperatura UHT), o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

2.2. Classificação: De acordo com o conteúdo da matéria gorda (4.2.2.1.), o leite UAT (UHT) classifica-se em:

2.2.1. Leite UAT (UHT) integral.

2.2.2. Leite UAT (UHT) semi-desnatado ou parcialmente desnatado.

2.2.3. Leite UAT(UHT) desnatado.

2.3. Designação (denominação de venda): Será denominado "leite UAT (UHT) integral, semi desnatado ou parcialmente desnatado", de acordo com a classificação

2.2. Poderão ser acrescentadas as expressões "longa vida" ou "homogeneizado".

3. REFERÊNCIA

AOAC 15° ed. 947.05

CAC Vol. A 1985

FIL IC: 1987

FIL 48: 1969

FIL 50B: 1983

FIL 100B: 1991

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: Leite de vaca

4.1.2. Ingredientes opcionais: Creme

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: Líquido

4.2.1.2. cor: Branca

4.2.1.3. odor e sabor: Característicos, sem sabores nem odores estranhos.

4.2.2. Características físico-químicas.

4.2.2.1. Parâmetros mínimos nos de qualidade.

Requisitos	Leite Integral	Leite Semi ou Parcialmente Desnatado	Leite Desnatado	Métodos de Análises
Matéria Gorda	Min. 3.0	6,0 a 2.9	Máx. de 0,5	FIL C 1987
Acidez g ac. Láctico/100ml	0,14 a 0,18		0,14 a 0,18	AOAC 15 ^a ed, 947.05

Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	Estável	Estável	FIL 48 1969
Extrato seco desengordurado % (m/m)	Min. 8,2	Min. 8,3	Min. 8.4	FIL 21B 1987

4.2.2.2. Após uma incubação em embalagem fechada a 35 - 37°C durante 7 dias, deve obedecer:

- a) Não deve sofrer modificações que alteram a embalagem.
- b) Deve ser estável ao etanol 68%v/v.
- c) A acidez não deve ir além de 0,02g de ácido láctico/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada sem incubação previa.
- d) As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UAT sem incubar.

4.2.3. A condicionamento: O leite UAT (UHT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. ADITIVOS E COAJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expresso em P205.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE.

7.1. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

7.2. Critérios macroscópicos: Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológicos e tolerância: O leite UAT (UHT) não deve ter microorganismo capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 25-37°C, durante 7 dias, deve obedecer:

Requisito	Critérios de Aceitação	Categoria (I.C.M.S.F.)	Método de Análise
Aeróbicos MESÓFILOS/ml	n= 5 c = 0 m = 100	10	FIL 100B:191

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Será aplicada a legislação específica.

9.2. O produto será rotulado como "leite UAT (UHT) integral", leite UAT (UHT) parcialmente desnatado ou semi-desnatado" e "leite UAT (UHT) desnatado". segundo o tipo correspondente.

Poderá ser usada a expressão "Longa Vida" e/ou "Homogeneizado".

Deverá ser indicado no rótulo do "Leite UAT (UHT) parcialmente desnatado" ou Leite UAT (UHT) semi-desnatado" a percentagem da matéria gorda correspondente.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de análises recomendados são os indicados no item 4.2.2. e 7.3. do presente Padrão de Identidade e Qualidade.

11. AMOSTRAGEM

Serão seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 508: 1985.