

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CASEÍNA ALIMENTAR

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: O presente Regulamento fixa os requisitos mínimos de qualidade e identidade que deverá ter a caseína alimentar destinada ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação: O presente regulamento refere-se a caseína alimentar comercializada à nível nacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Entende-se por caseína alimentar o produto separado por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação do leite desnatado a pH 4,6 - 4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

2.2. Classificação Segundo seu método de obtenção a caseína Alimentar será classificada como:

2.2.1. Caseína alimentar ao ácido, é aquela obtida por acidificação com ácidos.

2.2.2. Caseína Alimentar láctica é aquela obtida por precipitação com soro láctico fermentado.

2.2.3. Caseína alimentar ao coalho, é aquela obtida por ação coagulante enzimática.

2.3. Designação (denominação de comercialização): Será designada caseína alimentar ao ácido, caseína alimentar láctica ou caseína alimentar ao coalho, segundo correspondência a classificação ao item 2.2. .

3. REFERÊNCIAS

APHA 1992, CAP 24

CÓDEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL.A 1985

FIL 20 B: 1993

FIL 50 B: 1985

FIL 73 A: 1985

FIL 78 B: 1980

FIL 89: 1979

FIL 90: 1979

FIL 91: 1979

FIL 94 B: 1990

FIL 100 B: 1991

FIL107:1082

FIL 127 A: 1988

FIL138:1986

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição: Leite desnatado

4.1.2. Ingredientes opcionais: Cloreto de cálcio na caseína alimentar ao coalho.

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 – aroma: Sabor suave, característico, livre de sabores e odores estranhos.

4.2.2. Características físico-químicas

	Limite	Métodos
--	--------	---------

Matéria gorda (%m/m)	Max. 2.0	FIL 127 A: 1988
Umidade (% m/m)	Max. 10.0	DIL 78 B: 1980
Proteína em base seca (% m/m) Cinzas (%m/m)	Mim. 90.0 Max. 2.5 Max .8.0	FIL 20 B: 1993 FIL 89 : 1979 (*) FIL 90: 1979 (**)
Acidez livre (ml NaOH 0,1 N/g Sedimentos/25)	Max. 0.27 Max. Disco C	FIL 91: 1979 FIL 107: 1982

(*) Aplicável ao caseína alimentar ao ácido e láctico

(**) Aplicável a caseína alimentar ao coalho

4.2.3. Acondicionamento: Deverá ser envasada com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confirmam ao produto uma proteção adequada .

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos: Não aceita-se o uso de aditivos.

5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

5.2.1. Agentes acidificantes de qualidade 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. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais: 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 985).

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

7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

Microorganismo	Critérios de Aceitação	Categoria I.C.M.F.S.	Método de Análise
Coliformes a 30° C	n=5 c=-2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45° C /g	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	FIL138:1986
Aeróbios mesof. viáveis/g	n=5 c=-2 m=30.000 M=100.000	2	FIL 100B: 1991
Fungos e leveduras/g	n=5 c=-2 m=100 M=1.000	2	FIL 94 B: 1990

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

8. PESOS E MEDIDAS

Será ser obedecida a Legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Será ser obedecida a legislação específica

9.2. Será designado como "Caseína Alimentar ao Ácido", Caseína Alimentar ao Coalho", "Caseína Alimentar Láctica", segundo correspondência

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análise recomendados são os indicados nos itens 4.2.2, e 7.3, do presente Regulamento.

11. AMOSTRAGEM

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