

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE FLUÍDO A GRANEL DE USO INDUSTRIAL.

1. ALCANCE

O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá ter o leite fluido a granel de uso industrial.

2. DESCRIÇÃO.

2.1. Definição.

2.1.1. Entende-se por leite, sem especificar a espécie animal, o produto obtido da ordenha completa e ininterrupta em condições de higiene, de vacas leiteiras sãs, bem alimentadas e em repouso. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie da qual proceda.

2.1.2. Entende-se por "Leite fluido a granel de uso industrial" o leite higienizado, resfriado e mantido a 5°C, submentido, opcionalmente, à termização (pré-aquecimento), pasteurização e/ou standardização (padronização) da matéria gorda, transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos habilitado a outro, a ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

2.2. Designação (denominação de venda).

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

3. REFERÊNCIAS

AOAC 15° Ed. 1990, 925.22

AOAC 15ª Ed. 1990, 947.5

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL : 1985

FIL IC:1987

FIL 21B: 1987

4. COMPOSIÇÃO E QUALIDADE.

4.1. Requisitos

4.1.1. Características sensoriais.

4.1.1.1. Aspecto e cor: Líquido branco opalescente homogêneo.

4.1.1.2. Sabor e odor: Odor e sabor característicos, isento de odores e sabores estranhos.

4.1.2. Requisitos gerais.

4.1.2.1. Deve permitir o desenvolvimento de flora láctica.

4.1.2.2. A matéria gorda do leite deve obedecer o padrão de Identidade de Gordura Láctea.

4.2.2. Requisitos Físicos e Químicos.

O leite definido no ítem 2.1.1. deve obedecer aos requisitos físicos e químicos relacionados na tabela 1, onde estão também indicados os métodos de análises correspondentes.

TABELA 1
REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS PARA O LEITE (Def. 2.1.1.)

Requisito	Limite	Métodos de Análises
Matéria gorda g/100 ml	min 3,0	FIL IC : 1987
Densidade (a 15° C)	1,028 a 1,034	AOAC 15° Ed. 925.22

Acidez gÁC. Láctico/100ml	0,14 a 0,18	AOAC I5ª Ed. 947.0
Extrato seco Deseng. g/100	Min. 8,2	FIL 21B: 1987
Índice Crioscópico	Max. -0,512°C Equivalente a -0530 ° H	FIL 108 A: 1969

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Não admite-se nenhum tipo de aditivo ou coadjuvante.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos e os resíduos biológicos não devem estar presentes em quantidade 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 9CAC/VOL A - 1985).

7.2. Tratamento. e transporte

7.2.1. Tratamento O leite destinado à comercialização como leite a granel de uso industrial em estabelecimentos processadores de produtos lácteos habilitados deverá ser submetido aos seguintes tratamentos:

7.2.1.1. Resfriamento e manutenção a uma temperatura não superior a 5°C.

7.2.1.2. Higienização por métodos mecânicos adequados.

Poderá disso, ser submetido aos seguintes tratamentos isolados ou combinado:

7.2.1.3. Terminação (pré-aquecimento): tratamento térmico que não inativa a fostatase alcalina.

7.2.1.4. Pausterização: tratamento térmico que assegura a inativação da fostatase alcalina (ACAC 1990, 15º Ed. 979,13).

7.2.1.5. Standardização (padronização) do conteúdo da matéria gorda.

No caso do item 7.2.1.5. o conteúdo estabelecido na Tabela 1.

7.2.2. Transporte: O leite fluido a granel deve ser transportado em tanques isotérmicos, a uma temperatura não superior a 6°C. A temperatura mais alta do leite não deve ser superior a 8° C.

7.3. Critérios macroscópicos e microscópicos.

7.3.1. Critérios macroscópicos: O leite a granel deve estar isento de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3.2. Critérios microscópicos: O leite não deve conter resíduos de colostro, sangue ou pus.

8. ROTULAGEM

Deverá ser obedecida a legislação específica.

9. MÉTODOS DE ANÁLISE

Os métodos de análises recomendados são os indicados em 4.2.2.

10. COLHEITA DE AMOSTRAS

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