

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE AROMATIZADO.

#### 1. ALCANCE

**1.1. OBJETIVO:** estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve atender o Leite Aromatizado destinado ao consumo humano.

**1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO:** o presente Regulamento refere-se ao leite aromatizado destinado ao comércio nacional e internacional.

#### 2. DESCRIÇÃO

**2.1. DEFINIÇÃO:** para os efeitos de aplicação deste Regulamento, adotam-se as seguintes definições:

2.1.1. Leite Aromatizado: é o produto lácteo, convenientemente homogeneizado, resultante da mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo do DIPOA, submetido à pasteurização esterilização nos próprios frascos.(art.689, do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 - RIISPOA).

2.1.1.1. Leite Aromatizado Pasteurizado: é o produto descrito no subitem 2.1.1, submetido à temperatura de Pasteurização Lenta de 62 a 65° C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos ou Pasteurização de Curta Duração de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20 segundos (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria, imediatamente resfriada entre 2° e 5° C (dois e cinco graus Celsius) e, em seguida, envasado.

2.1.1.2. Leite Aromatizado Esterilizado: é o produto descrito no subitem 2.1.1, embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

#### 2.2. CLASSIFICAÇÃO

2.2.1. De acordo com o tratamento térmico, o leite aromatizado classifica-se em:

2.2.1.1 Leite Aromatizado Pasteurizado;

2.2.1.2 Leite Aromatizado Esterilizado.

#### 2.3. DESIGNAÇÃO (Denominação de venda):

2.3.1. O produto classificado em 2.2.1.1. designar-se-á Leite Aromatizado Pasteurizado.

2.3.2. O produto classificado em 2.2.1.2. designar-se á Leite Aromatizado Esterilizado.

#### 3. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Institui o Código de Defesa do Consumidor.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e seus Decretos. Institui o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências.

BRASIL. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997, seção 1, página 19697.

BRASIL. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 25 de novembro de 2005, seção 1, páginas 15 e 16.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em Conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários – Instrução Normativa Nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 14 de dezembro de 2006, seção 1, página 8.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 19 de setembro de 2003, seção 1, página 14.

BRASIL. Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos" - Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de agosto de 1998, seção 1, página 28.

BRASIL. Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 21 de outubro de 1969, Seção 1.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares Definição Classificação e emprego -PORTARIA nº 540 SVS/MS, de 27 de outubro de 1997. Ministério da Saúde, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de outubro de 1997.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados - Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - ANVISA - Ministério da Saúde, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 26 de dezembro de 2003.

#### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

##### **4.1. COMPOSIÇÃO:**

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios ou Matéria-Prima:

4.1.1.1. leite;

4.1.1.2. açúcar;

4.1.1.3.- aromatizante (cacau, sucos ou essências de frutas); ou

4.1.1.4.- outras substâncias a juízo do DIPOA (atender a Nota 4).

Nota 1: leite (in natura, integral (tipo A, tipo B) tipo C ou padronizado, magro ou desnatado), bem como do leite desidratado (\*) no mínimo 70%(setenta por cento) v/v (volume/volume) expresso em leite, e nas quantidades necessárias de farinhas lácteas, sacarose e gelatina.

(\*) Leite desidratado total e parcial - no mínimo 70% v/v no produto pronto para consumo.

Nota 2: Açúcar - sacarose.

Nota 3: Aromatizante - Essências - natural (is) ou artificial (is) ou idêntica(s) ao natural.

Nota 4: Onde se lê: ou outras substâncias a juízo do DIPOA, leia-se: produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) permitida(s) no presente Regulamento.

Nota 5: Frascos ou embalagens apropriadas.

4.1.2. Ingrediente Opcional:

Não autorizado

#### **4.2. REQUISITOS:**

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Consistência: Líquida.

4.2.1.2. Cor: característica de acordo com a(s) substância(s) adicionada(s).

4.2.1.3. Odor e Sabor: característicos de acordo com a(s) substância(s) adicionada(s).

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos:

O leite aromatizado definido no subitem 2.1.1 deve cumprir com o requisito físico-químico indicado na tabela 1.

Tabela 1.

Produto	Análise	Mínimo %	Método de Análise
Leite Aromatizado Pasteurizado, Leite Aromatizado Esterilizado	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	2,0	Instrução Normativa nº 68, de 12/12/2006

4.3. Acondicionamento: Leite Aromatizado Pasteurizado e Leite Aromatizado Esterilizado devem ser envasados em recipientes ou materiais herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

4.4. Condição de conservação e comercialização: o Leite Aromatizado Pasteurizado deve ser conservado e comercializado em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius). O Leite Aromatizado Esterilizado deve ser conservado e comercializado em temperaturas adequadas em ambientes secos e arejados.

#### **5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.**

##### **5.1. Aditivos:**

5.1.1. Não está autorizado o uso de aditivos exceto o aromatizante/saborizante como boas práticas de fabricação (BPF) e o citrato de sódio (BPF), somente no leite aromatizado UHT (UAT), com finalidade tecnológica inerente ao seu tratamento térmico permitida em legislação específica vigente.

5.1.2 - Não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes.

##### **5.2. Coadjuvantes opcionais de tecnologia:**

Não autorizado.

#### **6. CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento Técnico específico vigente.

## **7. HIGIENE**

### **7.1. Considerações gerais:**

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com a Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. O leite (ingrediente obrigatório ou matéria-prima), a ser utilizado na elaboração do produto leite aromatizado pasteurizado e esterilizado deve ser higienizado por meios mecânicos adequados e previamente submetida a tratamento térmico adequado (pasteurização ou esterilização) combinado ou não a outros processos físicos e biológicos que possam vir a ser aceitos/oficializados e que contribuam para garantir a inocuidade do produto.

7.3. Critérios Macroscópicos e Microscópicos: o produto não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

### **7.4. Critérios Microbiológicos**

O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

## **8. PESOS E MEDIDAS.**

Aplica-se legislação específica vigente.

## **9. ROTULAGEM**

Deve ser atendida a legislação específica vigente.

NOTA: é proibida ou vedada a indicação, por qualquer meio, de Leite Aromatizado para a alimentação de lactentes e de crianças de primeira infância.

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISES**

Os métodos de análises recomendados são indicados nos subitens 4.2.2. e 7.4.

## **11. AMOSTRAGEM.**

Seguem-se os procedimentos recomendados na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1997, no Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e na Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

(\*) N. da COEJO: Publicada nesta data, por ter sido omitida no DOU de 14/6/2007.