

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE GORDURA ANIDRA DE LEITE (OU BUTTEROIL)

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: O presente regulamento fixa os requisitos mínimos de qualidade e identidade que deverão obedecer a gordura anidra de leite (ou Butteroil) destinada ao consumo humano.

2.1. Definição: Entende-se por gordura anidra de leite (ou Butteroil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.2 Denominação de Venda: Será designada como gordura anidra de leite ou Butteroil.

3. REFERÊNCIAS

APHA 1992, Cap. 24.

CAC/VOL A 1985

FIL 6B: 1989

FIL 23A: 1988

FIL24: 1964

FIL 508:1985

FIL 73A: 1985

FIL 74A: 1991

FIL145: 1990

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.

4.1. Composição.

4.1.1. Ingredientes obrigatórios: Creme obtido a partir de leite de vaca e/ou manteiga.

4.2. Requisitos

4.2. 1 . Características sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: A 35 - 40°C, líquido viscoso, isento de cristais.

4.2.1.2 Cor: Amarelada

4.2.1.3. Sabor e aroma: Próprio, não rançoso, isento de sabores e/ou odores estranhos ou desagradáveis.

4.2.2. Características físico-químicas.

	Limite	Método Analítico
Matéria gorda (g/100g de amostra)	min.99,7%	FIL 24: 1964
Umidade (g/100g de amostra)	máx.0,2%	FIL 23A: 1988
Índice de peróxido (meg/kg matéria gorda)	máx.0,35%	FIL 74A: 1991
Acidez na gordura (g de ácido oleico/ 100g de gordura)	máx.0,4%	FIL 6B: 1989

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

5. ADITIVOS E COADIUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1.1. Não se admite o uso de aditivos em gordura anidra de leite (ou Butteroil) que será utilizada em:

a) Produtos e derivados lácteos que se destinam ao consumo direto.

b) Reconstituição de leite.

5.1.2. Aceita-se o uso dos seguintes antioxidantes para a gordura anidra de leite (ou Butteroil) não destinada à elaboração de produtos lácteos:

- 5.1.2.1. Butil Hidroxanisol (BHA) e/ou
Butil Hidroxitolueno (BHT) e/ou
Terbutil Hidroxiquinona (TBHQ) e/ou
Propeliu, Octil e Dodecilgalatos.

Isolados ou em misturas em qualquer proporção, sempre que os galatos não excederem aos 100 mg/kg isolados ou combinados o BHT os 75mg/kg e a TBHQ os 120 mg/kg.

Em todos os casos o total de aditivos não deve superar os 200 mg/kg (limite máximo para o BHA).

5.1.2.2 Ésteres de ascorbilo: Palmitato ou estearato de ascorbilo, isolados ou combinados, com uma concentração máxima de 500 mg/kg.

5.1.2.3 Citratos: Isopropilcitrato ou citrato de monoglicerilo, isolados ou combinados com uma concentração máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadjuvantes de tecnologia /elaboração.

Aceita-se o uso dos seguintes reguladores de acidez:

Hidróxido de sódio

Carbonato de sódio Bicarbonato de sódio

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1 Consignações gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento no Código Internacional Recomendado de Práticas-Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL 1985).

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

7.3. Critérios microbiológicos e tolerância.

Microorganismo	Critério de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Ensaio
Coliformes a 30°C	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73a: 1985
Coliformes a 45°C	n = 5 c = 2 m < 3 c = 10	5	APHA 1992, cap. 24
Estafilococos coag.pos/g	n = 5 c = 1 m = 10 M = 100	8	FIL 145: 1990

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Será aplicada a legislação específica.

9.2. Será designado como "Matéria Gorda Anidra de Leite", "Butter Oil", "Gordura de Manteiga Desidratada".

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises 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.