

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CASEÍNATOS ALIMENTÍCIOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão ter os caseínatos alimentícios destinados ao consumo humano.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se como caseinato alimentício, o produto obtido por reação da caseína alimentícia ou da coalhada da caseína alimentícia fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e seco, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.2. Classificação.

2.2.1. Segundo o procedimento de secagem classificam-se em:

2.2.1.1. Caseinato alimentício seco por pulverização ou "Spray".

2.2.1.2. Caseinato alimentício seco em "rolo" ou "roller".

2.3. Denominação de venda.

Será designado como caseinato, seguido do cation adicionado e a seguir a indicação do processo de secagem segundo a classificação 2.2.

Ex: Caseinato de cálcio seco por "Spray", Caseinato de cálcio seco por "roller", etc.

3. REFERÊNCIA

APHA 1992, cap. 24

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL. A 1985

FIL 20 B: 1993

FIL 50 B: 1985

FIL 73 A: 1985

FIL 78 B: 1980

FIL 90: 1979

FIL 93 A 1985

FIL 100 B: 1991

FIL 106: 1982

FIL 107: 1982

FIL 115 A: 1989

FIL 127 A: 1988

FIL 138: 1986

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição.

4.1.1. Ingredientes obrigatórios

4.1.1.1. Caseinato alimentícia ou coalhada de caseína alimentícia fresca.

4.1.1.2. Hidróxidos carbonatos, fosfatos ou citratos alcalinos ou alcalinos terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Aspecto: Pó livre de grumos e partículas duras.

4.2.1.2. cor: Branca ou branca amarelada.

4.2.1.3. Sabor e aroma: Sabor suave, característico livre de sabores e odores estranhos ou desagradáveis.

4.2.2. Características físico químicas.

	Limites	Métodos de Análises
--	---------	---------------------

Matéria gorda (% m/m)	máx. 2,0	FIL 127 A: 1988
Umidade (% m/m)	máx. 8,0	FIL 78 B: 1980
Proteína (% m/m)	máx. 88,0 máx. 7,5	FIL 20 B: 1993 FIL 115 A: 1989
Lactose monohidratada (% m/m)	máx. 1,0	FIL 106: 1982
Cinzas (% m/m)	máx. 5,0	FIL 90: 1979
Sedimento (partículas queimadas)	Caseinato "Spray" máx. disco C Caseinato "roller" máx. disco D	FIL 107 1982 FIL 107 1982

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

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

Não se aceita o uso de aditivos nem coadjuvantes.

6. CONTAMINANTES.

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

7. HIGIENE.

7.1. Considerações gerais: As práticas de higiene para a 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 e microscópicos: Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

Microorganismo	Critérios de Aceitação	Categoria ICMSF	Método de Análise
Coliformes a 30° C/g	m-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	FIL 138: 1986
Salmonella sp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A: 1985
Aeróbios mesófilos.viáveis/g	n = 5 c = 2 m = 30.000 M = 100.000	2	FIL 100B: 1991

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

8. PESOS E MEDIDAS.

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM.

9.1. Será aplicada a legislação específica.

9.2. Será designada como "caseinato de ...", segundo o que está estabelecido em 2.2 e 2.3.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

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