

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE GORDURA LÁCTEA

### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: O presente regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade e pureza que deverá apresentar a matéria gorda da base Láctea dos produtos lácteos destinado ao consumo humano.

### 2. REQUISITOS

A matéria gorda dos produtos lácteos e/ ou a matéria gorda da base láctea dos produtos lácteos com adições deverá corresponder às seguintes exigências:

Ponto de Fusão	28 a 37°C	AOCAC 920.156 ed. 15°, 1990 AOCAC 920.156 ed. 15°, 1990
Índice de Refração (40°C)	1.4520 a 1.4566	FIL 7A: 1969-Confirmada 1982
Índice de Iodo (Wijs)	28 a 38	FIL 8: 1959-Confirmada, 1983
Índice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925.41 – ed. 15°, 1990
Índice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 – ed. 15°, 1990
Índice de Saponificação (Kottstofer)	218 a 325	AOAC 925.41 – ed. 15°, 1990
Determinação de Gordura de origem vegetal		Negativo

Método: Determinação de gorduras vegetais na gordura de leite por cromatografia em Camada delgada dos esteróis (FIL 38: 1996) confirmada em 1983 e / ou detecção de gorduras vegetais em gordura de leite por cromatografia gasosa / líquida dos esteróis (FIL 54: 1969).

Determinação de gordura de origem animal: Deverão ser obedecidas as seguintes relações de ácidos, graxos determinadas por cromatografia gasosa dos ésteres metílicos dos ácidos graxos (Boletim FIL 205/1991, página 39).

14:0/8:1 => 0,30

12:0/0:0 = (0,95-1,3)

14:0/12:0 = (3,0-4.1)

10:0/8:0 = (1,85-2.3)

Quando ficar demonstrado com segurança que estes valores não correspondem parcial ou totalmente com os obtidos da gordura láctea de uma determinada região leiteira, estes últimos poderão ser levados em conta como valores normais para a dita região.