

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MANTEIGA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar a manteiga.

2. DEFINIÇÃO

Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

2.2. Classificação

2.2.1. Manteiga Extra: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial, segundo Norma FIL 99A: 1987.

2.2.2. Manteiga de Primeira Qualidade: É a manteiga que corresponde à classe de qualidade I da classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A: 1987.

2.3. Designação (Denominação de venda).

" Manteiga" ou "Manteiga sem sal", "Manteiga salgada" ou " Manteiga com sal", segundo corresponda ao definido no item 4.1.2.

Poderá denominar-se " manteiga maturada", se corresponder, segundo o definido , no item 4.1.2.

Poderá denominar-se "manteiga extra" ou "manteiga de primeira qualidade" se corresponder à classificação 2.2.

3. REFERÊNCIA

AOAC 15 th Ed. 965.33.

Internacional Commission on Microbiological Specification for Foods (I.C.M.S.F.)
CODEX ALIMENTARIUS CAC/VOL A. 1985

FIL 6B: 1989

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 80: 1977

FIL 93A: 1985

FIL 99A: 1987

FIL 145: 1990

APHA 1992. Compendium of Methods For the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição.

4.1.1. Ingredientes obrigatórios.

Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionais.

4.1.2.1. Cloreto de sódio até Maximo de 2g/100g de manteiga.(manteiga salgada)

4.1.2.2. Fermento lácticos selecionados (manteiga maturada).

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Aspectos.

Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade).

4.2.1.2. Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração.

4.2.1.3. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

4.2.2. Características físico-químicas.

4.2.2.1. Parâmetros mínimos de qualidade.

Requisitos	Limite	Método de Análise
Matéria gorda(%m/m)	Min. 82(*)	FIL 80: 1977
Umidade (%m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extrato seco desengordurado(%m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda).	Máx.3	FIL 6B:1989
Índice de peróxido(meq. de peróxido/kg mat. Gord.)	Máx. 1	AOAC 15 th Ed. 965.33

(*) No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%.

4.2.3. Acondicionamento.

A manteiga deverá ser envasada com materiais adequados para as condições.

Armazenamento e que confirmam proteção apropriada contra a contaminação.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

5.1. Corantes.

5.1.1. Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado: Baixa orelana, beta caroteno e curcuma ou curcumina.

5.1.2. Descorantes: Permite-se o uso de clorofilina ou clorofilina cúprica em quantidade suficiente para obter o efeito desejado.

5.2. Coadjuvantes: Permite-se a adição dos seguintes sais neutralizantes, em uma quantidade máxima de 2.000 mg/kg isolados ou combinados, expressos como substâncias anidras.

Ortofosfato de sódio

Carbonato de sódio

Bicarbonato de sódio

Hidróxido de sódio

Hidróxido de cálcio

6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecimentos pela legislação específica.

7. HIGIENE.

7.1. Consideração 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 ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológico e de tolerância.

Microorganismos	Critério de Aceitação	Categoria I.C.M.S.F.	Métodos de Análises
Coliformes totais/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes/g(a 45°C)	m=5 c=2 m< 3 M=10	5	APHA(*) 1992 cap. 24
Salmonela sp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Estafilococcus cog.pos/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods

8. PESOS E MEDIDAS.

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

Será aplicada a legislação específica.

Será denominado "manteiga" ou "manteiga salgada" ou "manteiga com sal" segundo corresponda.

Poderá indicar-se como "manteiga sem sal", no caso de não haver sido utilizado sal como ingrediente opcional.

Poderá denominar-se "manteiga maturada", quando corresponder.

Poderá declarar-se "Extra" ou de "Primeira Qualidade" se estiver de acordo com a classificação 2.2.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Os métodos de análises correspondentes são os indicados nos itens 4.2.2 e 7.3.

11. AMOSTRAGEM.

Serão seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 50B: 1985.