

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto Legislativo nº 188, de 15 de dezembro de 1995, no Decreto nº 1.901, de 9 de maio de 1996, e o que consta do Processo nº 21000.031613/2017-15, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó, aprovado pela Resolução Mercosul/GMC/RES. nº 07/18, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Ficam revogados:

I - o Anexo XI da [Portaria nº 146, de 7 de março de 1996](#); e

II - a [Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997](#).

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação

EUMAR ROBERTO NOVACKI

ANEXO

RESOLUÇÃO MERCOSUL/GMC/RES. Nº 7/2018

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão ser cumpridas para o leite em pó e o leite em pó instantâneo destinados ao consumo humano, com exceção do leite destinado às formulações para lactantes e farmacêuticas.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se refere ao leite em pó e ao leite em pó instantâneo destinados ao consumo humano, com exceção do leite destinado às formulações para lactantes e farmacêuticas, a serem comercializados nos territórios dos Estados Partes do MERCOSUL, no comércio entre eles e nas importações de extrazona.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO

Entende-se por leite em pó o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou

parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

O teor de gordura e/ou proteínas poder ajustar-se unicamente para cumprir os requisitos de composição estipulados na Seção 4 do presente RTM, mediante adição e/ou extração dos constituintes do leite, de maneira que não se modifique a proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima.

2.2. CLASSIFICAÇÃO

2.2.1. Por teor de gordura em:

2.2.1.1. Integral (maior ou igual a 26,0%)

2.2.1.2. Parcialmente desnatado (maior a 1,5 e menor a 26,0%).

2.2.1.3. Desnatado (menor ou igual a 1,5%)

2.2.2. De acordo com a sua umectabilidade e dispersabilidade, pode ser classificado em instantâneo ou não (ver ponto 4.2.2.).

2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

O produto deverá ser denominado "leite em pó integral", "leite em pó parcialmente desnatado", ou "leite em pó desnatado", de acordo com teor de gordura correspondente. A palavra "instantâneo" será acrescentada à denominação, se couber. O produto que apresente no máximo 16,0% e no mínimo 14,0% de gordura poderá, opcionalmente, ser denominado "leite em pó semidesnatado".

3. REFERÊNCIAS

ADPI Dairy Ingredient Standards - 2016

Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004

CODEX STAN 207-1999. Adotado em 1999. Emenda 2014.

ISO 707 / IDF 050:2008

ISO 1736 / IDF 009:2008

ISO 4833-1: 2013

ISO 5537 / IDF 026:2004

ISO 6091 / IDF 086:2010

ISO 6579-1:2017

ISO 6888-1:1999

ISO 8156 / IDF 129:2005

ISO 8968-1 / IDF 020-1:2014

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1 COMPOSIÇÃO

4.1.1. Matérias primas

Leite de vaca.

Para ajustar o teor de proteína poderão ser utilizados os seguintes produtos lácteos:

Retentado de leite: o retentado de leite é o produto que se obtém da concentração da proteína do leite mediante ultrafiltração do leite integral, leite parcialmente desnatado ou leite desnatado.

Permeado de leite: o permeado de leite é o produto que se obtém da extração da proteína e da gordura do leite mediante ultrafiltração do leite integral, leite parcialmente desnatado ou leite desnatado.

Lactose: constituinte natural do leite, que se obtém usualmente do soro, com um teor de lactose anidra não inferior a 99,0% m/m na base seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização ou constituir uma mistura de ambas as formas.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

4.2.1.2. Cor: branco amarelado.

4.2.1.3. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido.

4.2.2. Características físico-químicas

O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

REQUISITOS	INTEGRAL	PARCIALMENTE DESNATADO	DESNATADO	MÉTODO DE REFERÊNCIA
Gordura (% m/m)	maior ou igual a 26,0	Maior a 1,5 e menor a 26,0	menor ou igual que 1,5	ISO 1736/IDF 009:2008
				ISO 5537 / IDF

Umidade (%m/m) (a)	máx. 5,0	máx. 5,0	máx. 5,0	026: 2004
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	min. 34	mín. 34	min. 34	ISO 8968-1/ IDF 020-1: 2014
Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	máx. 18,0	máx. 18,0	máx. 18,0	ISO 6091 / IDF 086:2010
Índice de insolubilidade (ml)	máx. 1,0	máx. 1,0	máx. 1,0 Para leite de alto tratamento térmico máx. 2,0	ISO 8156 / IDF 129:2005
Partículas queimadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	Boletim ADPI 2016
Para leite em pó instantâneo				
Umectabilidade (s)	máx. 60	máx.60	máx.60	ISO 17758 / IDF 087:2014
Dispersabilidade (% m/m)	min.85	mín.90	min.90	ISO 17758 / IDF 087:2014

(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.

4.2.3. Acondicionamento

O leite em pó deverá ser acondicionado em embalagem de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. ADITIVOS

Admite-se na elaboração de leite em pó o uso de aditivos autorizados em legislação específica desde que harmonizados no MERCOSUL e incorporados no ordenamento jurídico nacional.

5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Admite-se na elaboração de leite em pó o uso de coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislação específica desde que harmonizados no MERCOSUL e incorporados no ordenamento jurídico nacional.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

7. HIGIENE

7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Os estabelecimentos e as práticas de fabricação, assim como as medidas de higiene, deverão estar de acordo com o que se estabelece na Resolução MERCOSUL específica sobre boas práticas de fabricação e ao que se estabelece no Código de Práticas de Higiene para o Leite e produtos lácteos. (CAC/RCP 572004).

7.2. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS E TOLERÂNCIAS

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO (CODEX, Vol. H CAC/RCP 31-1983)	CATEGORIA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ENSAIO DE REFERÊNCIA
Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	n=5, c=2, m=30.000 M=100.000	5	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias/g	n=5, c=0, m=10	(*)	ISO 21528-2:2004
Estafilococos coag. pos./g	n=5, c=1, m=10 M=100	8	ISO 6888-1:1999
Salmonela spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	ISO 6579-1:2017

(*) Como indicador: perigo baixo, indireto

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

9. ROTULAGEM

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

Para os produtos "leite em pó parcialmente desnatado" e "leite em pó semidesnatado" deverá ser indicado no rótulo a porcentagem de gordura correspondente, com exceção para os produtos destinados ao uso industrial.

Na lista de ingredientes não será necessária a declaração dos produtos lácteos utilizados somente para o ajuste do teor de proteína.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Além dos métodos de análises indicados nos pontos 4.2.2 e 7.2., podem ser utilizados métodos de rotina reconhecidos pelos organismos competentes de cada país, sempre e quando se obtenham resultados equivalentes com a metodologia de referência, tenham a sensibilidade analítica requerida para a determinação do valor estabelecido nos parâmetros e estejam validados.

Em casos controversos, a decisão será definida pelo resultado obtido com os métodos de referência indicados nos pontos 4.2.2. e 7.2. Poderão ser utilizadas versões mais atualizadas desses métodos, somente caso exista acordo entre as partes envolvidas.

11. AMOSTRAGEM

Serão observados os procedimentos recomendados na norma ISO 707:2008 / IDF 050:2008.