

Instrução Normativa SDA/MAPA 47/2018

(D.O.U. 06/11/2018)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 47, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.021849/2018-24, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o leite condensado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo Único.

Art. 2º Para fins deste Regulamento Técnico, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados unicamente para o atendimento das características do produto.

Art. 3º O leite condensado classifica-se conforme o conteúdo de matéria gorda láctea, em:

I - com alto teor de gordura;

II - integral;

III - parcialmente desnatado ou semidesnatado; ou

IV - desnatado.

Art. 4º O leite condensado apresenta como ingredientes obrigatórios o leite fluido ou o leite concentrado ou ambos e sacarose.

Parágrafo único. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos ou ambos.

Art. 5º O leite condensado pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos:

I - creme de leite;

II - gordura anidra de leite;

III - lactose;

IV - leite em pó; e

V - manteiga.

§ 1º O conteúdo de gordura e proteínas pode ser ajustado unicamente para o cumprimento dos requisitos de composição estipulados neste Regulamento Técnico, mediante adição ou extração dos constituintes do leite, de maneira que não se modifique a relação caseína : proteínas do soro no leite submetido a tal procedimento.

§ 2º Para o atendimento do § 1º, somente podem ser utilizados os ingredientes previstos nos incisos I ao V do **caput**.

§ 3º Admite-se a utilização de concentrado proteico de leite e permeado de leite, para o ajuste do teor de proteínas do produto.

§ 4º Não se admite o uso de gordura ou óleo vegetal, malto dextrina e amidos, modificados ou não.

Art. 6º O leite condensado deve atender às seguintes características sensoriais:

I - consistência viscosa e semilíquida;

II - cor branca amarelada;

III - odor e sabor próprios; e

IV - textura homogênea com ausência de arenosidade.

Art. 7º O leite condensado deve apresentar, quando reconstituído na proporção de uma parte de leite condensado para 1,38 partes de água, em massa, índice de caseinomacropeptídeos - CMP - não superior a 75mg/L (setenta e cinco miligramas) por litro.

Parágrafo único. O leite condensado desnatado deve ser reconstituído na proporção de uma parte de leite condensado para 1,73 partes de água, em massa.

Art. 8º De acordo com a sua classificação, o leite condensado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - leite condensado com alto teor de gordura:

a) gordura: mínimo de 16,0g/100g (dezesesseis gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 14,0g/100g (quatorze gramas por cem gramas).

II - leite condensado integral:

a) gordura: mínimo de 8,0g/100g (oito gramas por cem gramas) e inferior a 16,0g/100g (dezesesseis gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos totais: mínimo de 28,0g/100g (vinte e oito gramas por cem gramas).

III - leite condensado parcialmente desnatado:

a) gordura: superior a 1,0g/100g (um grama por cem gramas) e inferior a 8,0g/100 (oito gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas);

c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 20,0g/100g (vinte gramas por cem gramas); e

d) sólidos lácteos totais: mínimo de 24,0g/100g (vinte e quatro gramas por cem gramas).

IV - leite condensado desnatado:

a) gordura: máximo 1,0g/100g (um grama por cem gramas).

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos totais: mínimo de 24,0g/100g (vinte e quatro gramas por cem gramas).

§ 1º O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.

§ 2º O teor de açúcar no leite condensado deve ser o mínimo para garantir a manutenção da qualidade do produto e o máximo para que não ocorra cristalização do açúcar.

Art. 9º O leite condensado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art.10. O leite condensado deve ser envasado em embalagens que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem.

Art. 11. Admite-se na elaboração do leite condensado o uso de aditivos autorizados em legislação específica desde que avaliados tecnologicamente e toxicologicamente.

Art. 12. O leite condensado não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. A designação de venda do leite condensado é:

I - leite condensado com alto teor de gordura;

II - leite condensado ou leite condensado integral;

III - leite condensado parcialmente desnatado ou leite condensado semidesnatado; ou

IV - leite condensado desnatado.

Art. 14. O percentual de matéria gorda deve constar no painel principal do rótulo.

Art. 15. Na lista de ingredientes do rótulo, não será necessária a declaração dos ingredientes lácteos utilizados para ajustar os conteúdos de proteína e gordura.

Art. 16. Os estabelecimentos que já possuem leite condensado registrado têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo a que se refere o **caput** podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 17. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO

MICRORGANISMOS	ESPECIFICAÇÃO
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	N=5; c=2; m=10; M=102
Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	N=5; c=2; m=10; M= 102

D.O.U., 06/10/2018 - Seção 1. Página 06.