

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO.  
GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 370, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e nos termos do disposto no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, e,

Considerando a Resolução MERCOSUL GMC, nº 135/96, que aprovou a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T);

Considerando a necessidade de padronizar os processos de elaboração dos Produtos de Origem Animal, resolve:

Art. 1º Aprovar a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T).

Art. 2º A Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T), aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor sessenta dias após a sua publicação.

ARLINDO PORTO

**ESTE TEXTO NÃO SUBSTITUI O PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DA  
UNIÃO DE 08/09/1997, SEÇÃO 1,  
PÁGINA 19700.**

## REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT (UAT)

### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas que deverá obedecer o leite UHT (UAT).

### 2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

#### 2.2. Classificação

De acordo com o conteúdo da matéria gorda (4.2.2.1), o leite UHT (UAT) classifica-se em:

2.2.1. Leite UHT (UAT) integral.

2.2.2. Leite UHT (UAT) semidesnatado ou parcialmente desnatado.

2.2.3. Leite UHT (UAT) desnatado.

2.3. Designação (denominação de venda): Será denominado "leite UHT (UAT) integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado" ou "desnatado" de acordo com a classificação 2.2. Poderão ser acrescentadas as expressões "longa vida" e/ou "homogeneizado".

### 3. REFERÊNCIAS

AOAC, 15ª ed. 947.05

CAC Vol. A 1985

FIL 1C: 1987

FIL 48: 1969

FIL 50B: 1985

FIL 100B: 1991

### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

#### 4.1. Composição

##### 4.1.1- Ingredientes obrigatórios

Leite de vaca

##### 4.1.2. Ingredientes opcionais

Creme

#### 4.2. Requisitos

##### 4.2.1. Características sensoriais

###### 4.2.1.1- Aspecto: líquido

###### 4.2.1.2. Cor: branca

###### 4.2.1.3. Odor e sabor: Característicos, sem sabores nem odores estranhos.

##### 4.2.2. Características físico-químicas

###### 4.2.2.1. Parâmetros mínimos de qualidade

Requisitos	Leite Integral	Leite Semi ou Parcialmente Desnatado	Leite Desnatado	Métodos de Análises
Matéria Gorda % m/v	Min. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. de 0,5	FIL 1C: 1987
Acidez g ac láctico/100ml	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15 ed. 947.05
Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	Estável	Estável	FIL 48: 1969

Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mín. 8.2	Mín. 8.3	Mín. 8.4	FIL 21B: 1987
---	----------	----------	----------	---------------

4.2.2.2. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias, deve obedecer:

- a) Não deve sofrer modificações que alteram a embalagem. -
- b) Deve ser estável ao etanol 68% v/v.
- c) A acidez não deve ir além 0,02g de ácido láctico/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia.
- d) As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar.

4.2.3. Acondicionamento: O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes:

Citrato de sódio, Monofosfato de sódio, Difosfato de sódio, Trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

## 6. CONTAMINANTES

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

## 7. HIGIENE

7.1. As práticas de higiene para 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: O leite UHT (UAT) não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, deve obedecer:

Requisito	Critério de Aceitação	Categoria(ICMSF)	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/ml	n=5 c=0 m=100	10	FIL 100B: 191

## 8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

## 9. ROTULAGEM

9.1. Será aplicada a legislação específica.

9.2. O produto será rotulado como "leite UHT (UAT) integral", "leite UHT (UAT) parcialmente desnatado ou semidesnatado" e "leite UHT (UHT) desnatado", segundo o tipo correspondente.

Poderá ser usada a expressão "Longa Vida" e/ou "Homogeneizado".

Deverá ser indicado no rótulo do "Leite UHT (UAT) parcialmente desnatado" ou "Leite UHT (UAT) semidesnatado" a percentagem da matéria gorda correspondente.

#### 10. MÉTODOS DE ANALISE

Os métodos de análises recomendados são os indicados nos itens 4.2.2 e 7.3 do presente Padrão de Identidade e Qualidade.

#### 11. AMOSTRAGEM

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