

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá ter o creme de leite submetido à pasteurização, esterilização ou tratamento a ultra-alta temperatura (UHT ou UAT). homogeneizado ou não, destinado ao consumo humano.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

2.2. Definição dos Procedimentos.

2.2.1. Denomina-se creme pasteurizado, o que foi submetido ao procedimento de pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado.

2.2.2. Denomina-se creme esterilizado o que foi submetido, ao processo de esterilização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado.

2.2.3. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado.

2.3. Denominação de venda.

Será designado "creme de leite" ou simplesmente "creme", podendo indicar-se "de baixo teor de gordura" ou "leve" ou "semicreme", ou de "alto teor gorduroso", de acordo com a classificação correspondente. (2.4.1. a 2.4.3.).

O creme cujo teor de matéria gorda seja superior a 40% m/m poderá designar "duplo creme".

O creme cujo conteúdo de matéria seja superior a 35% m/m poderá, opcionalmente, designar-se "creme para bater".

O creme UHT e UAT poderá designar-se, além disso "Crema Longa Vida".

O creme submetido ao processo de homogeneização deverá designar-se, além disso, como "homogeneizado".

2.4. Classificação: De acordo com seu conteúdo em matéria gorda o creme de leite classifica-se em: (Tabela 1)

2.4.1. Creme de baixo teor de gordura ou leve.

2.4.2. Crema.

2.4.3. Creme de alto teor de gordura.

3. REFERÊNCIAS

AOAC 15 Ed. 947.05

AOAC 15 Ed. 950.41

FIL 16C: 1987

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 93A: 1985

FIL 100B: 1990

FIL 145: 1990

CAC-VOL A 1985

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

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição.

- 4.1.1. Ingredientes Obrigatórios.
 Creme obtido a partir do leite de vaca
- 4.1.2. Ingredientes opcionais.
 Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m).
- 4.2. Requisitos
- 4.2.1. Características sensoriais.
- 4.2.1.1. Cor Branco ou levemente amarelado.
- 4.2.1.2. Sabor e Cor. Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.
- 4.2.2. Requisitos químicos e físicos.
- O creme de leite deve obedecer aos requisitos físicos e químicos que estão relacionados na tabela 1, que indica também os métodos de análises correspondentes.

TABELA I
 REQUISITOS FÍSICOS E QUÍMICOS PARA CREME DE LEITE.

REQUISITOS	Creme de baixo teor ou leve ou semi creme	Creme	Creme de alto teor de gordura	Métodos de Análise
ACIDEZ % (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme	Max. 0,20	0,20	0,20	AOAC 15 Ed. 947.05
MATÉRIA GORDA % (m/m) g de creme	Máx. 19,9 Mín. 10,0	49,9 20,0	50,0	FIL 16C

- 4.2.3. Acondicionamento.
- 4.2.3.1. O creme de leite deverá ser conservado, permanentemente, em câmara fria com temperatura inferior ou igual a 5°C, com o objetivo de manter suas características. Excetuam-se os cremes esterilizado e UHT, que poderão ser conservados à temperatura ambiente.
- 4.2.3.2. Envase: O creme pasteurizado, esterilizado e UHT deverão ser envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confirmem proteção contra contaminação do produto.

5. ADITIVOS E COAJUDVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

- 5.1. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado.
- 5.2. O creme esterilizado e o creme UHT poderão conter os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação, relacionados a seguir, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,5 % (m/m) no produto final. Poderão conter, também, os sais estabilizantes permitidos, relacionados a seguir, isoladamente ou em mistura, em quantidade total não superior a 0,2% (m/m) no produto final.

Agentes espessantes e/ou estabilizantes:

Ácido algínico e seus sais de cálcio, sódio, potássio e amônio	Máx. 0,50% (m/m)
Carboximetilcelulose e seu sal de sódio	Máx. 0,50% (m/m)
Goma arábica	Máx. 0,50% (m/m)
Goma jataí ou algaroba	Máx. 0,50% (m/m)
Goma Guar	Máx. 0,50% (m/m)

Goma Xantana	Máx. 0,50% (m/m)
Carragenina e seus sais de sódio ou potássio	Máx. 0,50% (m/m)
Pectina	Máx. 0,50% (m/m)
Celulose microcristalina	Máx. 0,50% (m/m)

Sais Estabilizantes: Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio.
Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação.

6. CONTAMINANTES.

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superior aos limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecimento no Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos. 9CCAC/VOL A 1985.

7.2. Critérios macroscópicos e microscópicos: Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias.

7.3.1. O creme de leite submetido ao processo de pasteurização deve obedecer aos requisitos microbiológicos relacionados na Tabela 2, onde se relacionam os métodos das análises correspondentes.

TABELA 2
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREME DE LEITE PASTEURIZADO

Requisitos	Critério de Aceitação I.C.M.S.F.	Categoria	Método de Análise
Aeróbios mesófilo s/g	n=5 c=2 m= 10.000 M= 100.000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes totais /g	m= 5 c= 2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45° C/g	n=5 c= 2 m< 3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulase positivo /g	n= 5 c= 1 m= 10 M=100	8	FIL 145: 1990

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

7.3.2. O creme de leite submetido ao processo de esterilização ou tratamento a ultra alta temperatura (UHT) deve obedecer aos requisitos microbiológicos relacionados na Tabela 3, a qual especifica os métodos de análises correspondentes.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREME DE LEITE ESTERILIZADO E UHT.

Requisitos	Critério de Aceitação (I.C.M.S.F.)	Categoria	Método de Análise
Aeróbios mesófilos/g (após incubação a 35°C por 7 dias)	n=5 c=0 m=100	10	FIL 100B: 1991

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Será aplicada a legislação específica.

9.2. Será denominado "creme de leite" ou "creme", "creme de baixo teor de gordura" ou "creme leve" ou "semicreme", "creme de alto teor de gordura", segundo o tipo correspondente.

Poderá, opcionalmente, denominar-se "creme para bater" ou "duplo creme", quando corresponder ao tipo.

Quando tratar-se de creme esterilizado, o creme UHT (ou UAT) será denominado "creme esterilizado", "creme UHT (ou "creme UAT)", podendo neste caso usar também a denominação "longa vida"

Quando tratar-se de creme homogeneizado, será indicado no rótulo "homogeneizado".

Em todos os casos deverá constar na parte principal do rótulo o conteúdo % m/m de matéria gorda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

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 - 508: 1985.