

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 20/03/2020 | Edição: 55 | Seção: 1 | Página: 1

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 18, DE 9 DE MARÇO DE 2020

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 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 21000.048700/2019-73, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade de Caseína Alimentar, aprovado pela Resolução Mercosul/GMC/RES. nº 61/19, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Fica revogado o Anexo X da Portaria nº 146, de 7 de março de 1996.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de 1º de abril de 2020.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CASEÍNA ALIMENTAR

1. ALCANCE

1.1 OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico MERCOSUL (RTM) fixa os requisitos mínimos de qualidade e identidade que deverá cumprir a caseína alimentar destinada ao consumo humano.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente RTM se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

2. DESCRIÇÃO

2.1 DEFINIÇÃO

Entende-se por caseína alimentar o produto separado por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação do leite desnatado a pH 4,6- 4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

2.2 CLASSIFICAÇÃO

Segundo o método de obtenção, a caseína alimentar será classificada como:

2.2.1 Caseína alimentar ao ácido é aquela obtida por acidificação com ácidos.

2.2.2 Caseína alimentar láctica é aquela obtida por precipitação com soro láctico fermentado.

2.2.3 Caseína alimentar ao coalho é aquela obtida por ação coagulante enzimática

2.3 DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

Será designada Caseína alimentar ao ácido, Caseína alimentar láctica ou Caseína alimentar ao coalho, segundo corresponda a classificação do item 2.2.

3. REFERÊNCIAS

ISO 5543:2004/FIL 127:2004

ISO 5550:2006/FIL 78:2006

ISO 8968-1:2014/FIL 20-1:2014

ISO 5544:2008/FIL 89:2008



ISO 5545:2008/FIL 90:2008

ISO 5547:2008/FIL 91:2008

ISO 5739:2003/FIL 107:2003

ISO 707 (E): 2008/FIL 50:2008 (E)

ISO 4833-1:2013 ISO 6888-3:2003

ISO 21528-1:2017

ISO 6611: 2004

ISO 6579-1:2017

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

4.1.1 Ingredientes obrigatórios

Leite desnatado

4.1.2 Ingredientes opcionais

Cloreto de cálcio na caseína alimentar ao coalho.

4.2. REQUISITOS

4.2.1 Características sensoriais

4.2.1.1 Aspecto

Granulado ou pó, sem partículas estranhas. Isento de grumos que não se desmancham com uma leve pressão.

4.2.1.2 Cor

Branco ou branco amarelado.

4.2.1.3 Sabor e aroma

Sabor suave, característico, livre de sabores e odores estranhos

4.2.2 Características físico-químicas

Requisitos	Caseína ao Coalho	Caseína ao Ácido e Caseína Láctica	Método de Referência
Gordura (% m/m)	Max. 2%	Max. 2%	ISO 5543:2004/FIL 127:2004
Umidade a (% m/m)	Max. 12%	Max. 12%	ISO 5550:2006/FIL 78:2006
Proteína (% m/m base seca)	Mín. 84%	Mín. 90%	ISO 8968-1:2014/FIL 20-1:2014
Cinzas (% m/m)	Min. 7,5%	Max. 2,5%	ISO 5544:2008/FIL 89:2008 b ISO 5545:2008/FIL 90:2008c
Acidez Livre (ml NaOH 0,1N/g)	----	Max. 0,27	ISO 5547:2008/FIL 91:2008
Partículas queimadas e material estranho/ 25g	Max. Disco C	Max. Disco C	ISO 5739:2003/FIL 107:2003

O conteúdo de água não inclui a água de cristalização da lactose.

Aplicável à caseína alimentar ao ácido e láctica.

Aplicável à caseína alimentar ao coalho

Método de amostragem: ISO 707 (E): 2008/FIL 50:2008 (E)

4.2.3 Acondicionamento



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

Não se admite o uso de aditivos alimentares.

5.2 COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.2.1 Agentes acidificantes de qualidade alimentar

5.2.1.1 Ácidos

Acético, clorídrico, sulfúrico, láctico, cítrico, fosfórico

5.2.1.2 Soro láctico fermentado

5.2.1.3 Cultivo de bactérias lácticas

5.2.2 Enzimas coagulantes.

Coalho ou outras enzimas coagulantes aprovadas pela autoridade sanitária nacional competente.

5.2.3 Água potável

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento Técnico 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 do Grupo Mercado Comum 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 57-2004).



7.2 CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

7.3 CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS E TOLERÂNCIAS

Micro-organismos	Crítérios de Aceitação	Categoria ICMSF	Métodos de Ensaio de Referência
Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	5	ISO 4833-1:2013
Enterobactérias / g	n = 5 c = 2 m = 10 M = 50	5	ISO 21528-1:2017
Estafilococos coag. Positiva/g.	n = 5 c = 1 m = 10 M =100	8	ISO 6888-3:2003
Fungos e Leveduras/g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	2	ISO 6611: 2004
Salmonellaspp	n = 10 c = 0 m = Ausência/25g M = -	11	ISO 6579-1:2017

Método de amostragem: ISO 707 (E): 2008/FIL 50:2008 (E)

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicado o Regulamento Técnico MERCOSUL correspondente.

9. ROTULAGEM

9.1 Será aplicado o Regulamento Técnico MERCOSUL correspondente.

9.2 Será designado como "Caseína alimentar ao ácido", "Caseína alimentar láctica" ou "Caseína alimentar ao coalho", segundo corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Além dos métodos de análises indicados nos pontos 4.2.2 e 7.3., podem ser utilizados métodos de rotina reconhecidos pelos organismos competentes de cada Estados Partes, 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 7.3. 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(E):2008/FIL 050:2008 (E).

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

