

MERCOSUL\GMC\RES N°63/94

IDENTIDADE E QUALIDADE DE GORDURA ANHIDRA DE LEITE OU BUTTEROIL

TENDO EM VISTA: O Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N°4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N°91/93 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N°39/94 do SGT N°3 "Normas Técnicas"

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a Identidade e Qualidade da Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará a eliminar os obstáculos que geram as diferenças existentes nos regulamentos técnicos nacionais.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE :

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil" que consta no anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização da Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil que cumpra com o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 3 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução por intermédio dos seguintes organismos.

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. A presente Resolução entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE

1. Alcance

1.1. Objetivo. El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa anhidra de leche o Butter Oil destinado a consumo humano.

2. Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o Butter Oil comercializado en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición. Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter Oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Designación (denominación de venta). Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter Oil.

3. Referencias

APHA 1992, Cap. 24

CAC/VOL A 1985

FIL 6B : 1989

FIL 23A: 1988

FIL 24: 1964

FIL 50B:1985

FIL 73A: 1985

FIL 74A: 1991

FIL 145: 1990

4. Composición y requisitos

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios. Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto. A 35 - 40 °C líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2.1.2. Color. Amarillento

4.2.1.3. Sabor y aroma. Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (g/100g de muestra)	mín. 99.7 %	FIL 24: 1964
Humedad (g/100 g de muestra)	máx. 0.2 %	FIL 23A: 1988
Índice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35 %	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa)	máx 0.4 %	FIL 6B: 1989

4.2.3. Acondicionamiento. Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/ elaboración

5.1. Aditivos

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

- a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.
- b) Recombinación de leche.

5.1.2. Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

5.1.2.1. Butil Hidroxianisol (BHA) y/o Butilhidroxitolueno (BHT) y/o Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o Propil, octil y dodecilgalatos.

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Límite máximo para el BHA).

5.1.2.2. Esteres de ascorbilo. Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.2.3. Citratos. Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/ elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

- Sodio hidróxido
- Sodio carbonato
- Sodio bicarbonato

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos. Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION		CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO ANALISIS
Coliformes a 30 °C	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45 °C	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA 1992, Cap.24
Estafilococos				
Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8	FIL 145: 1990

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butter Oil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

10. METSGT N° 8 / REC N° 18/94

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.