

**IDENTIDADE E QUALIDADE DO CREME DE LEITE EM QUANTIDADE
PARA USO INDUSTRIAL**

TENDO EM VISTA: O Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, da Resolução N° 91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação N° 43/94 do SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a Identidade e a Qualidade do Creme de Leite em Quantidade para Uso Industrial.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará à eliminação dos obstáculos que geram as diferenças dos regulamentos técnicos nacionais.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Creme de Leite em Quantidade de Uso Industrial" que consta no Anexo da presente Resolução

Art 2 - Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução por intermédio dos seguintes órgãos.

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.

Paraguai :

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguai :
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería,
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay);
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art 3 - A presente Resolução entrará em vigor no día 1° de janeiro de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

1. ALCANCE

1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Crema de Leche a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN

2.1.1. Se entiende por crema al producto lácteo rico en grasa, separado de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.1.2. Se entiende por Crema de Leche a granel de uso industrial, la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos de otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se designará "Crema de Leche a granel de uso industrial".

3. REFERENCIAS

AOAC 15° Ed. 1990, 947.05
CODEX ALIMENTARIUS , CAC/VOL: 1985
FIL 16 C: 1987
FIL 50 B: 1985

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. REQUISITOS

4.1.1. Características Sensoriales

- 4.1.1.1. Color
- 4.1.1.2. Sabor y olor.

Olor y sabor característicos suaves, no rancios ni ácidos, sin olores o sabores extraños.

4.1.2. Requisitos Generales

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

No debe contener:

- a) materias extrañas
- b) calostro, sangre o pus
- c) antisépticos, antibióticos, conservadores y neutralizantes.
- d) residuos de hormonas, toxinas microbianas.
- e) residuos de plaguicidas y metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el reglamento MERCOSUR correspondiente.
- f) niveles de radiactividad superiores
 - Ce 134 + Ce 137 5 Bq/L
 - I 1315 Bq/L
 - Sr 905 Bq/L

4.2.2. Requisitos físicos y químicos

La crema de leche a granel de uso industrial debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA CREMA DE LECHE A
GRANEL DE USO INDUSTRIAL.

REQUISITO		METODO DE ANALISIS
Materia grasa <i>g de grasa</i> /100 g de crema	Mín. 10,0	FIL 16 C: 1987
Acidez <i>g ác. Láctico/100 g de</i> crema	Máx. 0,20	AOAC 15° Ed. 947.05

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/VOL A- 1985).

7.2. Tratamiento y Transporte

7.2.1. Tratamiento

7.2.1.1. La crema de leche definida en el punto 2.1.1. deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8° C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos.

7.2.1.2. Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.2.1. Termización, proceso térmico que no activa la fosfatasa alcalina.

7.2.1.2.2. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfata alcalina (AOAC 1990, 15° Ed. 979.13.).

7.2.2. Transporte.

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8° C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12° C. Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15° C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% (m/m).

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO

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