

## 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.