

Parágrafo único. O leite condensado desnatado deve ser reconstituído na proporção de uma parte de leite condensado para 1,73 partes de água, em massa.

Art. 8º De acordo com a sua classificação, o leite condensado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - leite condensado com alto teor de gordura:

a) gordura: mínimo de 16,0g/100g (dezesseis gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 14,0g/100g (quatorze gramas por cem gramas).

II - leite condensado integral:

a) gordura: mínimo de 8,0g/100g (oito gramas por cem gramas) e inferior a 16,0g/100g (dezesseis gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos totais: mínimo de 28,0g/100g (vinte e oito gramas por cem gramas).

III - leite condensado parcialmente desnatado:

a) gordura: superior a 1,0g/100g (um grama por cem gramas) e inferior a 8,0g/100 (oito gramas por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas);

c) sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 20,0g/100g (vinte gramas por cem gramas); e

d) sólidos lácteos totais: mínimo de 24,0g/100g (vinte e quatro gramas por cem gramas).

IV - leite condensado desnatado:

a) gordura: máximo 1,0g/100g (um grama por cem gramas);

b) proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos: mínimo de 34,0g/100g (trinta e quatro gramas por cem gramas); e

c) sólidos lácteos totais: mínimo de 24,0g/100g (vinte e quatro gramas por cem gramas).

§ 1º O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.

§ 2º O teor de açúcar no leite condensado não deve ultrapassar 45g/100g (quarenta e cinco gramas por cem gramas), excluída a lactose.

Art. 9º leite condensado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Art.10. O leite condensado deve ser envasado em embalagens que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem.

Art. 11. Admite-se na elaboração do leite condensado o uso de aditivos autorizados em legislação específica desde que avaliados tecnologicamente e toxicologicamente.

Art. 12. O leite condensado não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 13. A designação de venda do leite condensado é:

I -- leite condensado com alto teor de gordura;

II - leite condensado ou leite condensado integral;
III - leite condensado parcialmente desnatado ou leite condensado semidesnatado; ou
IV - leite condensado desnatado.

Art. 14. O percentual de matéria gorda deve constar no painel principal do rótulo.

Art. 15. Os estabelecimentos que já possuem leite condensado registrado têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO ÚNICO

MICROORGANISMOS	ESPECIFICAÇÃO
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	N=5; c=2; m=10; M=10 ²
Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	N=5; c=2; m=10; M= 10 ²

Uma viagem no tempo!

MUSEU DA IMPRENSA

Dedicado à preservação de publicações oficiais, maquinaria e peças relevantes para o estudo da história da imprensa no Brasil.

VISITAÇÃO:
de segunda a sexta-feira,
das 8h às 17h;
SIG - Quadra 6 - Lote 800,
Brasília-DF.