

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão atender as Bebidas Lácteas destinadas ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação: o presente Regulamento refere-se às Bebidas Lácteas a serem destinadas ao comércio nacional e internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

Para efeito de aplicação deste Regulamento, entende-se por:

2.1.1. Bebida Láctea: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.1. Bebida Láctea com adição: é o produto descrito no item 2.1.1 adicionado de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.2. Bebida Láctea sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1 sem a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.3. Bebida Láctea Pasteurizada: é o produto descrito no item 2.1.1, submetido à temperatura de Pasteurização Lenta de 62 a 65° C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos e Pasteurização de curta duração de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), durante 15 a 20 segundos (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria, resfriada entre 2 e 5°C (dois e cinco graus Celsius) e, em seguida, envasada.

2.1.1.3.1. Bebida Láctea Pasteurizada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.3, adicionado de produto(s) alimentício(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.3.2. Bebida Láctea Pasteurizada sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.3, sem adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s) e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.4. Bebida Láctea Esterilizada: é o produto descrito no item 2.1.1. embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

2.1.1.4.1. Bebida Láctea Esterilizada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.4 embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto. Adicionado de

produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.4.2. Bebida Láctea Esterilizada sem Adição: é o produto descrito no item 2.1.1.4 embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto. Sem adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.5. Bebida Láctea UAT ou UHT: é o produto descrito no item 2.1.1, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

2.1.1.5.1. Bebida Láctea UAT ou UHT com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.5, adicionado de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento).

2.1.1.5.2. Bebida Láctea UAT ou UHT sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.5, sem adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal e outros produtos lácteos. A base láctea representa 100% (cem por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2.1.1.6. Bebida Láctea Fermentada: é o produto descrito no item 2.1.1 fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos e/ou adicionado de leite(s) fermentado(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.6.1. Bebida Láctea Fermentada com adição: é o produto descrito no item 2.1.1.6, adicionado de leite fermentado, produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.6.1.1. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classificam-se como bebida(s) láctea(s) fermentada(s) com açúcar, açucaradas ou adoçadas e/ou aromatizadas/saborizadas.

2.1.1.6.2. Bebida Láctea Fermentada sem adição: é o produto descrito no item 2.1.1.6, sem adição de leite fermentado, produto ou substância alimentícia(s) e que não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade.

2.1.1.7. Bebida Láctea tratada termicamente após fermentação: é o produto descrito no item 2.1.1 adicionado de cultivo de microrganismos ou de produtos lácteos fermentados e posteriormente submetido a tratamento térmico adequado.

2.1.1.7.1. Quando em sua elaboração tenham sido adicionados ingredientes opcionais não lácteos e cuja base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m), o produto classifica-se como Bebida láctea tratada termicamente após fermentação com Adição.

2.1.1.7.2. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, classificam-se como bebida(s) láctea(s) tratada(s) termicamente após fermentação(s) com açúcar, açucarada(s) ou adoçada(s) e/ou aromatizada(s)/saborizada(s).

2.1.1.8. Leite Fermentado: entende-se por leite fermentado os produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite, ou leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos. Estes microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade. São considerados Leites Fermentados: Iogurte, Yogur ou Yoghurt, Leites Fermentados ou Cultivados, Kefir, Kumys e Coalhada ou Cuajada.

2.1.1.9. Soro de Leite: entende-se por soro de leite o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite destinado à fabricação de queijos ou de caseína.

2.1.1.10. Produtos Lácteos: entende-se por produto lácteo o produto obtido mediante qualquer elaboração do leite que pode conter aditivos alimentícios e outros ingredientes funcionalmente necessários para sua elaboração.

2.1.1.11. Leite: entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

2.1.1.12. Leite em Pó: entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

2.1.1.13. Leite Reconstituído: entende-se por leite reconstituído o produto resultante da dissolução em água do leite em pó, adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

2.1.1.14. Leite UAT OU UHT: entende-se por leite UHT (Ultra Alta Temperatura, UAT) o leite (integral, parcialmente desnatado ou semidesnatado e desnatado) homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

2.1.1.15. Leite Esterilizado: é o produto embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

2.1.1.16. Produto ou Substância Alimentícia: é todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado. Exemplo: ingredientes opcionais lácteos e não lácteos.

2.1.1.17. Produto de Origem Animal Comestível: toda substância de origem animal ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

2.2. Classificação

2.2.1. De acordo com o tratamento térmico, a bebida láctea classifica-se em:

2.2.1.1 Bebida Láctea Pasteurizada;

2.2.1.2. Bebida Láctea Esterilizada;

2.2.1.3. Bebida Láctea UAT ou UHT;

2.2.1.4. Bebida láctea tratada termicamente após fermentação: vide item 2.1.1.7.

2.2.2. De acordo com a adição ou não de outros produto(s) alimentício(s) ou substâncias alimentícias, classifica-se em:

2.2.2.1. Bebida Láctea sem adição: vide item 2.1.1.2;

2.2.2.2. Bebida Láctea com adições: vide item 2.1.1.1.

2.2.3. De acordo com a fermentação láctica, a bebida láctea classifica-se em:

2.2.3.1. Bebida láctea fermentada: vide item 2.1.1.6.

2.2.3.1.1. Bebida Láctea fermentada com adição: vide item 2.1.1.6.1;

2.2.3.1.2. Bebida Láctea fermentada sem adição: vide item 2.1.1.6.2.

2.3. Designação (Denominação de venda)

Nas bebidas lácteas fermentadas, os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela definida no item 4.2.3. no produto final e durante seu prazo de validade.

2.3.1. O produto classificado em 2.1.1.1. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor", preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) / saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.2. O produto classificado em 2.1.1.2. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)".

2.3.3. O produto classificado em 2.1.1.3, 2.1.1.3.1, 2.1.1.3.2, 2.1.1.4, 2.1.1.4.1, 2.1.1.4.2, 2.1.1.5, 2.1.1.5.1, 2.1.1.5.2 designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado)", "Bebida Láctea(incluir tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea.....(inclui o tratamento térmico efetuado)" ou "Bebida Láctea.....(incluir tratamento térmico) sabor....." preenchendo-se o espaço em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.4. O produto classificado em 2.1.1.6, 2.1.1.6.1 e 2.1.1.6.2 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada" ou "Bebida Láctea Fermentada com...", ou "Bebida Láctea Fermentada Sabor....." preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

2.3.4.1. Na nomenclatura mencionada no item 2.3.4, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) / saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

2.3.4.2. Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos sempre que se cumpra com o estabelecido em 2.1.1.6 e 4.2.3.

2.3.5. O produto classificado em 2.1.1.6 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada".

2.3.6. O produto classificado em 2.1.1.7 designar-se-á "Bebida Láctea Tratada Termicamente Após Fermentação".

2.3.6.1. Na nomenclatura mencionada no item 2.1.1.7, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s) /

saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo, "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

3. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Institui o Código de Defesa do Consumidor.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e seus Decretos. Institui o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências.

BRASIL. Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. Instrução Normativa nº 3, de 22 de janeiro de 1999, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Diário Oficial da União. Brasília, 17 de fevereiro de 1999. Seção 1, página 15.

BRASIL. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19697.

BRASIL. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó - Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 11 de março de 1996. Seção 1, página 3977.

BRASIL. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite UAT (UHT) - Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 11 de março de 1996. Seção 1, página 3977.

BRASIL. Aprova a Inclusão de Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó - Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil. Diário Oficial da União Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19699.

BRASIL. Aprova a inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite UHT UAT - Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 8 de setembro de 1997. Seção 1, página 19700.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em Conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal - Instrução Normativa nº 22, de 14 de abril de 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 5 de maio de 2003. Seção 1, página 3.

BRASIL. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água - Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Diário Oficial da União. Brasília, 19 de setembro de 2003. Seção 1, página 14.

BRASIL. Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu Anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos" - Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de agosto de 1998. Seção 1, página 28.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 21 de outubro de 1968. Seção 1, pt.1.alterado.

BRASIL. Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962 - Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965. Presidência da República. Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 9 de abril de 1965.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças da Primeira Infância - Resolução ANVISA - RDC nº 222, de 5 de agosto de 2002. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 6 de agosto de 2002. Seção 1, página 558.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares Definição Classificação e emprego - Portaria nº 540 - SVS/MS, de 27 de outubro de 1997. Ministério da Saúde, Brasil. Diário Oficial da União. Brasília, 28 de outubro de 1997.

BRASIL. MADRID. *A Manual de industria dos alimentos. Tradução de José A. Cschin.* - São Paulo: Livraria Varela, 1995.

BRASIL. SÁ, F. Vieira de. *O Leite e seus Produtos.* Clássica editora. 4ª edição, 1975.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes obrigatórios:

4.1.1.1. leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado);

4.1.1.2. Soro de leite (líquido, concentrados e em pó);

4.1.1.3. Para Bebida Láctea Fermentadas (isoladamente ou em combinação) Cultivos de bactérias lácticas, cultivos de bactérias lácticas específicas e/ou leite(s) fermentado(s).

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

4.1.2.1. Ingredientes opcionais lácteos: creme; sólidos de origem láctea; manteiga, gordura anidra do leite ou butter oil, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, leiteilho e outros produtos de origem lácteas;

4.1.2.2. Ingredientes opcionais não lácteos (isoladamente ou em combinação): açúcares e/ou glicídios, maltodextrina, edulcorantes nutritivos e não nutritivos, frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados à base de frutas, mel, cereais, vegetais, gorduras vegetais, chocolate, frutas secas, café, especiarias e outros alimentos aromatizantes naturais e inócuos e/ou sabores, amidos ou amidos modificados, gelatina ou outros ingredientes (produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)).

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características Sensoriais:

4.2.1.1. Consistência: líquida com diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição.

4.2.1.2. Cor: branca ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s).

4.2.1.3. Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) / saborizante(s) adicionados.

4.2.2. Requisitos físico-químicos:

4.2.2.1. As Bebidas Lácteas definidas em 2.1.1 deverão cumprir com o requisito físico-químico indicado na Tabela 1.

Tabela 1

Produto	Análise	Mínimo	Métodos de Análise
Bebida láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,7	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,0	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)(ver nota 1)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,4	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1.7	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,0	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	1,4	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem Láctea (g/100g)	1,2	IN n° 22, de 14 de abril de 2003.

Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.

Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.

4.2.3. Contagem de microrganismos específicos: nas bebidas lácteas fermentadas, a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de Unidades Formadoras de Colônias por grama) no produto final, durante todo o prazo de validade. No caso em que mencione um ou mais cultivo(s) láctico(s) específico(s), este(s) também deve(m) atender a este(s) requisito(s).

4.3. Acondicionamento: a bebida láctea deve ser envasada em materiais adequados para as condições de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

4.4. Condições de conservação e comercialização: as bebidas lácteas pasteurizadas e as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e comercializadas em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. Aditivos:

5.1.1. Autoriza-se na elaboração da bebida láctea o uso dos aditivos relacionados na Tabela 2, nas concentrações máximas indicadas no produto final.

Tabela 2

1. Bebida Láctea UHT (UAT) e Bebidas Lácteas Esterilizadas sem adição (ver nota).
2. Bebida Láctea com adição ou Bebida láctea com produto ou substância(s) alimentícia(s).
3. Bebida láctea com leite(s) fermentado(s).
4. Bebidas Lácteas fermentadas com adição ou Bebidas lácteas fermentadas com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).

5. Bebidas lácteas fermentadas com leite(s) fermentado(s).		
6. Bebidas lácteas tratadas termicamente após a fermentação.		
NÚMERO INS	PRODUTO	CONCENTRAÇÃO MÁXIMA NO PRODUTO FINAL
-	ACIDULANTE	
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
334	Ácido tartárico	0,50
-	AROMATIZANTE	quantum satis
-	REGULADOR DE ACIDEZ	-
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
-	CORANTE	-
1000 i	Curcumina, cúrcuma	0,008
101 i	Riboflavina	0,003
101 ii	Riboflavina 5 fosfato de sódio	0,003
110	Amarelo crepúsculo	0,005
120	Carmin, cochonilha, ácido carmínico	0,01 (como ác. carmínico)
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Vermelho 40	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina	0,005
133	Azul Brilhante FCF	0,005
140 i	Clorofila	quantum satis
141 i	Clorofila cúprica	0,005
141 ii	Clorofilina cúprica	0,005
143	Verde rápido FCF	0,005
150 a	Caramelo I simples	quantum satis
150 b	Caramelo II processo sulfito caústico	quantum satis
150 c	Caramelo III processo amônia	0,05
150 d	Caramelo IV processo sulfitoamônia	0,05
160 a i	Caroteno: beta-caroteno sintético	0,005
160 a ii	Carotenos naturais (alfa, beta e gama)	0,005
160 b	Urucum, bixina, norbixina	0,001 (como bixina)
162	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
-	ESPESSANTE	-
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
ESTABILIZANTE		-
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
339 i	Fosfato monossódico, fosfato de sódio monobásico, monossódio dihidrogênio monofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, dissódio hidrogênio monofosfato.	0,10 (como P ₂ O ₅)
339 iii	Fosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, trissódio monofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
340 i	Fosfato monopotássico, monofosfato monopotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Fosfato hidrogênio dipotássico, monofosfato dipotássico	0,10 (como P ₂ O ₅)
481 i	Estearoil lactilato de sódio	0,10

482 i	Estearoil lactilato de cálcio	0,10
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
	EMULSIFICANT	-
Todos os aprovados como BPF		quantum satis
481 i	Estearoil lactilato de sódio	0,10
482 i	Estearoil lactilato de cálcio	0,10
491	Monoestearato de sorbitana	0,15
492	Triestearato de sorbitana	0,15
495	Monopalmitato de sorbitana	0,15
1.2. Bebidas Lácteas com Adições		
Admitem-se as mesmas funções, aditivos e limites máximos estabelecidos para a categoria 2, 4 e 6. Admite-se também o uso de conservador, conforme indicado a seguir:		
	CONSERVADOR	-
200	Ácido sórbico	0,03
201	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico)
202	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico)
203	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico)

Nota: Para Bebidas Lácteas UHT (UAT) e Bebidas Lácteas Esterilizadas sem adição, só serão permitidos espessantes e estabilizantes constantes na Tabela 2.

5.1.1.1 Nas bebidas lácteas UAT ou UHT e Esterilizada, é permitido o uso dos estabilizantes indicado na Tabela 2.

5.1.2. Em todos os casos, admitir-se-á a presença dos aditivos transferidos por meio dos ingredientes opcionais em conformidade com o princípio de transferências de aditivos alimentares / Portaria nº 540 - SVS/MS, de 27 de outubro de 1997 (DOU de 28/10/97). A sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda à concentração máxima admitida no ingrediente opcional e, quando se tratar de aditivos indicados na Tabela 2 do presente Regulamento, não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo.

5.2. Coadjuvante opcional de tecnologia/elaboração:

Enzima Betagalactosidase (lactase) b.p.f.

Enzima Transglutaminase* quantum satis

*Nota: De acordo com a Resolução ANVISA RDC nº 348, de 2003, desde que a fonte seja a mesma prevista na referida Resolução.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com a Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, que aprovou o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

7.2. A matéria-prima de origem láctea (líquidos e/ou concentrados e/ou pó) a ser utilizada na elaboração das bebidas lácteas, inclusive a que for destinada à produção dos leites fermentados usados como ingredientes, deverá ser higienizada por meios mecânicos adequados e previamente submetida a tratamento térmico que assegure fosfatase alcalina residual negativa, combinado ou não a outros processos

físicos e biológicos que possam vir a ser aceitos/oficializados e que contribuam para garantir a inocuidade do produto.

7.3. Critérios macroscópicos e microscópicos: o produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios microbiológicos:

7.4.1. Bebida Láctea UAT ou UHT

Microrganismos	Critério de Aceitação	Situação	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/mL(ou /g)	n=5 c=0 m=100	10	Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.

Os parâmetros contidos na tabela acima deverão ser obtidos no produto imediatamente após sua fabricação, a partir de amostras colhidas no estabelecimento produtor.

7.4.2. Bebida láctea pasteurizada

Microrganismos	Critério de Aceitação	Situação	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/mL(ou /g)	n=5 c=2 m= 7,5 X 10 ⁴ ; M= 1,5 X 10 ⁵	4	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.
Coliformes/mL (ou/g) (30/35°C)	n=5 c=2 m=5 M=10	4	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.
Coliformes/mL (ou/g) (45°C)	n= 5 c=2 m=2 M=5	4	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.

Os parâmetros contidos na tabela acima deverão ser obtidos no produto imediatamente após sua fabricação, a partir de amostras colhidas no estabelecimento produtor.

7.4.3. Bebida Láctea Fermentada

Microrganismos	Critério de Aceitação	Situações	Método de Análise
Coliformes/mL (ou/g) (30/35°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.
Coliformes/mL (ou/g) (45°C)	n= 5 c=2 m<3 M=10	4	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.

Os parâmetros contidos na tabela acima deverão ser obtidos no produto imediatamente após sua fabricação, a partir de amostras colhidas no estabelecimento produtor.

7.4.4. Bebida Láctea Esterilizada

Microrganismos	Critério de Aceitação	Situações	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/mL(ou /g)	N= 5 c= 0 M= 100	10	Instrução normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003.

Os parâmetros contidos na tabela acima deverão ser obtidos no produto imediatamente após sua fabricação, a partir de amostras colhidas no estabelecimento produtor.

8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Definição

9.1.1. **Rotulagem:** é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

9.1.2. **Embalagem:** é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

9.1.2.1. **Embalagem primária ou envoltório primário:** é a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

9.1.2.2. **Embalagem secundária ou pacote:** é a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

9.1.2.3. **Embalagem terciária ou embalagem:** é a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

9.1.3. **Alimento embalado:** é todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

9.1.4. **Consumidor:** é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

9.1.5. **Ingrediente:** é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

9.1.6. **Matéria-prima:** é toda substância que para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

9.1.7. **Aditivo alimentar:** é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

9.1.8. **Alimento:** é toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

9.1.9. **Denominação de venda do alimento:** é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico Específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

9.1.10. **Fracionamento de alimento:** é a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

9.1.11. **Lote:** é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

9.1.12. **País de origem:** é aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

9.1.13. **Painel principal:** é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

9.2. Princípios gerais

9.2.1. Os alimentos embalados não deverão ser descritos ou apresentar rótulo que:

a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

9.2.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não poderão ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

9.2.3. A rotulagem dos alimentos será feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino, deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta poderá ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

9.3. Idioma

A informação obrigatória deverá estar escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

9.4. Informação obrigatória

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento ou nome do produto
- deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- Nome ou razão social e endereço do estabelecimento do importador, no caso de alimentos importados;
- Carimbo oficial da Inspeção Federal;
- Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial;

- Marca Comercial do produto;
- Identificação do lote;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Composição do produto;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

9.5. Apresentação da informação obrigatória

9.5.1. Denominação de venda do alimento ou nome do produto:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

a) quando em um Regulamento Técnico Específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

b) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;

c) poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e às condições físicas próprias do alimento, as quais deverão estar junto ou próximas da denominação do alimento.

Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

9.5.2. Lista de ingredientes

Deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

9.5.2.1. A lista de ingredientes deverá constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

9.5.3. Declaração de aditivos alimentares na lista de ingredientes Os aditivos alimentares deverão ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Constará desta declaração:

a) a função principal ou fundamental do aditivo no alimento;

b) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS), ou ambos.

Quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, poderá ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

Para os casos dos aromas/aromatizantes, declara-se somente a função e optativamente sua classificação, conforme estabelecido em Regulamentos Técnicos sobre Aromas/Aromatizantes.

9.5.4. Conteúdos líquidos

Atender o estabelecido nos Regulamentos Técnicos correspondentes.

9.5.5. Identificação da Origem

9.5.5.1. Deve ser indicado:

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- endereço completo;
- país de origem e município;

- número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

9.5.5.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em... ", "produto ..." ou "indústria...".

9.5.6. Identificação do lote

9.5.6.1. Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével.

9.5.6.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

9.5.6.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o subitem

9.5.7.b.

9.5.7. Prazo de validade

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

b) do prazo de validade deve constar, pelo menos:

- o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

- o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de....." (ano);

c) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- "consumir antes de...";

- "válido até...";

- "validade...";

- "val:...";

- "vence...";

- "vencimento...";

- "vto:...";

- "venc:....".

d) as expressões estabelecidas no item "c" deverão ser acompanhadas de:

- o prazo de validade; ou

- uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou

- uma impressão através de perfurações ou marcas indeléveis do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados em 9.5.7.b.

Toda informação deve ser clara e precisa.

e) o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras que não induzam o consumidor a erro.

É permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.

9.5.8. Rotulagem facultativa

9.5.8.1. Na rotulagem poderá constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente Regulamento, incluídos os referentes à declaração de propriedades e as informações enganosas, estabelecidos no item 9.2 - Princípios Gerais.

9.5.8.2. Denominação de qualidade

9.5.8.2.1 Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um Regulamento Técnico específico.

9.5.8.2.2 Essas denominações deverão ser facilmente compreensíveis e não deverão de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos, devendo cumprir com a totalidade dos parâmetros que identifica a qualidade do alimento.

9.5.8.3. Informação nutricional

Deverá ser utilizada a informação nutricional conforme regulamento específico, sempre que não entre em contradição com o disposto no item 9.2 - Princípios Gerais.

9.6. Apresentação e distribuição da informação obrigatória

9.6.1. Deverá constar no painel principal a denominação de venda do alimento, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

9.6.2. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

9.7. Casos particulares

9.7.1. As unidades pequenas, cuja superfície do painel principal para rotulagem, depois de embaladas, for inferior a 10cm², poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos no item 9.4 (Informação obrigatória), com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda e marca do produto.

9.7.2. Nos casos estabelecidos no item 9.7.1, a embalagem que contiver as unidades pequenas deverá apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

9.8. Destaque: aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e audível.

9.9. Quando no processo tecnológico do produto for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL.**

9.10. Nas embalagens de bebida láctea de cor branca, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(mm) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão: **CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE.**

9.11. Nas embalagens de bebida láctea colorida, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1(mm) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM SORO DE LEITE.**

9.12. Nas embalagens de bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM SORO DE LEITE.**

9.13. Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

Para as bebidas lácteas na cor branca:

BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE.

Para as bebidas lácteas coloridas:

BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE ou ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE.

9.14. O produto classificado em 2.1.1. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) com" ou "Bebida Láctea (incluir o tratamento térmico efetuado) Sabor", preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.15. O produto classificado em 2.1.2. designar-se-á "Bebida Láctea (incluir tratamento térmico efetuado)".

9.16. O produto classificado em 2.1.1.3, 2.1.1.3.1, 2.1.1.3.2, 2.1.1.4, 2.1.1.4.1, 2.1.1.4.2, 2.1.1.5, 2.1.1.5.1 e 2.1.1.5.2 designar-se-á "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado)", "Bebida Láctea(incluir tratamento térmico efetuado) com....." ou "Bebida Láctea.....(incluir o tratamento térmico efetuado)" ou "Bebida Láctea.....(incluir tratamento térmico) sabor....." preenchendo-se o espaço em branco com o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.17. O produto classificado em 2.1.1.6, 2.1.1.6.1 e 2.1.1.6.2 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada" ou "Bebida Láctea Fermentada com...", "Bebida Láctea Fermentada Sabor....." preenchendo os espaços em branco com o nome do(s) produto(s) alimentício(s) ou da(s) substâncias(s) alimentícias(s) e/ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto.

9.18. Na nomenclatura mencionada no item 2.3.4. poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome do(s) produto(s) alimentícios(s) ou da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

9.19. Poderá ser mencionada a presença de cultivos lácticos sempre que se cumpra com o estabelecido em 2.1.1.6 e 4.2.3.

9.20. O produto classificado em 2.1.1.6 designar-se-á "Bebida Láctea Fermentada".

9.21. O produto classificado em 2.1.1.7 designar-se-á "Bebida Láctea Tratada Termicamente Após Fermentação".

9.22. Na nomenclatura mencionada no item 2.1.1.7, poderá ser incluído, subseqüentemente, o nome da(s) substância(s) alimentícia(s) ou aromatizante(s)/saborizante(s) que confere(m) características distintivas ao produto, quando for o caso (exemplo: "com cereais", "com polpa de fruta", "sabor morango").

9.23. No caso em que os ingredientes opcionais sejam exclusivamente açúcares, acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídios ou poliálcoois) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou se adicionam substâncias aromatizantes/saborizantes, os produtos se classificam como "Bebidas Lácteas Com Açúcar, Açucaradas ou Adoçadas e/ou Aromatizadas/Saborizadas".

10. Métodos de Análises

Os métodos de análises recomendados são indicados nos itens 4.2.2 e 7.4.

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, e Resolução-RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.