



CREME DE LEITE

Especificação

MAR 71000/78F

21/06/2024

1. OBJETIVO

Esta Norma fixa as condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do creme de leite para consumo nas Organizações Militares da Marinha do Brasil.

2. DEFINIÇÃO

Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

3. CLASSIFICAÇÃO

O creme de leite para fornecimento na Marinha será o de tratamento a ultra-alta temperatura (*Ultra high temperature* - UHT), homogeneizado, classificado de acordo com o conteúdo de massa gorda, cuja denominação de venda apresenta-se como:

Conteúdo de massa gorda (%)	Denominação de mercado
Creme de baixo teor de gordura ou leve	Creme de leite leve (15 a 17% de gordura)
Creme	Creme de leite (acima de 20% de gordura)
Creme de alto teor de gordura	Creme de leite alto teor de gordura (acima de 40% de gordura)
Creme de leite <i>light</i>	Creme de leite <i>light</i> (redução de 25% de gordura referente ao creme)

4. DOCUMENTOS APLICÁVEIS

Na aplicação desta Norma é necessário consultar:

Decreto Lei 986/1969 Institui Normas Básicas sobre Alimentos. Decreto, publicado no D.O.U. de 21/10/1969.

Lei 8.078/1990 Código de Defesa do Consumidor. Lei, publicada no D.O.U. de 12/09/1990.

Portaria 146/1996 MAARA Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria do Ministério da Agricultura Abastecimento e Reforma Agrária, publicada no D.O.U. de 11/03/1996.

Portaria 326/1997 SVS/MS Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária, publicada no D.O.U. de 01/08/1997.

Origem: Diretoria de Abastecimento da Marinha
Departamento Técnico
Divisão Técnica de Suprimentos de Intendência
Esta Norma cancela e substitui a MAR 71000/78E/2023

Palavra-chave: Creme de Leite

Propriedade da Marinha do Brasil

5 páginas

RDC 275/2002 Anvisa/MS	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 23/10/2002.
IN 22/2005 MAPA	Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal, Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 25/11/2005.
Portaria 248/2008 Inmetro/MDIC	Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializado nas grandezas de massa e volume. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 22/07/2008.
Instituto Adolfo Lutz – IAL – 2008	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4ª edição, 1ª edição digital, São Paulo, 2008.
Portaria 350/2012 Inmetro	Altera a Portaria 248 de 17 de julho de 2008. Portaria do Inmetro, publicada no D.O.U. de 10/07/2012.
Decreto nº 9.013/17	Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto, publicado no D.O.U. de 01/06/2017.
IN 30/2018 MAPA	Estabelece como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 13/07/2018.
RDC 429/2020 Anvisa/MS	Dispõe sobre a Rotulagem Nutricional dos Alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
IN 75/2020 Anvisa/MS	Estabelece os Requisitos Técnicos para Declaração da Rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 09/10/2020.
Portaria 240/2021 MAPA	Altera o Anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22/05. Portaria, publicada, no D.O.U. de 27/07/2021.
RDC 623/2022 Anvisa/MS	Dispõe sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas, seus Limites de Tolerância e dá outras Providências. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 16/03/2022.



RDC 724/2022 Anvisa/MS	Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
IN 161/2022 Anvisa/MS	Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Instrução Normativa, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.
RDC 727/2022 Anvisa/MS	Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Resolução da Diretoria Colegiada, publicada no D.O.U. de 06/07/2022.

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. O creme de leite deverá ser obtido a partir do leite de vaca esterilizado e homogeneizado.

5.2. O creme de leite deverá estar embalado em:

- a) latas de folha de flandres hermeticamente fechadas contendo de 250 (duzentos e cinquenta) gramas a 400 (quatrocentos) gramas, acondicionadas em caixas de papelão ondulado ou agrupadas em fardos com base de papelão resistente e revestidas por filme plástico; ou
- b) caixas multicartonadas assépticas contendo de 150 (cento e cinquenta) gramas a 300 (trezentos) gramas, acondicionadas em fardos com base de papelão resistente envoltas em filme plástico.

5.3. O creme de leite quando tecnicamente processado em sua embalagem original, não aberta, deve conservar-se, em boas condições para consumo por, no mínimo, 12 (doze) meses para os embalados em latas e, no mínimo, 6 (seis) meses para os embalados em caixas multicartonadas, sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e ventilado.

5.3.1. Os lotes deverão ter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da sua vida útil do produto, na data da entrega.

5.4. Na ocasião do processo licitatório, a empresa licitante deverá apresentar, na fase inicial, os respectivos certificados e laudos técnicos das análises previstas no item 6 desta Especificação, obedecendo os seguintes critérios:

- a) os certificados/laudos e ensaios deverão ser referentes ao mesmo lote/validade que o produto entregue;
- b) os certificados/laudos de análises e ensaios apresentados não poderão ter data maior que 12 meses; e
- c) os certificados/laudos e ensaios deverão ser emitidos por órgãos oficiais.

5.5. Obrigatoriamente, as embalagens devem apresentar:

- a) limpeza e higiene;
- b) resistência;
- c) bom estado de conservação; e
- d) características que atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.6. Toda embalagem deverá, necessariamente, ser gravada ou marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis em lugar de fácil visualização.

5.6.1. A gravação ou marcação deverá permitir identificar o lote a que pertence o produto, de



forma que seja visível, legível e indelével.

5.7. A marcação da embalagem deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações, em português:

- a) denominação (nome) de venda do produto;
- b) lista de ingredientes;
- c) conteúdo líquido;
- d) identificação de origem;
- e) nome ou razão social, endereço e CNPJ;
- f) carimbo oficial de Inspeção;
- g) conservação do produto;
- i) número do lote;
- j) data de fabricação e/ou prazo de validade ou data de validade; ou apenas data de validade;
- k) indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº/___ ou Registro no SISBI/POA sob nº/___;
- l) composição do produto (composição nutricional); e
- m) instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

5.8. O creme de leite descrito na embalagem como *light* deverá conter no rótulo a alegação correta prevista na legislação vigente.

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. Características microbiológicas:

Após incubação a 35-37 °C por 7 (sete) dias em embalagem fechada, não deve apresentar micro-organismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e sensoriais do produto, em condições normais de armazenamento.

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

6.1.1. Critérios para a aceitabilidade:

a) critério de aceitação: O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição; e

b) critério de rejeição: Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como insatisfatório com Qualidade Inaceitável.

Fonte: IN nº161/2022 Anvisa/MS.

6.2. Características físico-químicas:

Requisitos	Creme de baixo teor de gordura ou leve	Creme ou Creme de leite
a) acidez (% de g de ác. lácteo/100 g de creme) ...	máx. 0,20	máx. 0,20
b) matéria gorda (% m/m)	mín. 10,0 máx. 19,9	mín. 20,0 máx. 49,9

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

6.2.1. Creme de leite *light*/ baixo teor de gordura:

a) conteúdo de gorduras: redução mínima 25 % (em relação ao produto de referência).

Fonte: IN nº75/2020 Anvisa/MS.

6.3. Características macroscópicas e microscópicas:

O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, os quais deverão apresentar ausência de sujidades, parasitos, larvas e pelos humanos. E ainda ser estável à



temperatura ambiente, sem apresentar sinais de deterioração microbiológica, tais como, estufamento, vazamento, perda de vácuo ou deformação da embalagem, assim como qualquer modificação na aparência, odor ou alteração significativa de pH.

Fonte: RDC Anvisa/MS nº623/2022.

6.4. Características sensoriais:

- a) cor branca ou levemente amarelada; e
- b) sabor e odor característicos, suaves, não rançosos, não ácidos e sem presença de sabores ou odores estranhos.

Fonte: PORTARIA MAARA 146/1996.

7. INSPEÇÃO

7.1. Reserva-se o direito à Marinha do Brasil de proceder à inspeção no estabelecimento produtor ou no local de beneficiamento durante a fase de qualificação do produto para licitação.

7.2. Reserva-se, ainda, o direito de proceder às inspeções durante as fases de preparo, produção e expedição do produto ao longo da vigência do contrato de fornecimento.

7.3. O creme de leite poderá ser submetido a verificações e exames de laboratório para comprovação dos requisitos exigidos nos itens 5 e 6 desta Especificação.

8. ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO

A Marinha do Brasil confrontará os resultados obtidos na inspeção do creme de leite, com as exigências desta Norma. Reserva-se à Marinha o direito de definir as análises a serem realizadas pelo laboratório, contidas nesta Norma, conforme julgar necessário. O fornecimento será aceito caso os resultados obtidos satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário.

