

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2013

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.009978/2012-59, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 30 (trinta) dias, o Projeto de Instrução Normativa que estabelece os padrões de identidade e qualidade de soro de leite.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa e seu Anexo estão disponíveis na rede mundial de computadores, na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, em Legislação, submenu Consultas Públicas.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa constante do art. 1º, visando receber sugestões de órgãos, entidades ou de pessoas físicas interessadas, a serem avaliadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/SDA.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas, por escrito, para a DNT/CGPE/DIPOA, situada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala 401-A, CEP 70.043-900, Brasília - DF, ou para o endereço eletrônico consultpublica.dilei@agricultura.gov.br

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2012.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo, e o que consta do Processo nº 21000.009978/2012-59, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade de soro de leite, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Fica revogada a Instrução Normativa DILEI nº 01/85, divulgada através do Of. Circular DILEI nº 26/85 de 04.11.85.

ENIO ANTONIO MARQUES PEREIRA

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SORO DE LEITE

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve atender o Soro de Leite, em suas diferentes formas, destinado ao consumo humano.

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento refere-se a Soro de Leite destinado ao comércio nacional e internacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. DEFINIÇÃO

2.1.1. Soro de Leite ou Soro Doce é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares. A coagulação se produz principalmente por ação enzimática, devendo apresentar pH entre 6,0 e 6,8. Pode ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

2.1.2. Soro de Leite Ácido ou Soro Ácido é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares. A coagulação se produz principalmente por acidificação, devendo apresentar pH inferior a 6,0. Pode ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

2.2. CLASSIFICAÇÃO

- 2.2.1. De acordo com a acidez:
 - 2.2.1.1. Soro de Leite ou Soro Doce
 - 2.2.1.2. Soro de Leite Ácido ou Soro Ácido

- 2.2.2. De acordo com o tratamento térmico:
 - 2.2.2.1. Refrigerado
 - 2.2.2.2. Termizado
 - 2.2.2.3. Pasteurizado

- 2.2.3. De acordo com a concentração:
 - 2.2.3.1. Líquido, fluido
 - 2.2.3.2. Concentrado
 - 2.2.3.3. Pó

- 2.2.4. De acordo com o teor de sais minerais:
 - 2.2.4.1. Parcialmente Desmineralizado
 - 2.2.4.2. Desmineralizado

- 2.2.5. De acordo com o teor de lactose:
 - 2.2.5.1. Parcialmente Delactosado

2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

O produto designar-se-á:

2.3.1. Soro de Leite ou Soro de Leite Doce seguido pelas classificações quanto ao teor de minerais ou lactose (se houver), à concentração e ao tratamento térmico.

2.3.2. Soro de Leite Ácido ou Soro Ácido seguido pelas classificações quanto ao teor de minerais ou lactose (se houver), à concentração e ao tratamento térmico.

Nota: O soro de leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. Exemplo: Soro de Leite de Cabra.

3. REFERÊNCIAS

- APHA. 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd Ed. Edited by Carl Vanderzant e Don F. Splittstoesser. Chap. 24.
- APHA. 2004. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 17th Ed. Edited by H. Michael Wehr, PhD & Joseph F. Frank, PhD. APHA, 800 I Street, NW, Washington, DC 20001.570p.
- ASSOCIAÇÃO DE HIGIENE ALIMENTAR DO JAPÃO. 1990. Ordenamento Ministerial Relativo a Normas de Composição, etc., para o Leite e os Produtos Derivados do Leite. 50p
- 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. 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. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - Coordenação de Laboratório Animal / Departamento de Defesa Animal / Secretaria de Defesa

Agropecuária. Instrução Normativa Nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Coordenação de Laboratório Animal / Departamento de Defesa Animal / Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- 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, 09 de abril de 1965;
- CAC / Vol. A: 1985.
- Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.
- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.
- Codex Stan 289-1995 – soro em pó.
- KESSLER, H.G. 1981. Food Engineering and Dairy Technology. VERLAG A. KESSLER, P.O. Box 1721, D – 8050, Freising (F.R. Germany). 654 p.
- Manual de Referencia para Produtos de Soro e Lactose do EUA-US Dairy Export Council
- NIZO- INSTITUTO DE PESQUISAS LÁCTEAS DA HOLANDA (apostila, sem data).
- Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos. Método de muestreo.
- Norma FIL 113 A : 1990 . Milk & Milk Products - Sampling. Inspection by Attributes.
- Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros - CODEX STAN 206-1999.
- REPÚBLICA ARGENTINA. CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Artigo nº 582 do Capítulo VIII [Alimentos Lácteos].
- Resolução GMC 105/94. Regulamento Técnico Mercosul Sobre os Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares.
- VITTI, P. 1981. Soro de Leite e seu uso em Panificação. Bol. ITAL, Campinas, 18 (2) 155-166, abr./ jun.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

4.1.1. Ingrediente obrigatório: soro de leite ou soro de leite ácido.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: Consistência líquida, viscosa ou em pó.

4.2.1.2. Cor: branca, amarelada ou esverdeada quando de consistência líquida ou concentrada; branca a creme quando em pó.

4.2.1.3. Odor e sabor: característicos, agradáveis, podendo ser ligeiramente adocicado ou salgado.

4.2.2. Características físico-químicas

Tabela 1:

REQUISITOS	Soro de Leite	Soro de Leite Ácido	Soro de Leite Concentrado e Soro de Leite Ácido Concentrado
pH	6,0 a 6,8	Inferior a 6,0	-
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	0,08 a 0,14	-	-
Sólidos Totais (g/100mL)	Mínimo 5,0	Mínimo 5,0	Mínimo 11,0
Neutralizantes de acidez	Negativo	Negativo	Negativo
Reconstituíntes de densidade	Negativo	Negativo	Negativo

Tabela 2:

REQUISITOS	Soro de Leite em Pó	Soro de Leite Ácido em Pó
Lactose (g/100g)	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 8,5	Mínimo 7,0
Umidade (g/100g)	Máximo 5,0	Máximo 4,5
Cinzas (g/100g)	Máximo 9,5	Máximo 15,0
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	Máximo 0,35	Mínimo 0,35
pH solução a 10%	Mínimo 5,1	Máximo 5,1
Teor em íon nitrato (mg/kg)	Máximo 30	Máximo 30

Tabela 3:

REQUISITOS	Soro de Leite Parcialmente Desmineralizado em Pó	Soro de Leite Ácido Parcialmente Desmineralizado em Pó	Soro de Leite Desmineralizado em Pó	Soro de Leite Ácido Desmineralizado em Pó	Soro de Leite Delactosado em Pó
Lactose (g/100g)	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0	Mínimo 61,0	Máximo 60,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 8,5	Mínimo 7,0	Mínimo 8,5	Mínimo 7,0	18,0 a 24,0
Umidade (g/100g)	Máximo 4,0	Máximo 4,0	Máximo 5,0	Máximo 5,0	Máximo 5,0
Cinzas (g/100g)	1,0 a 7,0	1,0 a 7,0	Máximo 1,0	Máximo 1,0	14,0 a 22,0
Teor em íon nitrato (mg/kg)	Máximo 30	Máximo 30	Máximo 30	Máximo 30	-

4.3. ACONDICIONAMENTO

4.3.1. Os produtos deverão ser envasados em material adequado para as condições de armazenamento previstas, de forma a conferir ao produto uma proteção adequada.

4.3.2. Conservação e comercialização

4.3.2.1. O tempo transcorrido entre a obtenção do soro refrigerado até o início do seu processamento industrial deve ser no máximo 72 (setenta e duas) horas.

4.3.2.2. O tempo transcorrido entre a obtenção do soro termizado, pasteurizado ou concentrado até o início do seu processamento industrial deve ser no máximo 96 (noventa e seis) horas.

4.3.2.3. O soro de leite refrigerado deve ser transportado em tanques isotérmicos e recebido a uma temperatura máxima de 10°C no momento da sua chegada ao estabelecimento onde vai ser feito o processamento final.

4.3.2.4. Após a concentração o soro de leite deve ser refrigerado e conservado a uma temperatura máxima de 10°C.

4.3.2.5. O soro de leite concentrado deve ser transportado em tanques isotérmicos e recebido a uma temperatura máxima de 12°C no momento da sua chegada ao estabelecimento onde vai ser feito o processamento final.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO

5.1. ADITIVOS

5.1.1. Não é autorizado o uso de aditivos no Soro de Leite submetido apenas ao resfriamento.

5.1.2. Para os demais, autoriza-se o uso dos aditivos relacionados na tabela abaixo, nas concentrações máximas indicadas no produto final.

Nº INS	FUNÇÃO	NOME	NÍVEL MÁXIMO
331i	ESTABILIZANTES	Citrato monossódico	Limitado por BPF
331iii		Citrato trissódico	
332i		Citrato monopotássico	

Nº INS	FUNÇÃO	NOME	NÍVEL MÁXIMO
332ii	ESTABILIZANTES	Citrato tripotássico	Limitado por BPF
500i		Carbonato de sódio	
500ii		Bicarbonato de sódio	
500iii		Sesquicarbonato de sódio	
501i		Carbonato de potássio	
501ii		Bicarbonato de potássio	

339i		Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	880mg/kg separados ou em combinação, expressos em fósforo ou 2015mg/kg separados ou em combinação, expressos em P_2O_5
339ii		Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii		Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	
340i		Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	

340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico
340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico
450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio
451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico
451ii	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio

452i		Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii		Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	
452iii		Polifosfato de cálcio e sódio	
452iv		Polifosfato de cálcio	
452v		Polifosfato de amônio	

Nº INS	FUNÇÃO	NOME	NÍVEL MÁXIMO
339i	REGULADORES DE ACIDEZ	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	880mg/kg separados ou em combinação, expressos em fósforo ou 2015mg/kg separados ou em combinação, expressos em P ₂ O ₅
339ii		Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	
339iii		Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	

340i	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico
340ii	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico
340iii	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio
450i	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico
450ii	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico
450iii	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio
451i	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico

451ii		Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	Limitado por BPF
452i		Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	
452ii		Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetfosfato de potássio	
452iii		Polifosfato de cálcio e sódio	
452iv		Polifosfato de cálcio	
452v		Polifosfato de amônio	
524		Hidróxido de sódio	
525		Hidróxido de potássio	
526		Hidróxido de cálcio	

Nº INS	FUNÇÃO	NOME	NÍVEL MÁXIMO
341(iii)	ANTIUMECTANTE	Ortofosfato tricálcico (880mg/kg)	880mg/kg separados ou em combinação, expressos em fósforo ou 2015mg/kg separados ou em combinação, expressos em P ₂ O ₅
343(iii)		Ortofosfato trimagnésio (880mg/kg)	
170(i)		Carbonato de cálcio	10 g/kg separados ou em combinação
460i		Celulose microcristalina	
460ii		Celulose em pó	
504i		Carbonato de magnésio	
504ii		Bicarbonato de magnésio	
530		Óxido de magnésio	
551		Dióxido de silício amorfo	
552		Silicato de cálcio	
553i		Silicato de magnésio	
553iii		Metassilicato ácido de magnésio	

554		Silicato de alumínio e sódio (somente para pó)	
-----	--	---	--

5.1.3. Em todos os casos se admitirá a presença dos aditivos transferidos através da matéria-prima de conformidade com o princípio de transferência de aditivos alimentares (Resolução GMC 105/94 - Princípios de Transferência de Aditivos Alimentares/Codex Alimentarius. Volume 1 A - 1995. Seção 5.3.). A sua concentração no produto final não deverá superar a proporção que corresponda à concentração máxima admitida nos produtos que deram origem à matéria-prima e, quando se tratar de aditivos indicados no presente Regulamento, não deverá superar os limites máximos autorizados no mesmo.

5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO

Enzima Betagalactosidase (lactase) b.p.f.

6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos

7.3.1. Os produtos Soro de Leite Pasteurizado e Soro de Leite Concentrado devem cumprir com os seguintes requisitos:

MICROORGANISMOS	ESPECIFICAÇÃO – AMOSTRA INDICATIVA
Aeróbios mesófilos viáveis / mL	M = 1,5 x 10 ⁵
Coliformes totais a 30°– 35 °C / mL	M = 1,0 x 10 ³
Coliformes termo - tolerantes a 45°C / mL	M = 1,0 x 10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulase positivo	M = 100

7.3.2. Os produtos Soro de Leite em Pó, Soro de Leite Parcialmente Desmineralizado em Pó, Soro de Leite Desmineralizado em Pó e Soro de Leite Delactosado em Pó devem cumprir com os seguintes requisitos:

MICROORGANISMOS	ESPECIFICAÇÃO
Aeróbios mesófilos viáveis / g	n = 5; c = 2; m = 3,0 x 10 ⁴ ; M = 1,0 x 10 ⁵
Coliformes totais a 30°– 35 °C / g	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100

Coliformes termo - tolerantes a 45°C /	n = 5; c = 2; m < 3; M = 10
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulase pos g	n = 5; c = 1; m = 10; M = 100
<i>Salmonella spp</i> / 25g	n = 10; c = 0; m = 0.

8. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

9. Rotulagem

9.1. Aplica-se o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado, assim como outras especificações legais pertinentes.

9.2. O produto definido em 2.1 designar-se-á, segundo a classificação definida em 2.2:

- 9.2.1. Soro de Leite Refrigerado
- 9.2.2. Soro de Leite Termizado
- 9.2.3. Soro de Leite Pasteurizado
- 9.2.4. Soro de Leite Concentrado
- 9.2.5. Soro de Leite em Pó
- 9.2.6. Soro de Leite Parcialmente Desmineralizado Concentrado
- 9.2.7. Soro de Leite Parcialmente Desmineralizado em Pó
- 9.2.8. Soro de Leite Desmineralizado Concentrado
- 9.2.9. Soro de Leite Desmineralizado em Pó
- 9.2.10. Soro de Leite Parcialmente Delactosado em Pó
- 9.2.11. Soro de Leite Ácido Refrigerado
- 9.2.12. Soro de Leite Ácido Termizado
- 9.2.13. Soro de Leite Ácido Pasteurizado
- 9.2.14. Soro de Leite Ácido Concentrado
- 9.2.15. Soro de Leite Ácido Em Pó
- 9.2.16. Soro de Leite Ácido Parcialmente Desmineralizado em Pó
- 9.2.17. Soro de Leite Ácido Desmineralizado em Pó

Nota: O soro de leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda. Exemplo: Soro de Leite de Cabra.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Devem ser utilizados os métodos oficiais publicados pelo MAPA.

11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados nas Normas FIL 50C: 1995 e 113 A: 1990.

