



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

- I - prazo de validade;
- II - número de registro no rótulo;
- III - nome do produtor e endereço completo;
- IV - número de autorização;
- V - o rótulo com os dizeres “leite de _____” (o nome da espécie em questão), exceto para leite de vaca, que pode ser designado apenas por leite;
- VI - tipo de beneficiamento.

Art. 261 O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham a temperatura de estocagem.

Art. 262 Não é permitido, para fins de consumo “in natura”, a mistura de leite de espécies diferentes.

SEÇÃO V
Pasteurização

Art. 263 São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite a 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta;

II - pasteurização de curta duração ou rápida: consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos em aparelhagem própria.

Art. 264 É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

Art. 265 Entende-se por “beneficiamento artesanal” de leite o processamento na propriedade rural imediatamente após a ordenha, utilizando-se o processo da pasteurização lenta.

Art. 266 Após a pasteurização e resfriamento de 2 a 5°C (dois a cinco graus centígrados), deverá se proceder as provas de fosfatase e peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser aceito quando a produção for do próprio produtor.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Art. 267 “Beneficiamento coletivo” é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 268 Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados) a partir do início da ordenha.

Art. 269 Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo único. No caso da pasteurização como processo de beneficiamento coletivo, só poderá ser feito por meio do pasteurizador de placas.

Art. 270 A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas (vinte e quatro) após sua pasteurização.

SEÇÃO VI
Análises

Art. 271 A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, sendo:

I - características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;

II - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus centígrados);

III - acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a prova de cocção, do álcool e alizarol;

IV - extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 272 Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado normal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:

I - determinação do índice de refração no soro cúprico;

II - determinação do índice crioscópico.

Art. 273 Os detalhes sobre análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas e padrões de cada tipo de leite devem ser obtidos nas legislações atuais vigentes.