

Anexo I a que se refere o n.º 4.º**Características organoléticas**

	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
Aspecto	Pasta firme coesa ...	Pasta branda facilmente deformável.
Cor	Própria	
Cheiro e sabor	Característicos, conforme a designação	

Anexo II a que se refere o n.º 4.º**Características químicas**

Lactose expressa em lactose hidratada (máx.) (NP-2104)	5 %	
	Resíduo seco mínimo (percentagem)	
	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
Teor de matéria gorda do queijo em relação ao resíduo seco (percentagem):		
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
Menos de 10	34	20

Anexo III a que se refere o n.º 4.º**Características microbiológicas**

Pesquisas de bactérias coliformes (NP-1935) ...	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308)	Negativa em 1 g.
Pesquisa de esporos clostrídeos sulfito-redutores (NP-2262).	Negativa em 0,1 g.
Microrganismos a 30°C por grama (NP-1995)	Máximo — 5000.
Número de bolores e leveduras/por grama:	
Bolores	Máximo — 10.
Leveduras (NP-1934)	Máximo — 90.

Portaria n.º 75/90**de 1 de Fevereiro**

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura,

Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º**Âmbito do diploma**

As características, o acondicionamento, as condições de conservação e a rotulagem das matérias gordas lácteas concentradas, tal como são definidas no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º**Definição**

1 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA), a matéria gorda butírica anidra (MGBA) ou óleo de manteiga anidro (*butteroil* anidro) e a matéria gorda butírica (MGB) ou óleo de manteiga (*butteroil*) são os produtos obtidos exclusivamente a partir do leite, de nata ou de manteiga de vaca, por processos que assegurem a extração quase total da água e do extracto seco não gordo.

2 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA) é o produto obtido a partir das matérias-primas frescas, de primeira qualidade (leite, nata ou manteiga), às quais não foi adicionado nenhum regulador de acidez.

3 — A matéria gorda butírica anidra (MGBA) e a matéria gorda butírica (MGB) são os produtos obtidos a partir da nata ou de manteiga de idades variáveis.

3.º**Características**

As matérias gordas lácteas concentradas devem ter as características e seus limites constantes do anexo à presente portaria.

4.º**Aditivos alimentares**

São permitidos os seguintes aditivos alimentares:

- Reguladores de acidez: hidróxido de sódio, carbonato de sódio e bicarbonato de sódio;
- Antioxidantes: E 310 — galato de propilo, E 311 — galato de octilo e E 312 — galato de dodecilo em mistura com E 320 — butil-hidroxianisol (BHA) e ou E 321 — butil-hidroxitolueno (BHT), na dose máxima de 200 mg/kg, não podendo os galatos exceder os 100 mg/kg de produto.

5.º**Métodos de análise**

Para efeitos de verificação das características das matérias gordas lácteas concentradas a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas, ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

6.º

Acondicionamento

1 — As matérias gordas lácteas concentradas devem ser acondicionadas em embalagens de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

7.º

Conservação

As matérias gordas lácteas concentradas embaladas em atmosfera de gás inerte devem ser conservadas em ambiente fresco e seco. No caso de os produtos não serem acondicionados em atmosfera de gás inerte, no seu transporte e conservação, a temperatura deve ser tal que os mantenha a temperaturas positivas inferiores a 10°C.

8.º

Rotulagem

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pelo presente diploma, devendo ainda observar-se o seguinte:

1) A denominação de venda será constituída por uma das seguintes expressões:

- a) «Matéria gorda láctea anidra»;
- b) «Matéria gorda butírica anidra»;
- c) «Matéria gorda butírica»;

2) A quantidade líquida será expressa em quilogramas ou seus submúltiplos;

3) A temperatura de conservação será indicada pela menção «Conservar a temperatura inferior a 10°C», no caso das embalagens que não contêm gás inerte, ou «Conservar em ambiente fresco e seco», no caso das embalagens com atmosfera de gás inerte.

9.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma serão aplicáveis as disposições dos Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 23 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

10.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.

Anexo a que se refere o n.º 3.º**Características das matérias gordas lácteas concentradas**

	MGLA	MGBA	MGB
Aspecto	Textura lisa com fina granulação		
Aroma e sabor	Puros, neutros	Não pronunciados, nem impuros ou desagradáveis.	Não muito pronunciados, nem muito impuros ou desagradáveis.
Matéria gorda láctea (mín.)	99,8 %	99,8 %	99,3 %
Água (máx.)	0,1 %	0,1 %	0,5 %
Ácidos gordos livres, expressos em ácido oleico (máx.)	0,3 %	0,3 %	0,3 %
Cobre (máx.)	0,05 mg/kg	0,05 mg/kg	0,05 mg/kg
Ferro (máx.)	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg

	MGLA	MGBA	MGB
Índice de peróxido, expresso em miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de matéria gorda (máx.)	0,2	0,3	0,8
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 1 g	Negativa em 1 g	Negativa em 1 g.
Substâncias reguladoras da acidez	Ausentes	Vestígios	

Portaria n.º 76/90**de 1 de Fevereiro**

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º**Âmbito do diploma**

As características, acondicionamento, rotulagem e condições de conservação do leite gelificado, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º**Definição**

Entende-se por leite gelificado o produto lácteo obtido a partir do leite por acção de agentes espessantes e ou gelificantes, mantendo-se o leite como ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo este ou os ingredientes que o compõem sujeitos a tratamento térmico adequado, de modo a garantir pelo menos as características microbiológicas constantes do n.º 4.º da presente portaria, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos e das suas características organolépticas.

3.º**Classificação**

1 — O leite gelificado pode ser classificado do seguinte modo:

a) Quanto à acidez:

Leite gelificado comum ou apenas leite gelificado;

Leite gelificado ácido, quando acidificado pela acção de culturas lácticas ou pela adição de ácido cítrico ou ácido láctico.

Ambos os tipos podem apresentar-se como um gele firme e desmoldável, ou com con-

sistência cremosa (leite gelificado creme), ou com várias zonas, com forma, cor e sabor diferentes;

b) Quanto ao teor de gordura:

Gordo;

Parcialmente desnatado, podendo ser meio gordo;

Magro.

2 — Os teores de gordura dos diferentes tipos de leite gelificados serão definidos em portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

4.º**Características**

1 — O leite cru destinado à preparação de leite gelificado deve obedecer às características e seus limites definidos na Portaria n.º 472/87, de 4 de Junho, relativa a leite alimentar.

2 — É permitida a utilização de leite em pó na produção de leite gelificado, devendo o leite em pó utilizado obedecer às características e seus limites definidos no Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro, e na declaração da Presidência do Conselho de Ministros publicada no *Diário da República*, 1.ª série n.º 300, de 31 de Dezembro de 1986, sobre leite total ou parcialmente desidratado.

3 — O leite gelificado deve apresentar as características e seus limites indicados no anexo à presente portaria.

4 — Quando esterilizado ou tratado pelo processo de ultrapasteurização, o leite gelificado deve apresentar as características microbiológicas próprias dos leites sujeitos a estes tratamentos e referidas na Portaria n.º 473/87, de 4 de Junho, sobre leites tratados termicamente para consumo público directo.

5.º**Ingredientes**

No fabrico de leite gelificado podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

a) Leite cru ou tratado termicamente, leites concentrados e leite em pó;

b) Nata;

