

	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;



- c) Açúcar;
- d) Amido na proporção máxima de 2% do peso do produto;
- e) Fruta fresca, congelada, em pó, conservada ou em compota;
- f) Derivados de fruta: polpas ou polmes, sumos e sumos concentrados;
- g) Sementes comestíveis;
- h) Mel;
- i) Café, cacau e chocolate;
- j) Cloreto de sódio na dose máxima de 2%(m/m);
- l) Vitaminas, desde que autorizadas pela Direcção-Geral dos Cuidados de Saúde Primários.

6.º

Aditivos alimentares

São permitidos os seguintes aditivos alimentares:

- a) Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese;
- b) Corantes orgânicos naturais;
- c) Culturas microbianas: culturas lácteas mesófilas ou termófilas;
- d) Reguladores de acidez: E 270 — ácido láctico e E 330 — ácido cítrico;
- e) Estabilizantes e gelificantes: E 401 — alginato de sódio, E 402 — alginato de potássio, E 404 — alginato de cálcio, E 406 — ágar-ágar, E 407 — carregénina, E 410 — farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba), E 440a — pectinas, E 440b — pectinas amidadas e E 466 — carboximetilcelulose;
- f) Gelatina alimentar.

7.º

Métodos de análise

Para efeitos da verificação das características do leite gelificado, 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.

8.º

Acondicionamento

1 — O leite gelificado só pode ser comercializado em embalagem 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.

9.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 expressões:

«Leite gelificado»;

«Leite gelificado ácido»;

seguida pela designação «esterilizado» ou «ultrapasteurizado», se for caso disso.

A estas expressões seguir-se-ão, conforme os casos, as palavras «gordo», «parcialmente desnatado», «meio gordo» ou «magro»;

- 2) Deve ser dada a indicação do género ou géneros alimentícios adicionados;
- 3) As indicações referentes a aromatas ou essências naturais podem ser dadas pelo qualificativo genérico «aromatizado»;
- 4) A expressão «com açúcar» pode ser substituída pelo qualificativo «açucarado»;
- 5) A quantidade deverá ser expressa em gramas ou seus submúltiplos;
- 6) A temperatura de conservação será indicada pela menção «conservar de 0°C a 6°C» ou, se o leite gelificado for ultrapasteurizado ou esterilizado, «conservar em lugar fresco» e ao abrigo da luz, se as embalagens não forem opacas.

10.º

Conservação

1 — O leite gelificado deve ser conservado à temperatura ambiental de 0°C a 6°C, devendo durante o transporte observar-se uma temperatura máxima, no produto, de 8°C ou 10°C, conforme se trate de transporte de longo curso ou de transporte a nível da distribuição, respectivamente.

2 — Se o leite gelificado for ultrapasteurizado ou esterilizado, a conservação deverá ser feita em lugar fresco e, se as embalagens não forem opacas, ao abrigo da luz.

3 — Para efeitos do presente diploma, considera-se transporte de longo curso o transporte entre a fábrica e um único local de descarga e transporte a nível de distribuição o realizado entre a fábrica ou o entreposto e mais de um local de descarga.

11.º

Sanções

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

12.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 do n.º 4.º

Características dos leites gelificados

Exame prévio:	
Aspecto	Gele firme e desmoldável ou consistência cremosa no leite gelificado creme.
Cor	Branco-amarelada ou própria dos géneros alimentícios, dos aromatas, das essências ou corantes adicionados.
Aroma	Próprio dos géneros alimentícios e dos aromatas ou das essências adicionados.
Acidez expressa em centímetros cúbicos de sol. N por 100 g.	Leite gelificado comum: Mín. — 1,5; Máx. — 3,0. Leite gelificado ácido: Mín. — 3,1; Máx. — 14,0.
Resíduo seco da parte láctea, isento de matéria gorda (mín.).	8,2 %
Matéria gorda	Definida em portaria específica.
Pesquisa de bactérias coliformes (segundo a NP-1935).	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> (segundo a NP-2308).	Negativa em 1 g.
Número de microrganismos a 30°C por grama (segundo a NP-459) (máx.).	(¹) 1000
Número de bolores em 1 g (segundo a NP-1934) (máx.).	Leite gelificado comum: 5. Leite gelificado ácido: 10.
Número de leveduras em 1 g (segundo a NP-1934) (máx.).	Leite gelificado comum: 50. Leite gelificado ácido: 100.

(¹) No leite gelificado ácido, acidificado por bactérias lácticas, este número pode ser superior, mas só no que respeita à flora láctica específica.

Portaria n.º 77/90

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, condições de conservação e períodos de validade do leite composto, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definição

Entende-se por leite composto o leite no qual foram previamente incorporados, em quantidades aconselháveis pelas boas práticas de fabrico, um ou vários géneros alimentícios, líquidos ou em pó, aromatas e essências naturais, de acordo com os n.ºs 6.º e 7.º, que fiquem dissolvidos, emulsionados ou em suspensão, mantendo-se o leite com o ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo a mistura posteriormente sujeita a ultrapasteurização ou esterilização.

3.º

Classificação

1 — Quanto ao teor de gordura, o leite composto pode ser classificado em:

- a) Leite composto gordo ou simplesmente leite composto;
- b) Leite composto parcialmente desnatado;
- c) Leite composto meio gordo;
- d) Leite composto magro.

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

4.º

Designações

1 — As designações a dar ao leite composto são as previstas no n.º 1 do n.º 3.º, substituindo-se a palavra «composto» pelas indicações do género ou géneros alimentícios incorporados no leite.

2 — As indicações referentes a aromatas ou essências naturais podem ser dadas pelo qualificativo genérico «aromatizado».

3 — A expressão «com açúcar» pode ser substituída pelo qualificativo «açucarado».

5.º

Características

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

2 — Na produção do leite composto pode utilizar-se um leite cru que tenha sido previamente submetido a um primeiro tratamento térmico (termização), de tal modo que a combinação temperatura-tempo seja inferior à utilizada na pasteurização, pelo que esse leite deverá apresentar uma prova de fosfatase positiva.

3 — É permitida a utilização de leite em pó na produção de leite composto, 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.