

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto no 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei no 9.784, de 29 de janeiro de 1999, na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo no 21000.069785/2019-23, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa SDA/MAPA e Anexo que estabelece as normas de destinação do leite e derivados frente aos desvios detectados em matérias-primas e produtos.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Parágrafo único. As sugestões previstas no caput poderão ser públicas e, portanto, poderão ser visualizadas por qualquer contribuinte.

Art. 3º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman/>.

Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 4º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Coordenação Geral de Programas Especiais do DIPOA deverá receber e avaliar as sugestões recebidas e realizar os procedimentos junto ao grupo técnico para possíveis adequações pertinentes, visando à consolidação do texto final.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº , DE DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista ao disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta no Processo nº 21000.069785/2019-23, resolve:

Art. 1º Estabelecer as normas de destinação do leite e derivados frente aos desvios detectados em matérias-primas e produtos na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa se aplica aos estabelecimentos sob o serviço de inspeção oficial.

Art. 3º Para fins desta Instrução Normativa, consideram-se as seguintes definições:

I – aproveitamento condicional: destino de matérias-primas e produtos que se apresentam em desacordo com os requisitos estabelecidos na legislação, para a elaboração de outros produtos tecnologicamente compatíveis, determinada pelo Serviço de Inspeção oficial, sem prejuízo da qualidade e inocuidade destes, nos moldes do anexo I da presente Instrução Normativa;

II – aproveitamento industrial: destino de matérias-primas e produtos pelo estabelecimento, que se apresentam em desacordo com os requisitos estabelecidos na legislação, para a elaboração de outros produtos tecnologicamente compatíveis, sem prejuízo da qualidade e inocuidade destes, nos moldes do anexo I da presente Instrução Normativa;

III - inutilização: destino de matérias-primas e produtos que se apresentam em desacordo com os requisitos estabelecidos na legislação, cujos desvios não permitem seu aproveitamento na elaboração de produtos para o consumo humano e animal, nos moldes do anexo I da presente Instrução Normativa.

IV – produtos não comestíveis: são as matérias-primas e os produtos não aptos à alimentação humana, podendo ou não ser destinados à alimentação animal, de acordo com a regulamentação específica.

V – rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

Art. 4º Os procedimentos de destinação de matérias-primas e produtos devem estar descritos detalhadamente nos programas de autocontrole, de acordo com as características de cada estabelecimento e os meios que dispõem para dar o destino adequado ao produto.

Parágrafo único. Quando se tratar de produtos destinados à alimentação animal devem ser respeitadas as disposições legais específicas.

Art. 5º A empresa deve manter registros auditáveis dos procedimentos de aproveitamento industrial e de destinação, que permitam verificar a rastreabilidade e o cumprimento do disposto nesta Norma, bem como manter atualizado estes dados no sistema de informações do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 6º O destino a ser dado às matérias-primas e produtos deve estar na dependência direta das instalações, equipamentos industriais e dos resultados das análises regulamentares.

Art. 7º O aproveitamento industrial deve atender às Boas Práticas de Fabricação e não apresentar risco sanitário aos demais produtos elaborados no estabelecimento.

Art. 8º As matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento industrial ou destinação no próprio estabelecimento devem ser segregados e identificados de forma clara e segura.

Art. 9º Quando o estabelecimento não apresentar meios capazes de atender as especificações exigidas para o aproveitamento industrial, a matéria-prima ou produto deve ser inutilizado ou encaminhado para produtos não comestíveis.

Parágrafo único. O produto destinado ao aproveitamento industrial ou destinação pode ser transferido para outra indústria registrada no DIPOA ou em serviço de inspeção equivalente reconhecido pelo MAPA, desde que seja mantida a rastreabilidade e atenda os dispositivos legais relacionados.

Art. 10. As matérias-primas e produtos destinados ao aproveitamento industrial em outro estabelecimento devem ser etiquetados ou carimbados com a expressão "Produto em desacordo – uso exclusivo industrial" com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo, indelével e próximos à denominação de venda.

Art. 11. Nos casos de inutilização, as matérias-primas e produtos devem ser identificados, armazenados e transportados em recipientes próprios até a sua destinação.

Parágrafo único. Quando a destinação não for realizada no próprio estabelecimento, as matérias-primas e produtos a serem inutilizados devem ser descaracterizados visual e permanentemente.

Art. 12. Em caso da matéria-prima ou produto apresentar não conformidade em mais de um parâmetro, esse deverá sofrer o destino mais rigoroso conforme estabelecido no anexo da presente Instrução Normativa.

Art. 13. Para retorno ao estabelecimento industrial dos produtos enviados ao varejo, o estabelecimento deverá dispor de local apropriado para recepção e guarda, afastado das áreas de manipulação de produtos de origem animal, até a sua destinação.

§ 1º Os produtos conservados sob refrigeração devem ser destinados a inutilização ou para elaboração de produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.

§ 2º Os produtos conservados à temperatura ambiente devem ser enquadrados de acordo com as ocorrências descritas no anexo da presente Instrução Normativa.

Art. 14. Os produtos elaborados a partir de uma destinação de aproveitamento industrial devem atender a legislação específica, não podendo ser expedidos para comercialização antes da comprovação de sua qualidade através de resultados laboratoriais.

§ 1º Em casos de resultados não conformes em análises de produtos oriundos de aproveitamento industrial, os produtos devem ser destinados à elaboração de produtos não comestíveis ou à inutilização.

§ 2º De acordo com os critérios estabelecidos pelo DIPOA, a liberação de determinados produtos elaborados a partir de aproveitamento condicional poderá ficar submetida à coleta oficial de amostras e análises em laboratórios credenciados do Ministério da Agricultura.

Art. 15. A natureza ou a persistência das não conformidades das matérias-primas e produtos exige a adoção de ações corretivas pelo estabelecimento.

Art. 16. O leite e os produtos lácteos provenientes de outras espécies devem atender às presentes Normas, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 17. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação pelo Serviço de Inspeção Federal.

Art. 18. Esta Instrução Normativa revoga a Portaria Nº 05, de 13 de março de 1983.

Art. 19. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO

1. PRODUTO LÁCTEO CRU		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
1.1 Elementos ou corpos estranhos que causem repugnância.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
1.2 Leite cru com acidez abaixo de 0,14g de ácido láctico/100mL.		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.3 Leite cru com acidez entre 0,18 e 0,22g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico	- Desnate (Creme para industrialização) - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, exceto leite condensado.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.4. Leite cru com acidez acima de 0,22 g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.5 Soro de leite com acidez acima de 0,14 g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.6 Creme de leite cru com acidez acima de 0,20g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.7 Leite cru com falta de resistência ao álcool na concentração de 72% v/v	- Fabricação de derivados lácteos.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.8 Leite cru com índice crioscópico acima de - 0,512°C ou -0,536°C	- Desnate (Creme para industrialização); - Produto lácteo em pó para industrialização; - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização;	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.9 Leite cru com índice crioscópico abaixo de - 0,530°C ou -0,555°C		- Inutilização - Produtos não comestíveis;

1.10 Índices de composição centesimal fora das especificações do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.	- Fabricação de derivados lácteos para industrialização.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.11 Leite cru com densidade a 15°C abaixo de 1,0280g/mL	- Desnate (Creme para industrialização); - Produto lácteo em pó para industrialização; - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização;	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.12 Leite cru com densidade a 15°C acima de 1,0340 g/mL		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
1.13 Resíduos de conservadores, inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade e do índice crioscópico e estabilizantes.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto alimentação animal.
2. PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
2.1 Elementos ou corpos estranhos que causem repugnância.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
2.2 Leite pasteurizado com acidez abaixo de 0,14g de ácido láctico/100mL.		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
2.3 Leite pasteurizado com acidez entre 0,18 e 0,22g de ácido láctico/100mL.	- Desnate (Creme para industrialização) - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, exceto leite condensado.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
2.4 Leite pasteurizado com acidez acima de 0,22g de ácido láctico/100mL.		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
2.5 Creme de leite pasteurizado e nata com acidez acima de 0,20g de		- Inutilização - Produtos não comestíveis;

ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		
2.6 Creme de leite pasteurizado ou nata com acidez acima de 0,20g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
2.7 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.8 Leite pasteurizado com fosfatase alcalina positiva.	Fabricação de derivados lácteos para industrialização após o correto processamento térmico.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.9 Leite pasteurizado com peroxidase negativa.	Fabricação de derivados lácteos para industrialização	- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.10 Leite pasteurizado com índice crioscópico acima de -0,512°C ou - 0,536°H.	- Desnate (Creme para industrialização); - Produto lácteo em pó para industrialização; - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.11 Leite pasteurizado com índice crioscópico abaixo de -0,530°C ou - 0,555°H.		- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.12 Índices de composição centesimal fora das especificações do RTIQ	- Fabricação de derivados lácteos para industrialização.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
2.13 Resíduos de conservadores, inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade e do índice crioscópico e estabilizantes.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
3 PRODUTO LÁCTEO UHT E ESTERILIZADO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
3.1 Leite UHT e esterilizado com acidez		- Inutilização - Produtos não

abaixo de 0,14g de ácido láctico/100mL.		comestíveis
3.2 Leite UHT e esterilizado com acidez entre 0,18 e 0,22g de ácido láctico/100mL	Desnate (Creme para industrialização, desde que os aditivos sejam compatíveis) - Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, desde que os aditivos sejam compatíveis, exceto leite condensado.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
3.3 Leite UHT e esterilizado com acidez acima de 0,22g de ácido láctico/100mL		- Inutilização - Produtos não comestíveis
3.4 Creme de leite UHT com acidez acima de 0,20g de ácido láctico/100mL expressa em ácido láctico		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.5 Leite UHT e esterilizado com presença de leite reconstituído.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.6 Leite UHT e esterilizado com índice crioscópico acima de - 0,512°C ou -0,530°H.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
3.7 Composição centesimal fora das especificações.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis
3.8 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
3.9 Embalagem tufada, com vazamento, presença de sedimentação/gelificação/coagulação do produto embalado ou alterações acentuadas de atributos sensoriais do produto, exceto cor.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal
3.10 Embalagem defeituosa	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam	- Inutilização - Produtos não comestíveis;

	compatíveis.	
3.11 Alterações acentuadas de coloração derivadas do tratamento térmico	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.12 Leite UHT com instabilidade ao etanol a 68%.		- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.13 Aditivos em quantidades superiores às permitidas.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.14 Leite de recirculação/parada do processo UHT.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
3.15 Resíduos de conservadores, inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade e do índice crioscópico e estabilizantes.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
4. MANTEIGA		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
4.1 Bolores superficiais.	- Liberação após ser removido (desde que não esteja disseminado, haja sido constatado na indústria e não esteja fracionada).	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
4.2 Corpos estranhos e ou causas de repugnância, sujidades e bolores disseminados, produtos químicos e atributos sensoriais alterados.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
4.3 Requisitos físico-químicos fora dos padrões (lipídeos, umidade e cloreto de sódio)	- Liberação após a malaxagem e correção (quando constatado na indústria)	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
4.4 Requisitos físico-químicos fora dos padrões (índice de peróxidos, acidez e extrato seco)		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;

desengordurado)		
4.5 Aditivos ou ingredientes em quantidades superiores às permitidas.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
4.6 Aditivos ou ingredientes não permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
4.7 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
5. QUEIJOS		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
5.1 Bolores superficiais.	- Liberação após remoção, em queijos com maturação superior a 60 dias. - Remoção e destinação para queijo processado.	- Inutilização - Produtos não comestíveis, incluindo alimentação animal se houver remoção.
5.2 Corpos estranhos ou causas de repugnância, sujidades e bolores disseminados, produtos químicos e atributos sensoriais alterados.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
5.3 Tufamento do queijo ou de embalagem.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
5.4 Aditivos em quantidades superiores às permitidas.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
5.5 Aditivos ou ingredientes não permitidos		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
5.6 Resultados físico-químicos em desacordo com a legislação.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis;
5.7 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.

6. QUEIJO RALADO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
6.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, sujidades e atributos sensoriais alterados.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
6.2 Aditivos em quantidades superiores às permitidas.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
6.3 Aditivos ou ingredientes não permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
6.4 Uso de tipos de queijos em desacordo com a legislação.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
6.5 Resultados físico-químicos em desacordo com a legislação.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
6.6 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
7. PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
7.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, sujidades e bolores disseminados, produtos químicos e atributos sensoriais alterados.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
7.2 Aditivos em quantidades superiores às permitidas.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
7.3 Aditivos ou ingredientes não		- Inutilização - Produtos não

permitidos		comestíveis.
7.4 Resultados físico-químicos em desacordo com a legislação.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
7.5 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8. PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
8.1 Impurezas		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.2 Atributos sensoriais anormais		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.3 Acidez fora do padrão		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.4 Ausência/ Inviabilidade da microbiota específica		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.5 Substâncias estranhas à composição do produto		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.6 Tufamento das embalagens ou embalagem defeituosa		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.7 Aditivos e ingredientes não permitidos ou em quantidades superiores às permitidas.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
8.8 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9. PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
9.1 Impurezas		- Inutilização - Produtos não

		comestíveis.
9.2 Tufamento de embalagem		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal;
9.3 Embalagem defeituosa sem exposição do produto;	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.4 Embalagem defeituosa com exposição do produto;		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.5 Aditivos e ingredientes em quantidades superiores às permitidas.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.6 Aditivos e ingredientes não permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.7 Resultados físico-químicos em desacordo com o RTIQ específico, com exceção do índice de caseinomacropéptido.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.8 Resultados de índice de caseinomacropéptido acima do padrão.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
9.9 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10. PRODUTO LÁCTEO EM PÓ		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
10.1 Sujidades, corpos estranhos e causas de repugnância.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
10.2 Requisitos físico-químicos fora dos padrões, com exceção da acidez.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis. - Produtos de panificação e confeitaria.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.

10.3 Acidez acima dos padrões.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.4 Resíduos de conservadores, inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade e do índice crioscópico e estabilizantes.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
10.5 Embalagem defeituosa sem exposição do produto;	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.6 Embalagem defeituosa com exposição do produto;		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.7 Aditivos e ingredientes em quantidades superiores às permitidas.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.8 Aditivos e ingredientes não permitidos.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.9 Atributos sensoriais anormais.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.10 Resultante de varredura.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
10.11 Índice de insolubilidade alto do leite em pó.	- Fabricação de derivado lácteo, exceto leite em pó, desde que os aditivos sejam compatíveis. - Produtos de panificação e confeitaria.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.12 Leite em pó com partículas queimadas fora do padrão.	- Produtos de panificação e confeitaria.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.13 Leite em pó instantâneo com umectabilidade ou dispersabilidade fora dos padrões	Desclassificação para leite em pó convencional.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
10.14 Resultados microbiológicos acima dos		- Inutilização - Produtos não

limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana.		comestíveis.
11. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)/MANTEIGA DE GARRAFA/GHEE		
OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
11.1 Sujidades e corpos estranhos		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
11.2 Umidade acima dos padrões	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.3 Acidez e índice de peróxido acima dos padrões		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.4 Aditivos ou ingredientes não permitidos		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.5 Matéria gorda abaixo do padrão.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.6 Embalagem defeituosa sem exposição do produto;	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.7 Embalagem defeituosa com exposição do produto;		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.8 Atributos sensoriais anormais.		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.9 Aditivos em quantidades superiores às permitidas.	- Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	- Inutilização - Produtos não comestíveis.
11.10 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos		- Inutilização - Produtos não comestíveis.
12. FARINHA LÁCTEA		

OCORRÊNCIA	APROVEITAMENTO INDUSTRIAL	DESTINAÇÃO
12.1 Sujidades, corpos estranhos e causas de repugnância.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
12.2 Teor mínimo de leite em desacordo com a legislação.	Fabricação de derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	
12.3 Resultados microbiológicos acima dos limites permitidos ou presença de toxinas de origem microbiana.		- Inutilização - Produtos não comestíveis, exceto para alimentação animal.
13. OUTROS PRODUTOS		
Deverá ser seguida a destinação determinada para produtos similares.		