

PERGUNTAS E RESPOSTAS

SORO DE LEITE

1. No caso do desnate do soro de leite, como fica a denominação de venda do produto?

R: Na denominação de venda do produto, não é permitido constar expressões relacionadas ao teor de gordura, como integral, semi-desnatado e desnatado; entretanto, o percentual de gordura poderá ser informado no rótulo, na forma de “splash”, sem fazer parte da denominação de venda do produto

2. Durante o processo de concentração do soro, se houver retirada da gordura por questões tecnológicas, esta poderá ser reincorporada ao soro concentrado?

R: Sim. Trata-se de uma característica do processo, e não de adição de ingredientes.

3. Para a realização das análises dos parâmetros previstos no RTIQ podem ser utilizados métodos alternativos que não estejam validados pelo MAPA?

R: Sim, podem ser utilizados métodos não validados desde que o estabelecimento tenha registros da correlação do método utilizado com o método oficial, incluindo o seu desvio, sua incerteza de medição, suas correlações e correções em relação ao método oficial. Estes registros podem ser determinados pelo estabelecimento ou disponibilizados pelos fornecedores de kits, reagentes e equipamentos.

4. Qual deve ser a destinação no caso de produtos que não atendam aos requisitos do RTIQ?

R: A destinação do soro que não atenda aos padrões do RTIQ deverá seguir a normativa específica, referente a todos os produtos lácteos.