

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 10/09/2021 | Edição: 172 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

## PORTARIA Nº 392, DE 9 DE SETEMBRO DE 2021

Estabelece os critérios de destinação do leite e derivados que não atendem aos padrões regulamentares, na forma em que se apresentem, incluídos o seu aproveitamento condicional, a destinação industrial, a condenação e a inutilização quando seja tecnicamente viável.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, 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 os critérios de destinação do leite e derivados que não atendem aos padrões regulamentares, na forma em que se apresentem, incluídos o seu aproveitamento condicional, a destinação industrial, a condenação e a inutilização quando seja tecnicamente viável.

Art. 2º Esta Portaria se aplica aos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

Art. 3º Para fins desta Portaria, considera-se:

I - destinação: refere-se ao aproveitamento condicional, destinação industrial, condenação e inutilização;

II - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

III - condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

IV - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentarem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

V - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desacordo com a legislação;

VI - 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; e

VII - 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 para destinação de matérias-primas e produtos devem estar previstos nos programas de autocontrole, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final, quando couber.

§ 1º A destinação das matérias-primas e dos produtos deve ser compatível com as

dependências e as instalações do estabelecimento.

§ 2º Quando a destinação tiver como finalidade a elaboração de produtos para a alimentação animal devem ser respeitadas as disposições legais específicas.

Art. 5º A empresa deve manter registros auditáveis dos procedimentos de destinação que permitam verificar o cumprimento do disposto nesta Portaria.

Parágrafo único. Na hipótese de estabelecimentos registrados junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estes dados devem ser registrados e mantidos atualizados no sistema de informações do Serviço de Inspeção Federal.

Art. 6º Nos casos de aproveitamento condicional, de destinação industrial, de condenação ou de inutilização, as matérias-primas e os produtos devem ser segregados, identificados, armazenados e transportados em condições adequadas até a sua destinação.

Art. 7º As embalagens ou os contentores de matérias-primas e produtos enviados à destinação 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 em local de fácil visibilidade.

Parágrafo único. A identificação de que trata o **caput** não está sujeita a registro junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 8º A matéria-prima ou o produto que apresentar não conformidade em mais de um parâmetro deverá ser submetida a destinação mais rigorosa conforme estabelecido no Anexo da presente Portaria.

Art. 9º A persistência das não conformidades das matérias-primas e dos produtos exige ações corretivas a serem adotadas pelo estabelecimento sobre a origem do desvio, de forma a evitar a recorrência, conforme disposto em normas específicas ou, na ausência dessas, no programa de autocontrole.

Art. 10. Os produtos elaborados a partir de uma destinação industrial ou de um aproveitamento condicional devem atender a legislação específica, podendo ser expedidos para comercialização somente após resultados laboratoriais, previstos no programa de autocontrole, que demonstrem a conformidade do produto.

Parágrafo único. Na hipótese de resultado de análise laboratorial não conforme em produtos elaborados a partir de uma destinação industrial ou de um aproveitamento condicional, os produtos devem ser condenados ou inutilizados.

Art. 11. É facultada a destinação de produtos lácteos que tenham retornado do varejo desde que o estabelecimento sob inspeção oficial demonstre garantias quanto a sua rastreabilidade, inviolabilidade do seu acondicionamento, condições de conservação e que os produtos estejam dentro do prazo de validade.

§ 1º O estabelecimento deverá dispor de local apropriado para recepção, guarda e reinspeção, afastado das áreas de manipulação de produtos de origem animal, até a sua destinação.

§ 2º Poderá ser permitida a comercialização do produto na forma em que se apresenta desde que verificado, na reinspeção realizada pelo estabelecimento, que o produto atende aos requisitos dispostos no **caput** e na legislação nacional, sendo vedada a extensão do seu prazo de validade.

§ 3º Os produtos de que trata o **caput** poderão ter destinação industrial, condenação ou inutilização conforme disposto no Anexo desta norma.

§ 4º O estabelecimento deverá manter registros auditáveis referentes ao disposto neste artigo, incluindo o motivo do retorno dos produtos do varejo.

Art. 12. A inutilização é um critério de destinação que pode ser aplicado em todos os casos previstos no Anexo desta Portaria.

Art. 13. Para produtos lácteos que não constam no Anexo desta Portaria deverá ser adotada a destinação preconizada para produtos similares.

Art. 14. O leite e os produtos lácteos provenientes de outras espécies devem atender à presente Portaria, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 15. Fica revogada a Portaria SIPA/MA nº 5, de 07 de março de 1983, publicada no DOU de 14 de março de 1983.

Art. 16. Esta Portaria entra em vigor em 01 de outubro de 2021.

**JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL**

ANEXO

1. PRODUTO LÁCTEO CRU		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
1.1 Corpos estranhos que causem repugnância, atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.2 Leite cru com acidez abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.3 Leite cru com acidez até 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, exceto leite condensado; Requeijão e massa coalhada para requeijão.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.4 Leite cru com acidez superior a 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.5 Soro de leite com acidez até 0,02g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Ricota fresca; Bebida láctea fermentada.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.6 Soro de leite com acidez superior a 0,02g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.7 Creme de leite cru com acidez acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.8 Leite cru reprovado no teste de álcool/alizarol na concentração mínima estabelecida pelo padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.

1.9 Leite cru com índice crioscópico acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.10 Leite cru com índice crioscópico abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.11 Leite cru com densidade abaixo do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.12 Leite cru com densidade acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.13 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.14 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
1.15 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.16 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>2. PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO</b>		
<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>DESTINAÇÃO</b>	
	<b>APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL</b>	<b>CONDENAÇÃO</b>
2.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.2 Leite pasteurizado com acidez abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.3 Leite pasteurizado com acidez até 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, exceto leite condensado; Requeijão e massa coalhada para requeijão.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.4 Leite pasteurizado com acidez superior a 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.5 Creme de leite pasteurizado e nata com acidez acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.

2.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidade superior ao padrão regulamentar ou de uso não permitidos.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos alimentares e os ingredientes sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.7 Leite pasteurizado com fosfatase alcalina positiva.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização após o correto processamento térmico.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
2.8 Leite pasteurizado com peroxidase negativa.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
2.9 Leite pasteurizado com índice crioscópico acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.10 Leite pasteurizado com índice crioscópico abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.11 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.12 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
2.13 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.14 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
2.15 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

3. PRODUTO LÁCTEO UHT E PRODUTO LÁCTEO ESTERILIZADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
3.1 Leite UAT ou UHT e esterilizado com acidez abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.2 Leite UAT ou UHT e esterilizado com acidez até 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização, desde que os aditivos sejam compatíveis; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, desde que os aditivos sejam compatíveis, exceto leite condensado. Requeijão e massa coalhada para requeijão.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.3 Leite UAT ou UHT e esterilizado com acidez superior a 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.

3.4 Creme de leite UAT ou UHT e esterilizado com acidez acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.5 Leite UAT ou UHT reprovado no teste de álcool/alizarol na concentração mínima estabelecida pelo padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.6 Leite UAT ou UHT e esterilizado com presença de leite reconstituído.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.7 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.8 Alterações de coloração derivadas do tratamento térmico.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.9 Embalagem estufada, com vazamento, presença de sedimentação, gelificação, coagulação do produto embalado ou alterações de atributos sensoriais do produto, exceto alteração de cor.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.10 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.11 Leite de recirculação ou parada do processo de UHT.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.12 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
3.13 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituíntes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.14 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
3.15 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>4. MANTEIGA</b>		
<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>DESTINAÇÃO</b>	
	<b>APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL</b>	<b>CONDENAÇÃO</b>
4.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
4.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.3 Presença de bolores superficiais.	Liberação após remoção dos bolores, desde que tenha sido constatado na indústria e o produto não esteja fracionado.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, é necessária remoção prévia dos bolores.
4.4 Resultados de teor de lipídios, de umidade, de extrato seco desengordurado e de cloreto de sódio em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.5 Resultados de índice de peróxidos e de acidez em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.

4.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
5. QUEIJO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
5.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
5.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.3 Presença de bolores superficiais.	Para queijos com maturação superior a 60 dias: liberação após remoção dos bolores superficiais; Remoção dos bolores superficiais e fabricação de produto lácteo fundido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, é necessária remoção prévia dos bolores.
5.4 Estufamento do queijo ou da embalagem	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.5 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.6 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
6. RICOTA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
6.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
6.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.4 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.5 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

7. QUEIJO RALADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	

	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
7.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
7.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.4 Uso de variedades de queijos em desacordo com a legislação.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.6 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>8. PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO</b>		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
8.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
8.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.4 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.5 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>9. PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO</b>		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
9.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
9.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.3 Acidez em desacordo com o padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.4 Ausência ou inviabilidade da microbiota específica.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.5 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>10. SOBREMESA LÁCTEA</b>		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	

	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
10.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
10.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.3 Ausência ou inviabilidade da microbiota específica.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.4 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.5 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.6 Acidez em desacordo com o padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.7 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto acidez.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.8 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

11. PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
11.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
11.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.3 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.4 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto índice de caseinomacropéptido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.6 Resultados de índice de caseinomacropéptido acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12. PRODUTO LÁCTEO EM PÓ		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
12.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.

12.3 Leite em pó com acidez até 0,04 mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos acima do padrão regulamentar.	Produto lácteo em pó de uso industrial.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
12.4 Leite em pó com acidez superior a 0,04 mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto acidez.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis. Fabricação de produtos de panificação e de confeitaria.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.6 Leite em pó instantâneo com umectabilidade ou dispersabilidade em desacordo com os padrões regulamentares.	Alteração da classificação do produto para leite em pó (convencional).	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.7 Leite em pó com partículas queimadas em desacordo com o padrão regulamentar.	Fabricação de produto lácteo parcialmente desidratado, produto lácteo fundido e sobremesas lácteos. Fabricação de produtos de panificação e de confeitaria.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.8 Produto resultante de varredura de equipamentos.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.9 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.10 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12.11 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.12 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12.13 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
<b>13. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL), MANTEIGA DE GARRAFA, GHEE</b>		
<b>OCORRÊNCIA</b>	<b>DESTINAÇÃO</b>	
	<b>APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL</b>	<b>CONDENAÇÃO</b>
13.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
13.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.3 Acidez e índice de peróxido acima dos padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.4 Umidade acima dos padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.5 Matéria gorda abaixo do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.

13.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
14. FARINHA LÁCTEA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
14.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.