



# PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

## Instrução Normativa nº 03, de 26 de fevereiro de 2019

O Secretário de Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 11, da Lei Municipal nº 3426/2018, regulamentada pelo Decreto nº 626/2018 e no Decreto nº 829, de 01 de outubro de 2018, resolve:

### ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art.1º – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

- I – Granja Leiteira;
- II- Usina de Beneficiamento;
- III – Fábrica de Laticínios;
- IV – Queijaria; e
- V – Entrepasto de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

I – A propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

§5º – Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



# PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

## LEITE E DERIVADOS

Art. 2º Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I – Granja Leiteira:

- a) Instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
- b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
- c) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
- d) Refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
- e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

f) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II – Usina de Beneficiamento:

- a) Dependência para recepção de matéria-prima;
- b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
- c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
- d) Equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.

- e) O envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
- f) Câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
- g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: pistola para álcool alizarol; acidímetro Dornic; termolacto densímetro; termômetro.
- h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

### III – Fábrica de Laticínios:

- a) Dependência para recepção de matéria-prima;
- b) Dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
- c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
- d) Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- e) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
- f) Dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
- g) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: pistola para álcool alizarol; acidímetro Dornic; termolacto densímetro; termômetro
- h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

### IV – Queijarias:

- a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- b) Dependência para fabricação de queijo;

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

c) Dependência para estocagem e expedição do produto até o Entrepasto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;  
d) para as queijarias não relacionadas à Entrepastos; dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos; câmaras frigoríficas.

e) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Acidímetro Dornic;
2. Termômetro

f) Câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§1º – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entrepasto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§2º – Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entrepasto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§3º – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo corresponsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§5º – A Queijaria não relacionada a um Entrepasto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 3º – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas.

§1º – Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§2º – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 4º – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 5º – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias.

§1º – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 6º – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 7º – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 8º – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 9º – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 10 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – Regime de criação;

II – Manejo nutricional;

III – Estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – Controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V – Qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – Condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – Manejo e higiene da ordenha;

VIII – Condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções.

IX – Exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – Condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 11 – O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 12 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 13 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

- I – Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;
- II – Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III – Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;
- IV – Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V – Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI – Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 14 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 15 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 16 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 17 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I – Contagem de células somáticas (CCS);
- II – Contagem bacteriana total (CBT);
- III – Composição centesimal;
- IV – Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

V – Outras que venham a ser determinadas em normas complementares. Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 18 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II – Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III – Teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV – Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

V – Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VI – Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII – Atitulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII – Densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e

IX – Índice crioscópico entre -0,530oH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550oH (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512oC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)





PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 19 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II – Temperatura;
- III – Teste do álcool/alizarol;
- IV – Acidez titulável;
- V – Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI – Teor de gordura;
- VII – Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII –Índice crioscópico;
- IX – Pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X – Pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
- XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 20 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 21 – O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 22 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

I – Provenha de propriedade interdita por setor competente Da divisão do meio ambiente;

II – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – Revele presença de colostro; ou

V – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 23 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – Não atenda aos padrões para leite normal;

II – Coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – Apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 24 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

I – Pré-Beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – Beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) esterilização.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

§1º – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§2º – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 25 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 26 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.

Art. 27 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:

I – Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – Manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 28 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65oC (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase: Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados; Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius); Pasteurização lenta do leite pré-embalado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§6º – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§7º – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 29 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 30 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 31 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – Refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV – Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V – Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI – Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 32 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 33 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada. Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 34 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 35 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 36 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 37 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 38 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 39 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 40 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I – Leite cru refrigerado;
- II – Leite cru pré-beneficiado;
- III – Leite fluido a granel de uso industrial;
- IV – Leite pasteurizado;
- V – Leite UAT ou UHT;
- VI – Leite esterilizado; e
- VII – leite reconstituído.



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Parágrafo único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 41 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

I – Ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;

II – Dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e

III – Ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§1º – É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§2º – A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§3º – É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 42 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§1º – Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§2º – Deve atender às normas complementares.

Art. 43 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 44 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 45 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 46 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 47 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 48 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 49 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§1º – A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2º – Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 50 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)





PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 51 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II – Contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III – Apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

IV – Não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – For proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

VI – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 52 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I – Apresente características sensoriais anormais;

II – Não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;

III – Esteja fraudado; ou

IV – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 53 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I – For adicionado de água;

II – Tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;

IV – Tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

V – For de um tipo e se apresentar rotulado como outro;

VI – Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 54 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 55 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 56 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do que leite.

Art. 57 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 58 – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

§1º – Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§2º – Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 59 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 60 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 61 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I – Apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II – Apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV – Não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V – Apresentem estufamento;
- VI – Apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
- VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e não apresentem identificação de origem.

§1º – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§2º – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 62 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

§1º – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 63 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 64 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I – A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 65 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

§ 2º – Dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ ou seus associados.

§ 4º – A propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 66 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I – O período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

"A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO"  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

c) No que se refere às enterotoxinas dos *Staphilococcus aureus*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;

d) Estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais: Queijo Minas Artesanal do Serro; Queijo Minas Artesanal da Canastra; Queijo Minas Artesanal de Araxá; Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado); Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste; Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão; Requeijão Artesanal do Nordeste; Queijo Serrano; Queijo Colonial; Queijo Caipira Goiano; Muçarela de Búfala da ilha de Marajó; Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical.

§6º – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§7º – Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§8º – Deve atender às normas complementares.

Art. 67 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – Quanto ao teor de umidade:

a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);

b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);

c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou

d) Baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II – Quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);

b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);

- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
- e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 68 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 69 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência semidura e elástica;
- II – Textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III – cor branca amarelado uniforme;
- IV – Sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V – Odor ligeiramente ácido; e
- VI – Crosta fina e uniforme.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 70 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência macia, tendendo à untuosidade;



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

II – Textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;

III – Cor amarelo-palha;

IV – Sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;

V – Odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e

VI – Crosta fina, sem trinca.

Art. 71 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência branda e macia;

II – Textura com ou sem olhaduras mecânicas;

III – Cor esbranquiçada;

IV – Sabor suave ou levemente ácido;

V – Odor suave e característico; e

VI – Crosta fina ou ausente.

Art. 72 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;

II – Textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;

III – cor branca-creme e homogênea;

IV – Sabor próprio, ácido, agradável e não picante;

V – Odor suave e característico; e

VI – Crosta fina e amarelada.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)





PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

---

Art. 73 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- II – Consistência mole, não pastosa e friável;
- III – Textura grumosa;
- IV – Cor branca ou branca-creme; e
- V – Odor e sabor próprios.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 74 – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- II – Consistência dura;
- III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- IV – Cor creme pardo, homogênea; e
- V – Odor e sabor próprios, meio picantes.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 75 – Queijo Tipo Muçarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência semidura a semimole;

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

- II – Textura fibrosa, elástica e fechada;
- III – Cor branca a amarelada, uniforme;
- IV – Sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V – Odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI – Crosta ausente.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 76 – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência dura;
- II – Textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
- III – Cor ligeiramente amarelada;
- IV – Sabor salgado, ligeiramente picante;
- V – Odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
- VI – Crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 77 – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência pastosa, branda ou mole;
- II – Cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
- III – Sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 78 – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – Consistência semidura e elástica;

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

II – Textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;

III – Cor amarelada ou amarelo-palha;

IV – Sabor próprio, suave e não picante;

V – Odor próprio e suave; e

VI – Crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 79 – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semidura a semimole;

II – Textura fibrosa, elástica e fechada;

III – Cor branca a amarelada, uniforme;

IV – Sabor lácteo, pouco desenvolvido;

V – Odor lácteo, pouco perceptível; e

VI – Crosta ausente.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.

§3º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 80 – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semidura a dura, não elástica e untada;

II – Textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;

III – Cor branco-creme e homogênea;

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

IV – Sabor próprio, forte e picante;

V – Odor próprio e acentuado; e

VI – Crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 81 – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 82 – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência semidura a dura;

II – Textura fechada, quebradiça e granulosa;

III – Cor branco-amarelada;

IV – Sabor ligeiramente picante;

V – Odor característico; e

VI – Crosta irregular.

Art. 83 – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicillium roqueforti*), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 84 – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*.

Art. 85 – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 86 – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 87 – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 88 – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 89 – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 90 – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 91 – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* ssp *thermophilus* ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 92 – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 93 – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 94 – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.

Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus*.

Art. 95 – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

Art. 96 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§1º – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 97 – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 98 – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 99 – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 100 – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 101 – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 102 – O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

I – Ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;

II – Apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;

III – Não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e

IV – Ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmem uma proteção apropriada contra a contaminação.

Parágrafo único – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

Art. 103 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

I – Integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

II – Parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou

III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

Parágrafo único – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 104 – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 105 – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 106 – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 107 – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 108 – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – Consistência untável ou fatiável;

II – Textura cremosa, fina, lisa ou compacta;

III – Formato variável;

IV – Cor e odor característicos; e

V – Sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 109 – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 110 – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)





PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 111 – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 112 – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 113 – Massa para Elaborar Queijo Muçarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo muçarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I – A massa para elaborar queijo muçarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;

II – A massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 114 – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 115 – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 116 – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

§1º – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

Art. 117 – Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 118 – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 119 – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 120 – Leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 121 – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 122 – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 123 – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 124 – Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 125 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§2º – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)



PORTO FERREIRA

## PREFEITURA DE PORTO FERREIRA

"A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO"  
**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, OBRAS E MEIO AMBIENTE**

---

intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão **CONTÉM...% DE LEITE**.

Art. 126 – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 127 – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

Art. 128 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Thiago Luís Terassi

Secretário de Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente

---

**Secretaria Infraestrutura, Obras e Meio Ambiente**

CNPJ: 45.339.363/0001-94

**Avenida João Martins da Silveira Sobrinho, 653**

Fone: (19) 3589-3600 – (19) 3585-3145

[www.portoferreira.sp.gov.br](http://www.portoferreira.sp.gov.br)