**PORTARIA Nº 193, DE 09 DE MARÇO DE 1999**

**(Publicada em DOU nº 47-E, de 11 de março de 1999)**

**(Revogada pela Resolução – RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005)**

~~O~~ **~~Secretário de Vigilância Sanitária~~**~~, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições e~~

~~considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;~~

~~considerando a necessidade de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o CREME VEGETAL, resolve:~~

~~Art. 1° Aprovar o Regulamento Técnico referente a CREME VEGETAL, constante do anexo desta Portaria.~~

~~Art. 2º As empresas têm o prazo de 180(cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem ao mesmo.~~

~~Art. 3° O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei n° 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.~~

~~Art. 4° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.~~

**~~GONZALO VECINA NETO~~**

**~~ANEXO~~**

**~~REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME VEGETAL~~**

**~~1. ALCANCE~~**

~~1.1. Objetivo~~

~~Fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade a que deve obedecer o Creme Vegetal.~~

~~1.2. Âmbito de aplicação~~

~~O presente Regulamento aplica-se ao Creme Vegetal conforme definido no item 2.1.~~

~~Excluem-se deste regulamento a Maionese e os queijos cremosos "cheese spreads".~~

**~~2. DESCRIÇÃO~~**

~~2.1. Definição~~

~~Creme Vegetal é o alimento é em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzida a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% (m/m) e no mínimo 10% (m/m) de lipídios totais.~~

~~2.3. Designação~~

~~O produto será designado por Creme Vegetal.~~

**~~3. REFERÊNCIAS~~**

~~3.1. Codex Alimentarius (FAO/WHO), Report of the Fifteenth Session of the Codex Committee on Fats and Oils, ALINORM 97/17, 1996, Londres, Reino Unido. 63 p.~~

~~3.2. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 13ª edição, AOAC INTERNATIONAL, Maryland, E.U.A. 1997, ou última edição.~~

~~3.3. União Europeia, Regulamento (CE) Nº 2991/94 do Conselho de 5 de Dezembro de 1994, Institui normas relativas às matérias gordas para barrar. Jornal Oficial das Comunidades Européias. N° L 316/2, 9 dezembro 1994.~~

~~3.4. VANDERZANT, Carl, SPLITTSTOESSER, Don F., Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods; American Public Health Association, APHA, 3ª Edição, Edwards Brothers Ann Arbor, E.U.A. 1992 ou última edição.~~

**~~4. COMPOSIÇAO E REQUISITOS~~**

~~4.1. Composição~~

~~4.1.1. Ingredientes obrigatórios.~~

~~- Óleos e/ou gorduras vegetais.~~

~~- Água.~~

~~Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados no todo ou em parte, por hidrogenação e/ou interesterifícação e/ou por fracionamento e/ou por outro processo tecnologicamente adequado.~~

~~4.1.2. Ingredientes Opcionais:~~

~~- Sal (cloreto de sódio)~~

~~- Amidos e/ou amidos modificados~~

~~- Açúcares e/ou glicídios (exceto poliálcoois)~~

~~- Proteínas comestíveis~~

~~- Malto dextrina~~

~~- Ácidos graxos essenciais~~

~~- Vitaminas e/ou minerais~~

~~- Culturas de fermentação de ácido láctico e/ou produtoras de aromas~~

~~- Gema de ovo~~

~~- Leite e seus constituintes~~

~~- Gordura láctea – não mais que 3% do teor total de lipídios~~

~~4.2. Requisitos~~

~~4.2.1. Características Sensoriais~~

~~- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme~~

~~- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea~~

~~- Sabor e odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição~~

~~4.2.2. Características Físicas e Químicas~~

~~- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.~~

~~4.2.3. Acondicionamento~~

~~O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.~~

~~4.2.4. Condições de conservação:~~

~~O Creme Vegetal deve ser conservado e comercializado em temperatura indicada pelo fabricante.~~

**~~5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO~~**

~~É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.~~

**~~6. CONTAMINANTES~~**

~~Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.~~

**~~7. HIGIENE~~**

~~7.1 Considerações Gerais~~

~~O produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo a legislação específica~~

~~7.2. Critérios Macroscópicos~~

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

~~7.3. Critérios Microbiológicos~~

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

~~7.4. Critérios Microscópicos~~

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~8. PESOS E MEDIDAS~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

**~~9. ROTULAGEM~~**

~~Deve obedecer à legislação específica.~~

~~9.1. Deve ainda constar do painel principal o percentual de lipídios totais de forma clara, destacada e precisa.~~

**~~10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM~~**

~~A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.~~