

Controle de Qualidade (Leite e Derivados)

- O estabelecimento que produz e comercializa o leite e seus derivados ficam obrigados a fazer o controle de qualidade de todo produto industrializado, sendo de sua responsabilidade a qualidade e inocuidade dos produtos produzidos e comercializados.
- O fiscal da IAGRO solicitará análises oficiais do controle de qualidade dos produtos industrializados que deverão ser registrados em formulários próprios e atestados pelo responsável técnico da indústria, caso estes sejam realizados no laboratório da própria indústria.
- Obrigatoriamente a indústria deve apresentar, no mínimo (**Controle de Qualidade**):
 - leite pasteurizado – **02 amostragens** mensais
 - queijo minas frescal – **01 amostragem** mensal
 - ricota/massa coalhada – **01 amostragem** mensal
 - bebida láctea pasteurizada – **01 amostragem** mensal
 - bebida láctea fermentada e iogurte – **01 amostragem** bimestral
 - creme de leite – **01 amostragem** bimestral
 - requeijão – **01 amostragem** bimestral
 - queijo mussarela, provolone (queijos duros) – **01 amostragem** trimestral
 - manteiga – **01 amostragem** semestral
 - doce de leite – **01 amostragem** semestral

A solicitação desse número de amostras não exime o laticínio de fazer com maior regularidade, o controle de qualidade de seus produtos, aumentando assim o controle sobre sua produção.
