

Instrução Normativa nº62

- Mudança na nomenclatura
 - Leite Pasteurizado tipo A Integral, Semidesnatado e Desnatado
 - Leite Pasteurizado Integral, Semidesnatado e Desnatado
 - Leite Cru Refrigerado
- Controle da Matéria-Prima
 - Análises diárias e mensais nos leites de produtores e de conjunto de produtores
 - Análises exigidas:
 1. Temperatura
 2. Teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72%
 3. Acidez Titulável
 4. % de Sólidos Totais e Sólidos Não Gordurosos
 5. Densidade Relativa a 15/15 °c
 6. Teor de Gordura
 7. Pesquisa de Fosfatase Alcalina (qdo a matéria-prima for proveniente de Usina ou Fábrica)
 8. Pesquisa de Peroxidase (qdo a matéria-prima for proveniente de Usina ou Fábrica)
 9. Pesquisa de Neutralizantes da Acidez e de Reconstituintes da Densidade
 10. Índice Crioscópico
 11. Pesquisa de Antibiótico
 12. Pesquisa de CCS , CBT (Realizados em laboratórios credenciados da RBQL)
- Controle Microbiológico do Leite Pasteurizado
 - Análises diárias por produção
- Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias pelos produtores de leite
 - A sanidade do rebanho deve ser atestada por médico veterinário (Controle sistemático de parasitoses, controle sistemático de mastites, controle de Brucelose e Tuberculose – Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose, controle zootécnico dos animais).
 - Condições Gerais das edificações; Controle de Pragas; Água de abastecimento; Eliminação de Resíduos Orgânicos; Rotina de trabalho e procedimentos gerais de manipulação; Equipamentos e utensílios; Proteção contra a contaminação da matéria-prima; Acondicionamento, refrigeração, estocagem e transporte.
- Leite Cru Refrigerado e Transporte a Granel
 - A matéria prima depois de ordenhada deve ser resfriada a 7 °c
 - Carro com tanque isotérmico para coleta de leite a Granel
 - Leite transportado em latões e em temperatura ambiente é admitido desde que, o leite seja entregue no estabelecimento processador até 2(duas) horas após a ordenha, seja realizado todas as análises para leite de conjunto.

-A indústria deve possuir um Programa de Coleta a Granel, onde serão cadastrados seus fornecedores de leite e atualiza-lo sempre que necessário contendo as seguintes informações: rota da linha granelizada, programa de controle de qualidade da matéria-prima, programa de educação continuada aos seus fornecedores.

Fases de Implantação - Indústria

- **Primeira Fase** — a partir de março/2015
 - Controle da Matéria-prima - Realização das análises diárias (do item 01 ao 09)

- **Segunda Fase** — a partir de outubro/2015
 - Leite Cru Refrigerado e Transporte a Granel
 - Programa de Educação Continuada visando a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias pelos produtores de leite

- **Terceira Fase** — a partir de março/2016
 - Mudança na Nomenclatura
 - Controle Microbiológico do Leite Pasteurizado (análise diária/produção)

- **Quarta Fase** — a partir de outubro/2016
 - Controle da Matéria-prima – Realização das análises de Pesquisa de CCS, CBT (Realizados em laboratórios credenciados da RBQL), Antibiótico e Crioscopia

Fases de Implantação - Produtor

- **Primeira Fase** - a partir de março/2015
 - Sanidade do Rebanho – Adequação ao Programa Nacional de Erradicação de Brucelose e Tuberculose, com vacinação das fêmeas de 03 a 08 meses; apresentação de laudo veterinário comprovando a sanidade do rebanho.
- **Segunda Fase** - a partir de outubro/2015
 - Adaptação das Instalações – com instalações adequadas para a ordenha: cobertura, piso, ponto de água, lugar para arraçoamento dos animais.
- **Terceira Fase** - a partir de março/2016
 - Higienização na Ordenha e Transporte do Leite – aplicação dos testes de CMT e da caneca de fundo preto ou telado e refrigeração do leite logo após a ordenha em temperatura de até 7 °c.