

ANEXO

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

1.9 Leite cru com índice crioscópico acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.10 Leite cru com índice crioscópico abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.11 Leite cru com densidade abaixo do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.12 Leite cru com densidade acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.13 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.14 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
1.15 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
1.16 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

OCORRÊNCIA	2. PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO	
	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
2.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.2 Leite pasteurizado com acidez abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.3 Leite pasteurizado com acidez até 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização, exceto leite condensado; Requeijão e massa coalhada para requeijão.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.4 Leite pasteurizado com acidez superior a 0,04g de ácido láctico/100 mL acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.5 Creme de leite pasteurizado e nata com acidez acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidade superior ao padrão regulamentar ou de uso não permitidos.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos alimentares e os ingredientes sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.7 Leite pasteurizado com fosfatase alcalina positiva.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização após o correto processamento térmico.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
2.8 Leite pasteurizado com peroxidase negativa.	Fabricação de produtos derivados lácteos para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
2.9 Leite pasteurizado com índice crioscópico acima do padrão regulamentar.	Desnate para obtenção de creme para industrialização; Produto lácteo em pó para industrialização; Produto lácteo parcialmente desidratado para industrialização.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.10 Leite pasteurizado com índice crioscópico abaixo do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.11 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.12 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
2.13 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
2.14 Resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites previstos em normas complementares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
2.15 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

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

