Anexo I a que se refere o n.º 4.º**Características organolépticas**

Aspecto	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
	Pasta firme coesa ...	Pasta branda facilmente deformável.
Cor	Própria	
Cheiro e sabor	Característicos, conforme a designação	

Anexo II a que se refere o n.º 4.º**Características químicas**

Lactose expressa em lactose hidratada (máx.) (NP-2104)	5%	
Teor de matéria gorda do queijo em relação ao residuo seco (percentagem):	Residuo seco mínimo (percentagem)	
	No queijo fundido de pasta firme	No queijo fundido de pasta mole
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
Menos de 10	34	20

Anexo III a que se refere o n.º 4.º**Características microbiológicas**

Pesquisas de bactérias coliformes (NP-1935) ...	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308)	Negativa em 1 g.
Pesquisa de esporos clostrídeos sulfito-redutores (NP-2262).	Negativa em 0,1 g.
Microrganismos a 30°C por grama (NP-1995)	Máximo — 5000.
Número de bolores e leveduras/por grama:	
Bolores	Máximo — 10.
Leveduras (NP-1934)	Máximo — 90.

Portaria n.º 75/90**de 1 de Fevereiro**

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura,

Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, o acondicionamento, as condições de conservação e a rotulagem das matérias gordas lácteas concentradas, tal como são definidas no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definição

1 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA), a matéria gorda butírica anidra (MGBA) ou óleo de manteiga anidro (*butteroil* anidro) e a matéria gorda butírica (MGB) ou óleo de manteiga (*butteroil*) são os produtos obtidos exclusivamente a partir do leite, de nata ou de manteiga de vaca, por processos que assegurem a extração quase total da água e do extracto seco não gordo.

2 — A matéria gorda láctea anidra (MGLA) é o produto obtido a partir das matérias-primas frescas, de primeira qualidade (leite, nata ou manteiga), às quais não foi adicionado nenhum regulador de acidez.

3 — A matéria gorda butírica anidra (MGBA) e a matéria gorda butírica (MGB) são os produtos obtidos a partir da nata ou de manteiga de idades variáveis.

3.º

Características

As matérias gordas lácteas concentradas devem ter as características e seus limites constantes do anexo à presente portaria.

4.º

Aditivos alimentares

São permitidos os seguintes aditivos alimentares:

- a) Reguladores de acidez: hidróxido de sódio, carbonato de sódio e bicarbonato de sódio;
- b) Antioxidantes: E 310 — galato de propilo, E 311 — galato de octilo e E 312 — galato de dodecilo em mistura com E 320 — butil-hidroxianisol (BHA) e ou E 321 — butil-hidroxitolueno (BHT), na dose máxima de 200 mg/kg, não podendo os galatos exceder os 100 mg/kg de produto.

5.º

Métodos de análise

Para efeitos de verificação das características das matérias gordas lácteas concentradas a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas, ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

6.º

Acondicionamento

1 — As matérias gordas lácteas concentradas devem ser acondicionadas em embalagens de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

7.º

Conservação

As matérias gordas lácteas concentradas embaladas em atmosfera de gás inerte devem ser conservadas em ambiente fresco e seco. No caso de os produtos não serem acondicionados em atmosfera de gás inerte, no seu transporte e conservação, a temperatura deve ser tal que os mantenha a temperaturas positivas inferiores a 10°C.

8.º

Rotulagem

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pelo presente diploma, devendo ainda observar-se o seguinte:

1) A denominação de venda será constituída por uma das seguintes expressões:

- a) «Matéria gorda láctea anidra»;
- b) «Matéria gorda butírica anidra»;
- c) «Matéria gorda butírica»;

2) A quantidade líquida será expressa em quilogramas ou seus submúltiplos;

3) A temperatura de conservação será indicada pela menção «Conservar a temperatura inferior a 10°C», no caso das embalagens que não contêm gás inerte, ou «Conservar em ambiente fresco e seco», no caso das embalagens com atmosfera de gás inerte.

9.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma serão aplicáveis as disposições dos Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 23 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

10.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.

Anexo a que se refere o n.º 3.º**Características das matérias gordas lácteas concentradas**

	MGLA	MGBA	MGB
Aspecto	Textura lisa com fina granulação		
Aroma e sabor	Puros, neutros	Não pronunciados, nem impuros ou desagradáveis.	Não muito pronunciados, nem muito impuros ou desagradáveis.
Matéria gorda láctea (mín.)	99,8 %	99,8 %	99,3 %
Água (máx.)	0,1 %	0,1 %	0,5 %
Ácidos gordos livres, expressos em ácido oleico (máx.)	0,3 %	0,3 %	0,3 %
Cobre (máx.)	0,05 mg/kg	0,05 mg/kg	0,05 mg/kg
Ferro (máx.)	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg

	MGLA	MGBA	MGB
Índice de peróxido, expresso em miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de matéria gorda (máx.)	0,2	0,3	0,8
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 1 g	Negativa em 1 g	Negativa em 1 g.
Substâncias reguladoras da acidez	Ausentes	Vestígios	

Portaria n.º 76/90

de 1 de Fevereiro

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, acondicionamento, rotulagem e condições de conservação do leite gelificado, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definição

Entende-se por leite gelificado o produto lácteo obtido a partir do leite por acção de agentes espessantes e ou gelificantes, mantendo-se o leite como ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo este ou os ingredientes que o compõem sujeitos a tratamento térmico adequado, de modo a garantir pelo menos as características microbiológicas constantes do n.º 4.º da presente portaria, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos e das suas características organolépticas.

3.º

Classificação

1 — O leite gelificado pode ser classificado do seguinte modo:

a) Quanto à acidez:

Leite gelificado comum ou apenas leite gelificado;

Leite gelificado ácido, quando acidificado pela acção de culturas lácticas ou pela adição de ácido cítrico ou ácido láctico.

Ambos os tipos podem apresentar-se como um gele firme e desmoldável, ou com con-

sistência cremosa (leite gelificado creme), ou com várias zonas, com forma, cor e sabor diferentes;

b) Quanto ao teor de gordura:

Gordo;

Parcialmente desnatado, podendo ser meio gordo;

Magro.

2 — Os teores de gordura dos diferentes tipos de leite gelificados serão definidos em portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

4.º

Características

1 — O leite cru destinado à preparação de leite gelificado deve obedecer às características e seus limites definidos na Portaria n.º 472/87, de 4 de Junho, relativa a leite alimentar.

2 — É permitida a utilização de leite em pó na produção de leite gelificado, devendo o leite em pó utilizado obedecer às características e seus limites definidos no Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro, e na declaração da Presidência do Conselho de Ministros publicada no *Diário da República*, 1.ª série n.º 300, de 31 de Dezembro de 1986, sobre leite total ou parcialmente desidratado.

3 — O leite gelificado deve apresentar as características e seus limites indicados no anexo à presente portaria.

4 — Quando esterilizado ou tratado pelo processo de ultrapasteurização, o leite gelificado deve apresentar as características microbiológicas próprias dos leites sujeitos a estes tratamentos e referidas na Portaria n.º 473/87, de 4 de Junho, sobre leites tratados termicamente para consumo público directo.

5.º

Ingredientes

No fabrico de leite gelificado podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

a) Leite cru ou tratado termicamente, leites concentrados e leite em pó;

b) Nata;