

ANEXO

1. PRODUTO LÁCTEO CRU		
OCORRÊNCIA	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.

2. PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO		
OCORRÊNCIA	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.

3. PRODUTO LÁCTEO UHT E PRODUTO LÁCTEO ESTERILIZADO		
OCORRÊNCIA	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.

3.5 Leite UAT ou UHT reprovado no teste de álcool/alizarol na concentração mínima estabelecida pelo padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.6 Leite UAT ou UHT e esterilizado com presença de leite reconstituído.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.7 Composição centesimal em desacordo com as especificações do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.8 Alterações de coloração derivadas do tratamento térmico.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.9 Embalagem estufada, com vazamento, presença de sedimentação, gelificação, coagulação do produto embalado ou alterações de atributos sensoriais do produto, exceto alteração de cor.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.10 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.11 Leite de recirculação ou parada do processo de UHT.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.12 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
3.13 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituíntes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
3.14 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.
3.15 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

4. MANTEIGA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
4.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
4.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.3 Presença de bolores superficiais.	Liberação após remoção dos bolores, desde que tenha sido constatado na indústria e o produto não esteja fracionado.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, é necessária remoção prévia dos bolores.
4.4 Resultados de teor de lipídios, de umidade, de extrato seco desengordurado e de cloreto de sódio em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.5 Resultados de índice de peróxidos e de acidez em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
4.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

5. QUEIJO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
5.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
5.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.3 Presença de bolores superficiais.	Para queijos com maturação superior a 60 dias: liberação após remoção dos bolores superficiais; Remoção dos bolores superficiais e fabricação de produto lácteo fundido.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, é necessária remoção prévia dos bolores.
5.4 Estufamento do queijo ou da embalagem	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.5 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.6 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
5.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

6. RICOTA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
6.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
6.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.4 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
6.5 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

7. QUEIJO RALADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
7.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
7.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.4 Uso de variedades de queijos em desacordo com a legislação.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
7.6 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

8. PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
8.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
8.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.3 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.4 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
8.5 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

9. PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
9.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
9.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.3 Acidez em desacordo com o padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.4 Ausência ou inviabilidade da microbiota específica.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.5 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.

9.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
9.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

10. SOBREMESA LÁCTEA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
10.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
10.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.3 Ausência ou inviabilidade da microbiota específica.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.4 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.5 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.6 Acidez em desacordo com o padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.7 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto acidez.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
10.8 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

11. PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
11.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
11.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.3 Estufamento da embalagem.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.4 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto índice de caseinomacropeptídeo.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.6 Resultados de índice de caseinomacropeptídeo acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
11.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

12. PRODUTO LÁCTEO EM PÓ		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
12.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.3 Leite em pó com acidez até 0,04 mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos acima do padrão regulamentar.	Produto lácteo em pó de uso industrial.	Elaboração de produtos não comestíveis. Quando destinado para uso na alimentação animal, deverá ser previamente submetido a tratamento térmico adequado.
12.4 Leite em pó com acidez superior a 0,04 mL NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos acima do padrão regulamentar.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.5 Resultados físico-químicos em desacordo com os padrões regulamentares, exceto acidez.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis. Fabricação de produtos de panificação e de confeitaria.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.6 Leite em pó instantâneo com umectabilidade ou dispersabilidade em desacordo com os padrões regulamentares.	Alteração da classificação do produto para leite em pó (convencional).	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.7 Leite em pó com partículas queimadas em desacordo com o padrão regulamentar.	Fabricação de produto lácteo parcialmente desidratado, produto lácteo fundido e sobremesas lácteas. Fabricação de produtos de panificação e de confeitaria.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.8 Produto resultante de varredura de equipamentos.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.9 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.10 Resíduos de conservadores ou inibidores do crescimento microbiano.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
12.11 Resíduos de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e do índice crioscópico e de estabilizantes.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
12.12 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.
12.13 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

13. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL), MANTEIGA DE GARRAFA, GHEE		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
13.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades ou de bolores disseminados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
13.2 Atributos sensoriais alterados.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.3 Acidez e índice de peróxido acima dos padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.4 Umidade acima dos padrões regulamentares.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.5 Matéria gorda abaixo do padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.6 Aditivos alimentares ou ingredientes em quantidades superiores ao padrão regulamentar ou de uso não permitido.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
13.7 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.

14. FARINHA LÁCTEA		
OCORRÊNCIA	DESTINAÇÃO	
	APROVEITAMENTO CONDICIONAL OU DESTINAÇÃO INDUSTRIAL	CONDENAÇÃO
14.1 Corpos estranhos ou causas de repugnância, presença de sujidades.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.
14.2 Teor mínimo de leite em desacordo com o padrão regulamentar.	Fabricação de produtos derivados lácteos, desde que os aditivos sejam compatíveis.	Elaboração de produtos não comestíveis.
14.3 Resultados microbiológicos em desacordo com os padrões regulamentares.	Não permitido.	Elaboração de produtos não comestíveis, exceto para uso na alimentação animal.