



Norma Técnica do Programa do Selo de Pureza ABCB

Controle de Alterações

13 de janeiro de 2014 – Emissão inicial.

02 de setembro de 2014:

- alteração do limite de tolerância de 0,5% pra 1%.

26 de janeiro de 2015 – As alterações encontram-se sublinhadas:

- detalhamento do item 2.6 em relação à da forma de se reportar o resultado no laudo.

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
02	26.01.2015	



Norma Técnica do Programa do Selo de Pureza ABCB

1. Resumo

- 1.1. Esta norma estabelece requisitos técnicos que definem o produto como “puro” ou “conforme” para os fins do Programa do Selo de Pureza ABCB.
- 1.2. Esta norma foi elaborada pela Comissão de Certificação ABCB e Gerenciadora do Programa, conforme regras do Regulamento Técnico “ABCB.01 - Regulamento do selo pureza ABCB”.
- 1.3. Qualquer proposta de alteração significativa desta Norma Técnica será apresentada à Comissão de Certificação. A Gerenciadora poderá alterar questões formais ou de melhor esclarecimento.
- 1.4. Os casos omissos desta Norma Técnica serão resolvidos no âmbito da Gerenciadora e Comissão de Certificação.
- 1.5. Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a emissão inicial. Nesse caso, as empresas participantes do Selo de Pureza ABCB terão um prazo definido pela Comissão de Certificação para se adequarem a eventuais novos requisitos técnicos definidos.

2. Condições gerais

- 2.1. Os produtos colocados à venda no mercado nacional que sejam ou aparentem ser derivados do leite de búfala são o alvo desta Norma Técnica, conforme regramento do documento “ABCB.01 - Regulamento do selo pureza ABCB”.
- 2.2. Produtos serão analisados por Laboratórios credenciados pela ABCB de acordo com método de análise de DNA, para identificar exclusivamente eventual mistura de leite de origem não bufalina ao produto.
- 2.3. O limite de tolerância para que o produto seja considerado conforme à regra de Pureza é de até 1% de leite de origem não bufalina.
- 2.4. Produtos que atenderem a este requisito serão considerados “puros”. Produtos que não atenderem a esse requisito serão considerados “impuros”.
- 2.5. Esta Norma Técnica não abrange outras características ou especificações de qualidade dos produtos, como por exemplo, mas não se limitando a impurezas de outras naturezas que não leite de origem não bufalina, contaminantes, características organolépticas, coliformes, etc.
- 2.6. Os resultados serão apresentados em laudos devidamente aprovados pelos Laboratórios credenciados, nos quais será usada a especificação de até 1% para caracterizar produtos como “puros”.
 - 2.6.1. Nas amostras analisadas com resultados entre 0,1% e 1% de material bovino, o resultado será reportado como 0%.
 - 2.6.2. Nas amostras analisadas com resultado a partir de 1%, os resultados serão reportados como o valor mínimo de conteúdo bovino presente (maior ou igual a 1%, maior ou igual a 5%, maior ou igual a 10%, ..., maior ou igual a 95%).

Revisão	Data	Aprovação Comissão de Certificação
02	26.01.2015	