**NORMA TÉCNICA Nº 16, DE 25 DE MARÇO DE 2025.**

**Estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER e dá outras providências.**

Marcos Geraldo Guerra, Presidente do Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - **COINTER**, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 18 de Dezembro de 2024 aprovou a seguinte Norma Técnica:

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

**CONSIDERANDO** o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

**CONSIDERANDO** o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio **COINTER**;

**CONSIDERANDO** a Resolução de **nº 01/2025**, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**;

**ESTABELECE:**

**Art. 1º** Esta Resolução estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

**§1º**: Não estão submetidos a esta resolução, os laboratórios já credenciados na Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/Mapa.

**§2º:** Para os laboratórios credenciados na CGAL/Mapa, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que passam a compor a lista de laboratórios credenciados no Consórcio COINTER.

**Art. 2º** O presente instrumento reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelas CGAL e Resoluções do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER.

**Art. 3º** Os laboratórios que se habilitarem e forem aprovados farão parte da Rede de Laboratórios Credenciados para análises de alimentos e água do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

Parágrafo único: A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no consórcio COINTER, será publicada no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

**CAPÍTULO I**

**DA APLICAÇÃO**

**Art. 4º** Os critérios constantes deste documento aplicam-se a qualquer laboratório, público ou privado, que atenda às exigências desta Norma Técnica e tenham por objeto social os serviços previstos no Anexo I.

**Parágrafo único.** O credenciamento destina-se a atender às demandas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER.

**Art. 5º** O credenciamento de laboratório fundamentado nesta Resolução, além de atender aos requisitos desta Resolução, deve atender também aos requisitos da última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA.

**Art. 6º** A habilitação do laboratório interessado poderá ocorrer a qualquer tempo, para tanto, apresentar os documentos exigidos nesta resolução.

**CAPÍTULO II**

**DO CREDENCIAMENTO**

**Art. 7º** Para fins de habilitação neste credenciamento, o laboratório deverá utilizar as mesmas metodologias conforme o Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações.

**Parágrafo único.** Para os métodos não contidos no Manual, os mesmos deverão ser equivalentes e reconhecidos pelo MAPA.

**Art. 8º** Para solicitar o credenciamento o laboratório interessado deverá protocolizar, os seguintes documentos:

**I -** formulário de solicitação de credenciamento, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório, conforme Anexo II;

**II -** cópia do contrato social do laboratório ou documento equivalente, válido e atualizado;

**III -** cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do laboratório, válido e atualizado;

**IV -** cópia do alvará de funcionamento do laboratório ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, válido e atualizado;

**V –** Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;

**VI -** termo de compromisso com o credenciamento, assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo III;

**VII -** termo de compromisso de responsabilidade técnica, de cada um dos responsáveis técnicos e dos responsáveis técnicos substitutos, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo IV;

**VIII –** Apresentação do atestado de atendimento do escopo de exames constantes no Anexo I, indicando quais, se não todas, as análises que o laboratório se propõe a fazer.

**IX -** Declaração do representante legal do laboratório informando que segue metodologia oficial conforme a última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações e quando esta não contiver no manual, deverá ser equivalente e reconhecida pelo MAPA.

**§1º -** Os laboratórios poderão participar de 01 (um) ou mais categorias especificadas o Anexo I, conforme o atendimento nas prerrogativas legais.

**§2º -** Quando não constar data de validade no documento apresentado, este será considerado válido por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

**§3º** - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar dos proponentes, em qualquer tempo, no curso do processo de credenciamento, qualquer esclarecimento sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para prestar o esclarecimento, bem como solicitar a apresentação de novos documentos para inclusão no processo.

**Art. 9º** O laboratório deverá indicar um de seus representantes legais, denominado Responsável pela Direção do Laboratório no âmbito do credenciamento, que será responsável pela interlocução entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER.

**Art. 10** O credenciamento somente será concedido para ensaios demandados pelos programas e controles oficiais do MAPA.

**Art. 11.** O laboratório deverá comunicar ao Consórcio COINTER, no prazo de 48 horas, quaisquer fatos que impliquem a paralisação ou a suspensão de suas atividades, bem como mudança de endereço, a mudança de Responsável Técnico titular ou de seu substituto, a alteração do espaço físico ou a mudança do nome empresarial.

**Parágrafo único**. A omissão de qualquer informação que trata o caput deste artigo ocasionará o descredenciamento do laboratório.

**CAPÍTULO III**

**DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO**

**Art. 12.** O laboratório não poderá receber amostras para ensaios não previstos na habilitação de seu credenciamento.

**Art. 13.** As amostras recebidas deverão ser univocamente registradas e identificadas no laboratório.

**Art. 14.** Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do Consórcio COINTER e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

**Parágrafo único.** É de inteira responsabilidade do laboratório credenciado o sigilo dos dados e informações dos exames.

**Art. 15.** As amostras que se destinam às análises de contraprova, reteste ou reanálise, que ficarem sob a guarda do laboratório credenciado, serão de sua inteira responsabilidade e deverão ser mantidas conservadas em condições adequadas, lacradas e invioladas até que seja autorizado seu uso ou descarte.

**Art. 16.** O laboratório só iniciará a análise de amostras que estejam acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise - SOA (Anexo VIII da Norma Técnica n° 15/2025 do Consórcio COINTER) ou outro documento/formato que venha a substituí-la, devendo, ainda, estar lacradas, para que garantam a segurança efetiva dos dados, por funcionário em exercício no SIM utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével.

**Parágrafo Único.** Em caso de envio de amostras cujas Solicitações Oficiais de Análise necessitar de correção, deverá ser comunicado pelo laboratório ao responsável pelo envio da amostra, para conhecimento e tomada de medidas cabíveis.

**Art. 17.** Os relatórios de ensaio das análises oficiais devem ser encaminhados para o Médico Veterinário do Consórcio através do e-mail oficial da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, sendo vedado o envio para o estabelecimento inspecionado – demandante do serviço.

**Art. 18.** Para a realização dos ensaios das amostras, o laboratório deverá adotar métodos oficiais ou métodos normalizados ou métodos validados segundo protocolos de validação, nacional ou internacionalmente aceitos, desde que avaliados e aprovados pela CGAL/SDA.

**Art. 19.** É vedado aos laboratórios o envio do Relatório de Análises ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM-COINTER.

**Art. 20.** Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização, sendo obrigatório constar o nome do Médico Veterinário do Consórcio responsável pela coleta.

**§1º** Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

**§2º** As amostras utilizadas para contraprova deverão ser identificadas no termo de coleta de amostras, onde constará o lacre de amostra de contraprova e ficarão sob a guarda do laboratório credenciado, sendo de sua inteira responsabilidade.

**§3º** As amostras de alimentos, submetidas a ensaios, cujos resultados não sejam questionados em 15 dias úteis após liberação do relatório de ensaio, incluindo amostras de contraprova, poderão ser descartadas conforme rotina dos laboratórios credenciados.

**§4º** Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

**§5º** Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas no Relatório de Análises ou TRA, o laboratório deverá emitir novo Relatório de Análises/TRA contendo as correções necessárias.

**Art. 21.** A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório credenciado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina o Art. 131 da Resolução nº 01/2025.

**Art. 22.** O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – COINTER, as razões técnicas alegadas quando da decisão de não realização de qualquer análise de amostra fiscais ou contraprova, que por ventura existir.

**Art. 23.** O laboratório credenciado deve ter procedimentos documentados para garantir:

**I -** a confiabilidade e os direitos de propriedade do Consórcio COINTER sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento.

**II -** a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.

**III -** confidencialidade dos resultados obtidos

**Parágrafo único.** Todos os registros gerados, visando o cumprimento deste artigo, deverão ser guardados pelo laboratório num prazo mínimo de cinco anos.

**Art. 24.** O laboratório deverá interromper imediatamente suas atividades e reter os respectivos relatórios de ensaio, quando for identificado trabalho não conforme que interfira, direta ou indiretamente, na qualidade do resultado do ensaio.

**Art. 25.** O Consórcio COINTER, como órgão fiscalizador, pode solicitar a qualquer tempo, relatórios e esclarecimentos ao laboratório credenciado a respeito das informações que se façam necessárias, visando a tomada de decisões preventivamente e corretivamente junto aos estabelecimentos para preservação da saúde pública e de outros interesses de ordem sanitária.

**CAPÍTULO IV**

**DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO**

**Seção I**

**Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos**

**Art. 26.** A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido nesta Norma Técnica, e, ainda, quando:

**I -** Não seguir o modelo, fluxo ou periodicidade para envio de relatórios solicitados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER;

**II -**  Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

**III -** For identificada falha, documental ou *in loco*, que interfira na qualidade do resultado da análise, em qualquer etapa de seu processamento;

**IV -** Modificar ou substituir o método analítico sem prévia comunicação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER;

**§ 1º** A suspensão abrangerá os ensaios comprometidos pela não conformidade evidenciada.

**§ 2º** A suspensão do credenciamento será aplicada quando o disposto no § 1º envolver todos os ensaios do escopo de credenciamento do laboratório.

**§ 3º** A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM COINTER.

**§ 4º** O tempo máximo para a suspensão prevista no § 3º será de 12 (doze) meses.

**Art. 27.** Quando houver prejuízo à qualidade dos resultados dos ensaios, o SIM – COINTER poderá adotar, sem a prévia manifestação do laboratório, a suspensão imediata dos ensaios como medida acauteladora, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

**Art. 28.** A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios credenciados, por tempo determinado, caso constatado alguma irregularidades descrita nesta Resolução, até que o problema seja comprovadamente resolvido.

**Art. 29.** No caso de suspensão do credenciamento deverá o laboratório ser comunicado e a suspensão será publicada no Diário Oficial deste Consórcio, até a solução das pendências.

**Art. 30.** Depois de perpassado o prazo de suspensão, ou, ainda, quando sanada a irregularidade que levou à suspensão, o SIM comunicará ao Laboratório para retorno às atividades e fará a devida publicação, também, em Diário Oficial deste Consórcio.

**Seção II**

**Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos**

**Art. 31.** O cancelamento do credenciamento ocorrerá quando:

**I -** Os requisitos técnicos ou administrativos que regem a habilitação deixarem de ser atendidos;

**II -** Ficar evidenciado que o funcionamento do laboratório constitui risco para a saúde pública e saúde animal.

**III -** Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER a ocorrência de doença de notificação obrigatória.

**IV -** For identificada falsificação ou adulteração de resultados das amostras, ou, ainda, fraude de qualquer natureza.

**V -** Em caso de realização de análises não previstas no escopo de credenciamento.

**VI –** Descumprir o prazo previsto no § 4º, do art. 26.

**Art. 32.** O ensaio que deixar de atender a quaisquer alterações de programas e controles oficiais estabelecidos pelo MAPA será cancelado.

**Parágrafo único.** No caso previsto no *caput*, o laboratório será comunicado com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

**Art. 33.** Em caso de cancelamento, por qualquer motivo, o laboratório deverá entregar as contraprovas e suspender a realização das análises laboratoriais das amostras pendentes de processamento.

**§1º** Todas as amostras oficiais e a respectiva documentação deverão ser entregues num prazo de 48 horas a seu representante legal.

**§2º** Quanto aos documentos, o laboratório, após ser descredenciado, deverá manter rastreabilidade das informações inerentes as amostras oficiais para dirimir dúvidas sempre que for solicitado.

**§3º** Quando o Laboratório credenciado não cumprir normas dispostas nesta Resolução.

**§4º** Quando forem constatados erros recorrentes de emissão de laudos, falta de comunicação de laudos não conformes e relatórios solicitados, falta de atendimento as solicitações do Coordenador do Serviço de Inspeção do COINTER, omissão de quaisquer informações que possam comprometer as atividades.

**Seção III**

**A Pedido do Laboratório**

**Art. 34.** Para solicitar a suspensão ou o cancelamento do credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar no Consórcio COINTER, o formulário constante do Anexo V, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

**Art. 35.** Para solicitar a suspensão ou cancelamento do credenciamento de um ou mais ensaios de seu escopo de credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar, o formulário constante do Anexo VI, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

**Art. 36.** Ao identificar falhas que comprometam a qualidade dos resultados emitidos, os quais não possam ser adotadas ações corretivas imediatas, o laboratório deverá solicitar prontamente ao SIM - COINTER a suspensão do credenciamento dos ensaios comprometidos.

**Art. 37.** O tempo máximo de suspensão do credenciamento do laboratório ou de um ensaio, a pedido, será de 24 (vinte e quatro) meses, período após o qual o credenciamento do laboratório ou do ensaio será cancelado.

**Parágrafo único.** O credenciamento do laboratório será cancelado quando for solicitada a suspensão de todos os ensaios de seu escopo credenciado.

**CAPÍTULO V**

**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 38.** Os laboratórios Credenciados não poderão, sob qualquer hipótese, terceirizar os serviços a eles confiados, ainda que parcialmente, devendo ser prestados diretamente pelos profissionais deste estabelecimento, os quais assinaram a declaração do Anexo IV.

**Art. 39.** O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio COINTER quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como, praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

**Art. 40.** Em obediência ao relevante interesse público, o laboratório, seus proprietários e suas equipes técnica e administrativa deverão estar isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles do SIM COINTER.

**Parágrafo único.** O disposto no *caput* se estende a atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como à participação em entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos.

**Art. 41.** O laboratório não poderá ter sua idoneidade comprometida devido à falsificação, adulteração ou fraude de resultado de ensaio.

**Parágrafo único.** O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a seu credenciamento junto ao Consórcio COINTER.

**Art. 42.** O laboratório credenciado deverá atender às solicitações formais e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM COINTER.

**Art. 43.** O laboratório que tiver seu credenciamento suspenso ou cancelado deverá interromper imediatamente o ensaio e o recebimento de amostras.

**§ 1º** No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou do credenciamento, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM COINTER quanto à destinação das amostras oficiais que ainda estiverem lacradas e sua respectiva documentação.

**§ 2º** O laboratório suspenso ou cancelado será responsável pelas despesas de envio das amostras para outro laboratório indicado pela Coordenação do SIM COINTER.

**Art. 44.** Os períodos de suspensão e cancelamento serão divulgados e mantidos no Diário Oficial do Consórcio COINTER.

**Art. 45.** Não será concedido extensão nos casos elencados no art. 26, desta Resolução, que causem o descredenciamento.

**Art. 46.** Após análise e verificação do atendimento das normas descritas nesta Resolução, fica a critério do SIM - COINTER conceder a extensão do escopo e emitir novo certificado quando for necessário.

**Art. 47.** Os laboratórios interessados em participar do presente credenciamento deverão atender a todos os requisitos desta Resolução, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do Consórcio COINTER, em horário comercial, ou através do e-mail [simcointer2023@gmail.com](mailto:simcointer2023@gmail.com).

**Art. 48.** Após análise da documentação, será publicada em Diário Oficial a lista dos laboratórios credenciados.

**Parágrafo único** A lista poderá ser constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios se credenciem ou laboratórios sejam descredenciados.

**Art. 49.** Será ofertado à ampla defesa e o contraditório ao laboratório antes de suspensão ou cancelamento deste credenciamento.

**Art. 50.** Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM – COINTER.

**Art. 51.** O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio COINTER poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

**Art. 52.** Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**MARCOS GERALDO GUERRA**

**PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER**

**LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS**

**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022**

**LEITE E DERIVADOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS** | **ITEM 1**  **LEITE E DERIVADOS** | | | | | | | |
| **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE**  **ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022** | | | | | | | |
| **CATEGORIAS ESPECÍFICAS** | **MICRORGANISMO/TOXINA/**  **METABÓLITO** | **n** | **c** | **m** | **M** | **TÉCNICA** | **MÉTODO** |
| Leites pasteurizados | Enterobacteriaceae/ml | 5 | 0 | 10 | \* | Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 21528-2 |
| Queijos | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2007.06 |
| Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva  por reação em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10² | 10³ | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |
| Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó | 5 | 2 | 10² | 5x10² | Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 16649-2 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 7251 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AOAC 998.08 |
| Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46% | 5 | 2 | 10 | 10² | Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 16649-2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 7251 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AOAC 998.08 |
| Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46% | 5 | 1 | 10² | 10³ | Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 16649-2 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 7251 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AOAC 998.08 |
| Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó | 5 | 2 | 5x10² | 5x10³ | Contagem por  inoculação em profundidade | IDF 94 ISO 6611 |
| Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2007.06 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10² | 10³ | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Escherichia coli/g | 5 | 2 | meno r que 3 | 10 | Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 16649-2 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 7251 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AOAC 998.08 |
| Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 0 | 10 | \* | Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 21528-2 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Aeróbios mesófilos | 5 | 2 | 3x104 | 1x10  5 | Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 4833-1 |
| Contagem por inoculação em superfície | ISO 4833-2 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/01-09/89 |
| Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2007.06 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |
| Bolores e leveduras | 5 | 2 | 50 | 10² | Contagem por inoculação em  profundidade | IDF 94 ISO 6611 |
| Produtos lácteos fermentados | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de  polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Escherichia coli/ml | 5 | 2 | 3 | 10 | Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 16649-2 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 7251 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AOAC 998.08 |
| Bolores e leveduras | 5 | 2 | 10² | 10³ | Contagem por inoculação em  profundidade | IDF 94 ISO 6611 |
|  | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  em cadeia de  polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Bacilus Cereus presuntivo/g | 5 | 2 | 10² | 5x10  ² | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 7932 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10² | 5x10  ² | Contagem por  inoculação em superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 10² | Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 21528-2 |
| Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados,  refrigerados, refrigerados, com ou sem adições. | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de  polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Bacilus Cereus presuntivo/g | 5 | 2 | 10² | 5x10  ² | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 7932 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10² | 5x10  ² | Contagem por  inoculação em superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por  inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |
| Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Contagem por inoculação em profundidade | ISO 21528-2 |
| Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2007.06 |
| Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de  polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Contagem por  inoculação em profundidade | ISO 21528-2 |
| Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  superfície | ISO 6888-1 |
| Contagem por inoculação em superfície | AFNOR 3M 01/09-04/03 |
| Enumeração por Número  Mais Provável (NMP) | ISO 6888-3 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO**  **2022** | | | | | | | |
| **CATEGORIAS ESPECÍFICAS** | | **PARÂMETRO** | | **VALOR** | | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA** | |
| **ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS** | Queijos | | Matéria gorda no extrato seco | | No mímino 60% - Extra gordo ou duplo creme | | Portaria 146/1996 |
| Entre 45,0 e 59,9% - Gordo | |
| Entre 25,0 e 44,9% -  Semigordo | |
| Entre 10,0 e 24,9% - Magro | |
| Menos que 10% - Desnatado | |
| Umidade | | Até 35,9% - Baixa umidade  (massa dura) | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura) |  |
| Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio) |
| Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou  mole) |
| Manteiga | Matéria gorda (%m/m) | Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a  porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%) | Portaria 146/1996 |
| Umidade (%m/m) | Máximo 16 |
| Extrato seco desengordurado (%m/m) | Máximo 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Creme | Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g  creme) | Mínimo 20,0  Máximo 49,9 | Portaria 146/1996 |
| Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme) | Máximo 0,20 |
| Creme de alto teor de gordura | Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g  creme) | Mínimo 50,0 | Portaria 146/1996 |
| Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme) | Máximo 0,20 |
| Doce de leite | Umidade g/100g | Máximo 30,0 | Portaria 354/1997 |
| Matéria Gorda g/100g | Doce de leite 6,0 a 9,0 |
| Doce de leite com creme Maior que 9,0 |
| Cinzas g/100g | Máximo 2,0 |
| Proteína g/100g | Mínimo 5,0 |
| Requeijão | Matéria gorda no extrato seco g/100g | Requeijão - 45,0 a 54,9 | Portaria 359/1997 |
| Requeijão cremoso - Mínimo 55,0 |
| Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9 |
| Umidade g/100g | Requeijão - Máximo 60,0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda) | Máximo 3 |  |
| Indícice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.) | Máximo 1 |
| Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa | Matéria gorda (g/100g de amostra) | Mínimo 98,5 | IN 30/2001 |
| Umidade (g/100g de amostra) | Máximo 0,3 |
| Acidez (em soluto alcalino normal  %) | Máximo 2,0 |
| Sólidos não gordurosos (g/100g ) | Máximo 1,0 |
| Determinação de gordura de origem vegetal Negativa | \* |
| Queijo de coalho | Teor de gordura nos sólidos totais (GST) | Entre 35% e 60% | IN 30/2001 |
| Demais características  estabelecidas na Portaria 146 | \* |
| Queijo de manteiga | Teor de gordura nos sólidos totais (GST) | Entre 25% e 55% | IN 30/2001 |
| Teor máximo de umidade | 54,9% m/m |
| Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/ semi creme | Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g  creme) | Mínimo 10,0  Máximo 19,9 | Portaria 146/1996 |
| Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme) | Máximo 0,20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Requeijão cremoso - Máximo 65,0 |  |
| Requeijão de manteiga - Máximo 58,0 |
| Queijo Prato | Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos | \* | Portaria 358/1997 |
| Queijo  Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela) | Umidade g/100g | Máximo 60,0 | portaria 364/1997 |
| Matéria Gorda ou Extrato Seco g/lOOg | Mínimo 35,0 |
| Massa  para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela) | Umidade g/100g | Máximo 55,0 | Portaria 366/1997 |
| Matéria Gorda em Extrato seco g/100g | Mínimo 35,0 |
| Queijo  Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T  (UAT) | Umidade g/100g | Máximo 70,0 | Portaria 356/1997 |
| Matéria gorda em extrato seco | Mínimo 35,0 |
| Queijo em pó | Umidade g/100 | Máximo 5,0 | Portaria 355/1997 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Matéria gorda | Máximo 60,0 |  |
| Lactose g de lactose monohidrato/100g | Máximo 6,0 |
| Proteína g/100g | Mínimo 22,0 |
| Queijo ralado | Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados:  Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade | Máximo 20g/100g | Portaria 357/1997 |
| Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade | Máximo 30g/100g |
| Matéria gorda no extrato seco g/100g | A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a  média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções  utilizadas |
| Leite UAT (UHT) integral | Matéria Gorda % m/v | Mínimo 3,0 | Portaria 370/1997 |
| Acidez g ác. lático/100 ml | 0,14 a 0,18 |
| Estabilidade ao etanol 68% (v/v) | Estável |
| Extrato seco desengordurado % (m/m) | Mínimo 8,2 |
| Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado | Matéria Gorda % m/v | 0,6 a 2,9 |
| Acidez g ác. lático/100 ml | 0,14 a 0,18 |
| Estabilidade ao etanol 68% (v/v) | Estável |
| Extrato seco desengordurado % (m/m) | Mínimo 8,3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Leite desnatado | Matéria Gorda % m/v | Máximo 0,5 |  |
| Acidez g ác. lático/100 ml | 0,14 a 0,18 |
| Estabilidade ao etanol 68% (v/v) | Estável |
| Extrato seco desengordurado % (m/m) | Mínimo 8,4 |
| Leite em pó integral | Gordura (% m/m) | Maior ou igual a 26,0 | IN 53/2018 |
| Umidade (%m/m) (a) | Máx. 5,0 |
| Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado  (%m/m) (a) | Mín. 34 |
| Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos) | Máx. 18,0 |
| Índice de insolubilidade (ml) | Máx. 1,0 |
| Partículas queimadas (máx.) | Disco B |
| Leite em pó parcialmente desnatado | Gordura (% m/m) | Maior a 1,5 e menor a 26,0 |
| Umidade (%m/m) (a) | Máx. 5,0 |
| Teor de proteínas do leite no  extrato seco desengordurado (%m/m) (a) | Mín. 34 |
| Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos) | Máx. 18,0 |
| Índice de insolubilidade (ml) | Máx. 1,0 |
| Partículas queimadas (máx.) | Disco B |
| Leite em pó desnatado | Gordura (% m/m) | Menor ou igual que 1,5 |
| Umidade (%m/m) (a) | Máx. 5,0 |
| Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado  (%m/m) (a) | Mín. 34 |
| Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos) | Máx. 18,0 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Índice de insolubilidade (ml) | Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0 |  |
| Partículas queimadas (máx.) | Disco B |
| Leite em pó instantâneo integral | Umectabilidade (s) | Máx. 60 |
| Dispersabilidade (%, m/m) | Mín. 85 |
| Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado | Umectabilidade (s) | Máx. 60 |
| Dispersabilidade (%, m/m) | Mín. 90 |
| Leite em pó instantâneo desnatado | Umectabilidade (s) | Máx. 60 |
| Dispersabilidade (%, m/m) | Mín. 90 |
| (a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose. | | | |
| Queijo Minas Frescal | Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos. | | Portaria 352/1997 |
| Queijo  Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz | Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g me matéria gorda no extrato seco. | | Portaria 353/1997 |
| Queijo Danbo | Corresponde às caracteristicas de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulàmento  Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | Portaria 360/1997 |
| Queijo Tilsit | Corresponde ás características de eomposição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabeiecidas no Regulamento  Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | Portaria 361/1997 |
| Queijo Tybo | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no  Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | Portaria 362/1997 |
| Queijo  Pategrás Sandwich | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no  Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | Portaria 363/1997 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Queijo Tandil | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento  Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | Portaria 365/1997 |
| Queijo Petit Suisse | Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | | IN 53/2000 |
| Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,7 | IN 16/2005 |
| Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,0 |
| Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,4 |
| Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou  substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,7 |
| Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou  substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,0 |
| Bebida láctea fermentada com Leite(s)  Fermentado(s) | Teor de proteínas de origem  láctea (g/100g) | Mín. 1,4 |
| Bebida láctea tratada termicamente após fermentação | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.  Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea. | | | |
| Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 13% | IN 28/2007 |
| Composto Lácteo com  ............ou Composto Lácteo  sabor ou  Composto Lácteo com .........  sabor (Nota 6) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 9% |
| Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g  /100ml de proteínas lácteas.  Nota 6: O Composto Lácteo com ............ou Composto Lácteo Sabor ........... ou Composto Lácteo com .......... Sabor , pronto para consumo,  após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.  NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas. | | | |
| Kefir | Matéria gorda láctea (g/100g) (\*) | Com creme - Mín. 6,0 | IN 46/2007 |
| Integral - 3,0 a 5,9 |
| Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9 |
| Desnatado - Máx. 0,5 |
| Acidez (g de ácido lático/100g) | 0,6 a 2,0 |
| Proteínas lácteas (g/100g) | Mín. 2,9 |
| Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g) | <1,0 |
| Em particular: Etanol (% v/m) | 0,5 a 1,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | (\*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de  glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados. | | | |
| Kumis | Matéria gorda láctea (g/100g) (\*) | Com creme - Mín. 6,0 | IN 46/2007 |
| Integral - 3,0 a 5,9 |
| Parcialmente desnatado - 0,6 a  2,9 |
| Desnatado - Máx. 0,5 |
| Acidez (g de ácido lático/100g) | 0,6 a 2,0 |
| Proteínas lácteas (g/100g) | Mín. 2,9 |
| Em particular: Acidez (g de ácido  lático/100g) | >0,7 |
| Em particular: Etanol (% v/m) | Mín. 0,5 |
| (\*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de  glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados. | | | |
| Leite Condensado | Gordura | Leite condensado com alto  teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g | IN 47/2018 |
| Leite condensado integral -  Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g |
| Leite condensado parcialmente  desnatado - superior a  1,0g/100g e inferior a 8,0g/100 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g |  |
| Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos | Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g |
| Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g |
| Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de  34,0g/100g |
| Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g |
| Sólidos lácteos não gordurosos | Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de  14,0g/100g |
| Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de  20,0g/100g |
| Sólidos lácteos totais | Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g |
| Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de  24,0g/100g |
| Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose. | | | |
| Leite Cru Refrigerado | Gordura | Mín. 3,0g/100g | IN 76/2018 |
| Proteína total | Mín. 2,9g/100g |
| lactose anidra | Mín. 4,3g/100g |
| Sólidos não gordurosos | Mín. 8,4g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 11,4g/100g |
| Acidez titulável | Entre 0,14 e 0,18 gramas de  ácido lático/100 mL |
| Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v | \* |
| Densidade relativa a 15ºC/ 15ºC | Entre 1,028 e 1,034 |
| Índice crioscópico | entre -0,530ºH e -0,555°H, equivalentes a -0,512ºC e a -  0,536ºC |
| Leite Pasteurizado | Gordura | Integral - Mín. 3,0g/100g | IN 76/2018 |
| Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g |
| Desnatado - Máx. de 0,5g/100g |
| Acidez | 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL |
| Densidade relativa 15/15°C | Integral - 1,028 a 1,034 |
| Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036 |
| Índice crioscópico | Entre -0,530°H e -0,555°H  (equivalentes a -0,512°C e a - 0,536°C) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Teor de sólidos não gordurosos | Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os  demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não  Gordurosos g/100g = 8,652 -  (0,084 x Gordura g/100g) |  |
| Proteína total | Mín. 2,9g/100g |
| Lactose anidra | Mín. 4,3g/100g |
| Testes enzimáticos | Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva |
| Leite Pasteurizado Tipo A | Gordura | Integral - Mín. 3,0g/100g | IN 76/2018 |
| Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g |
| Desnatado - Máx. de 0,5g/100g |
| Acidez | 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL |
| Densidade relativa 15/15°C | Integral - 1,028 a 1,034 |
| Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036 |
| Índice crioscópico | Entre -0,530°H e -0,555°H  (equivalentes a -0,512°C e a - 0,536°C) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Teor de sólidos não gordurosos | Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os  demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não  Gordurosos g/100g = 8,652 -  (0,084 x Gordura g/100g) |  |
| Proteína total | Mín. 2,9g/100g |
| Lactose anidra | Mín. 4,3g/100g |
| Testes enzimáticos | Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva |
| Leite de Cabra | Gordura, % m/m (ver Nota 1) | Integral - teor original | IN SDA 37/2000 |
| Semidesnatado - 0,6 a 2,9 |
| Desnatado - Máx. 0,5 |
| Acidez em % ácido lático | 0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2) |
| Sólidos Não Gordurosos % m/m | Mín. 8,20  para todas as variedades |
| Densidade 15/15°C | 1,0280 - 1,0340  para todas as variedades |
| Indice Crioscópico °H | Entre -0,550 e -0,585  para todas as variedades |
| Proteína Total (N x 6,38) %m/m | Mín. 2,8  para todas as variedades |
| Lactose % m/v | Mín. 4,3  para todas as variedades |
| Cinzas % m/v | Mín. 0,70  para todas as variedades |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral c semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível.  Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico. | | | |
| Nata | Acidez % (m/m) g de ácido  láctico/100g | Máx. 0,20 | IN 23/2012 |
| Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g | Mín. 45 |
| Queijo Azul | O Queijo Azul obedecerá às características de composição e  qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e  Qualidade de Queijos. | | IN 45/2007 |
| Queijo Cremoso ou Cream Cheese | Teor de matéria gorda no extrato  seco | Mín. 25g/100g | IN 71/2020 |
| Teor de umidade | Máx. 78g/100g |
| Queijo Minas Padrão | Teor de gordura no extrato seco | De 42,0g/100g a 57,0g/100g | IN 66/2020 |
| Teor de umidade | De 36,0g/100g a 45,9g/100g |
| Queijo Minas Meia Cura | Teor de gordura no extrato seco | De 42,0g/100g a 59,9g/100g | IN 74/2020 |
| Teor de umidade | De 36,0g/100g e 45,9g/100g |
| Queijo Provolone | Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos  estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e  semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º. | | IN 73/2020 |
| Queijo Regional do Norte | Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos  na Portaria 146/96. | | IN 24/2002 |
| Queijo Reino | Teor de umidade | Máx. 40,0g/100g | IN 48/2018 |
| Teor de gordura no extrato seco | Mín. 45,0g/100g e máx. de  59,9g/100g |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ricota | Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo. | | IN 65/2020 |
| Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta  umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo. | |
| Sobremesa Láctea sem adições | Proteínas de origem láctea | Mín. 2g/100g | IN 84/2020 |
| Sólidos totais | Mín. 20g/100g |
| Sobremesa Láctea com adições | Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea fermentada sem adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 2g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 20g/100g |
| Sobremesa láctea fermentada com adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 2g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 20g/100g |
| Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea de soro sem adições | Proteínas de origem láctea | Mín. 1,7g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea de soro com adições | Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1,7g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Sobremesa láctea de soro fermentada com adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |  |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea de soro tratada  termicamente após fermentação sem adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1,7g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Sobremesa láctea de soro tratada  termicamente após fermentação com adições | Acidez | De 0,6g a 2g/100g |
| Proteínas de origem láctea | Mín. 1g/100g |
| Sólidos totais | Mín. 10g/100g |
| Soro de Leite | pH | De 6,0 a 6,8 | IN 94/2020  Portaria 386/2021 Portaria 658/222 |
| Sólidos totais (g/100mL) | Mín. 5,0\* |
| \* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada. | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS** | **ITEM 2**  **OVOS E DERIVADOS** | | | | | | | |
| **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE**  **ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022** | | | | | | | |
| **CATEGORIAS ESPECÍFICAS** | **MICRORGANISMO/ TOXINA/**  **METABÓLITO** | **n** | **c** | **m** | **M** | **TÉCNICA** | **MÉTODO** |
| Ovo íntegro cru (clara e gema) | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados. | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação | AOAC 2016.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | do DNA e  bioluminescência |  |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10 | 10² | Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 21528-2 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis. | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10² | 10³ | Contagem por inoculação em  profundidade | ISO 21528-2 |
| Contagem por inoculação em  superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | 10³ | 10⁴ | \* | \* |
| Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis. | Salmonella/25g | 5 | 0 | Aus | \* | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AFNOR 3M 01/16-11/16 |
| Detecção presuntiva por amplificação  do DNA e  bioluminescência | AOAC 2016.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Detecção presuntiva por  reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Enterobacteriaceae/g | 5 | 1 | 10² | 10³ | Contagem por inoculação  em profundidade | ISO 21528-2 |
| Contagem por inoculação  em superfície | AFNOR 3M 01/06-09/97 |
| Bolores e  leveduras/g | 5 | 1 | 10³ | 10⁴ | \* | \* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS** | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE**  **ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022** | | | |
| **CATEGORIAS**  **ESPECÍFICAS** | **PARÂMETRO** | **VALOR** | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA** |
| Ovo integral pasteurizado | Sólidos totais, mínimo (%) | Mín. 23% | Portaria 728/2022 |
| pH | 7 a 7,8 |
| Cinzas | Máx. 1,1 |
| Proteínas (N.6,25) | Mín. 11,7% |
| Gorduras | Mín. 10% |
| Ovo desidratado | Sólidos totais, mínimo (%) | Mín. 96% | Portaria 728/2022 |
| pH | 7 a 9 |
| Cinzas | Máx. 4 |
| Proteínas (N.6,25) | Mín. 45% |
| Gorduras | Mín. 40% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ITEM 3**  **MEL E DERIVADOS** | | | | | | | |
|  | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022** | | | | | | | |
| **ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS** | **CATEGORIAS ESPECÍFICAS** | **MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO** | **n** | **c** | **m** | **M** | **TÉCNICA** | **MÉTODO** |
| Geleia real | Coliformes a 45ºC/g | 5 | 0 | 0 | NE | Enumeração por Número Mais Provável (NMP) | APHA chapter 9. |
| Salmonella/25g | 5 | 0 | 0 | NE | Detecção e isolamento | ISO 6579-1 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/16-09/05 |
| Detecção presuntiva por reação  em cadeia de polimerase | AFNOR QUA 18/03- 11/02 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AOAC 2011.03 |
| Detecção presuntiva por reação  imunoenzimática | AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| Bolores e leveduras | 5 | 2 | 10 | 100 | Contagem por inoculação em profundidade | IDF 94 ISO 6611 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANÁLISES FÍSCO-QUÍMICAS** | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE**  **ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022** | | | |
| **CATEGORIAS**  **ESPECÍFICAS** | **PARÂMETRO** | **VALOR** | **LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA** |
| Mel floral | Açúcares redutores (calculados como açúcar  invertido) | Mín. 65g/100g | IN 11/2000 |
| Umidade | Máx. 20g/100g |
| Sacarose aparente | Máx. 6g/100g |
| Minerais (cinzas) | Máx. 0,6/100g |
| Pólen | Presente |
| Fermentação | Sem indícios |
| Acidez | Máx. 50 mil mEq/kg |
| Atividade diastática | Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade  diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o  conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg. |
| Hidroximetilfurfural | Máx. de 60 mg/kg. |
| Mel de melato | Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido) | Mín. 60g/100g | IN 11/2000 |
| Umidade | Máx. 20g/100g |
| Sacarose aparente | Máx. 15g/100g |
| Minerais (cinzas) | Máx. 1,2/100g |
| Pólen | Presente |
| Fermentação | Sem indícios |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Acidez | Máx. 50 mil mEq/kg |  |
| Atividade diastática | Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade  diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o  conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg. |
| Hidroximetilfurfural | Máx. de 60 mg/kg |
| Cera de abelhas | Ponto de fusão | 61°C a 65°C | IN 03/2001 |
| Solubilidade | Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno. |
| Índice de acidez | 17 a 24 mg KOH/g |
| índice de ésteres | 72 a 79 |
| índice de relação ésteres e acidez | 3,3 a 4,2 |
| Ponto de saponificação turva | Máx. de 65°C |
| Geleia real | Umidade | 60 a 70% | IN 03/2001 |
| Cinzas | Máx. 1,5% (m/m) |
| Proteínas | Mín. 10% (m/m) |
| Açúcares redutores, em glicose | Mín. 10% (m/m) |
| Lipídeos totais | Mín. 3% |
| pH 3,4 a 4,5 | 3,4 a 4,5 |
| Índice de acidez | 23,0 a 53,0 mgKOH/g |
| Sacarose | Máx. 5,0% |
| HDA | Mín. 2% (m/m) na base seca |
|  | Umidade | Máx. 3,0 % (m/m) | IN 03/2001 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Geleia real liofilizada | Cinzas | 2,0 a 5,0 (m/m) |  |
| Proteínas | Mín. 27% (m/m) |
| Açúcares redutores | Mín. 27% (m/m) |
| Amido | Aus. |
| Lipídeos totais | Mín. 8,0% |
| Sacarose | Máx. 5,0% |
| HDA | Mín. 5,0% (m/m) base seca |
| Pólen apícola | Umidade | Pólen apícola - Máx. 30% | IN 03/2001 |
| Pólen apícola desidratado - Máx. 4% |
| Cinzas | Máx. 4% (m/m) na base seca |
| Lipídeos | Mín. 1,8% (m/m) na base seca |
| Proteínas | Mín. 8% (m/m) na base seca |
| Açúcares totais | 14,5 a 55,0% (m/m) na base seca |
| Fibra bruta | Mín. 2% (m/m) na base seca |
| Acidez livre | Máx. 300 mEq/kg |
| pH | 4 a 6 |
| Própolis | Perda por dessecação | Máx. 8% (m/m) | IN 03/2001 |
| Cinzas | Máx. 5% (m/m) |
| Cera | Máx. 25% (m/m) |
| Compostos fenólicos | Mín. 5% (m/m) |
| Flavonóides | Mín. 0,5% (m/m) |
| Atividade de oxidação | Máx. 22 segundos |
| Massa mecânica | Máx. 40% (m/m) |
| Solúveis em etanol | Mín. 35% (m/m) |
| Extrato de própolis | Extrato seco | Mín. 11% (m/v) | IN 03/2001 |
| Cera | Máx. 1% do extrato seco (m/m) |
| Compostos flavonóides | Mín. 0,25% (m/m) |
| Compostos fenólicos | Mín. 0,50 (m/m) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Atividade de oxidação | Máx. 22 segundos |  |
| Teor alcoólico | Máx. 70° GL (v/v) |
| Metanol | Máx. 0,40 mg/l |
| Espectro de absorção de radiações UV visível | O extrato de própolis deve apresentar picos  caracteristicos das principais classes de  fiavonóides entre 200 nm e 400 nm. |
| Acetato de chumbo | Positivo |
| Hidróxido de sódio | Positivo |

**ANEXO II**

**SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO**

O abaixo assinado requer credenciamento de laboratório junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | |
| Nome do Laboratório: | | | | | | |
| Razão Social: | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | |
| Fone/Fax: ( ) - | | | | | | |
| Endereço: | | | | | | |
| Município/UF: | | | | | | |
| Sítio Eletrônico: | | | | | | |
| E-mail: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Responsável pela Direção do Laboratório: | | | | | | |
| RG: | | | Órgão Expedidor/UF: | | | |
| CPF: | | |  | | | |
| E-mail: | | | | | | |
|  | | | | | | |
| Responsável pelo Sistema de Gestão de Qualidade: | | | | | | |
| RG: | | | Órgão Expedidor/UF: | | | |
| CPF: | | |  | | | |
| E-mail: | | | | | | |
| **ESCOPO SOLICITADO** | | | | | | |
| Área de atuação | | | | | | |
| Determinação | Técnica | Procedimento/ Revisão | | Matriz/Espécie | Referência do Método | Responsável Técnico e Responsável Técnico  Substituto |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

**ANEXO III**

**TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO**

|  |
| --- |
|  |
| Nome do Laboratório: |
| Razão Social: |
| CNPJ: |
| Fone/Fax: ( ) - |
| Endereço: |
| Município/UF: |
| Sítio Eletrônico: |
| E-mail: |
| Responsável pela Direção do Laboratório: |
| E-mail: |

Eu <*nome completo*>, CPF n°<*número do CPF*>, Carteira de Identidade n° <*número da carteira de identidade e órgão expedidor*>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1- o laboratório, seus proprietários, e sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes na legislação, na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao serviço do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, bem como demais normas, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

2- o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER

3- o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

4- assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio. Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

**ANEXO IV**

**TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

|  |
| --- |
|  |
| Nome do Laboratório: |
| Razão Social: |
| CNPJ: |
| Fone/Fax: ( ) - |
| Endereço: |
| Município/UF: |
| Sítio Eletrônico: |
| E-mail: |
| Responsável pela Direção do Laboratório: |

Eu, <*nome completo*>, <*formação*>, <*Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro*> domiciliado a

<*Endereço da Residência*>, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

(Cidade/UF, Data) [*Assinatura do responsável técnico*]

**ANEXO V**

**SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CREDENCIAMENTO**

Ao SIM - COINTER,

O abaixo assinado requer suspensão/cancelamento de credenciamento de laboratório credenciado junto ao MAPA e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

|  |
| --- |
|  |
| Nome do Laboratório: |
| Razão Social: |
| CNPJ: |
| Fone/Fax: ( ) - |
| Endereço: |
| Município/UF: |
| Sítio Eletrônico: |
| E-mail: |
| Responsável pela Direção do Laboratório |
| Portaria de Credenciamento |
| Solicitação pleiteada:  ( ) Suspensão ( ) Cancelamento |

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

**ANEXO VI**

**SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO CREDENCIAMENTO**

Ao SIM – COINTER,

O abaixo assinado requer suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo de credenciamento de laboratório credenciado e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

|  |
| --- |
|  |
| Nome do Laboratório: |
| Razão Social: |
| CNPJ: |
| Fone/Fax: ( ) - |
| Endereço: |
| Município/UF: |
| Sítio Eletrônico: |
| E-mail: |
| Responsável pela Direção do Laboratório: |
| Portaria de Credenciamento: |
| Solicitação pleiteada:  ( )Suspensão ( )Cancelamento |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Suspensão | | | | | |
| **ID** | **Técnica** | **Determinação** | **Procedimento /Revisão** | **Matriz/Espécie** | **Referência do Método** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cancelamento | | | | | |
| **ID** | **Técnica** | **Determinação** | **Procedimento /Revisão** | **Matriz/Espécie** | **Referência do Método** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

ID= número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento. [Cidade /UF, Data]

*[Assinatura do representante legal do laboratório]*