

ATOS OFICIAIS

Em cumprimento ao princípio constitucional e a Lei Nº 101/2000, estão publicados abaixo Atos Oficiais Administrativos de Prefeituras, Câmaras Municipais e outros Órgãos Oficiais, que zelando pela transparência das contas públicas municipais, coloca à disposição da população documentos diversos para a devida prestação de contas.

A publicação impressa e eletrônica de anexos dos relatórios da Lei de responsabilidade Fiscal-LRF é uma exigência da Constituição Federal que estabelece que o Poder Executivo os publicará, até trinta dias após o encerramento de cada bimestre e quadrimestre. O objetivo dessa periodicidade é permitir que, cada vez mais, os órgãos de controle externo e a sociedade, conheçam, acompanhem e analisem o desempenho da administração municipal.

RESOLUÇÃO Nº 016, DE 27 DE JUNHO DE 2023

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 Intermunicipal do oeste da Bahia - CONSID e dá outras providências.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do Consórcio Intermunicipal do oeste da Bahia, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

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 Intermunicipal do oeste da Bahia - CONSID;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 002 de 07 de junho de 2023, deste Consórcio;

RESOLVE:

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 CONSID, 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 CONSID.

Art. 2º A presente Resolução reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura e Pecuária - 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 CONSID.

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 do SIM - CONSID, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

ATOS OFICIAIS

Parágrafo único. A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no CONSID 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 Resolução 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 do SIM - CONSID.

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;

ATOS OFICIAIS

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 do SIM - CONSID.

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

Art. 11. O laboratório deverá comunicar ao CONSID, 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.

ATOS OFICIAIS

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 CONSID 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 fiquem 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 VII da Resolução nº 015, de 21 de junho de 2023 do Consórcio CONSID) 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 (a) Veterinário (a) 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 obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.

§1º Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA.

§2º É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM – CONSID.

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 (a) Veterinário (a) do Consórcio responsável pela coleta.

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

ATOS OFICIAIS

§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 COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/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. 499 da Resolução nº 002, de 07 de junho de 2023.

Art. 22 O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – CONSID, 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 CONSID 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 CONSID, 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

ATOS OFICIAIS

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 Resolução, e, ainda, quando:

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

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 CONSID;

§ 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 - CONSID.

§ 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 - CONSID 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 CONSID, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios credenciados, por tempo determinado, caso constatado alguma irregularidade 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:

ATOS OFICIAIS

- 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 CONSID 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(a) do Serviço de Inspeção do CONSID, 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 CONSID, 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.

ATOS OFICIAIS

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 - CONSID 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 CONSID 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 - CONSID.

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 CONSID.

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

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

ATOS OFICIAIS

§ 1º No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou do credenciamento, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM - CONSID 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 - CONSID.

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

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 - CONSID 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 CONSID, em horário comercial, ou através do e-mail sim@consid.ba.gov.br.

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(a) do SIM – CONSID.

Art. 51 O Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

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

Barreiras-BA, 19 de junho de 2023.

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118
Assinado de forma digital por CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118
Dados: 2023.06.30 14:34:15 -03'00'

José Benedito Rocha Aragão
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CONSID

ATOS OFICIAIS

ANEXO I – LISTA DE ANÁLISES

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Escherichia coli	
	Estafilococos coagulase positiva	
	Aeróbios mesófilos	
Almôndega congelada de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Salmonella typhimurium	
	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Almôndega resfriada de bovino e suíno	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Escherichia coli	
	Estafilococos coagulase positiva	
	Aeróbios mesófilos	
Bacon	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Escherichia coli	

ATOS OFICIAIS

	Estafilococos coagulase positiva	
Banha	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Barriga defumada	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso	Salmonella Clostridium perfringens	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne miúdos temperados cozidos de suíno	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

Carne moída temperada congelada de suíno	Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de bovino com osso Carne resfriada de bovino sem osso Carne resfriada de ovino com osso Carne resfriada de ovino sem osso Carne resfriada de suíno com osso Carne resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de frango com osso Carne resfriada de frango sem osso Carne resfriada de galinha com osso Carne resfriada de galinha sem osso Carne resfriada de galo com osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

Carne resfriada de galo sem osso			Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada congelada de suíno com osso	Salmonella		
Carne salgada congelada de suíno sem osso	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli		
Carne salgada de bovino sem osso	Salmonella		Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada de bovino com osso	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli		
Carne salgada de suíno com osso			
Carne salgada de suíno sem osso			
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Salmonella		Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli		
Carne temperada congelada de bovino com osso	Salmonella		Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de bovino sem osso	Escherichia coli		
Carne temperada congelada de ovino com osso	Aeróbios mesófilos		
Carne temperada congelada de ovino sem osso			
Carne temperada congelada de suíno com osso			
Carne temperada congelada de suíno sem osso			

ATOS OFICIAIS

Carne temperada congelada de frango com osso Carne temperada congelada de frango sem osso Carne temperada congelada de galinha com osso Carne temperada congelada de galinha sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno com osso Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

	positiva Escherichia coli	
Embutido fresco	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido fresco suíno	Aeróbios mesófilos Escherichia coli	
Hambúrguer congelado de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Hambúrguer resfriado de bovino	Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	
Linguiça dessecada	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça fresca bovina	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Linguiça fresca suína	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	
Miúdos congelados de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de suíno	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	

ATOS OFICIAIS

Miúdos congelados de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de galinha	Salmonella typhimurium	
Miúdos congelados de galo	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Miúdos resfriados de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de suíno	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Miúdos resfriados de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de galinha	Salmonella typhimurium	
Miúdos resfriados de galo	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Miúdos temperados congelados de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de suíno	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Miúdos temperados congelados de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de galinha	Salmonella typhimurium	
	Escherichia coli	
	Aeróbios mesófilos	
Salame	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

Salaminho	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Pururuca	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Torresmo	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	
PRODUTO	REFERÊNCIA LEGAL
PARÂMETRO	

ATOS OFICIAIS

Almôndega congelada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Carboidratos Totais	
Almôndega congelada de frango	Proteína	
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega congelada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Almôndega congelada mista	Nitritos	
	Nitratos	
Almôndega resfriada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001
	Carboidratos Totais	
Almôndega resfriada de frango	Proteína	
	Teor de cálcio (base seca)	
Almôndega resfriada de suíno	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Bacon	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Barriga defumada	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos	
Carne congelada de frango com osso	Apenas para carcaça congelada de frango	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998
	Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne congelada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne defumada congelada de suíno sem osso	Para lombo defumado de suíno	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000

ATOS OFICIAIS

Carne defumada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Gordura	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída congelada de bovino	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Detecção de tecidos não permitidos	
		Ácido sórbico e/ou sorbato	
Carne moída congelada de suíno	Gordura	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída resfriada de bovino	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Detecção de tecidos não permitidos	
		Ácido sórbico e/ou sorbato	
Carne moída resfriada de suíno	Gordura	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída temperada congelada de bovino	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída temperada congelada de frango	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
Carne moída temperada congelada de suíno	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	

ATOS OFICIAIS

			Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne resfriada de frango com osso	Apenas para carcaça resfriada de frango		Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
	Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa		Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados			Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada congelada de suíno com osso	Nitritos			
Carne salgada congelada de suíno sem osso	Nitratos			
Carne salgada de bovino com osso	Nitritos			Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada de bovino sem osso	Nitratos			
Carne salgada de suíno com osso				
Carne salgada de suíno sem osso				
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Nitritos			Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne temperada congelada de frango com osso	Nitratos			Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos			
	Nitratos			

ATOS OFICIAIS

<p>Carne temperada congelada de frango sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha com osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha sem osso</p>		
<p>Carne temperada congelada de bovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de bovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno</p>	<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>

ATOS OFICIAIS

<p>com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno sem osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>
<p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p>		<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>
<p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p>	<p>Apenas para lombo temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para lombo temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>
<p>Carne temperada congelada de suíno sem osso</p>		<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>
<p>Carne temperada resfriada de frango com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de frango sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de galinha com osso</p>	<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>	

ATOS OFICIAIS

<p>Carne temperada resfriada de galinha sem osso</p>		
<p>Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de ovino sem osso Carne temperada resfriada de suíno com osso Carne temperada resfriada de suíno sem osso</p>	<p>Nitritos Nitritos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>
<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso Carne temperada resfriada de suíno com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p> <p>Umidade Proteína Carboidratos Nitritos Nitratos</p> <p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>

ATOS OFICIAIS

Carne temperada resfriada de ovino sem osso	Apenas para lombo temperado congelado de ovino	Umidade	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
	Apenas para lombo temperado congelado de suíno	Proteína Carboidratos Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de suíno sem osso	Atividade de Água		Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020.
	Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade		
Charque de bovino	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA
	Nitratos		
Hambúrguer congelado	Gordura		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Proteína		
Hambúrguer resfriado	Carboidratos totais		
	Teor de cálcio (base seca)		
	Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos		
	Ácido sórbico e/ou sorbato		
	Umidade		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Linguiça dessecada	Gordura		
	Proteína		
	Teor de cálcio (base seca)		
	Amido		
	Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos		

ATOS OFICIAIS

Linguíça fresca	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Salame Salaminho	Atividade de Água Umidade Gordura Proteína Carboidratos totais		Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000
	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas,	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução

ATOS OFICIAIS

	expresso como ácido sórbico (ausência na massa)		Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS			
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL	
Ovo	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Ovo de codorna	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Ovo em conserva	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Ovo resfriado com casca	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS			
PRODUTO	ANÁLISE	MÉTODO OFICIAL	REFERÊNCIA LEGAL
Geleia real	Coliformes 45°C <i>Salmonella</i> spp. Bolores e Leveduras	APHA, 2015 ISO 6579 ISO 6611	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001

ATOS OFICIAIS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Cera de abelhas	Índice de acidez	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
	Índice de ésteres	
	Ponto de fusão	
	Ponto de saponificação turva	
	Índice de relação ésteres e acidez	
	Teste para cera de carnaúba	
Mel	Teste para cera japonesa, resinas e gorduras	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
	Acidez	
	Açúcares redutores (glicose+frutose)	
	Cinzas	
	Hidroxiacetilfurfural (HMF)	
	Índice de amilase (atividade diastásica)	
	Umidade	
	Sacarose	
Mel de melato	Acidez	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
	Açúcares redutores (glicose+frutose)	
	Cinzas	
	Hidroxiacetilfurfural (HMF)	
	Índice de amilase (atividade diastásica)	
	Umidade	
Derivados da própolis	Sacarose	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
	Compostos fenólicos	
	Compostos flavonoides	
	Extrato Seco	
Própolis	Teor alcoólico	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
	Atividade de oxidação	

ATOS OFICIAIS

		PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL	
Cinzas Cera Massa mecânica Perda por dessecação Solúveis em etanol	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005	
	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022	
Doce de leite Doce de leite com adição	Salmonella spp.	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997	
	Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras		
iogurte iogurte adoçado iogurte adoçado com adição iogurte com adição	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007	
	Coliformes a 30°C		
	Coliformes a 45°C		
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Leite esterilizado desnatado Leite esterilizado integral Leite esterilizado padronizado Leite esterilizado semidesnatado	Aeróbios mesófilos	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997	
	Bolores e leveduras		
	Coliformes a 30°C		
	Coliformes a 45°C		
Leite fermentado Leite fermentado adoçado Leite fermentado adoçado com adição Leite fermentado com adição	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007	
	Coliformes a 30°C		
	Coliformes a 45°C		
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Leite pasteurizado desnatado	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN nº 58/2019	

ATOS OFICIAIS

Leite pasteurizado integral			
Leite pasteurizado semidesnatado			
Manteiga	Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996	
Manteiga comum	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000	
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C Estafilococos coagulase positivo	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019 Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.	
Nata	Salmonella spp. Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012	
Queijo de coalho	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996	

ATOS OFICIAIS

	Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
Queijo mussarela	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo prato	Coliformes a 30°C	

ATOS OFICIAIS

	<p>Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.</p>	
Queijo ralado	<p>Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras Salmonella spp.</p>	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	<p>Listeria monocytogenes</p>	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Requeijão	<p>Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo</p>	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Ricota fresca	<p>Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.</p>	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005

ATOS OFICIAIS

Bebida láctea fermentada com adição	Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Composto lácteo Composto lácteo com adição	Proteína	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Doce de leite	Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Iogurte	Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018
Leite cru refrigerado	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Densidade a 15°C Formaldeído Gordura Índice crioscópico Peróxido de hidrogênio Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006

ATOS OFICIAIS

	Lactose	RIISPOA
Leite pasteurizado integral	<p>Extrato seco total</p> <p>Acidez (em ácido láctico)</p> <p>Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)</p> <p>Amido</p> <p>Formaldeído</p> <p>Gordura</p> <p>Índice crioscópico</p> <p>Lactose</p> <p>Proteína</p> <p>Sacarose</p> <p>Sólidos não gordurosos (ESD)</p> <p>Fosfatase alcalina</p> <p>Peroxidase</p> <p>Densidade a 15°C</p>	<p>Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018</p>
Manteiga	<p>Índice CMP</p> <p>Acidez na gordura</p> <p>Cloreto de sódio</p> <p>Extrato seco desengordurado</p> <p>Índice de peróxidos</p> <p>Matéria gorda / Lipídios</p> <p>Umidade</p> <p>Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	<p>Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006</p> <p>Portaria nº 146, de 7 de março de 1996</p>
Manteiga comum	<p>Acidez na gordura</p> <p>Cloreto de sódio</p> <p>Matéria gorda / Lipídios</p> <p>Insolúveis</p>	<p>Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000</p>

ATOS OFICIAIS

	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Acidez na gordura Matéria gordá / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Nata	Acidez (em ácido láctico) Matéria gordá / Lipídios	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Requeijão	Amido Matéria gordá no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo de coalho	Matéria gordá no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Matéria gordá no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Matéria gordá no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas frescal	Matéria gordá no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gordá no extrato seco Umidade	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
		Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

ATOS OFICIAIS

	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gordá no extrato seco	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Umidade	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Matéria gordá no extrato seco	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Umidade	
Soro de leite	Ácido sórbico e/ou sorbato	
	pH	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Acidez (em ácido láctico)	
	Sólidos Totais	
Ricota fresca	Umidade	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
	Matéria gordá no extrato seco	

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	Salmonella spp.	
	Escherichia coli	
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	Estafilococos coagulase positivo	
Camarão cozido empanado congelado	Salmonella spp.	
	Listeria monocytogenes	

ATOS OFICIAIS

Camarão defumado resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão desidratado	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Camarão empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado pré-frito congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão fresco Camarão resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS

Camarão salgado seco	Escherichia coli	
Camarão salgado seco resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão temperado congelado	Escherichia coli	
Carne moída congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada	Escherichia coli	
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Moldado cozido congelado de camarão	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Moldado cozido congelado de peixe		
Moldado temperado congelado a base de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa -nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe congelado	Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

ATOS OFICIAIS

Peixe ao natural	Escherichia coli Salmonella spp. O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe com sal congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe fresco Peixe resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	pH	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Bases voláteis total	
	Deteção de polifosfatos Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

ATOS OFICIAIS

	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão cozido congelado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão defumado resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão resfriado	pH	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	Bases voláteis totais	
Camarão desidratado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado seco		
Camarão salgado seco resfriado		
Camarão parcialmente cozido congelado	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Carne moída congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017
Carne moída moldada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado temperado congelado	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018

ATOS OFICIAIS

a base de peixe		Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido empanado congelado de peixe		
Moldado cozido congelado de camarão	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe congelado	pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína Histamina Desglaciamento	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
Peixe fresco	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe resfriado	Bases voláteis totais pH	RIISPOA
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO			
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL
Água	Coliformes totais Escherichia coli	Cloro Residual Livre Ph	GM/MS Nº 888/2021

ATOS OFICIAIS

	Turbidez	
--	----------	--

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves					
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Contagem total de clostridium perfringens	40	R\$ 86,16	R\$ 3.446,27	12	R\$ 1.033,92
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis	40	R\$ 49,56	R\$ 1.982,40	12	R\$ 594,72

ATOS OFICIAIS

Detecção de Salmonella spp.	40	R\$ 110,41	R\$ 4.416,40	12	R\$ 1.324,92
Contagem total de Escherichia coli	40	R\$ 59,71	R\$ 2.388,40	12	R\$ 716,52
Sorotipagem de Salmonella spp.	40	R\$ 109,70	R\$ 4.387,80	12	R\$ 1.316,34
Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	40	R\$ 74,87	R\$ 2.994,93	12	R\$ 898,48
TOTAL	40	R\$ 490,41	R\$ 19.616,20	12	R\$ 5.884,90
Carne suína, bovina, embutidos, ovinos e aves					
Análise FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise UB de carnes e produtos cárneos	Quantidade das análises	Valor estimado por quantidade de análise Abatedouro frigorífico
Lipídios totais	40	R\$ 74,33	R\$ 2.973,07	12	R\$ 891,96
Carboidratos totais	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Proteína	40	R\$ 80,83	R\$ 3.233,33	12	R\$ 970,00
Cálcio na base seca	40	R\$ 110,06	R\$ 4.402,40	12	R\$ 1.320,72
Nitratos	40	R\$ 109,72	R\$ 4.388,93	12	R\$ 1.316,68
Nitritos	40	R\$ 85,15	R\$ 3.406,00	12	R\$ 1.021,80
Teste de gotejamento (dripping test)	40	R\$ 84,32	R\$ 3.372,80	12	R\$ 1.011,84
Determinação da relação umidade/proteína em aves	40	R\$ 128,30	R\$ 5.132,00	12	R\$ 1.539,60
Umidade	40	R\$ 61,76	R\$ 2.470,40	12	R\$ 741,12
Cloreto de sódio (NaCl)	40	R\$ 71,15	R\$ 2.845,80	12	R\$ 853,74
Resíduo mineral fixo (cinzas)	40	R\$ 51,80	R\$ 2.071,80	12	R\$ 621,54
Amido quantitativo	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00	12	R\$ 1.320,00
Ácido Sórbico e/ou Sorbatos	40	R\$ 250,79	R\$ 10.031,40	12	R\$ 3.009,42
Atividade de água	40	R\$ 65,84	R\$ 2.633,60	12	R\$ 790,08
Fibra alimentar	40	R\$ 350,89	R\$ 14.035,60	12	R\$ 4.210,68
TOTAL	40	R\$ 1.696,70	R\$ 67.867,53	12	R\$ 20.360,30
Ovos e derivados					
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise		
Samonella spp.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52	R\$	1.046,52
Enterobacteriaceae	12	R\$ 57,42	R\$ 689,04	R\$	689,04

ATOS OFICIAIS

Bolores e leveduras	12	R\$ 62,59	R\$ 751,04
TOTAL	12	R\$ 207,22	R\$ 2.486,60
Mel e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	8	R\$ 75,92	R\$ 607,36
Atividade diastásica	8	R\$ 185,75	R\$ 1.486,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	8	R\$ 69,67	R\$ 557,36
Umidade e voláteis	8	R\$ 28,00	R\$ 224,00
Glicídeos não redutores em sacarose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Glicídeos redutores em glicose	8	R\$ 101,27	R\$ 810,16
Pesquisa de hidroximetilfurfural- reação de Fiehe	8	R\$ 133,70	R\$ 1.069,56
Sacarose aparente	8	R\$ 264,50	R\$ 2.116,00
Umidade	8	R\$ 133,40	R\$ 1.067,20
TOTAL	8	R\$ 1.093,48	R\$ 8.747,80
Geleia Real			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de termotolerantes	8	R\$ 62,62	R\$ 500,96
Contagem total de bolores e leveduras	8	R\$ 47,01	R\$ 376,08
Deteção de Salmonella ssp.	8	R\$ 79,23	R\$ 633,84
TOTAL	8	R\$ 188,86	R\$ 1.510,88
Pescados e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Sthaphylococcus coagulase positiva	8	R\$ 73,71	R\$ 589,71
Salmonella ssp.	8	R\$ 87,21	R\$ 697,68
Escherichia coli	8	R\$ 53,31	R\$ 426,51
Listeria Monocytogenes	8	R\$ 118,31	R\$ 946,48
TOTAL	8	R\$ 332,55	R\$ 2.660,37

ATOS OFICIAIS

Pescados e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Ph	8	R\$ 45,83	R\$ 366,60
Bases nitrogenadas voláteis	8	R\$ 73,25	R\$ 586,00
TOTAL	8	R\$ 119,08	R\$ 952,60
Camarão			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Relação umidade/proteína	4	R\$ -	R\$ -
Histamina	4	R\$ 396,90	R\$ 1.587,60
Ph	4	R\$ 21,69	R\$ 86,76
Anidrido sulfuroso e sulfitos	4	R\$ 109,58	R\$ 438,32
Bases voláteis totais	4	R\$ 140,77	R\$ 563,08
Desglaciamento	4	R\$ 86,55	R\$ 346,20
Potássio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
Sódio	4	R\$ 36,75	R\$ 147,00
TOTAL	4	R\$ 828,99	R\$ 3.315,96
Leite e derivados			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	12	R\$ 44,90	R\$ 538,80
Amido qualitativo	12	R\$ 38,96	R\$ 467,46
Densidade relativa à 15°C	12	R\$ 43,62	R\$ 523,44
Lipídios	12	R\$ 52,05	R\$ 624,60
Índice crioscópico	12	R\$ 65,16	R\$ 781,92
Deteção de peróxido de hidrogênio (qualitativo)	12	R\$ 32,49	R\$ 389,88
Proteína	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Sacarose (qualitativo)	12	R\$ 94,73	R\$ 1.136,70

ATOS OFICIAIS

Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de CMP (caseinomacropéptido)	12	R\$ 373,97	R\$ 4.487,58
Extrato seco total / Sólidos totais	12	R\$ 49,96	R\$ 599,46
Deteção de formaldeído (qualitativo)	12	R\$ 55,43	R\$ 665,10
Fosfatase alcalina	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Peroxidase	12	R\$ 60,00	R\$ 720,00
Lactose	12	R\$ 474,08	R\$ 5.688,96
TOTAL	12	R\$ 1.655,31	R\$ 19.863,66
Leite e derivados			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
coliformes totais à 30°C	12	R\$ 59,77	R\$ 717,20
coliformes termotolerantes 45°C	12	R\$ 54,09	R\$ 649,08
Salmonella spp.	12	R\$ 87,21	R\$ 1.046,52
Staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 65,21	R\$ 782,52
Bolores e leveduras	12	R\$ 52,39	R\$ 628,72
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	12	R\$ 45,11	R\$ 541,28
Enterobacteriaceae	12	R\$ 62,07	R\$ 744,88
Listeria monocytogenes	12	R\$ 153,65	R\$ 1.843,80
Contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C após pré-encubação a 35°C/7 dias	12	R\$ 66,24	R\$ 794,88
TOTAL	12	R\$ 645,74	R\$ 7.748,88
Bebida Láctea			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,50	R\$ 3.006,00
Proteínas totais	12	R\$ 64,68	R\$ 776,16
TOTAL	12	R\$ 469,41	R\$ 5.632,92
Doce de leite			

ATOS OFICIAIS

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido qualitativo	12	R\$ 47,00	R\$ 564,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	12	R\$ 51,80	R\$ 621,54
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
Proteínas totais	12	R\$ 82,34	R\$ 988,08
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,42
TOTAL	12	R\$ 585,87	R\$ 7.030,44
Manteiga			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 58,81	R\$ 705,72
Cloreto de sódio	12	R\$ 63,65	R\$ 763,74
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Índice de peróxidos	12	R\$ 81,34	R\$ 976,02
Lipídeos	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Umidade	12	R\$ 52,01	R\$ 624,06
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,42
TOTAL	12	R\$ 663,58	R\$ 7.962,96
Requeijão/Queijo			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Amido	12	R\$ 38,96	R\$ 467,46
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ 98,00	R\$ 1.176,00
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
ácido sórbico e/ou sorbatos	12	R\$ 250,79	R\$ 3.009,42
TOTAL	12	R\$ 452,46	R\$ 5.429,52
Soro de leite			

ATOS OFICIAIS

Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez em ácido lácteo	12	R\$ 53,64	R\$ 643,68
Ph	12	R\$ 43,35	R\$ 520,14
Extrato seco total/sólidos totais	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
TOTAL	12	R\$ 159,99	R\$ 1.919,82
Ricota			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Lipídios totais	12	R\$ 91,46	R\$ 1.097,52
Umidade	12	R\$ 64,72	R\$ 776,64
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 301,57	R\$ 3.618,84
Matéria gorda no extrato seco	12	R\$ -	R\$ -
TOTAL	12	R\$ 457,75	R\$ 5.493,00
Nata			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 52,64	R\$ 631,68
Lipídios	12	R\$ 89,23	R\$ 1.070,76
TOTAL	12	R\$ 141,87	R\$ 1.702,44
Água			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Cloro residual livre	50	R\$ 39,79	R\$ 1.989,50
pH	50	R\$ 30,69	R\$ 1.534,67
Turbidez	50	R\$ 31,60	R\$ 1.580,17
TOTAL	50	R\$ 102,09	R\$ 5.104,33
Água			
Análise MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise

ATOS OFICIAIS

Contagem de Escherichia Coli	50	R\$ 36,33	R\$ 1.668,00
Coliformes Totais	50	R\$ 36,33	R\$ 1.668,00
TOTAL	50	R\$ 72,66	R\$ 3.336
Queijos			
Análises MC	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Contagem total de bolores e leveduras	12	R\$ 41,90	R\$ 502,80
Contagem total de coliformes termotolerantes	12	R\$ 62,62	R\$ 751,44
contagem de coliformes totais	12	R\$ 58,64	R\$ 703,68
contagem de staphylococcus coagulase positiva	12	R\$ 94,20	R\$ 1.130,40
NMP de coliformes termotolerantes a 45°C	12	R\$ 45,05	R\$ 540,60
NMP de coliformes totais	12	R\$ 45,55	R\$ 546,60
Deteção de Listeria monocytogenes	12	R\$ 89,22	R\$ 1.070,64
Deteção de Salmonella spp.	12	R\$ 79,23	R\$ 950,76
TOTAL	12	R\$ 516,41	R\$ 6.196,92
logurte			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
Proteínas	12	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
TOTAL	12	R\$ 452,00	R\$ 5.424,00
Manteiga comum			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Cloreto de sódio	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Lipídios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00

ATOS OFICIAIS

Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL	12	R\$ 485,00	R\$ 5.820,00
Manteiga de garrafa			
Análises FQ	Quantidade das análises	Média	Valor estimado por quantidade de análise
Acidez	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Lípidios	12	R\$ 87,00	R\$ 1.044,00
Sólidos não gordurosos/ extrato seco desengordurado	12	R\$ 70,00	R\$ 840,00
Umidade	12	R\$ 63,00	R\$ 756,00
Ácido sórbico e/ou sorbato	12	R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
TOTAL	12	R\$ 485,00	R\$ 5.820,00

ATOS OFICIAIS

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 CONSID, 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]

ATOS OFICIAIS

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 nº<número do CPF>, Carteira de Identidade nº <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 016, de 27 de junho de 2023, 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 CONSID, 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 CONSID.

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 CONSID.

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]

ATOS OFICIAIS

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 016, de 27 de junho de 2023, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSID, 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 CONSID. 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 CONSID.

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

(Cidade/UF, Data)

[Assinatura do responsável técnico]

ATOS OFICIAIS

ANEXO V SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CREDENCIAMENTO

Ao SIM - CONSID,

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: <input type="checkbox"/> Suspensão <input type="checkbox"/> Cancelamento

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

ATOS OFICIAIS

ANEXO VI SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO CREDENCIAMENTO

Ao SIM - CONSID,

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: <input type="checkbox"/> Suspensão <input type="checkbox"/> Cancelamento

<input type="checkbox"/> Suspensão					
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

<input type="checkbox"/> 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]

ATOS OFICIAIS
