

GAZETA DO OESTE

Ano MMXXIII Nº 6333 Rua Profº Folk Rocha, Nº130 - Sala 206 - Jardim Ouro Branco - Barreiras/Ba Tel.: 77 3612.7476 21 de agosto de 2023

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 19, DE 21 DE AGOSTO de 2023

Altera o anexo I da Resolução nº 16 de 27 de junho de 2023 excluindo o referencial de valores correspondentes às análises laboratoriais.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSID, no uso de suas atribuições estatutárias, aprovou a seguinte resolução:

Art. 1º O Anexo I da Resolução nº 16 de 27 de junho de 2023, fica alterado na forma desta resolução e nos moldes do texto Anexo.

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Barreiras-BA, 21 de agosto de 2023.

CONSORCIO
INTERMUNICIPAL DO
OESTE DA
BAHIA:18954809000118

Assinado de forma digital por
CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO
OESTE DA BAHIA:18954809000118
Dados: 2023.08.21 11:44:49 -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	

ATOS OFICIAIS



	Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	
Bacon	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



	Aeróbios mesófilos	
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 Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Clostridium perfringens 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

ATOS OFICIAIS



Carne moída congelada de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de suíno	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída resfriada de suíno	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada resfriada de bovino	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
Carne moída temperada congelada de suíno	Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



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	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



	Aeróbios mesófilos	
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	

ATOS OFICIAIS



	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
Salaminho	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	
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

ATOS OFICIAIS



Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado 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	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
Almôndega congelada de frango	Carboidratos Totais	
	Proteína	
Almôndega congelada de suíno	Teor de cálcio (base seca)	
	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Almôndega congelada mista	Nitratos	
	Gordura	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001

ATOS OFICIAIS



Almôndega resfriada de bovino	Carboidratos Totais	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Proteína	
Almôndega resfriada de frango	Teor de cálcio (base seca)	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos	
Almôndega resfriada de suíno	Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos	
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.
	Para lombo defumado de suíno	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne defumada congelada de suíno sem osso	Umidade	
	Proteína	
	Carboidratos	
	Gordura	

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 moída congelada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	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
		Deteção de tecidos não permitidos	
Carne moída congelada de suíno	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; 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	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	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
		Deteção de tecidos não permitidos	
Carne moída resfriada de suíno	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; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022	
		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
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	

ATOS OFICIAIS



Carne moída temperada congelada de frango	Carne moída temperada congelada de suíno	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		
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados	Relação Umidade/Proteína	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
	Nitritos		
Carne salgada congelada de suíno com osso	Nitratos	Relação Umidade/Proteína	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
	Carne salgada congelada de suíno sem osso		

ATOS OFICIAIS



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	Nitritos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada de suíno sem osso	Nitratos	
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	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada congelada de frango sem osso	Nitratos	

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



<p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno sem osso</p>		
<p>Carne temperada congelada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p> <p>Umidade Proteína Carboidratos</p> <p>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>
<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>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p> <p>Umidade Proteína Carboidratos</p>

ATOS OFICIAIS



Carne temperada congelada 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
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	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 bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



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

ATOS OFICIAIS



	Amido			Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos Nitritos			
Linguíça fresca	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, só ou em suas misturas, expreso 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			Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Gordura			
	Proteína			
	Teor de cálcio (base seca)			
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Amido			
	Nitratos Nitritos			Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Ácido sórbico e/ou sorbato			
Miúdos temperados congelados de suíno	Nitritos			Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos			
Miúdos temperados congelados de frango	Nitritos			Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos			

ATOS OFICIAIS



Miúdos temperados congelados de galinha	Atividade de Água	Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000
	Umidade	
Salame Salaminho	Gordura	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Proteína	
	Carboidratos totais	
	Nitratos	
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)	Nitritos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000
	Ácido sórbico e/ou sorbato	

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	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



	Salmonella spp. Bolors e leveduras		
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae Salmonella spp. Bolors e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022	
Ovo resfriado com casca	Salmonella 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	APHA, 2015	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001
	Salmonella spp.	ISO 6579	
	Bolors e Leveduras	ISO 6611	

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	

ATOS OFICIAIS



Mel	Ponto de saponificação turva Índice de relação ésteres e acidez Teste para cera de carnaúba Teste para cera japonesa, resinas e gorduras Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Mel de melato	Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Derivados da própolis	Compostos fenólicos Compostos flavonoides Extrato Seco	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

ATOS OFICIAIS



Própolis	Teor alcoólico Atividade de oxidação Cinzas Cera Massa mecânica Perda por dessecação Solúveis em etanol	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
----------	---	---

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Coliformes a 45°C	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022
Doce de leite	Salmonella spp.	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Doce de leite com adição	Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
logurte	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
logurte adoçado	Coliformes a 30°C	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997
logurte adoçado com adição	Coliformes a 45°C	
logurte com adição	Salmonella spp.	
Leite esterilizado desnatado	Aeróbios mesófilos	

ATOS OFICIAIS



Leite esterilizado integral		
Leite esterilizado padronizado		
Leite esterilizado semidesnatado		
Leite fermentado	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite fermentado adoçado	Coliformes a 30°C	
Leite fermentado adoçado com adição	Coliformes a 45°C	
Leite fermentado com adição		
Leite pasteurizado desnatado	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite pasteurizado integral	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019
Leite pasteurizado semidesnatado		
Manteiga	Coliformes a 45°C	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Coliformes totais	
	Estafilococos coagulase positivo	
	Salmonella spp.	
Manteiga comum	Bolores e leveduras	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
	Estafilococos coagulase positivo	
	Salmonella spp.	

ATOS OFICIAIS



	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C Estafilococos coagulase positivo	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 Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C	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

ATOS OFICIAIS



	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	

ATOS OFICIAIS



Queijo prato	Listeria monocytogenes Salmonella spp. Coliformes a 30°C Coliformes a 45°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 ralado	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras Salmonella spp.	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
Requeijão	Listeria monocytogenes Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Ricota fresca	Bolores e leveduras	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

ATOS OFICIAIS



PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	
Bebida láctea fermentada	Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Proteína	
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
Composto lácteo	Proteína	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Composto lácteo com adição		
Doce de leite	Amido	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
	Cinzas	
	Matéria gorda / Lipídios	
	Proteína	
	Umidade	
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
logurte	Acidez (em ácido láctico)	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007

ATOS OFICIAIS



Leite cru refrigerado	Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018
	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)	
Leite pasteurizado integral	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
	Lactose Extrato seco total	RIISPOA
	Acidez (em ácido láctico)	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

ATOS OFICIAIS



	<p>Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Gordura Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase Densidade a 15°C</p>	
<p>Manteiga</p>	<p>Índice CMP Acidez na gordura Cloreto de sódio Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato</p>	<p>Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006 Portaria nº 146, de 7 de março de 1996</p>

ATOS OFICIAIS



Manteiga comum	Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001
Nata	Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Requeijão	Amido Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Queijo de coalho	Matéria gorda 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
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

ATOS OFICIAIS



Queijo minas meia cura	Matéria gorda 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 gorda 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 gorda no extrato seco Umidade	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
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
Soro de leite	pH Acidez (em ácido láctico)	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.

ATOS OFICIAIS



	Sólidos Totais	
Ricota fresca	Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão cozido empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo 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
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Camarão desidratado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
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	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019

ATOS OFICIAIS



	Salmonella spp. Escherichia coli	
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão temperado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



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 Moldado cozido congelado de peixe	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
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 Escherichia coli Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
Peixe ao natural	O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

ATOS OFICIAIS



	proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	
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	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Anidrido sulfuroso e sulfitos	

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 Camarão resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	pH Bases voláteis totais	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão desidratado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Anidrido sulfuroso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
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

ATOS OFICIAIS



Carne moída moldada congelada de peixe			
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, 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 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018	
Moldado temperado congelado a base de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018	
Moldado cozido congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, 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	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.	

ATOS OFICIAIS



Desglaciamento	
Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Bases voláteis totais	RI/SPOA
pH	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 Turbidez	GM/MS Nº 888/2021

ATOS OFICIAIS
