

## ATO NORMATIVO INTERNO Nº 007/2025

**Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de análises.**

**O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO**, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o nº 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO**, determinar o que se segue:

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 de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

### **RESOLVE:**

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal

executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.

§ 4º O SIM CDS Alto Sertão deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM CDS Alto Sertão.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM CDS Alto Sertão avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância

que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM CDS Alto Sertão poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM CDS Alto Sertão poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou habilitados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, conforme descrito no Art. 500 da Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO.

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

---

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA  
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

**ANEXO I**  
**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA**  
**NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO**

CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR  
Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

| MICROBIOLÓGICO | PARÂMETRO                | VMP                                                |
|----------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                | <i>Escherichia coli</i>  | Ausência 100mL                                     |
|                | Coliformes totais        | Ausência 100mL                                     |
| FÍSICO-QUÍMICO | PARÂMETRO                | PADRÃO                                             |
|                | Turbidez                 | 5,0 uT (1) (2)                                     |
|                | Cor aparente             | 15 uH (1) (3)                                      |
|                | pH                       | 6,0 a 9,0 (4)                                      |
|                | Residual de desinfetante | De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5) |

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.



### ANEXO III

| CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO - |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|-----------------------------------------------------|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
| MÊS                                                 | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|                                                     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|                                                     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|                                                     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|                                                     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |

| MÊS | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|-----|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |

| MÊS | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|-----|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |
|     |      |                 |         |                    |                       |             |                         |



# **MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS**

### **Material necessário para realizar a coleta:**

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

### **Como realizar a coleta:**

**A – Alimentos em embalagens individuais:** coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

**B – Alimentos em embalagens não individuais:** no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo  $\frac{3}{4}$  de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

**Como manusear e coletar as amostras:** refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.



**Prazo ideal para entrega da amostra:** 24 horas após coleta.

**Como entregar a amostra:** Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

**Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):**

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.

**ANEXO VI**

**MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS  
MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS**

**Material necessário para realizar a coleta:**

1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

**Como realizar a coleta:**

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

**Recipiente para Coleta:** Embalagem “Whril-Pack”.



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>                                                                                                                                                                                        |
|    | <p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p> |
|    | <p>Abrindo a embalagem:</p> <p>1 - Retirar o lacre superior através do picote.</p> <p>2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>                                                                                                                          |
|   | <p>3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>   |
|  | <p>4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p>5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas.</p> <p>6 – Juntar as pontas do arame e girá-las.</p> <p>7- Identificar a amostra.</p>                                                                                                                                     |
|  | <p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível.</p> <p>Evitar o uso de gelo solto.</p>                                                                                                |

**Remessa:** enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

#### Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;

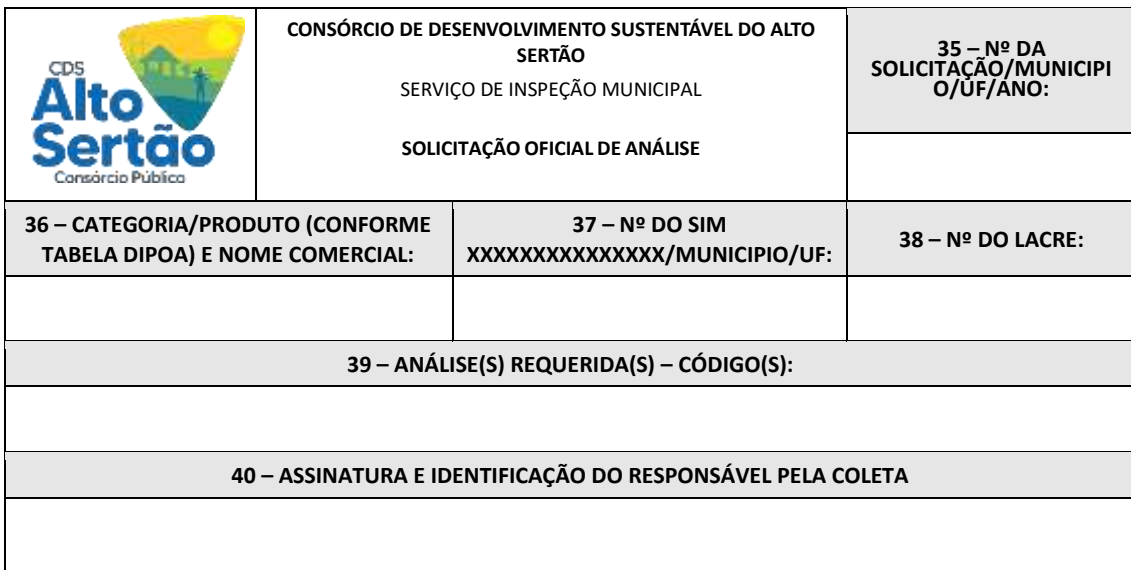
2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.

**ANEXO VII**  
**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA**

|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|--|--|
|  | <b>CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO</b><br><br><b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b><br><br><b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b> |                                           | <b>01 – LABORATÓRIO:</b>                         |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           | ( ) Físico-química ( ) Microbiologia ( ) RBQL    |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           | <b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>     |                                                                          |                            |                                                                            | <b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/A NO:</b> |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           | <b>04 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXXX/MUNICÍPIO</b> |                                                                          |                            |                                                                            | <b>05 – PROGRAMA:</b>                            |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>                                     |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            | <b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>                                |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>                                            |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  | <b>09 – Nº REG. PRODUTO</b>                                              |                            | <b>10 – MARCA:</b>                                                         |                                                  | <b>11 – Nº DO CNPJ/CPF:</b>                 |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM XXXXXXXXXXXXXXXX:</b>                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  | <b>13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM XXXXXXXXXXXXXXXX):</b> |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>14 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>                                                   |                                                                                                                                                         | <b>15 – DATA DE VALIDADE:</b>             |                                                  | <b>16 – Nº DO LOTE</b>                                                   |                            | <b>17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA</b>                                 |                                                  | <b>18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>  |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:</b>                                            |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  | <b>20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM XXXXXXXXXXXXXXXX:</b>             |                            |                                                                            |                                                  | <b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b> |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b>                                        |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>ANO</b>                                                                        | <b>CICLO</b>                                                                                                                                            | <b>AMOSTRA</b>                            | <b>HORA DO INÍCIO DO TURNO</b>                   | <b>TURNO:</b>                                                            |                            |                                                                            | <b>LINHA:</b>                                    |                                             | <b>VOLUME DE ABATE/ DIA:</b> |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  | <input type="checkbox"/> 1                                               | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3                                                 | <input type="checkbox"/> 1                       | <input type="checkbox"/> 2                  | <input type="checkbox"/> 3   |  |  |
| <b>23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:</b>                         |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             | <b>24 – DATA DA REMESSA</b>  |  |  |
| TEMPERATURA (°C):                                                                 |                                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO |                                                  | <input type="checkbox"/> RESFRIADO                                       |                            | <input type="checkbox"/> AMBIENTE                                          |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>                                  |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>26 – OBSERVAÇÕES:</b>                                                          |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>                 |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            | <b>28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b> |                                                  |                                             |                              |  |  |
|                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |
| <b>29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta</b>                         |                                                                                                                                                         |                                           |                                                  |                                                                          |                            |                                                                            |                                                  |                                             |                              |  |  |

|                                                                         |                                              |                                           |                                   |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                         |                                              |                                           |                                   |                                       |
| <b>30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO</b>                   |                                              | <b>31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO</b> |                                   |                                       |
|                                                                         |                                              |                                           |                                   |                                       |
| <b>32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b>           |                                              |                                           |                                   |                                       |
| TEMPERATURA (°C):                                                       | <input type="checkbox"/> CONGELADO<br>SÓLIDO | <input type="checkbox"/> RESFRIADO        | <input type="checkbox"/> AMBIENTE | <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO |
| <b>33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO</b>                                     |                                              |                                           |                                   |                                       |
|                                                                         |                                              |                                           |                                   |                                       |
| <b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:</b> |                                              |                                           |                                   |                                       |
|                                                                         |                                              |                                           |                                   |                                       |

Documento em 2 vias: 1ª via SIM XXXXXXXXXXXXXXXX, 2ª via Laboratório.



|                                                                                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <b>CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO</b><br>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL<br><br>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE |                          | <b>35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:</b> |
|                                                                                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:</b>           | <b>37 – Nº DO SIM</b><br>XXXXXXXXXXXXXXXX/MUNICÍPIO/UF:                                                                               | <b>38 – Nº DO LACRE:</b> |                                                 |
|                                                                                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>                                  |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|                                                                                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>                 |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|                                                                                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |

|                                                                                     |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <b>CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO</b><br>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL<br><br>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE |                          | <b>35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:</b> |
|                                                                                     |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:</b>             | <b>37 – Nº DO SIM</b><br>XXXXXXXXXXXXXXXX/MUNICÍPIO/UF:                                                                               | <b>38 – Nº DO LACRE:</b> |                                                 |
|                                                                                     |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>                                    |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|                                                                                     |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
| <b>40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>                   |                                                                                                                                       |                          |                                                 |
|                                                                                     |                                                                                                                                       |                          |                                                 |



**ANEXO VIII**  
**CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE**

|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |
|----------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| <b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:</b>  |                                    | <b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:</b>                              |                                                 |                   |
|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |
| <b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b> | <b>09 – MARCA:</b>                 | <b>10 – N° SIM XXXXXXXXXXXXXXXX:</b>                             | <b>11 – N° DO CNPJ/CPF:</b>                     |                   |
|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |
| <b>12 – ESTABELECIMENTO:</b>           |                                    | <b>13 – ENDEREÇO:</b>                                            |                                                 |                   |
|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |
| <b>14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>   | <b>15 – DATA E HORA DA COLETA:</b> | <b>16 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>                                  | <b>17 – DATA DE VALIDADE:</b>                   | <b>18 – LOTE:</b> |
|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |
| <b>19 – TAMANHO DO LOTE:</b>           | <b>20 – LACRE Nº – AMOSTRA:</b>    | <b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB<br/>SIM XXXXXXXXXXXXXXXX:</b> | <b>22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA<br/>EMPRESA:</b> |                   |
|                                        |                                    |                                                                  |                                                 |                   |

|                                                        |                                         |                              |                         |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| <b>26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)</b>                    | <b>27 – RESULTADO</b>                   | <b>28 – UNIDADE</b>          | <b>29 – METODOLOGIA</b> |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
| <b>30 – OBSERVAÇÕES:</b>                               |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
| <b>31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:</b>                 | <b>32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:</b> | <b>33 – DATA DE EMISSÃO:</b> |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |
| <b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:</b> |                                         |                              |                         |
|                                                        |                                         |                              |                         |

|                                                                                   |                                                                                                                                        |                                              |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                   |                                                                                                                                        |                                              |                                    |
|  | <b>CONSÓRCIO:</b><br><b>CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO</b><br><b>SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO</b><br><b>CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE</b> | <b>01 – LABORATÓRIO:</b>                     |                                    |
|                                                                                   |                                                                                                                                        |                                              |                                    |
|                                                                                   |                                                                                                                                        | <b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b> | <b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:</b> |
|                                                                                   |                                                                                                                                        |                                              |                                    |
|                                                                                   |                                                                                                                                        | <b>04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:</b>   | <b>05 – PROGRAMA:</b>              |
|                                                                                   |                                                                                                                                        |                                              |                                    |

**ANEXO IX**  
**TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO**

| <b>ESTABELECIMENTO FISCALIZADO</b> |     |
|------------------------------------|-----|
| Nome/Razão Social:                 |     |
| CPF/CPJ:                           |     |
| SIM:                               |     |
| Endereço:                          |     |
| Município:                         | UF: |

| <b>23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b> |                         |                                                               |                                           |                                    |                                   |                                       |                            |                       |
|--------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| AMOSTRA                                    | HORA DO INÍCIO DO TURNO | TURNO:                                                        |                                           |                                    | LINHA:                            |                                       |                            | VOLUME DE ABATE/ DIA: |
|                                            |                         | <input type="checkbox"/> 1                                    | <input type="checkbox"/> 2                | <input type="checkbox"/> 3         | <input type="checkbox"/> 1        | <input type="checkbox"/> 2            | <input type="checkbox"/> 3 |                       |
| <b>24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO</b>     |                         | <b>25 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b> |                                           |                                    |                                   |                                       |                            |                       |
|                                            |                         | TEMPERATURA (°C):                                             | <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO | <input type="checkbox"/> RESFRIADO | <input type="checkbox"/> AMBIENTE | <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO |                            |                       |

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_-UF, eu, \_\_\_\_\_, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº \_\_\_\_\_, regulamentada pela Resolução nº \_\_\_\_\_, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

| PRODUTO | Nº REGISTRO DO PRODUTO | MARCA | QUANTIDADE | FABRICAÇÃO | Nº SOA* |
|---------|------------------------|-------|------------|------------|---------|
|         |                        |       |            |            |         |
|         |                        |       |            |            |         |

\* Solicitação Oficial de Análise.

| Nº SOA* | LACRE AMOSTRA | LACRE CONTRAPROVA SIM | LACRE CONTRAPROVA EMPRESA |
|---------|---------------|-----------------------|---------------------------|
|---------|---------------|-----------------------|---------------------------|



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

| NATUREZA DA ANÁLISE |
|---------------------|
|---------------------|

|                    |                   |                      |
|--------------------|-------------------|----------------------|
| ( ) Fiscalizatória | ( ) Monitoramento | ( ) Controle Interno |
|--------------------|-------------------|----------------------|

| CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

| ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO): |
|---------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------|

|  |
|--|
|  |
|--|

| ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO): |
|-----------------------------------------------|
|-----------------------------------------------|

|  |
|--|
|  |
|--|

**ANEXO X**  
**LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS**

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

**LEITE E DERIVADOS**

| CATEGORIAS ESPECÍFICAS | MICROORGANISMO/TOXINA/<br>METABÓLITO | n | c | m   | M |
|------------------------|--------------------------------------|---|---|-----|---|
| Leites pasteurizados   | Enterobacteriaceae/ml                | 5 | 0 | 10  | * |
| Queijos                | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | * |
|                        | Salmonella/25g                       | 5 | 0 | Aus | * |

|  |                                                                    |   |   |        |                 |
|--|--------------------------------------------------------------------|---|---|--------|-----------------|
|  |                                                                    |   |   |        |                 |
|  | Estafilococos coagulase positiva/g                                 | 5 | 2 | $10^2$ | $10^3$          |
|  | Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó                  | 5 | 2 | $10^2$ | $5 \times 10^2$ |
|  | Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%         | 5 | 2 | 10     | $10^2$          |
|  | Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46% | 5 | 1 | $10^2$ | $10^3$          |

|                                                                                             |                                                              |   |   |                 |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|
|                                                                                             | Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó | 5 | 2 | $5 \times 10^2$ | $5 \times 10^3$ |
| Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas      | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)                         | 5 | 0 | Aus             | *               |
|                                                                                             | Estafilococos coagulase positiva/g                           | 5 | 2 | $10^2$          | $10^3$          |
|                                                                                             | Escherichia coli/g                                           | 5 | 2 | menor que 3     | 10              |
| Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina | Salmonella/25g                                               | 5 | 0 | Aus             | *               |

|                                                                                                                        |                                      |    |   |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----|---|-----------------|-----------------|
|                                                                                                                        |                                      |    |   |                 |                 |
|                                                                                                                        | Estafilococos coagulase positiva/g   | 5  | 1 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|                                                                                                                        | Escherichia Coli                     | 5  | 2 | menor que<br>3  | 10              |
|                                                                                                                        | Bolores e leveduras/g                | 5  | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5  | 0 | Aus             | *               |
|                                                                                                                        | Salmonella/25g                       | 10 | 0 | Aus             | *               |

|  |                                    |   |   |                   |                   |
|--|------------------------------------|---|---|-------------------|-------------------|
|  |                                    |   |   |                   |                   |
|  | Enterobacteriaceae/g               | 5 | 0 | 10                | *                 |
|  | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 1 | 10                | 10 <sup>2</sup>   |
|  | Aeróbios mesófilos                 | 5 | 2 | 3x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>5</sup> |

|                                                                                    |                                      |   |   |     |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|---|-----|-----------------|
| Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus | *               |
|                                                                                    | Estafilococos coagulase positiva/g   | 5 | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> |
|                                                                                    | Bolores e leveduras                  | 5 | 2 | 50  | 10 <sup>2</sup> |
| Produtos lácteos fermentados                                                       | Salmonella/25g                       | 5 | 0 | Aus | *               |
|                                                                                    | Escherichia coli/ml                  | 5 | 2 | 3   | 10              |

|                                                                                                                      | Bolores e leveduras                | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---|---|-----------------|-------------------|
| Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos | Salmonella/25g                     | 5 | 0 | Aus             | *                 |
|                                                                                                                      | Bacilus Cereus presuntivo/g        | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>2</sup> |
|                                                                                                                      | Estafilococos coagulase positiva/g | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>2</sup> |

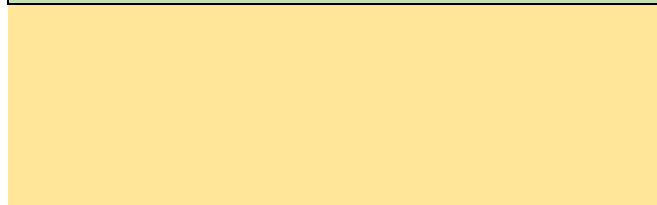
|                                                                                                       |                              |   |   |                 |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---|---|-----------------|-------------------|
|                                                                                                       |                              |   |   |                 |                   |
|                                                                                                       | Enterobacteriaceae/g         | 5 | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições. | Salmonella/25g               | 5 | 0 | Aus             | *                 |
|                                                                                                       | Bacillus Cereus presuntivo/g | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>2</sup> |

|                                                         |                                      |   |   |        |                 |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|---|--------|-----------------|
|                                                         | Estafilococos coagulase positiva/g   | 5 | 2 | $10^2$ | $5 \times 10^2$ |
|                                                         | Enterobacteriaceae                   | 5 | 2 | 10     | $10^2$          |
| Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea | Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) | 5 | 0 | Aus    | *               |
|                                                         | Salmonella/25g                       | 5 | 0 | Aus    | *               |

|                                | Enterobacteriaceae/g                 | 5 | 1 | 10  | 10 <sup>2</sup> |
|--------------------------------|--------------------------------------|---|---|-----|-----------------|
|                                | Estafilococos coagulase positiva/g   | 5 | 1 | 10  | 10 <sup>2</sup> |
|                                | <b>OVOS E DERIVADOS</b>              |   |   |     |                 |
| CATEGORIAS ESPECÍFICAS         | MICROORGANISMO/TOXINA/<br>METABÓLITO | n | c | m   | M               |
| Ovo íntegro cru (clara e gema) | Salmonella/25g                       | 5 | 0 | Aus | *               |

|                                                                                                                      |                      |   |   |     |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|---|-----|-----------------|
|                                                                                                                      |                      |   |   |     |                 |
| Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.            | Salmonella/25g       | 5 | 0 | Aus | *               |
|                                                                                                                      | Enterobacteriaceae/g | 5 | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> |
| Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis. | Salmonella/25g       | 5 | 0 | Aus | *               |

|                                                                                              |                       |   |   |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|---|--------|--------|
|                                                                                              |                       |   |   |        |        |
|                                                                                              | Enterobacteriaceae/g  | 5 | 1 | $10^2$ | $10^3$ |
|                                                                                              | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | $10^3$ | $10^4$ |
| Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis. | Salmonella/25g        | 5 | 0 | Aus    | *      |



|  |                       |   |   |        |        |
|--|-----------------------|---|---|--------|--------|
|  |                       |   |   |        |        |
|  | Enterobacteriaceae/g  | 5 | 1 | $10^2$ | $10^3$ |
|  | Bolores e leveduras/g | 5 | 1 | $10^3$ | $10^4$ |
|  |                       |   |   |        |        |

### MEL E DERIVADOS

| CATEGORIAS ESPECÍFICAS | MICROORGANISMO/TOXINA/<br>METABÓLITO | n | c | m  | M   |
|------------------------|--------------------------------------|---|---|----|-----|
| Geléia real            | Coliformes a 45°C/g                  | 5 | 0 | 0  | NE  |
|                        | Salmonella/25g                       | 5 | 0 | 0  | NE  |
|                        | Bolores e leveduras                  | 5 | 2 | 10 | 100 |

**ANEXO XII**  
**LISTA DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**  
**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS**  
**LEITE E DERIVADOS**

| CATEGORIAS ESPECÍFICAS | PARÂMETRO                     | VALOR                                                     | LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------|
| Queijos                | Matéria gorda no extrato seco | No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme                | Portaria 146/1996        |
|                        |                               | Entre 45,0 e 59,9% - Gordo                                |                          |
|                        |                               | Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo                            |                          |
|                        |                               | Entre 10,0 e 24,9% - Magro                                |                          |
|                        |                               | Menos que 10% - Desnatado                                 |                          |
|                        | Umidade                       | Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)                    |                          |
|                        |                               | Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)       |                          |
|                        |                               | Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio) |                          |

|          |                                                         | Não inferior a 55% - Muita alta umidade<br>(massa branda ou mole)                                             |                   |
|----------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Manteiga | Matéria gorda (%m/m)                                    | Mínimo de 82 (no caso de manteiga<br>salgada a porcentagem de matéria gorda<br>não poderá ser inferior a 82%) | Portaria 146/1996 |
|          | Umidade (%m/m)                                          | Máximo 16                                                                                                     |                   |
|          | Extrato seco desengordurado (%m/m)                      | Máximo 2                                                                                                      |                   |
|          | Acidez na gordura (milimoles/100g de<br>matéria gorda)  | Máximo 3                                                                                                      |                   |
|          | Índice de peróxido (meq. de<br>peróxido/kg mat. gorda.) | Máximo 1                                                                                                      |                   |

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

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

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

|                                   |                                                                                                            |                                                                                                                                                                             |                   |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Processado ou Fundido U.H.T (UAT) | Matéria gorda em extrato seco                                                                              | Mínimo 35,0                                                                                                                                                                 |                   |
| Queijo em pó                      | Umidade g/100                                                                                              | Máximo 5,0                                                                                                                                                                  | Portaria 355/1997 |
|                                   | Matéria gorda                                                                                              | Máximo 60,0                                                                                                                                                                 |                   |
|                                   | Lactose g de lactose monohidrato/100g                                                                      | Máximo 6,0                                                                                                                                                                  |                   |
|                                   | Proteína g/100g                                                                                            | Mínimo 22,0                                                                                                                                                                 |                   |
| Queijo ralado                     | Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados:<br>Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade | Máximo 20g/100g                                                                                                                                                             | Portaria 357/1997 |
|                                   | Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade                                                  | Máximo 30g/100g                                                                                                                                                             |                   |
|                                   | Matéria gorda no extrato seco g/100g                                                                       | A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas |                   |
| Leite UAT (UHT) integral          | Matéria Gorda % m/v                                                                                        | Mínimo 3,0                                                                                                                                                                  | Portaria 370/1997 |
|                                   | Acidez g ác. láctico/100 ml                                                                                | 0,14 a 0,18                                                                                                                                                                 |                   |

|                                                |                                                                      |                            |            |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
|                                                | Estabilidade ao etanol 68% (v/v)                                     | Estável                    |            |
|                                                | Extrato seco desengordurado % (m/m)                                  | Mínimo 8,2                 |            |
| Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado | Matéria Gorda % m/v                                                  | 0,6 a 2,9                  |            |
|                                                | Acidez g ác. láctico/100 ml                                          | 0,14 a 0,18                |            |
|                                                | Estabilidade ao etanol 68% (v/v)                                     | Estável                    |            |
|                                                | Extrato seco desengordurado % (m/m)                                  | Mínimo 8,3                 |            |
| Leite desnatado                                | Matéria Gorda % m/v                                                  | Máximo 0,5                 |            |
|                                                | Acidez g ác. láctico/100 ml                                          | 0,14 a 0,18                |            |
|                                                | Estabilidade ao etanol 68% (v/v)                                     | Estável                    |            |
|                                                | Extrato seco desengordurado % (m/m)                                  | Mínimo 8,4                 |            |
| Leite em pó integral                           | Gordura (% m/m)                                                      | Maior ou igual a 26,0      | IN 53/2018 |
|                                                | Umidade (%m/m) (a)                                                   | Máx. 5,0                   |            |
|                                                | Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a) | Mín. 34                    |            |
|                                                | Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)           | Máx. 18,0                  |            |
|                                                | Índice de insolubilidade (ml)                                        | Máx. 1,0                   |            |
|                                                | Partículas queimadas (máx.)                                          | Disco B                    |            |
| Leite em pó parcialmente desnatado             | Gordura (% m/m)                                                      | Maior a 1,5 e menor a 26,0 |            |
|                                                | Umidade (%m/m) (a)                                                   | Máx. 5,0                   |            |
|                                                | Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a) | Mín. 34                    |            |
|                                                | Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)           | Máx. 18,0                  |            |
|                                                | Índice de insolubilidade (ml)                                        | Máx. 1,0                   |            |
|                                                | Partículas queimadas (máx.)                                          | Disco B                    |            |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|
| Leite em pó desnatado                                                                                                                              | Gordura (% m/m)                                                                                                                                                            | Menor ou igual que 1,5                                   |  |
|                                                                                                                                                    | Umidade (%m/m) (a)                                                                                                                                                         | Máx. 5,0                                                 |  |
|                                                                                                                                                    | Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)                                                                                                       | Mín. 34                                                  |  |
|                                                                                                                                                    | Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)                                                                                                                 | Máx. 18,0                                                |  |
|                                                                                                                                                    | Índice de insolubilidade (ml)                                                                                                                                              | Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0 |  |
|                                                                                                                                                    | Partículas queimadas (máx.)                                                                                                                                                | Disco B                                                  |  |
| Leite em pó instantâneo integral                                                                                                                   | Umectabilidade (s)                                                                                                                                                         | Máx. 60                                                  |  |
|                                                                                                                                                    | Dispersabilidade (% m/m)                                                                                                                                                   | Mín. 85                                                  |  |
| Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado                                                                                                     | Umectabilidade (s)                                                                                                                                                         | Máx. 60                                                  |  |
|                                                                                                                                                    | Dispersabilidade (% m/m)                                                                                                                                                   | Mín. 90                                                  |  |
| Leite em pó instantâneo desnatado                                                                                                                  | Umectabilidade (s)                                                                                                                                                         | Máx. 60                                                  |  |
|                                                                                                                                                    | Dispersabilidade (% m/m)                                                                                                                                                   | Mín. 90                                                  |  |
| (a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose. |                                                                                                                                                                            |                                                          |  |
| Queijo Minas Frescal                                                                                                                               | Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.                                                                 | Portaria 352/1997                                        |  |
| Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz                                                                                          | Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.                    | Portaria 353/1997                                        |  |
| Queijo Danbo                                                                                                                                       | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. | Portaria 360/1997                                        |  |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                               |          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|
| Queijo Tilsit                                                                            | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.    |          | Portaria 361/1997 |
| Queijo Tybo                                                                              | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. |          | Portaria 362/1997 |
| Queijo Pategrás Sandwich                                                                 | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. |          | Portaria 363/1997 |
| Queijo Tandil                                                                            | Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.    |          | Portaria 365/1997 |
| Queijo Petit Suisse                                                                      | Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.       |          | IN 53/2000        |
| Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)                                                                                                                                   | Mín. 1,7 | IN 16/2005        |
| Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s) | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)                                                                                                                                   | Mín. 1,0 |                   |
| Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)                                                 | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)                                                                                                                                   | Mín. 1,4 |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                             |          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|------------|
| Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)                                                                                                                                                                                                                 | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,7 |            |
| Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)                                                                                                                                                                                                                 | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,0 |            |
| Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)                                                                                                                                                                                                                                                                             | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,4 |            |
| Bebida láctea tratada termicamente após fermentação                                                                                                                                                                                                                                                                             | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 1,2 |            |
| Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.<br>Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea. |                                             |          |            |
| Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)                                                                                                                                                                                                                                                                          | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 13% | IN 28/2007 |
| Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo sabor .....ou Composto Lácteo com ..... sabor..... (Nota 6)                                                                                                                                                                                                                         | Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) | Mín. 9%  |            |
| Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.                                                                                                                                                            |                                             |          |            |

Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.

NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.

|       |                                                 |                                    |            |
|-------|-------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| Kefir | Matéria gorda láctea (g/100g) (*)               | Com creme - Mín. 6,0               | IN 46/2007 |
|       |                                                 | Integral - 3,0 a 5,9               |            |
|       |                                                 | Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9 |            |
|       |                                                 | Desnatado - Máx. 0,5               |            |
|       | Acidez (g de ácido láctico/100g)                | 0,6 a 2,0                          |            |
|       | Proteínas lácteas (g/100g)                      | Mín. 2,9                           |            |
|       | Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g) | <1,0                               |            |
|       | Em particular: Etanol (% v/m)                   | 0,5 a 1,5                          |            |

(\*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

|       |                                                 |                                    |            |
|-------|-------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| Kumis | Matéria gorda láctea (g/100g) (*)               | Com creme - Mín. 6,0               | IN 46/2007 |
|       |                                                 | Integral - 3,0 a 5,9               |            |
|       |                                                 | Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9 |            |
|       |                                                 | Desnatado - Máx. 0,5               |            |
|       | Acidez (g de ácido láctico/100g)                | 0,6 a 2,0                          |            |
|       | Proteínas lácteas (g/100g)                      | Mín. 2,9                           |            |
|       | Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g) | >0,7                               |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Em particular: Etanol (% v/m)                | Mín. 0,5                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.</p> |                                              |                                                                                      |            |
| Leite Condensado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Gordura                                      | Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g                     | IN 47/2018 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g                                        |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos | Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g                     |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g                                     |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              | Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g                       |            |

|                                                                                                                        |                                |                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                        |                                | Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g                |            |
|                                                                                                                        | Sólidos lácteos não gordurosos | Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g |            |
|                                                                                                                        |                                | Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g   |            |
|                                                                                                                        | Sólidos lácteos totais         | Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g                 |            |
|                                                                                                                        |                                | Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g   |            |
|                                                                                                                        |                                | Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g                |            |
| O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose. |                                |                                                                  |            |
| Leite Cru Refrigerado                                                                                                  | Gordura                        | Mín. 3,0g/100g                                                   | IN 76/2018 |
|                                                                                                                        | Proteína total                 | Mín. 2,9g/100g                                                   |            |
|                                                                                                                        | lactose anidra                 | Mín. 4,3g/100g                                                   |            |
|                                                                                                                        | Sólidos não gordurosos         | Mín. 8,4g/100g                                                   |            |
|                                                                                                                        | Sólidos totais                 | Mín. 11,4g/100g                                                  |            |
|                                                                                                                        | Acidez titulável               | Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL                 |            |
|                                                                                                                        |                                |                                                                  |            |

|                    |                                                            |                                                                                                                                                                                              |            |
|--------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                    | Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v | *                                                                                                                                                                                            |            |
|                    | Densidade relativa a 15°C/ 15°C                            | Entre 1,028 e 1,034                                                                                                                                                                          |            |
|                    | Índice crioscópico                                         | entre -0,530°H e -0,555°H, equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C                                                                                                                              |            |
| Leite Pasteurizado | Gordura                                                    | Integral - Mín. 3,0g/100g                                                                                                                                                                    | IN 76/2018 |
|                    |                                                            | Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g                                                                                                                                                              |            |
|                    |                                                            | Desnatado - Máx. de 0,5g/100g                                                                                                                                                                |            |
|                    | Acidez                                                     | 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL                                                                                                                                                      |            |
|                    | Densidade relativa 15/15°C                                 | Integral - 1,028 a 1,034                                                                                                                                                                     |            |
|                    |                                                            | Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036                                                                                                                                                   |            |
|                    | Índice crioscópico                                         | Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)                                                                                                                             |            |
|                    | Teor de sólidos não gordurosos                             | Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g) |            |
|                    | Proteína total                                             | Mín. 2,9g/100g                                                                                                                                                                               |            |
|                    | Lactose anidra                                             | Mín. 4,3g/100g                                                                                                                                                                               |            |

|                           | Testes enzimáticos             | Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva                                                                                                                                                 |                |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Leite Pasteurizado Tipo A | Gordura                        | Integral - Mín. 3,0g/100g                                                                                                                                                                                  | IN 76/2018     |
|                           |                                | Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g                                                                                                                                                                            |                |
|                           |                                | Desnatado - Máx. de 0,5g/100g                                                                                                                                                                              |                |
|                           | Acidez                         | 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL                                                                                                                                                                    |                |
|                           | Densidade relativa 15/15°C     | Integral - 1,028 a 1,034                                                                                                                                                                                   |                |
|                           |                                | Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036                                                                                                                                                                 |                |
|                           | Índice crioscópico             | Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)                                                                                                                                           |                |
|                           | Teor de sólidos não gordurosos | Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = $8,652 - (0,084 \times \text{Gordura g/100g})$ |                |
|                           | Proteína total                 | Mín. 2,9g/100g                                                                                                                                                                                             |                |
|                           | Lactose anidra                 | Mín. 4,3g/100g                                                                                                                                                                                             |                |
|                           | Testes enzimáticos             | Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva                                                                                                                                                 |                |
| Leite de Cabra            |                                | Integral - teor original                                                                                                                                                                                   | IN SDA 37/2000 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |                                                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Gordura, % m/m<br>(ver Nota 1)          | Semidesnatado - 0,6 a 2,9                          |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         | Desnatado - Máx. 0,5                               |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Acidez em % ácido láctico               | 0,13 a 0,18 para todas as variedades ( ver Nota 2) |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sólidos Não Gordurosos % m/m            | Mín. 8,20<br>para todas as variedades              |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Densidade 15/15°C                       | 1,0280 - 1,0340<br>para todas as variedades        |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Índice Crioscópico °H                   | Entre -0,550 e -0,585<br>para todas as variedades  |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Proteína Total<br>(N x 6,38) %m/m       | Mín. 2,8<br>para todas as variedades               |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Lactose % m/v                           | Mín. 4,3<br>para todas as variedades               |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Cinzas % m/v                            | Mín. 0,70<br>para todas as variedades              |            |
| Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral e semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível.<br>Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico. |                                         |                                                    |            |
| Nata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g  | Máx. 0,20                                          | IN 23/2012 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g | Mín. 45                                            |            |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------|
| Queijo Azul                    | O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.                                                                                                  |                                      | IN 45/2007 |
| Queijo Cremoso ou Cream Cheese | Teor de matéria gorda no extrato seco                                                                                                                                                                                                                                                                | Mín. 25g/100g                        | IN 71/2020 |
|                                | Teor de umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Máx. 78g/100g                        |            |
| Queijo Minas Padrão            | Teor de gordura no extrato seco                                                                                                                                                                                                                                                                      | De 42,0g/100g a 57,0g/100g           | IN 66/2020 |
|                                | Teor de umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                      | De 36,0g/100g a 45,9g/100g           |            |
| Queijo Minas Meia Cura         | Teor de gordura no extrato seco                                                                                                                                                                                                                                                                      | De 42,0g/100g a 59,9g/100g           | IN 74/2020 |
|                                | Teor de umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                      | De 36,0g/100g e 45,9g/100g           |            |
| Queijo Provolone               | Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º. |                                      | IN 73/2020 |
| Queijo Regional do Norte       | Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.                                                                                                                                                                                                                        |                                      | IN 24/2002 |
| Queijo Reino                   | Teor de umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Máx. 40,0g/100g                      | IN 48/2018 |
|                                | Teor de gordura no extrato seco                                                                                                                                                                                                                                                                      | Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g |            |
| Ricota                         | Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.                                                                                                                                              |                                      | IN 65/2020 |

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

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

\* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.

### OVOS E DERIVADOS

| CATEGORIAS ESPECÍFICAS    | PARÂMETRO                  | VALOR      | LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA |
|---------------------------|----------------------------|------------|--------------------------|
| Ovo integral pasteurizado | Sólidos totais, mínimo (%) | Mín. 23%   | Portaria 728/2022        |
|                           | pH                         | 7 a 7,8    |                          |
|                           | Cinzas                     | Máx. 1,1   |                          |
|                           | Proteínas (N.6,25)         | Mín. 11,7% |                          |
|                           | Gorduras                   | Mín. 10%   |                          |
| Ovo desidratado           | Sólidos totais, mínimo (%) | Mín. 96%   | Portaria 728/2022        |
|                           | pH                         | 7 a 9      |                          |
|                           | Cinzas                     | Máx. 4     |                          |
|                           | Proteínas (N.6,25)         | Mín. 45%   |                          |

|  |          |          |  |
|--|----------|----------|--|
|  | Gorduras | Mín. 40% |  |
|--|----------|----------|--|

### MEL E DERIVADOS

| CATEGORIAS ESPECÍFICAS | PARÂMETRO                                             | VALOR                                                                                                                                                                                                                               | LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA |
|------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Mel floral             | Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido) | Mín. 65g/100g                                                                                                                                                                                                                       | IN 11/2000               |
|                        | Umidade                                               | Máx. 20g/100g                                                                                                                                                                                                                       |                          |
|                        | Sacarose aparente                                     | Máx. 6g/100g                                                                                                                                                                                                                        |                          |
|                        | Minerais (cinzas)                                     | Máx. 0,6/100g                                                                                                                                                                                                                       |                          |
|                        | Pólen                                                 | Presente                                                                                                                                                                                                                            |                          |
|                        | Fermentação                                           | Sem indícios                                                                                                                                                                                                                        |                          |
|                        | Acidez                                                | Máx. 50 mil mEq/kg                                                                                                                                                                                                                  |                          |
|                        | Atividade diastática                                  | Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg. |                          |
|                        | Hidroximetilfurfural                                  | Máx. de 60 mg/kg.                                                                                                                                                                                                                   |                          |
| Mel de melato          | Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido) | Mín. 60g/100g                                                                                                                                                                                                                       | IN 11/2000               |
|                        | Umidade                                               | Máx. 20g/100g                                                                                                                                                                                                                       |                          |

|                 |                                    |                                                                                                                                                                                                                                     |            |
|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                 | Sacarose aparente                  | Máx. 15g/100g                                                                                                                                                                                                                       |            |
|                 | Minerais (cinzas)                  | Máx. 1,2/100g                                                                                                                                                                                                                       |            |
|                 | Pólen                              | Presente                                                                                                                                                                                                                            |            |
|                 | Fermentação                        | Sem indícios                                                                                                                                                                                                                        |            |
|                 | Acidez                             | Máx. 50 mil mEq/kg                                                                                                                                                                                                                  |            |
|                 | Atividade diastática               | Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg. |            |
|                 | Hidroximetilfurfural               | Máx. de 60 mg/kg                                                                                                                                                                                                                    |            |
| Cera de abelhas | Ponto de fusão                     | 61°C a 65°C                                                                                                                                                                                                                         | IN 03/2001 |
|                 | Solubilidade                       | Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.                                                                                                                                                          |            |
|                 | Índice de acidez                   | 17 a 24 mg KOH/g                                                                                                                                                                                                                    |            |
|                 | índice de ésteres                  | 72 a 79                                                                                                                                                                                                                             |            |
|                 | índice de relação ésteres e acidez | 3,3 a 4,2                                                                                                                                                                                                                           |            |
|                 | Ponto de saponificação turva       | Máx. de 65°C                                                                                                                                                                                                                        |            |
| Geleia real     | Umidade                            | 60 a 70%                                                                                                                                                                                                                            | IN 03/2001 |
|                 | Cinzas                             | Máx. 1,5% (m/m)                                                                                                                                                                                                                     |            |
|                 | Proteínas                          | Mín. 10% (m/m)                                                                                                                                                                                                                      |            |
|                 |                                    |                                                                                                                                                                                                                                     |            |

|                         |                                |                                     |            |
|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                         | Açúcares redutores, em glicose | Mín. 10% (m/m)                      |            |
|                         | Lipídeos totais                | Mín. 3%                             |            |
|                         | pH 3,4 a 4,5                   | 3,4 a 4,5                           |            |
|                         | Índice de acidez               | 23,0 a 53,0 mgKOH/g                 |            |
|                         | Sacarose                       | Máx. 5,0%                           |            |
|                         | HDA                            | Mín. 2% (m/m) na base seca          |            |
| Geleia real liofilizada | Umidade                        | Máx. 3,0 % (m/m)                    | IN 03/2001 |
|                         | Cinzas                         | 2,0 a 5,0 (m/m)                     |            |
|                         | Proteínas                      | Mín. 27% (m/m)                      |            |
|                         | Açúcares redutores             | Mín. 27% (m/m)                      |            |
|                         | Amido                          | Aus.                                |            |
|                         | Lipídeos totais                | Mín. 8,0%                           |            |
|                         | Sacarose                       | Máx. 5,0%                           |            |
|                         | HDA                            | Mín. 5,0% (m/m) base seca           |            |
| Pólen apícola           | Umidade                        | Pólen apícola - Máx. 30%            | IN 03/2001 |
|                         |                                | Pólen apícola desidratado - Máx. 4% |            |
|                         | Cinzas                         | Máx. 4% (m/m) na base seca          |            |
|                         | Lipídeos                       | Mín. 1,8% (m/m) na base seca        |            |
|                         | Proteínas                      | Mín. 8% (m/m) na base seca          |            |
|                         | Açúcares totais                | 14,5 a 55,0% (m/m) na base seca     |            |
|                         | Fibra bruta                    | Mín. 2% (m/m) na base seca          |            |
|                         | Acidez livre                   | Máx. 300 mEq/kg                     |            |
|                         | pH                             | 4 a 6                               |            |
| Própolis                | Perda por dessecação           | Máx. 8% (m/m)                       | IN 03/2001 |
|                         | Cinzas                         | Máx. 5% (m/m)                       |            |

|                     |                                              |                                                                                                                          |            |
|---------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                     | Cera                                         | Máx. 25% (m/m)                                                                                                           |            |
|                     | Compostos fenólicos                          | Mín. 5% (m/m)                                                                                                            |            |
|                     | Flavonóides                                  | Mín. 0,5% (m/m)                                                                                                          |            |
|                     | Atividade de oxidação                        | Máx. 22 segundos                                                                                                         |            |
|                     | Massa mecânica                               | Máx. 40% (m/m)                                                                                                           |            |
|                     | Solúveis em etanol                           | Mín. 35% (m/m)                                                                                                           |            |
| Extrato de própolis | Extrato seco                                 | Mín. 11% (m/v)                                                                                                           | IN 03/2001 |
|                     | Cera                                         | Máx. 1% do extrato seco (m/m)                                                                                            |            |
|                     | Compostos flavonóides                        | Mín. 0,25% (m/m)                                                                                                         |            |
|                     | Compostos fenólicos                          | Mín. 0,50 (m/m)                                                                                                          |            |
|                     | Atividade de oxidação                        | Máx. 22 segundos                                                                                                         |            |
|                     | Teor alcoólico                               | Máx. 70° GL (v/v)                                                                                                        |            |
|                     | Metanol                                      | Máx. 0,40 mg/l                                                                                                           |            |
|                     | Espectro de absorção de radiações UV visível | O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm. |            |
|                     | Acetato de chumbo                            | Positivo                                                                                                                 |            |
|                     | Hidróxido de sódio                           | Positivo                                                                                                                 |            |