



## CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE PAULISTA – CIOP

PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO – CNPJ Nº 18.960.233/0001-00

**DECRETO Nº 08, DE 12 DE ABRIL DE 2023**

**“DISPÕE SOBRE OS  
PARÂMETROS E PADRÕES  
FÍSICO-QUÍMICOS E  
MICROBIOLÓGICOS DE  
ALIMENTOS DE ORIGEM  
ANIMAL E DA ÁGUA DE  
ABASTECIMENTO.”**

**ROGER FERNANDES GASQUES**, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Oeste Paulista – CIOP, no uso de suas atribuições,

**CONSIDERANDO** a necessidade de disponibilizar informações pertinentes aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e da água de abastecimento;

### **DECRETA:**

**Art. 1º** Os procedimentos referentes à exigência de análises laboratoriais de produtos de origem animal e água de abastecimento observarão os parâmetros especificados no Anexo I deste Decreto.

**Art. 2º** Em situações de risco epidemiológico que justifique Alerta Sanitário ou nos casos de indício de fraude ou outras suspeitas, poderão ser utilizados outros parâmetros físico químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões preestabelecidos, em função do problema, ou aplicado plano de amostragem mais rígido, conforme I.C.M.S.F. (*International Commission on Microbiological Specifications for Foods*).

§ 1º As exceções previstas no caput deste artigo, incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos, podendo, neste caso, ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados no Anexo I deste Decreto.

§ 2º Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo à saúde.

§ 3º No caso de análises de produtos não caracterizados neste Decreto ou sem RTIQ específico, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto similar aos referidos no Anexo I.



## CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE PAULISTA – CIOP

PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO – CNPJ Nº 18.960.233/0001-00

**Art. 3º** Na eventualidade de omissão por parte deste Decreto, aplicar-se-á a legislação federal pertinente.

**Art. 4º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Presidente Prudente, 12 de abril de 2023.

**ROGER FERNANDES GASQUES**

**Presidente do CIOP**

**ANEXO I**

**DECRETO Nº 08, DE 12 DE ABRIL DE 2023**

**Padrões e Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos de Produtos de Origem Animal e Água de Abastecimento.**

1	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	
Portaria de Consolidação nº 5 de 03/10/2017 (Ministério da Saúde)		
Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021.		
Físico - químico		
Parâmetro	Padrão	
Cor aparente (uH)	Máximo de 15	
Turbidez (UT)	Máximo de 5	
Nitrato (mg/LN)	Máximo de 10	
Nitrito (mg/LN)	Máximo de 1	
Cloreto (mg/LCl)	Máximo de 250	
pH *	6,0 a 9,5	
Cloro residual livre (mg/L)	Mínimo de 0,2 Máximo de 2,0	
Dureza total (mg/LCaCO3)	Máximo de 300	
Ferro total (mg/L)	Máximo de 0,3	

\*Faixa recomendável.

<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>		<b>Padrão</b>
Coliformes totais / 100mL		Ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i> / 100mL		Ausência em 100 mL

2	LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS
2.1	<i>Bebidas Lácteas</i>
Instrução Normativa nº 16 de 23/08/05 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

<b>Físico - químico</b>	
<b>Produto</b>	<b>Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)</b>
Bebida láctea em adição ou bebida láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).	Mínimo de 1,7
Bebida láctea com adição ou bebida láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).	Mínimo de 1,0
Bebida Láctea fermentada com leite fermentado (ver nota 1).	Mínimo de 1,4
Bebida láctea fermentadas em adições ou bebida láctea fermentadas em produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).	Mínimo de 1,7
Bebida láctea fermentada com adições ou bebida láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s).	Mínimo de 1,0
Bebida láctea fermentada com leite fermentado	Mínimo de 1,4
Bebida láctea tratada térmicamente após fermentação	Mínimo de 1,2

**Nota1:** A bebida láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.

**Nota 2:** Bebida láctea com adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g de matéria gorda de origem láctea.

<b>Microbiológico – bebida láctea fermentada</b>	
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de 106
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/mL ou/g)	n=5; c=2; m=2 M=5
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Escherichiacoli</i> / mL	n=5; c=2; m=3; M=10
Bolores e Leveduras / mL	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<b>Microbiológico – bebida láctea pasteurizada não fermentada</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL)	n=5; c=2; m=75.000; M=15.0000

ou/g)	
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=5; M=10
Coliformes a 45°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=2; M=5
<b>Microbiológico – bebida láctea UAT ou UHT e bebida láctea esterilizada (não fermentada)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100; M= -

2.2	Composto Lácteo	
Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)		
Físico - químico		
Parâmetro	Padrão	
	Composto Lácteo em adição*	Composto Lácteo com adição**
Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mínimo de 13%	Mínimo de 9%

**Nota\*:** O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9 g / 100ml de proteínas lácteas.

**Nota\*\*:** 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. 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 1,9 g/100 ml de proteínas lácteas.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo	Ausentes
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	Ausentes

Entero toxina estafilocócica (ng/g)	n=5; c=0; m=0; M=-; M=-
Entero bacteriaceae(g)	n=5; c=0; m=10; M=-
Coliformes a 35°C	Ausentes
Coliformes a 45°C	Ausentes

<b>2.3 Creme de Leite</b>			
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
<b>Físico - químico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>		
	<b>Creme de baixo teor de gordura ou leve ou semi creme</b>	<b>Creme*</b>	<b>Creme de alto teor de gordura</b>
Acidez (% (m/m)/g de ac. láctico /100g de creme)	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20
Matéria Gorda (% (m/m) /g de creme)	Máximo de 19,9 Mínimo de 10,0	Máximo de 49,9 Mínimo de 20,0	Mínimo de 50,0
Fosfatase	Negativo	Negativo	Negativo

\*O creme cujo teor de matéria gorda seja superior a 40% m/m poderá designar "duplo creme". O creme cujo conteúdo de matéria seja superior a 35% m/m poderá, opcionalmente, designar-se "creme para bater".

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000 M=100.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Bolores e Leveduras /mL	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000
-------------------------	-----------------------------

<b>2.4 Doce de Leite</b>			
Portaria nº 354 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
<b>Físico - químico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>		
	<b>Doce de Leite</b>	<b>Doce de Leite com Creme</b>	<b>Doce de leite com Adição</b>
Matéria Gorda (g/100g)	6,0 a 9,0	Maior de 9,0	-
Umidade (g/100g)	Máximo de 30,0		-
Cinzas (g/100g)	Máximo de 2,0		-
Proteína (g/100g)	Mínimo de 5,0		-
Ácido sórbico e seus sais (mg/kg)	600 e máx. Sórbico 1.000 e máx. Sórbico (em doce de leite para uso industrial exclusivo)		

\*Doce de leite com consistência semi-sólida ou sólida e parcialmente cristalizada deverá apresentar a umidade de no máximo 20% m/m

<b>Microbiológico com/sem adição</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=100

<b>2.5 Leite de Cabra</b>	
Instrução Normativa SDA nº 37 de 31/10/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
	<b>Padrão</b>

Parâmetro	Leite *** Integral	Leite Semi-desnatado ***	Leite Desnatado
Gordura (%m/m)*	Teor original	0,6 a 2,9	Máximo de 0,5
Acidez (gemác. láctico/100 mL)	0,13 a 0,18 **		
Sólidos Não Gordurosos (%m/m)	Mínimo de 8,20		
Densidade 15/15°C	1,028 a 1,034		
Índice Crioscópico (°H)	-0,550 a -0,585		
Proteína total (NX6,38)%m/m	Mínimo de 2,8		
Lactose %m/v	Mínimo de 4,3		
Cinzas % m/v	Mínimo de 0,70		

\*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.

\*\*A faixa normal para acidez titulável de leite cru congelado de cabra variará de 0,11 a 0,18%, expressa em ácido láctico.

\*\*\*Essa classificação deverá ser seguida para o leite beneficiado e comercializado sob as formas fluída e congelada, independentemente do tipo de processamento térmico.

Microbiológico - Leite pasteurizado		
Parâmetro	Pasteurizado	Esteriliz. /UHT
Micro-organismos mesófilos aeróbios (UFC/mL)	n=5; c=2; m= 10.000; M=50.000	n=5; c=0; m=10
Coliformes a30/35°C(NMP/mL)	n=5; c=2; m=2; M=4	n=5; c=0; m=0; M =-
Coliformes a45°C(NMP/mL)	n=5; c=2; m =0; M=-	n=5; c=0; m=0; M =-
Salmonella spp.(/25mL)	n=5; c=0; m=0; M =-	n=5; c=0; m=0; M =-

2.6	Leite de Ovelha e Búfala
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Enterobacteriaceae (mL)	n=5; c=0; m=10; M=-



2.7	Leite Pasteurizado		
Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura) Decreto Nº 9.013, de 29/03/2017 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa nº58 de 05/11/2019 que altera a IN nº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
Físico - químico e enzimático – Leite Pasteurizado			
Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semi desnatado	Desnatado
Gordura (g/100g)	Mín de 3,0	0,6 a 2,9	Max de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	Mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	Mínimo de 4,3	-	-
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034	1,028–1,036	
Acidez (g ácido láctico/100mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	Negativa		
Amido qualitativo	Negativa		
Cloreto (%)	Negativa		
Formaldeído	Negativa		
Fosfatase Alcalina	Negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)		
Índice de CMP(mg/L)	Máximo 30**		
Neutralizantes de acidez	Negativa		
Peroxidase	Positiva		
Peróxido de hidrogênio	Negativa		
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2,9		
Volume (mL)	Rotulagem		

\*Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: SNG = 8,652

- (0,084xG) (na qual SNG=Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G =Gordura, g/100g).

**\*\*Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à alimentação animal, à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo DIPOA.**

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Enterobacteriaceae</i> (mL)	n=5, c= 0, m =10,M = -

2.8	Leite Pasteurizado Tipo A		
Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura) Decreto Nº 9.013, de 29/03/2017 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa nº 58 de 05/11/2019 que altera a INº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
Físico - químico e enzimático – Leite Pasteurizado Tipo A			
Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semi desnatado	Desnatado
Gordura (g/100g)	Mín de 3,0	0,6 a 2,9	Max de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	Mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	Mínimo de 4,3	-	-
Densidaderelativaa15°C	1,028 - 1,034	1,028-1,036	
Acidez (g ácido láctico/100mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	Negativa		
Amido qualitativo	Negativa		
Cloreto (%)	Negativa		
Formaldeído	Negativa		

Fosfatase Alcalina	Negativa
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)
Índice de CMP (mg/L)	Máximo 30**
Neutralizantes de acidez	Negativa
Peroxidase	Positiva
Peróxido de hidrogênio	Negativa
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2,9
Volume (mL)	Rotulagem

\*Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os de mais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula:  $SNG = 8,652 - (0,084 \times G)$  (na qual SNG = Sólidos Não - Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).

\*\*Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à alimentação animal, à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso acaso, pelo DIPOA.

**Microbiológico – Leite Pasteurizado Tipo A**

Parâmetro	Padrão
<i>Enterobacteriaceae</i> (mL)	n= 5, c=0, m=10, M=-

**2.9 Leites Fermentados**

Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão			
	Com Creme	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado
Matéria Láctea(g/100g)*	Gorda Mínimo de 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máximo de 0,5
Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 1,5 para iogurte 0,6 a 2,0 para coalhada 0,6 a 2,0 para leite cultivado ou fermentado 0,6 a 2,0 para acidófilo ou acidofilado			

	<1,0 para Kefir >0,7 para Kumys
Proteínas Lácteas (g/100g)*	Mínimo de 2,9
Amido%	1 (exceto para iogurte natural)
Etanol (%v/m)	0,5 a 1,5 para Kefir Mínimo de 0,5 para Kumys

\*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 modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

**Contagem de microrganismos específicos**

Parâmetro	Iogurte	Coalhada	Leite cultivado ou fermentado	Leite acidófilo ou ácido filado	Kefir ou Kumys
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de 107**	Mínimo de 106	Mínimo de 106**	Mínimo de 107	Mínimo de 107
Contagem de leveduras-específicas (UFC/g)	-	-	-	-	Mínimo de 104

\*\*No caso em que se mencione o uso de bífido bactérias a contagem será de no mínimo 106 UFC de bífido bactérias/g

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=200
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/mL)	n=5; c=2; m=3; M=10
<i>Salmonellaspp.</i> (/25mL)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.10 Manteiga</b>			
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Resolução nº 04 de 28/06/00 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa SDA Nº30, de 26/06/2001 (Ministério da Agricultura) Resolução nº 01 de 20/03/19 (Ministério da Agricultura)			
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
<b>Físico – químico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>		
	<b>Manteiga</b>	<b>Manteiga Comum</b>	<b>Manteiga de Garrafa ou da terra</b>
Matéria Gorda (%m/m)	Mínimo de 82*	Mínimo de 80	Mínimo 98,5
Umidade (%m/m)	Máximo de 16	Máximo de 16 Admite-se 18 para a variedade não salgada	Máximo 0,3
Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo de 2	Máximo de 2 (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas)	Máximo 1
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo de 3	Máximo de 3	Máximo 2
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg matéria gorda)	Máximo de 1	-	-
Cloreto de sódio para <b>VARIEDADE SALGADA</b> (g/100g)	Máximo de 2	Máximo de 3	-
Fosfatase	Negativo	Negativa	-
Gordura de origem vegetal	-	-	Negativo

\*No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%.

<b>Microbiológico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Manteiga Comum</b>	<b>Manteiga e Manteiga</b>	<b>Manteiga de garrafa</b>

Coliformes a 30/35°C (NMP/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (NMP/g)	-	n=5; c=2; m=3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100	n=5; c=1; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	-
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000	-

<b>2.11</b>	<b>Nata</b>
Instrução Normativa nº 23/08/12 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Matéria Gorda (%m/m)	Mínimo de 45
Acidez (g de ácido láctico/100g)	Máximo de 0,20
<b>Microbiológicos</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m= <3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100

<b>2.12</b>	<b>Queijos de Leite de Cabra e Queijo de Leite de Ovelha</b>
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	
*Produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (g/100g)	*

Matéria Gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50**
Fosfatase residual	Negativa

\*De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

\*\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

\*\*\*As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996.

### Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000

Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) com bactérias lácticas em forma viável e abundantes**

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	N=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.13</b>	<b>Queijo de Coalho</b>
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 30 de 26/06/01 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
Físico – químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 54,9
Matéria Gordano extrato seco (g/100g)	Entre 35,0 e 60,0
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/kg)	Máximo de 50,0*

\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de coalho de alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por



meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados Negativos e/ou ausentes.

**\*\*O padrão microbiológico do queijo de coalho será o relacionado com o teor de umidade encontrado na análise físico- química.**

**\*\*\*Microbiológico:** O queijo de coalho deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade no “Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos” – Portaria nº 146/96–MAPA.

<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Queijo de Coalho de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)</b>	<b>Queijo de Coalho de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%)</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.14</b>	<b>Queijo Cremoso ou Cream Cheese</b>
Instrução Normativa nº 71 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura)	
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (g/100g)	Mínimo de 55,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo de 25,0
Fosfatase Residual	Negativo

Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*
<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	N=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.15</b>	<b>Queijo Minas Artesanal</b>
Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações posteriores Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (g/100g)	Máximo de 45,9
Amido (g/100g)	Negativo
Fosfatase residual	Positivo
Nitrato	Negativo*

\*Para queijo Minas Artesanal não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 35°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.16</b>	<b>Queijo Minas Frescal</b>
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 352 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 04 de 01/03/04 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (g/100g)	Acima de 55,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 25,0 e 44,9
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/kg)	Negativo*

\* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

<b>Microbiológico Com bactéria láctea</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<b>Microbiológico Sem bactéria láctea</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
-----------------------------	--------------------------

<b>2.17</b>	<b>Queijo Minas Padrão</b>
-------------	----------------------------

Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)  
Instrução Normativa nº 66 de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)

<b>Físico – químico</b>
-------------------------

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	De 36,0 a 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	De 42,0 a 57,0
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

\* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

<b>Microbiológico</b>
-----------------------

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.18</b>	<b>Queijo Minas Meia Cura</b>
-------------	-------------------------------

Instrução Normativa nº 74 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde– ANVISA)

<b>Físico – químico</b>
-------------------------

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 45,9

Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 42,0 e 57,0
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

### Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.19</b>	<b>Queijo Mussarela, Mozzarella ou Muzzarella</b>
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 364 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)	
Portaria nº 837, de 18/06/2018 (Ministério da Agricultura) Altera a Portaria nº 364	
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
Físico - químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 60,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

\* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.20</b>	<b><i>Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz</i></b>
Portaria nº 353 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)	
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

\*Os Queijos: Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz, deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnicos Geral de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para **queijos de baixa umidade**. (Portaria nº 146 de 07/03/96).

<b>Físico - químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (g/100g)	Máximo 35,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	32,0 a 59,9
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0
<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c= 2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.21</b>	<b><i>Queijo Prato</i></b>
Portaria nº 358 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)	

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 45,0 e 59,9
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0

**Microbiológico**
**Queijo de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)**

Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**2.22 Queijo Processado ou Fundido**

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 356 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo de 70
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo de 35
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

\* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato.

\*\*Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m<3; M=10

<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
--------------------------------------------------	--------------------------

2.23 Queijo Provolone		
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)		
Instrução Normativa nº 73 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura)		
Físico – químico		
Parâmetro	Padrão	
	Fresco	Maturado
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 54,9	Máximo de 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 25,0 e 59,9	Mínimo de 25,0
Fosfatase Residual	Negativo	Negativo
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*	Máximo de 50,0

\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

### Queijos de baixa umidade (menor que 36%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500



<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### 2.24 Queijo Ralado

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 357 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)

Físico – químico		
Parâmetro	Com predominância (> 50% m/m) de queijos de baixa umidade	Com predominância (> 50% m/m) de queijos de média umidade
Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 30
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0	
Fosfatase residual	Negativa	

\*A matéria gorda no extrato seco (g/100g) deve corresponder à média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades, nas proporções utilizadas.

Microbiológico			
(Queijo ralado elaborado com uma única variedade de queijo)			
Queijo Ralado de baixa umidade (máximo de 35,9%)		Queijo Ralado de média umidade (entre 36,0e45,9%)	
Parâmetro	Padrão	Padrão	Parâmetro

Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000	Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase Positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	<i>Staphylococcus</i> coagulase Positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
		Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

**Microbiológico**

**(Queijo ralado elaborado com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade)**

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

**2.25 Queijo do Reino**

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 48, de 29/10/2018 (Ministério da Agricultura)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo de 40,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo de 45,0
Fosfatase Residual	Negativo

Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*
-----------------	-----------------

\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

### Queijos de baixa umidade (Até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de média umidade (Entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>2.26</b>	<b>Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade</b>
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

\*Para produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade como *Mussarela de Búfala*, Cottage, Queijo Condimentado, Brie, e outros até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:

Físico – químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria Gorda (g/100g)	*

Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0**
Fosfatos e residual	Negativa

\*De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

\*\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

\*\*\*As análises microbiológicas serão feitas obrigatoriamente de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996.

### Queijos de baixa umidade (Até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de média umidade (Entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de alta umidade (Entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão

Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**Queijos Quatiolo, Cremoso e Criolo (Entre 46 e 54,9%)**

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) com bactérias láticas em forma viável e abundantes**

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) SEM bactérias láticas em forma viável e abundantes**

Microbiológico
----------------

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

## 2.27 Requeijão

Portaria nº 359 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)

Ofício Circular nº 3/2019/CGI\_2/DIPOA/SDA/MAPA

### Físico – químico

Parâmetro	Padrão		
	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão Manteiga
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	45,0 a 54,9	Mínimo de 55,0	25,0 a 59,9
Umidade (g/100g)	Máximo de 60,0	Máximo de 65,0	Máximo de 58,0
Amido	Negativo		

### Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m<3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

## 2.28 Ricota

Portaria nº 146, de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 65, de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)

### Físico - químico

Padrão
--------

Parâmetro	Fresca	Defumada
Umidade (g/100g)	Mínimo de 55,0	Máxima de 54,9
Matéria Gorda(g/100g)	Entre 10,0 e 44,9	Entre 10,0 e 59,9
Nitrato (mg/Kg)	Negativo	Máximo de 50,0*
Fosfatase residual	Negativo	Negativo

\*Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados Negativos e/ou ausentes.

### Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

### Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

<i>Staphylococcus</i> coagulas e positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**Queijos de muito alta umidade (acima de 55%)**

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Listeriamonocitogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.29	Sobremesas lácteas			
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)				
Instrução normativa nº 84, de 17/08/2020 (Ministério da Agricultura)				
Físico – químico				
Parâmetro	Padrão			
	Sobremesa láctea sem adição	Sobremesa láctea com adição	Sobremesa láctea fermentada, sem adição	Sobremesa láctea fermentada, com adição
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 20	Mínimo de 10	Mínimo de 20	Mínimo de 10
Acidez (g de ác.lático/100g)	-	-	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2	Mínimo de 1	Mínimo de 2	Mínimo de 1
Amido (%m/m)	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4
Físico – químico				



Parâmetro	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, com adição	Sobremesa láctea de soro, sem adição	Sobremesa láctea de soro, com adição
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 20	Mínimo de 10	Mínimo de 10	Mínimo de 10
Acidez (gde ác.lático/100g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	-	-
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2	Mínimo de 1	Mínimo de 1,7	Mínimo de 1
Amido (%m/m)	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4

## Físico – químico

Parâmetro	Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adição	Sobremesa láctea de soro de leite fermentada, com adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, com adição
Sólidos totais (g/100g)	Mínimo de 10	Mínimo de 10	Mínimo de 10	Mínimo de 10

Acidez (gde ác.lático/100g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100g)	Mínimo de 1,7	Mínimo de 1	Mínimo de 1,7	Mínimo de 1
Amido (%m/m)	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4	Máximo de 4

## Contagem de microrganismos específicos

Parâmetro	Sobremesa láctea fermentada, sem adições	Sobremesa láctea fermentada, com adições	Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Sobremesa láctea de soro fermentada, com adições
Contagem de microrganismos específicos (UFC/g)	Mínimo de 10 <sup>6</sup>			

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bactérias lácticas (UFC/g)	≥1.000.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.30	Soro de leite		
Instrução normativa nº 80, de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)			
Físico – químico			
Parâmetro	Padrão		
	Soro de leite	Soro de leite ácido	Soro de leite concentrado e Soro de leite ácido concentrado
pH	6,0 a 6,8	<6,0	5,8 a 6,9
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	0,08 a 0,14	-	-
Sólidos totais (g/100g)	≥5,01	≥5,01	≥11,0

2.31	Soro de leite em pó	
Instrução normativa nº 80, de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)		
Físico – químico		
Parâmetro	Padrão	
	Soro de leite em pó	Soro de Leite ácido em pó
Lactose (g/100g)	Mínimo de 61,0	Mínimo de 61,0
Proteína láctea (g/100g)	Mínimo 10	Mínimo 7,0
Umidade (g/100g)	Máximo 5,0	Máximo 4,5
Cinzas (g/100g)	Máximo 9,5	Máximo 15,0

Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	Máximo 0,35	Máximo 0,35
pH solução a 10%	Mínimo 5,1	Máximo 5,1
<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>	
Aeróbios mesófilos viáveis (UFC/g)	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000	
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M =100	
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m= <3, M=10	
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M =100	
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0	

3	Produtos de abelhas e derivados	
3.1	Apitoxina	
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)		
Físico – químico		
Parâmetro		Padrão
Umidade (g/100g)		Máximo de 3,0
Teor Protéico (g/100g)		50 a 85
Fosfolipase A		17 a 19U/mg proteína
3.2	Cera de Abelha	
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)		
Físico – químico		
Parâmetro		Padrão
Ponto de Fusão °C		61 a 65
Solubilidade	Em água	Insolúvel
	Em óleos voláteis, éter, cloro fórmi o e benzeno	Solúvel
Índice de Acidez (mgKOH/g)		17 a 24
Índice de Ésteres		72 a 79
Índice de Relação Ésteres e Acidez		3,3 a 4,2

Ponto de Saponificação Turva °C	Máximo de 65
---------------------------------	--------------

<b>3.3 Extrato de Própolis</b>	
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	
Parâmetro	Padrão
Extrato Seco (%m/v)	Mínimo de 11
Cera (%m/m)	Máximo de 1 do extrato seco
Compostos Flavonóides (%m/m)	Mínimo de 0,25
Compostos Fenólicos (%m/m)	Mínimo de 0,5
Teor Alcoólico (v/v)	Máximo de 70° GL
Atividade de Oxidação	Máximo de 22 segundos
Metanol mg/L	Máximo de 0,4

<b>3.4 Geleia Real</b>	
Instrução Normativa nº 03 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%m/m)	60 a 70
Cinzas (%m/m)	Máximo de 1,5
Sacarose (%m/m)	Máximo de 5
Açúcares Redutores, e Glicose (%m/m)	Mínimo de 10
Lipídeos Totais (%m/m)	Mínimo de 3
pH	3,4 a 4,5
Proteínas (%m/m)	Mínimo de 10
Índice de Acidez (m/m)(mgKOH/g)	23 a 53
HDA (%m/m na base seca)	Mínimo de 2
<b>Microbiológico</b>	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=0; m=0; M=-M= -

Salmonellaspp.e Shigellaspp.(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2, m=10; M=100

<b>3.5 Geleia Real Liofilizada</b>	
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%m/m)	Máximo de 3
Cinzas (%m/m)	2 a 5
Sacarose (%m/m)	Máximo de 5
Açúcares Redutores (%m/m)	Mínimo de 27
Lipídeos Totais (%m/m)	Mínimo de 8
Proteínas (%m/m)	Mínimo de 27
Amido	Ausente
10HDA (% m/m na base seca)	Mínimo de 5
Ácido hidróxitransdecenóico (%m/m) na base seca	1,2 a 2,5
Ácido hidroxintransdecenodióico (%m/m) na base seca	1,2 a 5,0
Ácido cetotransdecenóico (%m/m) na base seca	2,6 a 5,0

<b>3.6 Mel</b>		
Instrução Normativa nº 11 de 20/10/00 (Ministério da Agricultura)		
<b>Físico – químico</b>		
Parâmetro	Padrão	
	Mel Floral	Mel de Melato
Minerais (g/100g)	Máximo de 0,6	Máximo de 1,2
Hidroximetilfurfural-HMF (mg/Kg)	Máximo de 60,00	Máximo de 60,00
Açúcares redutores (g/100g)	Mínimo de 65	Mínimo de 60

Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 20
Sacarose aparente (g/100g)	Máximo de 6,0	Máximo de 15,0
Acidez (mili equivalentes/Kg)	Máximo de 50	Máximo de 50
Sólidos insolúveis em água* (g/100g)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,1
Atividade diastásica (escala de Göthe)**	Mínimo de 8	Mínimo de 8

\*Exceto no mel prensado, que se tolera até 0,5g/100g., unicamente em produtos acondicionados para sua venda direta ao público.

\*\*Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter com o mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exeda a 15mg/Kg.

<b>3.7 Pólen Apícola</b>		
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)		
<b>Físico – químico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>	
	<b>Pólen apícola</b>	<b>Pólen apícola desidratado</b>
Umidade (%m/m)	Máximo de 30	Máximo de 4
Cinzas (%m/m na base seca)	Máximo de 4	
Proteínas (%m/m na base seca)	Mínimo de 8	
Açúcares Totais (%m/m na base seca)	14,5 a 55	
Lipídeos (%m/m na base seca)	Mínimo de 1,8	
Fibra Bruta (%m/m na base seca)	Mínimo de 2	
Acidez Livre (mEq/Kg)	Máximo de 300	
pH	4 a 6	

<b>3.8 Própolis</b>	
Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)	
<b>Físico – químico</b>	

Parâmetro	Padrão
Perda por dessecação (%m/m)	Máximo de 8
Cinzas (%m/m)	Máximo de 5
Cera (%m/m)	Máximo de 25
Compostos Fenólicos (%m/m)	Mínimo de 5,0
Compostos Flavonóides (%m/m)	Mínimo de 0,5
Atividade de Oxidação	Máximo de 22 segundos
Massa Mecânica (%m/m)	Máximo de 40
Solúveis em Etanol (%m/m)	Mínimo de 35

<b>4</b>	<b>Ovos e derivados</b>
<b>4.1</b>	<b>Conserva de ovos</b>
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=1; m= 1.000; M=10.000

4.2	Ovo integral	
Resolução nº 05 de 05/07/1991 (Ministério da Agricultura)		
Físico – químico		
Parâmetro	Padrão	
	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Sólidos totais (%)	Mínimo de 23,0	Mínimo de 96,0
pH	7,0-7,8	7,0 -9,0
Cinzas (%)	Máxima de 1,1	Máxima de 4,0
Proteínas (N.6,25)(%)	Mínimo de 11,7	Mínimo de 45,0
Gordura (%)	Mínimo de 10,0	Mínimo de 40,0
Microbiológico		

Parâmetro	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Contagem padrão em placas (UFC/g)	Máxima de 50.000	Máxima de 50.000
Coliformes a 45°C (UFC/em1g)	Ausência	Ausência
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	Ausência	Ausência
<i>Staphylococcusaureus</i> (UFC/g)	Ausência em 1g	Ausência em 0,1g

<b>4.3</b>	<b>Ovo (<i>in natura</i>)</b>
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -

5	Carne e derivados		
5.1	Almôndega de Aves		
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)			
Físico – químico			
Parâmetro	Padrão		
	Almôndega Crua	Almôndega Cozida	
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	
Gordura (%)	Máximo de 18	Máximo de 18	
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,10	Máximo de 0,45	
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 10	Máximo de 10	
Microbiológico			
Almôndega Crua		Almôndega Cozida	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
Salmonella Enteritidis (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	Salmonellaspp. (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-



<i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M= 100	<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m= 100.000; M=1.000.000	<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

<b>5.2 Almôndega</b>		
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)		
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)		
<b>Físico – químico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>	
	<b>Almôndega Cozida</b>	<b>Almôndega Crua</b>
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 18	Máximo de 18
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 10	Máximo de 10
Nitrito **	Máximo 0,015	Máximo 0,015
Nitrato**	Máximo 0,03	Máximo 0,03
<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Almôndega Crua</b>	<b>Almôndega Cozida</b>
<i>Clostridium</i> sulfito redutor- 46°C (UFC/g)	-	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Escherichiacoli</i> para carne suína (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m<10; M=100
<i>Escherichiacoli</i> para carne bovina e outras carnes (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M =100	n=5; c=2; m<10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000

Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	
----------------------------	----------------------------------	--

<b>5.3 Apresuntado</b>	
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 37 de 13/10/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (%)	Máximo de 75
Proteína (%)	Mínimo de 13
Gordura (%)	Máximo de 12
Amido (%)	Máximo de 2
Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 5
Nitrito**(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato**(g/100g-expresso com onitrito total)	Máximo de 0,015

\*A somatória de amido máximo e açúcares totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 5%, sendo que o teor máximo de amido se limita a 2%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio. A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m =0; M= -
<i>Clostridiumperfringes</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>5.4</b>	<b>Bacon e Barriga Defumada (produtos gordurosos)</b>
Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

<b>5.5</b>	<b>Carne crua temperada, resfriada ou congelada de aves</b>
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g) (exceto miúdos)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

Aeróbios mesófilos (UFC/g) (somente para miúdos)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000
--------------------------------------------------	----------------------------------

### 5.6 **Carnes crua, temperados ou não, refrigerados ou congelados de aves (carcaça e cortes)**

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

#### Microbiológico

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500 M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000 M=1.000.000

### 5.7 **Carne Mecanicamente Separada (CMS)**

Instrução Normativa nº 22 de 28/04/2020 (Ministério da Agricultura)

#### Físico – químico

Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo 12
Gordura (%)	Máximo 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 1,5

#### Microbiológico

Parâmetro	Padrão
<i>S.aureus</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=500 M=5.000
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100 M=1.000

### 5.8 **Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos**

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

#### Físico - químico- Carne moída de bovino/bubalino

Parâmetro	Padrão
Gordura (%)	Máximo 15

<b>Microbiológico, bubalino, suíno e outros mamíferos</b>	
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0; M=-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Estafilococos</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

<b>5.9</b>	<b><i>Carnes cruas, embaladas a vácuo ou não, maturadas ou não, temperadas ou não, de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas (carcaças e cortes)</i></b>
------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

<b>5.10</b>	<b><i>Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados – Carne de Aves</i></b>
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonella Enteritidis</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonella Typhimurium</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000

Aeróbios mesófilos (UFC/g), exceto miúdos	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g), somente para miúdos	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000

<b>5.11 Copa</b>	
Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (%)	Máximo de 40
Proteína (%)	Mínimo de 20
Gordura (%)	Máximo de 35
Atividade de água (Aw)	Máximo de 0,90
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

<b>5.12 Embutido Cozido (tipo "Maria Rosa")</b>	
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Proteína (%)	Variável

Gordura (%)	Variável
Amido (%)	Máximo de 5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

\*\* No caso de Embutidos Cozidos do tipo “Maria Rosa”, para os quais não existe Padrão de Identidade e Qualidade, as análises físico-químicas serão de Proteína, Gordura e Amido (quantitativo), sendo que os valores adotados como referência para os dois primeiros (proteína e gordura) serão aqueles declarados na tabela de Informação Nutricional Obrigatória.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

<b>5.13 Empanados de aves</b>	
Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Proteína (%)	Mínimo de 10
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 30
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015
<b>Microbiológico</b>	
<b>Empanados Cozido</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<b>Empanados Cru</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>

<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -	<i>Salmonella Enteritidis</i> (25g)	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	<i>SalmonellaTyphimurium</i> (25g)	n=5; c=0; m=0; M = -
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=50; M=500	<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=10.000; M=100.000	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

**5.14 Empanados de bovino, suíno e outras espécies**

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 10
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 30
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g- expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

**Microbiológico**

Empanado Cozido		Empanado Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-	<i>Salmonella spp.</i> (/25 g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella spp.</i> (/25 g), para carne suína	n=5; c=0; m=0; M=-
		<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g) para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000



<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
		<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	n=5; c=2; m=100;
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100		
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000		

### 5.15 **Fiambre (lanches, afiambros, outros)**

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/2009 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

#### **Físico – químico**

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (%)	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 12
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45
Amido (%)	Máximo de 5
Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 10
Nitrito**(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato**(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

#### **Microbiológico**

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m=Aus; M=-
-------------------------------	----------------------

<b>5.16 Hambúrguer de aves</b>		
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)		
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)		
<b>Físico – químico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Hambúrguer Cozido</b>	<b>Hambúrguer Cru</b>
Proteína (%)	Mínimo de 15	Mínimo de 15
Gordura (%)	Máximo de 23	Máximo de 23
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 3

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>			
<b>Hambúrguer Cozido</b>		<b>Hambúrguer Cru</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-	<i>Salmonella Enteritidis</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella Typhimurium</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Staphylococcus coagulase</i> positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

<b>5.17 Hambúrguer bovino e suíno</b>	
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico – químico			
Parâmetro	Hambúrguer Cozido	Hambúrguer Cru	
Proteína (%)	Mínimo de 15	Mínimo de 15	
Gordura (%)	Máximo de 23	Máximo de 23	
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10	
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 3	
Microbiológico			
	Carne bovina e outras carnes	Carne suína	
Parâmetro	Padrão	Padrão	
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000	
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-	n=5; c=1; m=0; M =-	
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=2; m=100; M=10.000	
Microbiológico			
Hambúrguer Cozido		Hambúrguer Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-	<i>Salmonella</i> spp. (/25g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella</i> spp. (/25g), para carne suína	n=5; c=1;m=0;M =-
		<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g) para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
		<i>Staphylococcus</i> coagulase	n=5; c=2; m=100;

		positiva (UFC/g)	M=10.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

**5.18 Jerked Beef /Charque**

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Instrução Normativa nº 92 de 18/09/2020 (Ministério da Agricultura) Revoga a IN 22 de 31/07/00

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão	
	Jerked Beef	Charque
Umidade (%)	Máximo de 55	Máximo de 45 *
Atividade de Água Aw	Máximo de 0,78	-
Matéria Mineral (%)	Máximo de 18,3	Máximo de 15 *
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*Tolera-se variação de 5%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

\*\*\*Fica definido o seguinte parâmetro físico-químico, a ser observado para o miúdo salgado desse caldo, curado ou não: a atividade de água (Aw) máxima de 0,80 (oitenta centésimos).

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m< 10; M=100

**5.19 Linguiça Colonial**

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 33 de 05 /09/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 44 de 07/12/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)  
Resolução RDC nº272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Proteína (%)	Mínimo 18
Gordura (%)	Máximo de 30
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g- expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m<10; M=100

5.20	Linguças Cozidas/Defumadas, Dessecadas, Frescais		
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)			
Físico – químico			
Parâmetro	Padrão		
	Linguças Cozidas/Defumadas	Linguças Dessecadas	Linguças Frescais
Umidade (%)	Máximo de 60	Máximo 55	Máximo 70
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 15	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,30	Máximo de 0,10	Máximo de 0,10
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

			0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

\*\*Observação: de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes. Ressaltamos que seja considerado as adições do produto para avaliação dos resultados laboratoriais.

<b>Microbiológico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Linguigas Cozidas/Defumadas</b>	<b>Linguigas Dessecadas</b>	<b>Linguigas Frescas</b>
<i>Salmonella</i> spp.(/25g), para carne bovina e outras carnes*	n=10; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Salmonella</i> spp.(/25g), para carne suína			n=5; c=1; m=0; M=-
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína			n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes*	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

\*Para produtos cárneos mistos devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva.

<b>5.21 Linguiça Frescal de Aves</b>	
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	
<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (%)	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo 12
Gordura (%)	Máximo de 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,10
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonella Enteritidis</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonella Typhimurium</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000

<b>5.22 Lombo Cozido, Cura do Dessecado, Temperado, Tipo Canadense</b>				
Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)				
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)				
<b>Físico – químico</b>				
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>			
	<b>Lombo Cozido</b>	<b>Lombo Curado Dessecado</b>	<b>Lombo Temperado</b>	<b>Lombo Tipo Canadense</b>
Umidade (%)	Máximo de 72	Máximo de 45	Máximo de 75	Máximo de 72

Proteína (%)	Mínimo de 16	Mínimo de 20	Mínimo de 16	Mínimo de 16
Gordura (%)	Máximo de 8	Máximo de 10	-	Máximo de 8
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1	Máximo de 1	Máximo de 2	Máximo de 1
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico			
Parâmetro	Lombo Cozido / Defumado Canadense	Lombo Curado / Dessecado	Lombo Temperado (Cru)
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para carne suína	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=2; m<10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), para outras carnes			n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	n=5;c=3;m=100.000; M=1.000.000
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	-	-

## 5.23 Miúdos de aves



Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella Enteritidis</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonella Typhimurium</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1;m=100;M=1.000
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1;m=100;M=1.000

**5.24 Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos**

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=1; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g),para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g),para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1;m=100;M=1.000
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1;m=100;M=1.000

**5.25 Morcela**

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-

**5.26 Mortadela, Bologna, Italiana, de Ave, Tipo Bologna**

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Mortadela	Mortadela Bologna	Mortadela de Ave
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 35	Máximo de 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,9	Máximo de 0,1	Máximo de 0,6
Amido(%)	Máximo de 5	-	Máximo de 5
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 10*	Máximo de 3%	Máximo de 10 *
Nitrito**(g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato**(g/100g-expresso como Nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

**Físico – químico**

Parâmetro	Mortadela Italiana	Mortadela Tipo Bologna
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,3
Amido (%)	-	Máximo de 5

Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 3	Máximo de 10 *
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato**(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=100; m=0; M=-

### 5.27 Paleta Cozida / Cozida Tender

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

### Físico – químico

Parâmetro	Padrão	
	Paleta Cozida	Paleta Cozida Tender
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 18
Relação Umidade/Proteína	Máximo de 5,2	Máximo de 4,2
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 2	Máximo de 1
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

### Microbiológico

Parâmetro	Paleta Cozida
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> / (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Listeriamonocytogenes</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-

**5.28 Patê (cozido ou pasteurizado/esterilizado)**

Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 8
Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 10
Gordura (%)	Máximo de 32
Amido (%)*	Máximo de 10
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*A somatória dos Carboidratos Totais (máx.) e Amido (máx.) não deverá ser superior a 10%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

**Microbiológico**

Parâmetro	Patê (Cozido ou pasteurizado)
<i>Salmonella</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

<b>Patê (Esterilizado)</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Teste de esterilidade: após 10 dias de incubação a 35°C a 37°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-
Teste de esterilidade: após 5 dias de incubação a 55°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-

<b>5.29</b>	<b>Pepperoni</b>
-------------	------------------

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

<b>Físico – químico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Umidade (%)	Máximo de 38
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92
Proteína (%)	Mínimo de 20
Gordura (%)	Máximo de 40
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m= 0; M= -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

<b>5.30</b>	<b>Presunto cozido, cozido superior, cru (defumado ou não), tenro, Tipo Parma, Tipo Serrano, outros presuntos (aves, defumado, etc.)</b>
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Presunto Cozido*	Presunto Superior* Cozido	Presunto Cru (defumado ou não)
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 16,5	Mínimo de 27
Relação Umidade/Proteína	Máximo de 5,35	Máximo de 4,5	-
Atividade de água Aw	-	-	Máximo 0,92
Gordura (%)	-	-	Máximo de 35
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 2	Máximo de 1	-
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Amido	Máximo 4%	Máximo 4%	Máximo 4%

\*O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

**Físico – químico**

Parâmetro	Presunto Tenro*	Presunto Tipo Parma	Presunto Tipo Serrano	Presuntos (outros)*
Proteína (%)	Mínimo de 18	Mínimo de 27	Mínimo de 27	Mínimo de 14
Relação Umidade/Proteína	Máximo de 4,2	-	-	Máximo de 5,2
Atividade de água Aw	-	Máximo 0,92	Máximo 0,92	-
Gordura (%)	-	Máximo de 15	Máximo de 15	-
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1	-	-	Máximo de 2
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

Nitrato**(g/100g)(expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,03	Máximo de 0,03	Máximo de 0,03	Máximo de 0,03
-------------------------------------------------	----------------	----------------	----------------	----------------

\* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico</b>				
<b>Parâmetro</b>	<b>Presunto Cozido Ou Defumado</b>	<b>Presunto de Aves</b>	<b>Presunto Cru (defumado ou não)</b>	<b>Tipo Parma Tipo Serrano</b>
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100	n=5; c=2; m=<10; M=100	n=5; c=2; m=<10; M=100	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=10; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-

### 5.31 Produtos à base de sangue

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

<b>Microbiológico</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

**5.32 Produtos cárneos salgados**

Instrução Normativa nº 60 de 3/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Padrão
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g- expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2, m= <10; M=100

**5.33 Produtos cárneos curados ou não, defumados ou não, refrigerados ou não (joelho de porco, frango defumado, etc)**

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Microbiológico**

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridiumperfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

**5.34 Quibe**

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Físico – químico**



Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 11
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,1
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato*(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

**Microbiológico – Quibe Cru**

Parâmetro	Padrão
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M =100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=Ausente
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m= 100.000; M=1.000.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M =10.000

**Microbiológico**

Quibe Cru Bovino e outras espécies		Quibe Cru Aves	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carnes bovinas e outras carnes	n=5; c=0; m=0	<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g), para carne suína	n=5; c=1; m=0	<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25g)	n=5; c=0; m=0; M =-
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g) para carne suína	n=5; c=3; m=100; M=1.000	<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n=5; c=2; m=10; M=100		
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=500.000; M=5.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000;		

	M=1.000.000		
--	-------------	--	--

<b>5.35</b>	<b>Salames (em geral), Tipo Alemão, Tipo Calabrês, Tipo Friolano (defumado ou não), Tipo Hamburguês, Tipo Italiano, Tipo Milano, Tipo Napolitano</b>
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)

**Físico – químico**

Parâmetro	Salames (em geral)	Salame Tipo Alemão	Salame Tipo Calabrês	Salame Tipo Friolano (defumado ou não)
Umidade (%)	Máximo de 40	Máximo de 40	Máximo de 35	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 20	Mínimo de 25	Mínimo de 25	Mínimo de 25
Atividade de Água Aw	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	Máximo de 0,90
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 30
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5
Nitrito*(g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Ácido sórbico e/ou sorbato **				

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

\*\* 0,02g/100g só para uso externo, tratamento de superfície , quantidade máxima no produto, sós em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)

**Físico – químico**

Parâmetro	Salame Tipo Hamburguês	Salame Tipo Italiano	Salame Tipo Milano	Salame Tipo Napolitano
Umidade (%)	Máximo de 40	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35

Proteína (%)	Mínimo de 23	Mínimo de 25	Mínimo de 23	Mínimo de 23
Atividade de Água Aw	Máximo de 0,92	Máximo de 0,90	Máximo de 0,90	Máximo de 0,91
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 32	Máximo de 35	Máximo de 35
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Salames (em geral)
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m= 0; M=-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<b>5.36</b>	<b>Salaminho</b>
Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Físico – químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 25
Atividade de água Aw	Máximo de 0,90
Gordura (%)	Máximo de 32
Carboidratos Totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	Máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015

Ácido sórbico e/ou sorbato**	
------------------------------	--

\* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

\*\* 0,02g/100g só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, só em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

### 5.37 Salsicha, de Carne de Ave, Frankfurt, Tipo Frankfurt, Tipo Viena, Viena

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico – químico			
Parâmetro	Salsicha	Salsicha de Carne de Ave	Salsicha Frankfurt
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (%na base seca)	Máximo de 0,9	Máximo de 0,6	Máximo de 0,1
Amido(%)	Máximo de 2	Máximo de 2	Máximo de 2
Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 7	Máximo de 7	Máximo de 7
Nitrito**(g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato**(g/100g-expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 7,0%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Físico – químico</b>			
<b>Parâmetro</b>	<b>Salsicha Frankfurt</b>	<b>Tipo Salsicha Viena</b>	<b>Tipo Salsicha Viena</b>
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 30	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,6	Máximo de 0,6	Máximo de 0,1
Amido (%)	Máximo de 2	Máximo de 2	Máximo de 2
Carboidratos Totais (%)*	Máximo de 7	Máximo de 7	Máximo de 7
Nitrito** (g/100g)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso com o nitrito total)	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015

\*A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 7,0%.

\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

<b>Microbiológico – Salsicha</b>	
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=10; c=0; m=0; M=-
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5; c=0; m=Aus; M=-

<b>5.38 Toucinho, Peles e Banha</b>		
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)		
<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>	<b>Padrão</b>
	<b>Toucinho e Banha</b>	<b>Pele</b>
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0;

		M=-
<i>Escherichiacoli (UFC/g)</i>	n=5; c=2; m=<10; M=100	n=5; c=2; m=<10; M=100

<b>6</b>	<b>Pescado e derivados</b>
<b>6.1</b>	<b><i>Camarão e lagosta resfriados, congelados e cozidos e congelados</i></b>

Instrução normativa nº 23, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura) Instrução normativa nº 24, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura)

Portaria IMA nº 1907, de 08/04/2019

### Físico – químico

Parâmetro	Camarão	Lagosta
Desglaciamento (% de glaciamento)	Máximo de 20	Máximo de 12
pH da porção muscular	Máximo 7,85	Máximo 7,85
Bases voláteis totais inferiores BVT (mg/100g)	Máximo 30	Máximo 30

### Microbiológico

Parâmetro	Padrão	Padrão
	Lagosta crua e Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado	Lagosta Cozida e Camarão Cozido e Congelado
<i>Staphylococcus coagulase positiva (UFC/g)</i>	n=5; c=2; m=500; M=1000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Salmonellaspp. (/25g)</i>	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M= -
<i>Escherichiacoli (UFC/g)</i>	n=5; c=2; m=10; M=500	n=5; c=3; m=10; M=100
<i>Listeriamonocytogenes (/25g)</i>	---	n=5; c=0; m=0; M=-

<b>6.2</b>	<b>Pescado</b>
<p>Instrução normativa nº 21, de 31/05/2017 (Ministério da Agricultura)</p> <p>Instrução Normativa nº 01, de 15/01/2019 (Ministério da Agricultura) (RTIQ Peixe Salgado ou Salgado e Seco) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)</p> <p>Portaria IMA nº 1907, de 08 de abril de 2019</p>	

<b>Físico – químico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Pescado Congelado</b>	<b>Pescado Salgado ou Salgado e Seco</b>
Desglaciamento (%) de glaciamento)	Máximo de 12	----
Peso líquido (g)	Rotulagem	---
pH da porção muscular	Máximo 7,00 *	---
Bases voláteis totais inferiores BVT(mg/100g)	Máximo 30**	---
Fósforo total (g/Kg)	Máximo 5	---
Sódio (mg/100g)	Máximo 134	---
Teor de sal (em Cloreto de Sódio)(%)	---	Mínimo 12
Potássio (mg/100g)	Máximo 502	---
Relação entre o teor de umidade e de proteína	Máximo 6,00***	---

\*Excluídas as espécies das famílias *Gadidae* e *Merluccidae*, cujo valor deve ser no Máximo de 7,20.

\*\* Exceto para as espécies das famílias *Salmonidae*, *Gadidae* e *Merluccidae* que devem ser no máximo 35mg de nitrogênio/100g de tecido muscular, e para as espécies elasmobrânquios devem ser no máximo 40mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.

\*\*\* Exceto para *Oreochromis* sp. E as espécies das famílias *Salmonidae*, *Clupeidae* e *Scombridae* que deve ser no máximo 5,00, e para as espécies das famílias *Paralichthyidae*, *Ophidiidae*, *Serranidae* e *Pleuronectidae* que deve ser no máximo 6,50. A relação entre o teor de umidade e de proteína não se aplica aos elasmobrânquios.

<b>Microbiológico</b>		
<b>Parâmetro</b>	<b>Pescado Resfriado ou Congelado temperados ou não</b>	<b>Pescado Salgado ou Salgado e Seco</b>
Histamina(mg/Kg)*	Limite Máximo de 100mg/Kg**	Limite Máximo de 100mg/Kg***
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m= 0; M=-	n=5; c=0; m= 0; M=-
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=1.000; M=10.000



## CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE PAULISTA - CIOP

PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PÚBLICO – CNPJ Nº 18.960.233/0001-00

<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), produtos não consumidos crus	n=5; c=2; m=50; M=500	n=5; c=1; m=4; M=40
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g), produtos consumidos crus	n=5; c=2; m=10; M=100	
Microbiológico		
Parâmetro	Pescados elaborados defumados ou empanados refrigerados congelados	Produtos à base de carne moída ou picada de pescado resfriados ou congelados (1)
Histamina(mg/Kg)*	Limite de100mg/Kg** Máximo	Limite de100mg/Kg*** Máximo
<i>Escherichiacoli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=50; M=500	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Salmonellaspp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m= 0; M=-	n=5; c=0; m= 0; M=-
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000

\*Somente para peixes com elevado teor de histidina: *Carangidae*, *Gempylidae*, *Istiophoridae*, *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenida* e, *Pomatomidea*, *Scombresosidae*.

\*\*Amostra composta por 9 unidades amostra ise nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200mg/Kg

\*\*\*Amostra composta por 9 unidades amostra ise nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200mg/Kg

(1) Hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, lingüiças cruas e similares.