

**NORMA TÉCNICA Nº 15, DE 25 DE MARÇO DE 2025.**

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

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

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

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

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

**CONSIDERANDO** a Resolução de nº **01/2025**, deste Consórcio, aprovada pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**, que estabelece a obrigatoriedade da realização de análises laboratoriais;

**RESOLVE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização

poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio COINTER.

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

**§ 3º** É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio COINTER verificar este controle.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 9º** A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio COINTER será anual.

**Parágrafo único:** A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

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

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

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

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

**Art. 12** Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio COINTER, conforme descrito na Resolução nº 01/2025 de 18 de Dezembro de 2024.

**Parágrafo Único:** A critério da coordenação do SIM COINTER, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

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

**Art. 14** Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

---

**MARCOS GERALDO GUERRA**  
**PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER**

## ANEXO I

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA  
ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO  
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-  
CIRCULAR Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA**

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

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

**ANEXO II**

<b>CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DA ÁGUA</b>													
<b>ESTABELECIMENTO</b>	<b>RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>	<b>ANO -</b>											
		<b>JAN</b>	<b>FEV</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>	<b>MAI</b>	<b>JUN</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>	<b>SET</b>	<b>OUT</b>	<b>NOV</b>	<b>DEZ</b>

## ANEXO III

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

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





# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

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

## ANEXO IV

### MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

#### Material necessário para realizar a coleta:

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

#### Como realizar a coleta:

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

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

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar

a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flambar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

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

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

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

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

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

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

## ANEXO V

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

#### Material necessário para realizar a coleta:

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

#### Como realizar a coleta:

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








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





# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 - Retirar o lacre superior através do picote.</li><li>2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas.</li><li>6 – Juntar as pontas do arame e girá-las.</li><li>7- Identificar a amostra.</li></ol>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

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

**Cuidados gerais:**

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




# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

## ANEXO VI

### SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

 CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS	<b>COINTER</b> CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	<b>01 – LABORATÓRIO:</b>				
		( ) Físico-química ( ) Microbiologia ( ) RBQL				
		<b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>	<b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/CONS ÓRCIO/ANO:</b>			
		<b>04 – Nº DO SIM COINTER /MUNICÍPIO/UF:</b>	<b>05 – PROGRAMA:</b>			
		<b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>				
		<b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>				
<b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>	<b>09 – Nº REG. PRODUTO</b>	<b>10 – MARCA:</b>	<b>11 – Nº DO CNPJ/CPF:</b>			
<b>12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM COINTER:</b>	<b>13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM COINTER):</b>					
<b>14 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>	<b>15 – DATA DE VALIDADE:</b>	<b>16 – Nº DO LOTE</b>	<b>17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA</b>	<b>18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>		
<b>19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:</b>		<b>20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM COINTER:</b>		<b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>		
<b>22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b>						
<b>ANO</b>	<b>CICLO</b>	<b>AMOSTRA</b>	<b>HORA DO INÍCIO DO TURNO</b>	<b>TURNO:</b>	<b>LINHA :</b>	<b>VOLUME DE ABATE/ DIA:</b>
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

<b>23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:</b>				<b>24 – DATA DA REMESSA</b>
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	
<b>25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>				
<b>26 – OBSERVAÇÕES:</b>				
<b>27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>			<b>28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>	
<b>29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta</b>				
<b>30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO</b>			<b>31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO</b>	
<b>32 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b>				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
<b>33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO</b>				
<b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:</b>				


Documento em 2 vias: 1ª via SIM COINTER, 2ª via Laboratório






# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

	<b>COINTER</b> CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		<b>35- N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ ANO:</b>
	<b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b>		
<b>36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA)E NOME COMERCIAL:</b>	<b>37 – N° DO SIM COINTER/ MUNICÍPIO/UF:</b>	<b>38 – N° DO LACRE:</b>	
<b>39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>			
<b>40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>			

8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----  
cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar

	<b>COINTER</b> CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		<b>35- N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/ UF/ANO:</b>
	<b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b>		
<b>36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:</b>	<b>37 – N° DO SIM COINTER/MUNICÍPIO/UF:</b>	<b>38 – N° DO LACRE:</b>	
<b>39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>			



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

**40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA**

8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----  
-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar

	<b>COINTER</b> CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b>	<b>35- N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ ANO:</b>
<b>36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:</b>	<b>37 – N° DO SIM COINTER/MUNICÍPIO/UF:</b>	<b>38 – N° DO LACRE:</b>
<b>39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>		
<b>40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>		




# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

## ANEXO VII

### CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

	<b>COINTER</b> CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL <b>CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE</b>	<b>01 – LABORATÓRIO:</b>			
		<b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>		<b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:</b>	
		<b>04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:</b>		<b>05 – PROGRAMA:</b>	
		<b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:</b>			
		<b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:</b>			
<b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>		<b>09 – MARCA:</b>	<b>10 – Nº SIM COINTER:</b>	<b>11 – Nº DO CNPJ/CPF:</b>	
<b>12 – ESTABELECIMENTO:</b>		<b>13 – ENDEREÇO:</b>			
<b>14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>		<b>15 – DATA E HORA DA COLETA:</b>	<b>16 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>	<b>17 – DATA DE VALIDADE:</b>	<b>18 – LOTE:</b>
<b>19 – TAMANHO DOLOTE:</b>	<b>20 – LACRE Nº – AMOSTRA:</b>	<b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LABSIM COINTER:</b>		<b>22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>	



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):									
AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:	
		<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3		
24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO		25 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
	TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/>	CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/>	RESFRIADO	<input type="checkbox"/>	AMBIENTE	<input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO
26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)		27 – RESULTADO		28 – UNIDADE		29 – METODOLOGIA			
30 – OBSERVAÇÕES:									
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:			33 – DATA DE EMISSÃO:				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:									



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

## ANEXO VIII

### TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:

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

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

\* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

## NATUREZA DA ANÁLISE

Fiscalizatória

Monitoramento

Controle Interno

## CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

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

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

## ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

--

## ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

--

**ANEXO IX**

**LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS**

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

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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de	5	2	10	10 <sup>2</sup>



	46%				
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Escherichia coli/g	5	2	menor que	10

				3	
Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>

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

	Enterobacteriaceae/g	5	0	10	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Aeróbios mesófilos	5	2	3x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>5</sup>
Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

	Bolores e leveduras	5	2	50	10 <sup>2</sup>
Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Escherichia coli/ml	5	2	3	10

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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

	Bacillus Cereus presuntivo/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*



	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>

**OVOS E DERIVADOS**

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

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

	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE  
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

**MEL E DERIVADOS**

<b>CATEGORIAS ESPECÍFICAS</b>	<b>MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Geléia real	Coliformes a 45°C/g	5	0	0	NE
	Salmonella/25g	5	0	0	NE

	Bolores e leveduras	5	2	10	100

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

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	

	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	
		Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	



	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	

	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996

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

		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	
		Requeijão cremoso - Máximo 65,0	
		Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997

(Muzzarella ou Mussarela)	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997
	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997

	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	

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

	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó desnatado	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó instantâneo integral	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 85	
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
Leite em pó instantâneo desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da			



lactose.		
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.	Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.	Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 363/1997

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

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

sabor..... (Nota 6)			
<p>Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.</p> <p>Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.</p> <p>NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.</p>			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0	

Em particular: Etanol (% v/m)		0,5 a 1,5	
<p>(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.</p>			
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7	
Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5		
<p>(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.</p>			

Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	

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

	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL	
	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15°C/ 15°C	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530°H e -0,555°H, equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C	
Leite Pasteurizado	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	



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

		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Integral - teor original	IN SDA 37/2000
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	

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

	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	
Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020

Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g

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

## OVOS E DERIVADOS

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

	Gorduras	Mín. 10%	
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
	Gorduras	Mín. 40%	

## MEL E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	



	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	

	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	
	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	

Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	

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



# cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA  
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máx. 0,40 mg/l	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonoides entre 200 mm e 400 mm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	