



cointer

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

NORMA TÉCNICA Nº 16, DE 25 DE MARÇO DE 2025.

Estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER e dá outras providências.

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 Norma Técnica:

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, também, pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**;

ESTABELECE:

Art. 1º Esta Resolução estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

§1º: Não estão submetidos a esta resolução, os laboratórios já credenciados na Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/Mapa.

§2º: Para os laboratórios credenciados na CGAL/Mapa, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que passam a compor a lista de laboratórios credenciados no Consórcio COINTER.



cointer

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

Art. 2º O presente instrumento reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelas CGAL e Resoluções do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER.

Art. 3º Os laboratórios que se habilitarem e forem aprovados farão parte da Rede de Laboratórios Credenciados para análises de alimentos e água do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

Parágrafo único: A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no consórcio COINTER, será publicada no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

CAPÍTULO I DA APLICAÇÃO

Art. 4º Os critérios constantes deste documento aplicam-se a qualquer laboratório, público ou privado, que atenda às exigências desta Norma Técnica e tenham por objeto social os serviços previstos no Anexo I.

Parágrafo único. O credenciamento destina-se a atender às demandas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER.

Art. 5º O credenciamento de laboratório fundamentado nesta Resolução, além de atender aos requisitos desta Resolução, deve atender também aos requisitos da última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA.

Art. 6º A habilitação do laboratório interessado poderá ocorrer a qualquer tempo, para tanto, apresentar os documentos exigidos nesta resolução.

CAPÍTULO II DO CREDENCIAMENTO



Art. 7º Para fins de habilitação neste credenciamento, o laboratório deverá utilizar as mesmas metodologias conforme o Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações.

Parágrafo único. Para os métodos não contidos no Manual, os mesmos deverão ser equivalentes e reconhecidos pelo MAPA.

Art. 8º Para solicitar o credenciamento o laboratório interessado deverá protocolizar, os seguintes documentos:

I - formulário de solicitação de credenciamento, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório, conforme Anexo II;

II - cópia do contrato social do laboratório ou documento equivalente, válido e atualizado;

III - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do laboratório, válido e atualizado;

IV - cópia do alvará de funcionamento do laboratório ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, válido e atualizado;

V – Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;

VI - termo de compromisso com o credenciamento, assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo III;

VII - termo de compromisso de responsabilidade técnica, de cada um dos responsáveis técnicos e dos responsáveis técnicos substitutos, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo IV;

VIII – Apresentação do atestado de atendimento do escopo de exames constantes no Anexo I, indicando quais, se não todas, as análises que o laboratório se propõe a fazer.

IX - Declaração do representante legal do laboratório informando que segue metodologia oficial conforme a última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações e quando esta não contiver no manual, deverá ser equivalente e reconhecida pelo MAPA.

§1º - Os laboratórios poderão participar de 01 (um) ou mais categorias especificadas o Anexo I, conforme o atendimento nas prerrogativas legais.



cointer

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

§2º - Quando não constar data de validade no documento apresentado, este será considerado válido por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

§3º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar dos proponentes, em qualquer tempo, no curso do processo de credenciamento, qualquer esclarecimento sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para prestar o esclarecimento, bem como solicitar a apresentação de novos documentos para inclusão no processo.

Art. 9º O laboratório deverá indicar um de seus representantes legais, denominado Responsável pela Direção do Laboratório no âmbito do credenciamento, que será responsável pela interlocução entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio COINTER.

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

Art. 11. O laboratório deverá comunicar ao Consórcio COINTER, no prazo de 48 horas, quaisquer fatos que impliquem a paralisação ou a suspensão de suas atividades, bem como mudança de endereço, a mudança de Responsável Técnico titular ou de seu substituto, a alteração do espaço físico ou a mudança do nome empresarial.

Parágrafo único. A omissão de qualquer informação que trata o caput deste artigo ocasionará o descredenciamento do laboratório.

CAPÍTULO III DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO

Art. 12. O laboratório não poderá receber amostras para ensaios não previstos na habilitação de seu credenciamento.

Art. 13. As amostras recebidas deverão ser univocamente registradas e identificadas no laboratório.

Art. 14. Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do Consórcio COINTER

e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade do laboratório credenciado o sigilo dos dados e informações dos exames.

Art. 15. As amostras que se destinam às análises de contraprova, reteste ou reanálise, que fiquem sob a guarda do laboratório credenciado, serão de sua inteira responsabilidade e deverão ser mantidas conservadas em condições adequadas, lacradas e invioladas até que seja autorizado seu uso ou descarte.

Art. 16. O laboratório só iniciará a análise de amostras que estejam acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise - SOA (Anexo VIII da Norma Técnica nº 15/2025 do Consórcio COINTER) ou outro documento/formato que venha a substituí-la, devendo, ainda, estar lacradas, para que garantam a segurança efetiva dos dados, por funcionário em exercício no SIM utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével.

Parágrafo Único. Em caso de envio de amostras cujas Solicitações Oficiais de Análise necessitar de correção, deverá ser comunicado pelo laboratório ao responsável pelo envio da amostra, para conhecimento e tomada de medidas cabíveis.

Art. 17. Os relatórios de ensaio das análises oficiais devem ser encaminhados para o Médico Veterinário do Consórcio através do e-mail oficial da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, sendo vedado o envio para o estabelecimento inspecionado – demandante do serviço.

Art. 18. Para a realização dos ensaios das amostras, o laboratório deverá adotar métodos oficiais ou métodos normalizados ou métodos validados segundo protocolos de validação, nacional ou internacionalmente aceitos, desde que avaliados e aprovados pela CGAL/SDA.

Art. 19. É vedado aos laboratórios o envio do Relatório de Análises ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM-COINTER.

Art. 20. Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização, sendo obrigatório constar o nome do Médico Veterinário do Consórcio responsável pela coleta.

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

§2º As amostras utilizadas para contraprova deverão ser identificadas no termo de coleta de amostras, onde constará o lacre de amostra de contraprova e ficarão sob a guarda do laboratório credenciado, sendo de sua inteira responsabilidade.

§3º As amostras de alimentos, submetidas a ensaios, cujos resultados não sejam questionados em 15 dias úteis após liberação do relatório de ensaio, incluindo amostras de contraprova, poderão ser descartadas conforme rotina dos laboratórios credenciados.

§4º Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

§5º Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas no Relatório de Análises ou TRA, o laboratório deverá emitir novo Relatório de Análises/TRA contendo as correções necessárias.

Art. 21. A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório credenciado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina o Art. 131 da Resolução nº 01/2025.

Art. 22. O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – COINTER, as razões técnicas alegadas quando da decisão de não realização de qualquer análise de amostra fiscais ou contraprova, que por ventura existir.

Art. 23. O laboratório credenciado deve ter procedimentos documentados para garantir:

I - a confiabilidade e os direitos de propriedade do Consórcio COINTER sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento.



cointer

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

II - a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.

III - confidencialidade dos resultados obtidos

Parágrafo único. Todos os registros gerados, visando o cumprimento deste artigo, deverão ser guardados pelo laboratório num prazo mínimo de cinco anos.

Art. 24. O laboratório deverá interromper imediatamente suas atividades e reter os respectivos relatórios de ensaio, quando for identificado trabalho não conforme que interfira, direta ou indiretamente, na qualidade do resultado do ensaio.

Art. 25. O Consórcio COINTER, como órgão fiscalizador, pode solicitar a qualquer tempo, relatórios e esclarecimentos ao laboratório credenciado a respeito das informações que se façam necessárias, visando a tomada de decisões preventivamente e corretivamente junto aos estabelecimentos para preservação da saúde pública e de outros interesses de ordem sanitária.

CAPÍTULO IV DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Seção I

Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 26. A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido nesta Norma Técnica, e, ainda, quando:

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

II - Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

III - For identificada falha, documental ou *in loco*, que interfira na qualidade do resultado da análise, em qualquer etapa de seu processamento;

IV - Modificar ou substituir o método analítico sem prévia comunicação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER;



cointer

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

§ 1º A suspensão abrangerá os ensaios comprometidos pela não conformidade evidenciada.

§ 2º A suspensão do credenciamento será aplicada quando o disposto no § 1º envolver todos os ensaios do escopo de credenciamento do laboratório.

§ 3º A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM COINTER.

§ 4º O tempo máximo para a suspensão prevista no § 3º será de 12 (doze) meses.

Art. 27. Quando houver prejuízo à qualidade dos resultados dos ensaios, o SIM – COINTER poderá adotar, sem a prévia manifestação do laboratório, a suspensão imediata dos ensaios como medida acauteladora, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 28. A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios credenciados, por tempo determinado, caso constatado alguma irregularidades descrita nesta Resolução, até que o problema seja comprovadamente resolvido.

Art. 29. No caso de suspensão do credenciamento deverá o laboratório ser comunicado e a suspensão será publicada no Diário Oficial deste Consórcio, até a solução das pendências.

Art. 30. Depois de perpassado o prazo de suspensão, ou, ainda, quando sanada a irregularidade que levou à suspensão, o SIM comunicará ao Laboratório para retorno às atividades e fará a devida publicação, também, em Diário Oficial deste Consórcio.

Seção II

Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 31. O cancelamento do credenciamento ocorrerá quando:

I - Os requisitos técnicos ou administrativos que regem a habilitação deixarem de ser atendidos;

II - Ficar evidenciado que o funcionamento do laboratório constitui risco para a saúde pública e saúde animal.



cointer

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

III - Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio COINTER a ocorrência de doença de notificação obrigatória.

IV - For identificada falsificação ou adulteração de resultados das amostras, ou, ainda, fraude de qualquer natureza.

V - Em caso de realização de análises não previstas no escopo de credenciamento.

VI – Descumprir o prazo previsto no § 4º, do art. 26.

Art. 32. O ensaio que deixar de atender a quaisquer alterações de programas e controles oficiais estabelecidos pelo MAPA será cancelado.

Parágrafo único. No caso previsto no *caput*, o laboratório será comunicado com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

Art. 33. Em caso de cancelamento, por qualquer motivo, o laboratório deverá entregar as contraprovas e suspender a realização das análises laboratoriais das amostras pendentes de processamento.

§1º Todas as amostras oficiais e a respectiva documentação deverão ser entregues num prazo de 48 horas a seu representante legal.

§2º Quanto aos documentos, o laboratório, após ser descredenciado, deverá manter rastreabilidade das informações inerentes as amostras oficiais para dirimir dúvidas sempre que for solicitado.

§3º Quando o Laboratório credenciado não cumprir normas dispostas nesta Resolução.

§4º Quando forem constatados erros recorrentes de emissão de laudos, falta de comunicação de laudos não conformes e relatórios solicitados, falta de atendimento as solicitações do Coordenador do Serviço de Inspeção do COINTER, omissão de quaisquer informações que possam comprometer as atividades.



cointer

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

Seção III

A Pedido do Laboratório

Art. 34. Para solicitar a suspensão ou o cancelamento do credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar no Consórcio COINTER, o formulário constante do Anexo V, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 35. Para solicitar a suspensão ou cancelamento do credenciamento de um ou mais ensaios de seu escopo de credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar, o formulário constante do Anexo VI, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 36. Ao identificar falhas que comprometam a qualidade dos resultados emitidos, os quais não possam ser adotadas ações corretivas imediatas, o laboratório deverá solicitar prontamente ao SIM - COINTER a suspensão do credenciamento dos ensaios comprometidos.

Art. 37. O tempo máximo de suspensão do credenciamento do laboratório ou de um ensaio, a pedido, será de 24 (vinte e quatro) meses, período após o qual o credenciamento do laboratório ou do ensaio será cancelado.

Parágrafo único. O credenciamento do laboratório será cancelado quando for solicitada a suspensão de todos os ensaios de seu escopo credenciado.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 38. Os laboratórios Credenciados não poderão, sob qualquer hipótese, terceirizar os serviços a eles confiados, ainda que parcialmente, devendo ser prestados diretamente pelos profissionais deste estabelecimento, os quais assinaram a declaração do Anexo IV.

Art. 39. O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio COINTER quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como,



cointer

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

praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

Art. 40. Em obediência ao relevante interesse público, o laboratório, seus proprietários e suas equipes técnica e administrativa deverão estar isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles do SIM COINTER.

Parágrafo único. O disposto no *caput* se estende a atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como à participação em entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos.

Art. 41. O laboratório não poderá ter sua idoneidade comprometida devido à falsificação, adulteração ou fraude de resultado de ensaio.

Parágrafo único. O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a seu credenciamento junto ao Consórcio COINTER.

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

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

§ 1º No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou do credenciamento, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM COINTER quanto à destinação das amostras oficiais que ainda estiverem lacradas e sua respectiva documentação.

§ 2º O laboratório suspenso ou cancelado será responsável pelas despesas de envio das amostras para outro laboratório indicado pela Coordenação do SIM COINTER.



cointer

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

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

Art. 45. Não será concedido extensão nos casos elencados no art. 26, desta Resolução, que causem o descredenciamento.

Art. 46. Após análise e verificação do atendimento das normas descritas nesta Resolução, fica a critério do SIM - COINTER conceder a extensão do escopo e emitir novo certificado quando for necessário.

Art. 47. Os laboratórios interessados em participar do presente credenciamento deverão atender a todos os requisitos desta Resolução, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do Consórcio COINTER, em horário comercial, ou através do e-mail simcointer2023@gmail.com.

Art. 48. Após análise da documentação, será publicada em Diário Oficial a lista dos laboratórios credenciados.

Parágrafo único A lista poderá ser constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios se credenciem ou laboratórios sejam descredenciados.

Art. 49. Será ofertado à ampla defesa e o contraditório ao laboratório antes de suspensão ou cancelamento deste credenciamento.

Art. 50. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM – COINTER.

Art. 51. O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio COINTER poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

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

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

MARCOS GERALDO GUERRA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER



LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

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

LEITE E DERIVADOS

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	ITEM 1							
	LEITE E DERIVADOS							
	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022							
	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/ TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO
	Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
							Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
	Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
							Detecção e isolamento	ISO 6579-1
							Detecção presuntiva	AFNOR



						por reação em cadeia de polimerase	QUA 18/03 - 11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03

						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
						Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1



Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
					Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó	5	2	10 ²	5x10 ²	Contagem por inoculação em profundida de	ISO 16649-2
					Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
					Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10 ²	Contagem por inoculação em profundida de	ISO 16649-2



					Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
					Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5 1	10 ²	10 ³	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
					Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
					Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó	5 2	5x10 ²	5x10 ³	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
Produtos lácteos processados fundidos, incluindo	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5 0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
					Contagem por inoculação	ISO 6888-1



requeijão e misturas lácteas pastosas	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³	em superfície	
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09- 04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3

	Escherichia coli/g	5	2	menor que 3	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649- 2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
						Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por	AFNOR



Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	reação em cadeia de polimerase	QU A 18/ 03- 11/ 02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01

						Detecção	
--	--	--	--	--	--	----------	--



					presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11	
					Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03	
					Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16	
					Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01	
	Enterobacteriaceae e/g	5	0	10	*	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2



cointer

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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por	AFNOR BIO



						reação imunoenzimática	12/32-10/11
	Aeróbios mesófilos	5	2	3x1 0 ⁴	1x 10 5	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 4833-1
						Contagem por inoculação em superfície	ISO 4833-2
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/01-09/89
Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em	AFNOR 3M 01/09-04/03



					superfície			
					Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3		
	Bolores e leveduras	5	2	50	10 ²	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611	
Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25g	5	0	Au	s	*	Deteção e isolamento	ISO 6579-1
							Deteção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
							Deteção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
							Deteção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
							Deteção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01



					ncia		
	Escherichia coli/ml	5	2	3	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Bolores e leveduras	5	2	10 ²	10 ³	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1

						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
						Contagem por inoculação	AFNOR 3M 01/06-09/97



	Enterobacteriaceae e/g	5	2	10	10 ²	o em superfície		
						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2	
Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições.	Salmonella/25g	5	0	Au	s	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
							Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03- 11/02
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
							Detecção presuntiva por amplificação do DNA e	AFNOR 3M 01/16-11/16



					bioluminescência	
					Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
	coagulase positiva/g			10 ²	o em superfície	
					Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03

					Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
					Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
					Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16



	Bacillus Cereus presuntivo/g	5	2	10 ²	5x 10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 7932
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x 10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
Contagem por inoculação em superfície						AFNOR 3M 01/09-04/03	
Enumeração por Número Mais Provável (NMP)						ISO 6888-3	
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
Contagem por inoculação em profundidade						ISO 21528-2	
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação	AOAC 2007.06
						ncia	



Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea					imunoenzimática		
	Salmonella/25g	5	0	Au s	*	Deteção e isolamento	ISO 6579-1
						Deteção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03- 11/02
						Deteção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
					Deteção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01	
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
						Contagem por inoculação em	ISO 6888-1



	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²	superfície	
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3

		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)	
	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de	



2022

Manteiga		matéria gordañã poderã ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Mãximo 16	
	Extrato seco desengordu rado (%m/m)	Mãximo 2	
ANÁLIS		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Atã 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	

Creme	Matãria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mãximo 20,0 Mãximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lãcteo/ 100g creme)	Mãximo 0,20	
	Matãria gorda (% (m/m)		



Creme de alto teor de gordura	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



	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	
		Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	



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	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e 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)	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	



integral	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	Portaria 370/1997
	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	
	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	Máx. 18,0	



	gordurosos)		IN 53/2018
	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 desengordur ado (%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	Mín. 1,7



	(g/100g)		
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	IN 16/2005
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	

Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.

Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem



láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.

Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo comou Composto Lácteo sabor...ou Composto Lácteo com sabor .. (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	

Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.

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

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

Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido lático/100g)	0,6 a 2,0	
Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9		



	Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g)	<1,0	
	Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5	

	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
		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	



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

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

(*) 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.

Leite Condensado	Gord	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		parcialmente desnatado - mínimo de	



	ura	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/100g
		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.

	Gordura	Mín. 3,0g/100g
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g
	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g



Leite Cru Refrigerado	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	IN 76/2018
	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	
		Integral - 1,028 a	



	Densidade relativa 15/15°C	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
	Gordura, % m/m (ver Nota	Integral - teor original
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9



Leite de Cabra	1)	Desnatado - Máx. 0,5	IN SDA 37/2000
	Acidez em % ácido lático	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	

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.

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.

	Acidez % (m/m) g de	Máx.	
--	---------------------	------	--



Nata	ácido lático/100g	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 45/200 7
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 73/202 0
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/200 2



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	

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

ANÁLISES	ITEM 2							
	OVOS E DERIVADOS							
	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022							
	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGA NISMO/	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO



Rico ta	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
	Proteínas de origem	Mín. 1,7g/100g	
TOXINA/ METABÓLIT			



Sobremesa láctea de soro sem adições	láctea	
	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

		O							
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/ 25g	50	Au	s	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1		
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNO R Q U A 1 8/ 0 3- 1 1/ 0 2		
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16- 09/05		



						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNO R Q U A 1 8/ 0 3- 1 1/ 0
Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.	Salmonella/ 25g	5	0	Au *	s		

																				2	
																				Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
																				Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
																				Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
																				Detecção presuntiva por amplificação	AOAC 2016.01

																				Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11							
																				Enterobacteria ceae/g	5	1	10	10	2	3	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
																											Contagem por inoculação em	AFNOR 3M

					do DNA e bioluminescência		
					superfície	01/06-09/97	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10	10	*	
				3	4	*	
Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Au	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03- 11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
					presuntiva por amplificação	AOAC 2016.01	



						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
	Enterobacteria ceae/g	5	1	10	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
	Bolores e leveduras/g	5	1	10	10	*	*

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

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	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%	
	Sólidos totais,	Mín.		



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

ITEM 3 MEL E DERIVADOS									
LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022									
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO	
	Geleia real	Coliformes a 45°C/g		50		0	NE	Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	APHA chapter 9.
		Salmonella/25g		50		0	NE	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
			Detecção presuntiva por reação imunoenzimática					AFNOR BIO 12/16-09/05	
Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02								



						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
	Bolores e leveduras	52	10	10	0	0	Contagem por inoculação em profundidade

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022			
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
ANÁLISES FÍSICO-	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.	
		Hidroxiacetilfurfural	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		
		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)	



Geleia real liofilizada	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)		
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	



cointer

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

	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máx. 0,40 mg/l	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	



cointer

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

ANEXO II

SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

O abaixo assinado requer credenciamento de laboratório junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

Nome do Laboratório:	
Razão Social:	
CNPJ:	
Fone/Fax: () -	
Endereço:	
Município/UF:	
Sítio Eletrônico:	
E-mail:	
Responsável pela Direção do Laboratório:	
RG:	Órgão Expedidor/UF:
CPF:	
E-mail:	



cointer

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

Responsável pelo Sistema de Gestão de Qualidade:					
RG:		Órgão Expedidor/UF:			
CPF:					
E-mail:					
ESCOPO SOLICITADO					
Área de atuação					
Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]



cointer

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

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
E-mail:

Eu <nome completo>, CPF nº<número do CPF>, Carteira de Identidade nº <número da carteira de identidade e órgão expedidor>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1- o laboratório, seus proprietários, e sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes na legislação, na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao serviço do S.I.M. -Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, bem como demais normas, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

2- o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER

3- o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

4- assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio. Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]



cointer

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

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:

Eu, <nome completo>, <formação>, <Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro> domiciliado a

<Endereço da Residência>, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela



cointer

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

Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio COINTER.

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

(Cidade/UF, Data)
responsável técnico]

[Assinatura do



cointer

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

ANEXO V

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CRENCIAMENTO

Ao SIM - COINTER,

O abaixo assinado requer suspensão/cancelamento de credenciamento de laboratório credenciado junto ao MAPA e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório
Portaria de Credenciamento
Solicitação pleiteada:



cointer

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

Suspensão

Cancelamento

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]



cointer

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

ANEXO VI

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO CREDENCIAMENTO

Ao SIM – COINTER,

O abaixo assinado requer suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo de credenciamento de laboratório credenciado e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
Portaria de Credenciamento:
Solicitação pleiteada: <input type="checkbox"/> Suspensão <input type="checkbox"/> Cancelamento



cointer

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

Suspensão					
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

Cancelamento					
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

ID= número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade /UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]