

RESOLUÇÃO Nº 09, DE 20 DE JUNHO DE 2023

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.

ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS (CIDSRC), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 24 de maio de 2023 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 Central MS;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 05 de 24 de maio de 2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 24.05.2023;

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 Central MS podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. No caso de sistema de abastecimento de água privado por via de captação subterrânea (poço) o estabelecimento tem que portar o Certificado da Declaração de uso de Recursos Hídricos, emitido por órgão fiscalizador competente (IMASUL).

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 Central MS.

§ 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 Central MS verificar este controle.

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

§ 4º O SIM Central MS 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 Central MS.

§ 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 Central MS avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM Central MS 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. 11º 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 Central MS 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. 12º As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM Central MS julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 13º As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 14º Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata

da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIF local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 15 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores Médicos Veterinários do SIM Central MS.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 16º As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 17º Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM Central MS notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 18º É facultado ao interessado requerer ao SIM Central MS a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente de Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise

empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM Central MS.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 19º O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 20º A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIF pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 21º Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras

para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em normas complementares.

Art. 22º 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 Central MS, conforme descrito na Resolução nº 5 de 24 de maio de 2023.

Parágrafo Único. A critério da coordenação do SIM Central MS, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 23º O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 24º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande - MS, 20 de junho de 2023.



ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES
Presidente do Consórcio Central MS



PROGRAMA DE COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

REFERÊNCIA: Os programas de controle oficial, previstos na Norma Interna SDA N^o 2 de 21 de março de 2017, os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

OBJETIVOS: Estabelecer os procedimentos de verificação da conformidade e da inocuidade dos produtos de origem animal comestíveis e da água de abastecimento de estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal, assim como de matérias primas e ingredientes, aditivos utilizados em sua produção por meio da coleta de amostras visando auxiliar o controle higiênico sanitário e de conformidade dos produtos e dos seus processos produtivos por meio da avaliação de ensaios laboratoriais.

ABRANGÊNCIA: Os procedimentos de verificação envolverão a análise das características Físico-químicas, Microbiológicas e Sensoriais quando couber, por meio da avaliação dos resultados dos ensaios físicos, microbiológicos, físico-químicos, de biologia molecular, histológicos e demais que se fizerem necessários à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo.

DEFINIÇÕES:

- I. Coleta para Análise Fiscal: coleta de amostra realizada exclusivamente pelo SIM Central MS, nos casos de suspeita de irregularidades, fraudes ou denúncias, cujo envio aos laboratórios oficiais e despesa para a realização de ensaios laboratoriais é de responsabilidade do Serviço de Inspeção.
- II. Coleta Oficial: coleta de amostra acompanhada ou realizada pelo serviço oficial, e que, após ser devidamente lacrada, deverá ser enviada ao laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA para a realização dos ensaios laboratoriais, cujo envio aos laboratórios e despesa para a realização de ensaios laboratoriais é de responsabilidade da empresa;

III. Caracterização de Risco Estimado ao Estabelecimento (RE): classificação do estabelecimento baseada nos riscos associados ao volume de produção, as características inerentes ao produto, e ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização;

IV. Ensaio laboratorial da Contraprova do estabelecimento: ensaio laboratorial realizado pela rede de laboratórios oficiais, a pedido do estabelecimento a partir da amostra de contraprova coletada para este fim, quando o relatório de ensaio da coleta oficial ou da coleta para análise fiscal apresentar resultados em desacordo com o limite legal, desde que aplicável, de acordo com a natureza da amostra e tipo de análise, cujas despesas são de responsabilidade do estabelecimento;

V. Ensaio laboratorial da Contraprova fiscal: ensaio realizado pela rede de laboratórios oficiais, quando houver divergência entre o resultado do ensaio da contraprova do estabelecimento e o resultado do ensaio da coleta oficial ou fiscal a interesse do serviço veterinário oficial e cuja despesa é de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal Central MS.

VI. Laboratório Oficial: laboratório ao qual compete promover suporte laboratorial aos procedimentos de verificação da conformidade e da inocuidade de produtos de origem animal comestíveis e da água de abastecimento de estabelecimentos registrados no SIM/Central MS com capacidade para realizar ensaios laboratoriais oficiais, fiscais, periciais, de monitoramento e de diagnóstico, além de realizar estudos, desenvolver e atualizar metodologias, bem como produzir e manter materiais de referência;

VII. Laboratório Credenciado: laboratório credenciado junto ao MAPA que possui em seu escopo o ensaio laboratorial solicitado para a amostra oficial;

VIII. Plano Amostral: estudo elaborado pelo SIM/Central MS, com base na caracterização de Risco Estimado ao Estabelecimento, e nas informações obtidas nas inspeções periódicas e nos programas de autocontrole das empresas para definição das unidades amostrais, das categorias de produtos e da água de abastecimento que serão submetidas às coletas oficiais, assim como sua periodicidade; O cálculo para a classificação do Risco Estimado ao Estabelecimento (RE) a fim de auxiliar na determinação da frequência das coletas oficiais será realizado de acordo com metodologia estabelecida pelo SIM/Central MS.

IX. Regime Especial de Fiscalização: conjunto de procedimentos de fiscalização aos quais serão submetidas às empresas com registro no SIM/Central MS em caso de

reincidência de não conformidade apresentada nos resultados dos relatórios de ensaios de coleta oficial ou de coleta para análise fiscal ou no caso de retorno às atividades após suspensão ou interdição; A contraprova do estabelecimento ou contraprova fiscal não se aplica para análises microbiológicas.

Os procedimentos de verificação têm como objetivos:

- I. Avaliação dos controles de produtos e de processos realizados pelos estabelecimentos
- II. Subsidiar o gerenciamento de risco para determinação de ações e investigações do SIM Central MS.

PLANO AMOSTRAL

O Plano Amostral, assim como o a definição de cronograma de coletas, será definido anualmente pelo corpo técnico do SIM Central MS, formado pelo auditor fiscal, gerente do Serviço e um médico veterinário fiscal.

O Plano Amostral será disponibilizado aos órgãos fiscalizatórios por meio de planilhas padrão com os seguintes dados:

- I- Relação dos Estabelecimentos e em quais meses devem ser coletados;
- II- Tipo de ensaio laboratorial a ser realizado;
- III- Tipo de produto a ser coletado;

Caso não seja possível a realização da coleta e o envio de amostras de acordo com o período previsto no Plano Amostral devido a paralisação temporária das atividades do estabelecimento, quando do seu retorno a produção o SIM Central MS deverá ser imediatamente comunicado para realizar ajuste no plano amostral;

FREQUÊNCIA DE ANÁLISES

FREQUÊNCIA PRODUTOS	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS				ANÁLISES MICROBIOLÓGICA			
	BIMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL	BIMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
Água abastecimento interno								
Carnes e produtos								
Leite e derivados								
Pescados								
Ovos								
Mel								

RESULTADO DAS ANÁLISES

Area	ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS DE 2022			ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS DE 2023		
	Nº de amostras	Nº conformes	InC%	Nº de amostras	Nº conformes	InC%
Leite e derivados						
Carnes						
Pescados						

Mel						
Água						
TOTAL						

Legenda: Índice de conformidade (InC%).

RESULTADO DAS ANÁLISES

Area	ENSAIOS FÍSICOS-QUÍMICOS DE 2022			ENSAIOS FÍSICOS-QUÍMICOS DE 2023		
	Nº de amostras	Nº conformes	InC%	Nº de amostras	Nº conformes	InC%
Leite e derivados						
Carnes						
Pescados						
Mel						
Água						
TOTAL						

$$\text{InC} = \text{N}^\circ \text{ de amostras conforme} / \text{N}^\circ \text{ total de amostras analisadas} \times 100$$

AMOSTRAS: As amostras de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento serão coletadas, identificadas, manuseadas, acondicionadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade físico-química, microbiológica e sensoriais.

A autenticidade das amostras será garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta, por meio da identificação funcional e do lacre nos formulários de envio de amostras.

As amostras para análise oficial e fiscal deverão ser colhidas em triplicata, exceto nos casos em que:

- I. A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II. O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III. Forem destinadas à realização de análises microbiológicas.
- IV. For inapropriado devido ao caráter da amostra ou ao tipo de ensaio solicitado, conforme instruído em procedimento operacional padrão.

As amostras oriundas das coletas oficiais serão enviadas aos laboratórios oficiais ou a laboratórios credenciados pelo MAPA, cuja guarda até o envio, despesas para acondicionamento, coleta, envio e realização dos ensaios laboratoriais serão de responsabilidade do estabelecimento.

As amostras oriundas das coletas para análise fiscais serão enviadas aos laboratórios oficiais cujas despesas para acondicionamento, coleta, envio e realização dos ensaios laboratoriais será de responsabilidade do SIM Central MS.

As amostras destinadas aos ensaios laboratoriais deverão ser acompanhadas do respectivo formulário de solicitação oficial de análise (ANEXO VII) devidamente preenchido, carimbado e assinado por médico veterinário oficial conforme normas complementares. O prazo para encaminhamento das amostras será definido conforme normas complementares publicadas pelo SIM Central MS.

REJEIÇÃO DAS AMOSTRAS

Em caso de rejeição da amostra por laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA, o laboratório deverá emitir o Termo de rejeição da amostra que deverá ser encaminhado pelo laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA por via eletrônica para os endereços do SIM Central MS, do estabelecimento e do médico veterinário oficial.

Os laboratórios oficiais em conjunto com o SIM Central MS irão definir as formas de coleta de amostras em procedimentos operacionais padronizados.

Caso a coleta e os ensaios laboratoriais de amostras não sejam contempladas em procedimentos operacionais padronizados, serão utilizadas as regras dispostas nos manuais do MAPA.

Os resultados das análises oficiais e fiscais deverão ser encaminhados pelo laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA eletronicamente à sede do SIM Central MS responsável pela coleta.

Os relatórios de ensaios deverão ser encaminhados pelos laboratórios oficiais ou credenciados até 1 (um) dia útil após a liberação do mesmo; os endereços eletrônicos para envio do relatório de ensaio estarão indicados no Termo de Encaminhamento de Amostras;

As informações dos resultados das análises das amostras oficiais serão consolidadas pelo SIM Central MS em arquivo eletrônico padrão;

Os resultados das análises são sigilosos, não podendo ser divulgado nominalmente sem permissão do estabelecimento correspondente, exceto em casos previstos em legislação específica;

Em caso de não conformidade verificada em relatório de ensaio de amostra por laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA, o responsável legal do estabelecimento de origem da amostra poderá, caso haja interesse, solicitar análise de contraprova do estabelecimento.

CONTRAPROVA

As amostras da Contraprova fiscal do SIM Central MS e fiscal do estabelecimento serão armazenadas no estabelecimento sob responsabilidade do mesmo que garantirá sua integridade até que seja autorizada a sua liberação pelo Serviço de Inspeção.

A análise de contraprova do estabelecimento deverá ser solicitada pelo seu responsável legal, caso haja interesse, em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do relatório de ensaio oficial, diretamente ao SIM responsável pela fiscalização do estabelecimento.

Após o prazo, o estabelecimento que não realizar a solicitação, perderá o direito a análise de contraprova.

A análise de contraprova do estabelecimento será realizada pela rede de laboratórios oficiais, apedido e custas do estabelecimento.

As amostras de contraprova deverão ser encaminhadas com cópia do Termo de encaminhamento de amostra da coleta original.

A análise de contraprova fiscal deverá ser solicitada pelo SIM Central MS, caso haja interesse, em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do relatório de ensaio da contraprova do estabelecimento.

Para execução dos procedimentos de verificação, o estabelecimento com registro no SIM Central MS deverá fornecer os meios necessários para realização das coletas de amostras acondicionamento e conservação que garantam a inviolabilidade e a segurança de sua remessa aos laboratórios.

Os estabelecimentos com registro no SIM Central MS que tenham amostras recusadas por duas vezes, consecutivas ou não, em um período de 6 (seis) meses, por não atenderem aos padrões de recepção de amostras, estarão sujeitos às penalidades administrativas e reescalonamento da frequência de coletas oficiais.

O serviço oficial poderá, a qualquer momento, realizar coleta para análise fiscal de amostras de qualquer produto, assim como da água de abastecimento, matéria-prima, ingredientes, aditivos e do produto final.

Os servidores devem ser capacitados nos procedimentos de coleta, armazenamento e envio de amostras, por parceria do IAGRO, e MAPA.

AS NÃO CONFORMIDADES

As ações ou medidas fiscais decorrentes de constatação de não conformidades, quando couber, serão executadas de acordo com legislação estadual vigente.

O estabelecimento que apresente padrões de potabilidade de água não conforme com o exigido pela legislação vigente terá suas atividades suspensas.

O estabelecimento poderá retornar às atividades de produção após apresentar resultado de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento previstas nas análises complementares, com todos os parâmetros previstos na legislação e dentro dos padrões legais vigentes, desde que sejam atendidas outras exigências cabíveis, caso existam. O estabelecimento que tiver suas atividades produtivas suspensas somente será liberado para voltar a produzir após apresentar os programas de autocontrole revisados, parecer favorável do médico veterinário oficial responsável pela fiscalização do SIM Central MS e ao retornar entrará obrigatoriamente no sistema de regime especial de fiscalização a ser detalhado em normas complementares.

O estabelecimento que apresentar resultados das análises fiscais ou das coletas oficiais não conformes com o padrão exigido pela legislação vigente por três vezes consecutivas no prazo de um ano, poderá ser incluído em sistema de Regime Especial de Fiscalização a ser detalhado em normas complementares.

ANEXO I**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA
POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO
CONFORME PORTARIA XXX Nº XXXX DE XXX DE XXXXXX DE XXXX E
OFÍCIO-CIRCULAR Nº XX/XXXX/CGI/DIPOA/SDA/MAPA**

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

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

ANEXO III

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

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

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

ANEXO V**MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS****Material necessário para realizar a coleta:**

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

Como realizar a coleta:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO VI

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

Material necessário para realizar a coleta:

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

Como realizar a coleta:

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

Recipiente para Coleta: Embalagem “Whril-Pack”.



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



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


	CIDSRC CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DE MATO GROSSO DO SUL – CENTRAL MS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			01 – LABORATÓRIO: () Físico-química () Microbiologia () RBQL					
	SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:			
	SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			04 – Nº DO SIM CENTRAL MS FORTE/MUNICÍPIO/UF		05 – PROGRAMA:			
	06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:					
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:			09 – Nº REG. PRODUTO	10 – MARCA:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:			
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CENTRAL MS:			13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CENTRAL MS):						
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA		18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:				
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CENTRAL MS:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:					
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):									
ANO	CICLO	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
23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					24 – DATA DA REMESSA				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE						
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):									
26 – OBSERVAÇÕES:									

27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta				
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO		
32 – 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
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				


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

	CIDSRC CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DA REGIAO CENTRAL DE MATO GROSSO DO SUL - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:
	36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – N° DO SIM CENTRAL MS/MUNICÍPIO/UF:	38 – N° DO LACRE:
39 – ANÁLISE (S) REQUERIDA (S) – CÓDIGO (S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

-----cortar-----

	CIDSRC CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DA REGIAO CENTRAL DE MATO GROSSO DO SUL - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:
	36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – N° DO SIM CENTRAL MS/MUNICÍPIO/UF:	38 – N° DO LACRE:
39 – ANÁLISE (S) REQUERIDA (S) – CÓDIGO (S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

-----cortar-----

	CIDSRC CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DA REGIAO CENTRAL DE MATO GROSSO DO SUL - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – N° DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:
	36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – N° DO SIM CENTRAL MS/MUNICÍPIO/UF:	38 – N° DO LACRE:
39 – ANÁLISE (S) REQUERIDA (S) – CÓDIGO (S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			




Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento
Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS – CIDSRC

ANEXO VIII
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:		
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – MARCA:	10 – N° SIM CENTRAL MS:	11 – N° DO CNPJ/CPF:
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO:		
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:	15 – DATA E HORA DA COLETA:	16 – DATA DE FABRICAÇÃO	17 – DATA DE VALIDADE:	18 – LOTE:
19 – TAMANHO DO LOTE:		20 – LACRE N° – AMOSTRA:	21 – LACRE N° – CONTRAPROVA LAB SIM CENTRAL MS:	22 – LACRE N° – CONTRAPROVA EMPRESA:

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:			

	CIDSRC CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DE MATO GROSSO DO SUL – CENTRAL MS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:	
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNIC IPIO/UF/ANO:
		04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO	05 – PROGRAMA:

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

ESTABELECIAMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:
Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____	

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

_____ - MS, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. _____ do Decreto nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

NATUREZA DA ANÁLISE Fiscalizatória Monitoramento Controle Interno**CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS**

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____ / ____ / ____.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

--

ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

--

ANEXO X**LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS****LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022****LEITE E DERIVADOS**

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

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó	5	2	10^2	5×10^2
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10^2

	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10 ²	10 ³
	Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó	5	2	5x10 ²	5x10 ³
Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	10 ³
	Escherichia coli/g	5	2	menor que 3	10
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina					
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²
	Escherichia Coli	5	2	menor que 3	10

	Bolores e leveduras/g	5	2	10 ³	10 ⁴
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 ²
	Aeróbios mesófilos	5	2	3x10 ⁴	1x10 ⁵
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 ²
	Bolores e leveduras	5	2	50	10 ²
Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

	Escherichia coli/ml	5	2	3	10
	Bolores e leveduras	5	2	10 ²	10 ³
Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

	Bacilus Cereus presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10 ²

Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
 Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
 CNPJ: 49.160.796/0001-39
 E-mail: consorciocentralms@gmail.com

Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Bacillus Cereus presuntivo/g	5	2	10 ²	5x10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10 ²	5x10 ²

	Enterobacteriaceae	5	2	10	10 ²
Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10 ²



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento
Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS – CIDSRC

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10 ²



Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
CNPJ: 49.160.796/0001-39
E-mail: consorciocentralms@gmail.com

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	*

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

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

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

MEL E DERIVADOS

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

ANEXO XI

**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		
	Umidade	Menos que 10% - Desnatado		Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)
				Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento
Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS – CIDSRC

		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	

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
CNPJ: 49.160.796/0001-39
E-mail: consorciocentralms@gmail.com

	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 (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) 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. 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 comou Composto Lácteo saborou Composto Lácteo com sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
<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. Nota 6: O Composto Lácteo comou Composto Lácteo Sabor ou Composto Lácteo com Sabor....., pronto para</p>			

consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.			
NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0	
Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5		
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9		

	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7	
	Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5	
<p>(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.</p>			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	

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

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

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

	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 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 com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	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
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g

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

OVOS E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 7,8	
	Cinzas	Máx. 1,1	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
	Gorduras	Mín. 10%	
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
	Gorduras	Mín. 40%	

MEL E DERIVADOS

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

Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg		
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	

	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
Geleia real liofilizada	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	IN 03/2001
	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	
	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%	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	

	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máx. 0,40 mg/l	



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento
Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS – CIDSRC

	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	



Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.
Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100
CNPJ: 49.160.796/0001-39
E-mail: consorciocentralms@gmail.com