PORTARIA Nº 35 de 28 DE MAIO DE 2025

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

O Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá, no uso de suas atribuições estatutárias,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE;

RESOLVE:

Art. 1º estabelecer 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 substitui-la.

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

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

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

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

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

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

§ 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 Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE 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 - Serviço de Inspeção Municipal 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 – Serviço de Inspeção Municipal.

§ 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 - Serviço de Inspeção Municipal avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

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

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

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

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

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

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá 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 - Serviço de Inspeção Municipal poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

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

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

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

Art. 12 O Consórcio deve arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises de autocontrole em laboratórios, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá.

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

Art. 14 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Maracás/BA, 28 de maio de 2025.

Nelson Portela
Presidente do CONVALE

ANEXO I

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

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

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

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

ANEXO II

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

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE
Rua: Coronel José de Moura Medrado, S/N, Jiquiriçá, Maracás - BA – CEP: 45360-000
e-mail: consorciodovale@hotmail.com - CNPJ: 18.163.789/0001-67 – Tel.: (73) 3533-2739

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

ANEXO III

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

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE
Rua: Coronel José de Moura Medrado, S/N, Jiquiriçá, Maracás - BA – CEP: 45360-000
e-mail: consorciodovale@hotmail.com - CNPJ: 18.163.789/0001-67 – Tel.: (73) 3533-2739

CONVALE

ANEXO IV

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS															
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	N° de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações

ANEXO V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE
Rua: Coronel José de Moura Medrado, S/N, Jiquiriçá, Maracás - BA – CEP: 45360-000
e-mail: consorciodovale@hotmail.com - CNPJ: 18.163.789/0001-67 – Tel.: (73) 3533-2739

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 ¾ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO VI

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

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE
Rua: Coronel José de Moura Medrado, S/N, Jiquiriçá, Maracás - BA – CEP: 45360-000
e-mail: consorciodovale@hotmail.com - CNPJ: 18.163.789/0001-67 – Tel.: (73) 3533-2739

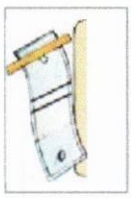
Material necessário para realizar a coleta:

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".



	Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.
	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.
	Abrindo a embalagem: 1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.
	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.
	4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.
	5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 – Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra.
	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.

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

Cuidados gerais:

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

ANEXO VII
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VALE DO JIQUIRIÇÁ

CONVALE

LOGO DO CONSÓRCIO	NOME DO CONSÓRCIO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:	
		( )Físico-química ( ) Microbiologia ( )RBQL	
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:
		04 – N° DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/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 XXXXXXXXXXXXXXX:	13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM XXXXXXXXXXXXXXX):

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 XXXXXXXXXXXXXXX:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:
				□ 1	□ 2	□ 3	□ 1	□ 2	□ 3	

23 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ 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

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE
Rua: Coronel José de Moura Medrado, S/N, Jiquiriçá, Maracás - BA – CEP: 45360-000
e-mail: consorciodovale@hotmail.com - CNPJ: 18.163.789/0001-67 – Tel.: (73) 3533-2739

32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

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

LOGO DO CONSÓRCIO	NOME DO CONSÓRCIO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

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

LOGO DO CONSÓRCIO	NOME DO CONSÓRCIO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

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

LOGO DO CONSÓRCIO	NOME DO CONSÓRCIO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

ANEXO VIII
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

LOGO DO CONSÓRCIO	NOME DO CONSÓRCIO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:	
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO /ANO:

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:		04 – N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:	05 – PROGRAMA:	07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:	
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:				10 – N° SIM XXXXX XXXXX XXXXX:	11 – Nº DO CNPJ/CPF:

23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):										
AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:		
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:		□1	□2	COLETA: □3	□1	FABRICAÇÃO: □2	□3	VALIDADE:	16 – LOTE:	

24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO	25 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
LOTE:			SIM XXXXXXXXXXXXXXX:		EMPRESA:
	TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO

26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)	27 – SÓLIDO 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:		

ANEXO IX
TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

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

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____-BA, 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 – RTIQ ESPECÍFICOS / IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	IN nº 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela **IN nº 58, de 6 de novembro de 2019** e pela IN nº 55, de 30 de setembro de 2020.
Queijos Baixa Umidade	Coliformes a 30ºC	5	2	200	1.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos Média Umidade	Coliformes a 30ºC	5	2	1.000	5.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45º	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijo de alta umidade (excetuando os Queijos Quartirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal)	Coliformes a 30ºC	5	2	5.000	10.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de muito alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30ºC	5	3	100	1.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	10	100	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	10	100	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30ºC	5	2	100	1.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	50	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	100	500	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Quartirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal	Coliformes a 30ºC	5	2	10.000	100.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Ralados	Coliformes a 30ºC	5	3	200	1.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	100	1.000	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT	Coliformes a 30ºC	5	3	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
Manteiga	Coliformes totais	5	2	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	30.000	100.000	
	Fungos e leveduras /g	5	2	100	1.000	
Creme de leite pasteurizado	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	10.000	100.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes totais	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
	Estáfilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Creme de leite esterilizado e UHT	Aeróbios mesófilos /g (após incubação a 35ºC por 7 dias)	5	2	100		Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
Creme de leite a granel de uso industrial	*	*	*	*	*	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Coliformes a 30ºC	5	2	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Leite fluido a granel de uso industrial						

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
Caseína alimentar	Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN nº 18, de 9 de março de 2020.
	Enterobactérias / g	5	2	10	50	
	Estafilococos coag. Positiva/g.	5	1	10	100	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp.	10	0	Ausência/25 g	*	
Leite em pó	Microrganismos aeróbicos mesófilos estáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30ºC /g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC /g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos. /g	5	1	10	100	
	Salmonella sp. (25g)	10	0	0	*	
Leite UHT (UAT)	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria n°370, de 04 de setembro de 1997.
Bebida láctea UAT ou UHT	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	0	100	*	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
Bebida láctea pasteurizada	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$	
	Coliformes/mL (ou/g) (30/35ºC)	5	2	5	10	
	Coliformes/mL (ou/g) (45ºC)	5	2	2	5	
Bebida láctea fermentada	Coliformes/mL (ou /g) (30/35ºC)	5	2	10	100	
	Coliformes/mL (ou /g) (45°C)	5	2	<3	10	
	Aeróbios Mesófilos / mL (ou /g)	5	0	*	100	
Composto lácteo	Aeróbios Mesófilos estáveis/ g	5	2	$3,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	IN nº 18, de 9 de março de 2020
	Coliformes g (30ºC)	5	2	10	100	
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Stafilococos coag.	5	1	10	100	
	Salmonella sp (25g)	10	0	0	*	
Doce de leite	Sthaphilococcus Coag. Pos./g	5	2	10	100	Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997.
	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100	
Kefir	Coliformes/g (30ºC)	5	2	10	100	IN n° 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Kumis	Coliformes/g (30ºC)	5	2	10	100	IN n° 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Leite aromatizado	O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinqüenta mil) germes por mililitro.	*	*	*	*	Instrução Normativa MAPA n°26, de 12 de junho de 2007.
Leite condensado	Staphylococcus coagulase positiva	5	2	10	10^2	Instrução Normativa SDA n° 47, de 26 de outubro de 2018.
	Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	5	2	10	10^2	
Leite cru refrigerado						
Leite pasteurizado						
Leite pasteurizado tipo A	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	5	0	10	*	
Leite de Cabra Pasteurizado	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	2	1×10^4	5×10^4	IN n°37, de 31 de outubro de 2000.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	2	4	
	Coliformes/mL (45°C)	5	2	0	1	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite de Cabra UHT	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	0	10	*	
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	0	0	*	
	Coliformes/mL (45°C)	5	0	0	*	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite em pó modificado	Aeróbios Mesófilos estáveis / g	5	2	$3,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	Instrução Normativa MAPA n°27, de 12 de junho de 2007.
Leite em pó	Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN 53, de 1° de outubro de 2018.
	Enterobacterias/g	5	0	10	*	
	Estafilococos coag. pos./g	5	1	10	100	
	Salmonela spp/25g	10	0	0	*	
Leite U.H.T	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria n° 370, de 04 de setembro de 1997.
Leites Fermentados	Coliformes/g (30ºC)	5	2	10	100	IN n°46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Mateiga comum	Microrganismos coliformes a 30°C, UFC/grama	5	2	10	100	Resolução n° 04, de 28 de junho de 2000.
	Microrganismos coliformes a 45°C, UFC/grama	5	2	<3	10	
	Salmonella sp. / 25 gramas	5	0	0	*	
	Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama	5	1	10	100	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Bolores e Leveduras, UFC/grama	5	2	10^3	10^4	
Manteiga	Coliformes totais/g	5	2	10	100	Portaria MAPA n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/g (a 45°C)	5	2	<3	10	
	Salmonela sp/25g	5	0	0	*	
	Estafilococus cog.po	5	1	10	100	
Mateiga da terra ou Manteiga de garrafa	Coliformes a 30º-35°	5	2	10	100	IN n° 30, de 26 de junho de 2001.
	Coliformes a 45°C	5	2	3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Nata	Aeróbios mesófilos / g	5	2	10.000	100.000	IN n°23, de 30 de agosto de 2012.
	Coliformes totais / g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC / g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo / g	5	1	10	100	
Queijo em Pó	Aeróbios Mesófilos viáveis/g	5	2	10.000	100.000	Portaria n° 355, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes a 30º C/g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45º C/g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo/g	5	1	10	100	
	Fungos e leveduras	5	2	100	1.000	
	Salmonela spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Mozzarela (Muzzarela ou Mussarela)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	Portaria n° 837, de 18 de junho de 2018.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Estafilococos Coagulação Positiva/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria Monocytogenes/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de baixa umidade) (Queijos ralados	Coliformes/g (30°C)	5	2	200	1.000	Portaria n° 357, de 04 de setembro de 1997.
	Colíformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
elaborados com uma única variedade de queijo)	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Colíformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Colíformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
Requeijão	Coliformes/g (3OºC)	5	2	10	100	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	
	Stafilococus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
Sobremesas Lácteas	As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	*	*	*	*	IN nº 84, de 17 de agosto de 2020.
Soro de Leite em pó	Aeróbios mesófilos viáveis/ g	5	2	$3,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	IN nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Coliformes totais a 30°- 35°C / g	5	2	10	100	
	Coliformes termotolerantes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Staphylococcus aureus coagulase positivo / g	5	1	10	100	

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Salmonella spp/ 25g	5	0	0	*	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS			
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mímino 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	
		Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	

Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Indícice 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 Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/lOOg	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 Desidratos: 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. lático/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. lático/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. lático/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 me matéria gorda no extrato seco.		Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às caracteristicas de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulàmento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde ás características de eomposição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabeiecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 363/1997
Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 365/1997
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 53/2000

Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	
Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea. Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			
Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007

Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo sabor .....ou Composto Lácteo com ..... sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas. Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas. NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido 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	
(*) 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 lático/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido lático/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	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 lático/100 mL	
	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15ºC/ 15ºC	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530ºH e -0,555°H, equivalentes a -0,512ºC e a -0,536ºC	
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 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	
	Indice 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 c semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nivel. Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	

Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	

Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	
* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.			

CONVALE

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E DERIVADOS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
Ovo integral pasteurizado	Contagem padrão	máximo de $5x10^4$				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 1g				
Ovo desidratado	Contagem padrão	máximo de $5x10^4$				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 0,1g				
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	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	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS			
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%	

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DAS ABELHAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Geléia real	Coliformes a 45ºC/g	5	0	0	*	IN n° 03, de 19 de janeiro de 2001.
	Salmonella ssp - Shigella ssp 25g	5	0	0	*	
	Fungos e leveduras UFC/g	5	2	10	100	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DAS ABELHAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS			
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	

	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	
	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	

	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	

Extrato de própolis	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	
	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	Máximo 20 mg (vinte miligramas) de metanol /100 mL (cem mililitros)	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos caracteristicos das principais classes de fiavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	