PORTARIA Nº 36 DE MAIO DE 2025

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

O Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE, 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;

ESTABELECE:

Art. 1º Os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VALE DO JIQUIRIÇÁ, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

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

§2º: Para os laboratórios credenciados na CGAL/Mapa, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que passam a compor a lista de laboratórios credenciados no consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá – CONVALE.

Art. 2º O presente instrumento reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de

Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelos Instrumentos de trabalho e Portarias do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça - CONVALE.

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

Parágrafo único: A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiqiriçá - CONVALEserão publicados no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

CAPÍTULO I
DA APLICAÇÃO

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

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

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

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

CAPÍTULO II

DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III
DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO

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

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

Art. 14. Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

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

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

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

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

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

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

Art. 19 É obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.

§1º Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA.

§2º É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM .- Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

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

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

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

Art. 21 A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório credenciado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina a Portaria nº035/2025.

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

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

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

II - a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.
III - confidencialidade dos resultados obtidos

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

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

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

CAPÍTULO IV
DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Seção I
Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 26 A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido nesta Portaria, e, ainda, quando:
I - Não seguir o modelo, fluxo ou periodicidade para envio de relatórios solicitados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá;
II - Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

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

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

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

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

§ 3º A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM .- Serviço de Inspeção Municipal

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

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

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

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

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

Seção II
Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 31 O cancelamento do credenciamento ocorrerá quando:

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

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

III - Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá a ocorrência de doença de notificação obrigatória.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Seção III
A Pedido do Laboratório

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Art. 39 O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como, praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

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

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

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

Parágrafo único. O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a seu credenciamento junto ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça .

Art. 42 O laboratório credenciado deverá atender às solicitações formais e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM .- Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

Art. 44 Os períodos de suspensão e cancelamento serão divulgados e mantidos no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça.

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

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

Art. 47 Os laboratórios interessados em participar do presente credenciamento deverão atender a todos os requisitos desta Portaria, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriça, em horário comercial, ou através do e-mail consorciodovale@hotmail.com.

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

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

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

Art. 50 Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca desta Portaria serão resolvidos pelo Coordenador do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 51 O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Portaria .

Art. 6º Essa portaria entra em vigor na data de sua aprovação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Maracás/BA, 28 de maio de 2025.

Nelson Portela
Presidente do CONVALE

ANEXO I – LISTA DE ANÁLISES

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	*	
	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	
	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						
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/25g	*	
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	
	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

	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100	1997.
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	
	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	Portaria 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	
	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 elaborados com uma única variedade de queijo)	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	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Colíformes/g (45°C)	5	2	100	500	

ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	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	
	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	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	

com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020

	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	Portaria 386/2021 Portaria 658/222
* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.			

CONVALE

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

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS E IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA

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)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	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	

ANEXO II
SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

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

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

ESCOPO SOLICITADO

Área de atuação

	Determinação	Técnica	Procedimento / Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO

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

Eu <*nome completo*>, CPF n°<*número do CPF*>, Carteira de Identidade n° <*número da carteira de identidade e órgão expedidor*>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

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

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

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

4 - assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio.

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

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

ANEXO IV
TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

Eu, *<nome completo>*, *<formação>*, *<Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro>* domiciliado a *<Endereço da Residência>*, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e na Portaria de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao XXXXXXXXXXXXXXX, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

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

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

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

(Cidade/UF, Data)

[*Assinatura do responsável técnico*]

ANEXO V

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CREDENCIAMENTO

Ao SIM XXXXXXXXXXXXXXX,

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

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

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

ANEXO VI
SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO CREDENCIAMENTO

Ao SIM XXXXXXXXXXXXXXX,

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

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

☐ Suspensão

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

☐ Cancelamento

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

ID = número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]