



PORTARIA IMA Nº 1837, de 5 de julho de 2018.

Dispõe sobre os parâmetros e padrões físico - químico e microbiológicos de alimentos de origem animal e água de abastecimento e revoga a Portaria IMA Nº 1651, de 29 de agosto de 2016 e Portaria IMA Nº 1670, de 29 de outubro de 2016.

O Diretor-Geral do Instituto Mineiro de Agropecuária, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 12, inciso I, do Regulamento a que se refere o Decreto nº 47.398, de 12 de abril de 2018,

Considerando o disposto no artigo 143 do Regulamento baixado pelo Decreto Estadual nº 38.691, de 10 de março de 1997;

Considerando a probabilidade da ocorrência de alterações/modificações no que se refere aos parâmetros e padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e água de abastecimento,

Considerando a necessidade de disponibilização de informações pertinentes ao tema para os laboratórios credenciados e para as indústrias registradas no IMA, e ainda de reordenar o anexo, parte integrante desta portaria, atualizada técnica e legalmente, no que corresponde aos parâmetros e padrões físico – químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e água de abastecimento.

RESOLVE:

Art. 1º - Os procedimentos referentes à exigência de análises laboratoriais de produtos de origem animal e água de abastecimento observarão os parâmetros especificados no Anexo desta Portaria.

Parágrafo único – O anexo mencionado no “caput” encontra-se disponível para consulta dos interessados no “site” www@ima.mg.gov.br.

Art. 2º - Em situações de risco epidemiológico que justifique um ALERTA SANITÁRIO, podem ser realizados outros parâmetros físico químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré estabelecidos, em razão de tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme I.C.M.S.F. (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). As exceções incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos. Neste caso, podem ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados no Anexo desta Portaria.

§ 1º - Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo à saúde.

§ 2º - No caso de análises de produtos não caracterizados nesta Portaria, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto semelhante aos referidos no Anexo.

Art. 3º - O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Portaria dará ensejo às penalidades descritas no Decreto nº 38.691, de 10 de março de 1997.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Fica revogada a Portaria Nº 1651, de 29 de agosto de 2016.

Art. 6º - Fica revogada a Portaria Nº 1670, de 29 de outubro de 2016.

Belo Horizonte, 5 de junho de 2018.

Marcílio de Sousa Magalhães
Diretor – Geral



ANEXO DA PORTARIA IMA Nº 1837, de 05 de julho de 2018.
***Padrões e Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos de
Produtos de Origem Animal e da Água de Abastecimento***

1	Água de abastecimento	4
2	Leite e produtos lácteos	5
2.1	Bebidas Lácteas	5
2.2	Creme de leite	6
2.3	Doce de leite e Doce de Leite com Adição	6
2.4	Leite de Cabra	7
2.5	Leite de Ovelha e Búfala	7
2.6	Leite Pasteurizado	8
2.7	Leite Pasteurizado Tipo A	9
2.8	Leites Fermentados (Iogurte e Coalhada)	10
2.9	Manteiga	10
2.10	Queijo de Cabra e Queijo de Ovelha	11
2.11	Queijo de Coalho	12
2.12	Queijo Minas Artesanal	13
2.13	Queijo Minas Frescal	13
2.14	Queijo Mussarela	14
2.15	Queijo Parmesão	14
2.16	Queijo Prato	15
2.17	Queijo Processado ou Fundido	15
2.18	Queijo Ralado	16
2.19	Queijos Sem Padrão de Identidade e Qualidade (Queijo Minas Padrão, Queijo Provolone, Queijo Reino, Mussarela de Búfala, Cottage, Queijo condimentado, Brie, Cream cheese e outros)	17
2.20	Requeijão	18
2.21	Ricota	18
2.22	Sobremesas lácteas pasteurizadas refrigeradas, com ou sem adições	19
3	Mel e produtos apícolas	19
3.1	Apitoxina	18
3.2	Cera de Abelha	19
3.3	Extrato de Própolis	20
3.4	Geléia Real	20
3.5	Geléia Real Liofilizada	21
3.6	Mel	21
3.7	Pólen Apícola	21
3.8	Própolis	22



4	Ovo e produtos	22
4.1	Conserva de Ovos	22
4.2	Ovo integral	22
4.3	Ovo Íntegro Cru	23
5	Carne e produtos cárneos	23
5.1	Almôndega	23
5.2	Apresentado	24
5.3	Bacon e Barriga Defumada	24
5.4	Carne Crua temperada, resfriada ou congelada de aves	25
5.5	Carne Moída de Bovino, Suíno e outros mamíferos	25
5.6	Carnes Cruas Temperadas de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas	25
5.7	Carnes Embaladas à vácuo (Maturadas e Não Maturadas)	25
5.8	Carnes resfriadas ou congeladas “in natura” de aves (carcaça e cortes)	25
5.9	Carnes Resfriadas ou Congeladas “in natura” de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaça e cortes)	26
5.10	Copa	26
5.11	Embutido Cozido (tipo “Maria Rosa”)	26
5.12	Empanados	27
5.13	Fiambre (lanches, afiambrados, outros)	27
5.14	Hambúrguer	28
5.15	Jerked beef / Charque (brasileiro)	28
5.16	Linguiça Colonial	29
5.17	Linguiças Cozidas / Defumadas, Linguiças Dessecadas, Linguiças Frescais	29
5.18	Lombo Cozido, Lombo Curado Dessecado, Lombo Temperado, Lombo Tipo Canadense	30
5.19	Miúdos de aves	31
5.20	Miúdos de Bovino, Suíno e outros mamíferos	31
5.21	Morcela	31
5.22	Mortadela, Mortadela Bologna, Mortadela Italiana, Mortadela de Ave, Mortadela Tipo Bologna	31
5.23	Paleta Cozida / Paleta Cozida Tender	32
5.24	Patê (Cozido ou pasteurizado / esterilizado)	33
5.25	Pepperoni	33
5.26	Presunto Cozido, Presunto Cozido Superior, Presunto Cru (defumado ou não), Presunto Tenro, Presunto Tipo Parma, Presunto Tipo Serrano, Presuntos (outros: aves, defumados, etc.)	34
5.27	Produtos à base de sangue (ex. chouriço)	35
5.28	Produtos Cárneos Salgados	35
5.29	Quibe	35



5.30	Salames (em geral), Salame Tipo Alemão, Salame Tipo Calabrês, Salame Tipo Friolano (defumado ou não), Salame Tipo Hamburguês, Salame Tipo Italiano, Salame Tipo Milano, Salame Tipo Napolitano	36
5.31	Salaminho	37
5.32	Salsicha, Salsicha de Carne de Aves, Salsicha Frankfurt, Salsicha Tipo Frankfurt, Salsicha Tipo Viena, Salsicha Viena	37
5.33	Toucinho, Peles e Banha	38
6	Pescado e produtos de pescado	38
6.1	Crustáceos <i>in natura</i> resfriados ou congelados não consumido cru	38
6.2	Pescado	38
7	Identificação de espécies presentes em um produto	39



1

Água de Abastecimento

Portaria nº 2.914 de 12/12/11 (Ministério da Saúde)
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Cor aparente (uH)	máximo de 15
Turbidez (UT)	máximo de 5
Nitrato (mg/L N)	máximo de 10
Nitrito (mg/L N)	máximo de 1
Cloreto (mg/L Cl)	máximo de 250
pH *	6,0 a 9,5
Cloro residual livre (mg/L) **	mínimo de 0,2 máximo de 2,0
Dureza total (mg/L CaCO ₃)	máximo de 500
Ferro total (mg/L)	máximo de 0,3

* Faixa recomendável.

** É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg/L de dióxido de cloro em toda a extensão do sistema de distribuição (reservatório e rede).

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais/100 mL	ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i> /100 mL	ausência em 100 mL
Contagem de bactérias heterotróficas (UFC/mL)	máximo de 5×10^2



2

Leite e produtos lácteos

2.1

Bebidas Lácteas

Instrução Normativa nº 16 de 23/08/05 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico

Produto	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)
Bebida láctea sem adição ou bebida láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,7
Bebida láctea com adição ou bebida láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,0
Bebida Láctea fermentada com leite fermentado (ver nota 1)	mínimo de 1,4
Bebida láctea fermentada sem adições ou bebida láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,7
Bebida láctea fermentada com adições ou bebida láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,0
Bebida láctea fermentada com leite fermentado	mínimo de 1,4
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	mínimo de 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 de matéria gorda de origem láctea.

Microbiológico - bebida láctea fermentada

Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	mínimo de 10 ⁶
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
<i>Salmonella</i> spp./25g	n=5; c=0; m=Aus; M=-

Microbiológico - bebida láctea pasteurizada não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m= 75.000; M= 15.0000
Coliformes a 35°C (UFC /mL ou /g)	n=5; c=2; m=5; M=10
Coliformes a 45°C (UFC /mL ou /g)	n= 5; c=2; m=2; M=5

Microbiológico - bebida láctea UAT ou UHT não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC /mL ou /g)	n=5; c=0; m=100

Microbiológico - bebida láctea esterilizada não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC /mL ou /g)	n=5; c=0; M=100



2.2

Creme de Leite

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)
 Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Creme de baixo teor de gordura ou semicreme	Creme	Creme de alto teor de gordura
Acidez (% (m/m) /g de ac. láctico/100g de creme)	máximo de 0,20	máximo de 0,20	máximo de 0,20
Matéria Gorda (% (m/m) /g de creme)	máximo de 19,9 mínimo de 10,0	máximo de 49,9 mínimo de 20,0	mínimo de 50,0
Fosfatase	negativo	negativo	negativo

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m = < 3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10.000 M=100.000
<i>Salmonella</i> spp./25g	n=5; c=0; m=Aus; M=-

2.3

Doce de Leite e Doce de Leite com Adição

Portaria nº 354 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)
 Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Doce de Leite	Doce de Leite com Creme	Doce de leite com Adição
Matéria Gorda (g/100g)	6,0 a 9,0	maior de 9,0	-
Umidade (g/100g)	máximo de 30,0		-
Cinzas (g/100g)	máximo de 2,0		-
Proteína (g/100g)	mínimo de 5,0		-
Ácido sórbico e seus sais (mg/kg)	600 em ác. Sórbico 1.000 em ác. Sórbico (em doce de leite para uso industrial exclusivo)		

→ Doce de leite com consistência semi-sólida ou sólida e parcialmente cristalizada deverá apresentar a umidade de no máximo 20% m/m

Microbiológico com/sem adição	
Parâmetro	Padrão
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=50
<i>Salmonella</i> spp./25g	n=5; c=0; m=Aus.; M= -
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=100



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

2.4

Leite de Cabra

Instrução Normativa nº 37 de 31/10/00 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Leite Integral	Leite Semidesnatado	Leite Desnatado
Gordura (% m/m) *	teor original	0,6 a 2,9	máximo de 0,5
Acidez (g em ác. láctico / 100 mL)	0,13 a 0,18 **		
Sólidos Não Gordurosos (% m/m)	mínimo de 8,20		
Densidade 15/15° C	1,028 a 1,034		
Índice Crioscópico (°H)	- 0,550 a - 0,585		
Proteína total (N X 6,38) % m/m	mínimo de 2,8		
Lactose % m/v	mínimo de 4,3		
Cinzas % m/v	mínimo de 0,70		

* Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral e semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível.

** A faixa normal para acidez titulável de leite cru congelado de cabra variará de 0,11 a 0,18%, expressa em ácido láctico.

Microbiológico Leite pasteurizado		
Parâmetro	Pasteurizado	Esteriliz./UHT
Micro-organismos mesófilos aeróbios (UFC/mL)	n= 5; c=2; m= 10.000; M= 50.000	n= 5; c=0; m= 10
Coliformes a 30/35°C (NMP/mL)	n= 5; c= 2; m= 2; M= 4	n = 5; c= 0; m= 0
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	n= 5; c=2; m= 0; M= 1	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Salmonella</i> spp. (/25 mL)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0

2.5

Leite de Ovelha e Búfala

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	n= 5; c=1; m= 2; M= 4
<i>Salmonella</i> spp. (/25 mL)	n= 5; c= 0; m= 0



2.6

Leite Pasteurizado

Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 62 de 29/12/11 (Ministério da Agricultura)
Decreto Nº 9.013, de 29 de Março de 2017

Físico-químico e enzimático – Leite Pasteurizado

Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	mín. de 3,0	0,6 a 2,9	máx. de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	mínimo de 4,3	-	-
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	negativa		
Amido qualitativo	negativa		
Cloreto (%)	negativa		
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034		
Formaldeído	negativa		
Fosfatase Alcalina	negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,531°C)		
Índice de CMP (mg/L)	máximo 30 **		
Neutralizantes de acidez	negativa		
Peroxidase	positiva		
Peróxido de hidrogênio	negativa		
Proteína (g/100g)	mínimo de 2,9 g		
Volume (mL)	rotulagem		

* Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: $SNG = 8,652 - (0,084 \times G)$ (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).

** Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à alimentação animal, à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo DIPOA.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	n = 5, c = 2, m = 40.000, M = 80.000
Coliformes a 30/35°C (NMP/mL)	n = 5, c = 2, m = 2, M = 4
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	n = 5, c = 1, m = 1, M = 2
<i>Salmonella</i> spp. (/25 mL)	n = 5, c = 0, m = 0, M = ausência



2.7

Leite Pasteurizado Tipo A

Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 62 de 29/12/11 (Ministério da Agricultura)

Decreto Nº 9.013, de 29 de Março de 2017

Físico-químico e enzimático – Leite Pasteurizado Tipo A

Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	mín. de 3,0	0,6 a 2,9	máx. de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	mínimo de 4,3	-	-
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Álcool etílico	negativa		
Amido qualitativo	negativa		
Cloreto (%)	negativa		
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034		
Formaldeído	negativa		
Fosfatase Alcalina	negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,531°C)		
Índice de CMP (mg/L)	máximo 30 **		
Neutralizantes de acidez	negativa		
Peroxidase	positiva		
Peróxido de hidrogênio	negativa		
Proteína (g/100g)	mínimo de 2,9 g		
Volume (mL)	rotulagem		

* Teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: $SNG = 8,652 - (0,084 \times G)$ (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).

** Quando o índice de CMP do leite estiver entre 30mg/l (trinta miligramas por litro) e 75mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à produção de derivados lácteos. Quando o índice de CMP do leite estiver acima de 75 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à alimentação animal, à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo DIPOA.

Microbiológico – Leite Pasteurizado Tipo A

Parâmetro	Padrão
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	n = 5, c = 2, m = 500, M = 1.000
Coliformes a 30/35°C (NMP/mL)	n = 5, c = 0, m < 1, M = ausência
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	n = 5, c = 0, m = 0, M = ausência
<i>Salmonella</i> spp. (/25 mL)	n = 5, c = 0, m = 0, M = ausência



2.8

Leites Fermentados (iogurte e Coalhada)

Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Com Creme	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado
Matéria Gorda Láctea (g/100g) *	mínimo de 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	máximo de 0,5
Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 1,5 para iogurte e 0,6 a 2,0 para coalhada			
Proteínas Lácteas (g/100g) *	mínimo de 2,9			
Amido	1% (exceto para iogurte natural)			

* 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 modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

Contagem de micro-organismos específicos		
Parâmetro	iogurte	Coalhada
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	mínimo de 10 ⁷ **	mínimo de 10 ⁶

** No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias a contagem será de no mínimo 10⁶ UFC de bifidobactérias/g

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m= < 3; M=10
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=50; M=200

2.9

Manteiga

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

Resolução nº 04 de 28/06/00 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Manteiga	Manteiga Comum
Matéria Gorda (% m/m)	mínimo de 82 *	mínimo de 80
Umidade (% m/m)	máximo de 16	máximo de 16 admite-se 18 para a variedade não salgada
Extrato seco desengordurado (% m/m)	máximo de 02	---
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	máximo de 03	máximo de 03
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg matéria gorda)	máximo de 01	---
Cloreto de sódio para VARIEDADE SALGADA (g/100g)	máximo de 02	máximo de 03
Fosfatase	negativo	negativa

* No caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%.



Microbiológico	
Parâmetro	Manteiga e Manteiga Comum
Coliformes a 30/35°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	m=5; c=2; m<3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Bolores e leveduras (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 1.000 ; M = 10.000

2.10

Queijos de Cabra e Queijo de Ovelha

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

➔ **Produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:**

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria Gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50 **
Fosfatase residual	negativa

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

** Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

➔ As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996.

Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45° C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0



Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) com bactérias lácticas em forma viável e abundantes

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC /g)	N=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.11

Queijo de Coalho

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 30 de 26/06/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	entre 36,0 e 54,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	entre 35,0 e 60,0
Fosfatase Residual	Negativo
Nitrato (mg/kg)	máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de coalho de muita umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

→ O padrão microbiológico do queijo de coalho será o relacionado com o **teor de umidade** encontrado na análise físico-química.

→ Microbiológico: O queijo de coalho deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade no “Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos” – Portaria nº 146/96 – MAPA.

Microbiológico		
Parâmetro	Queijo de Coalho de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	Queijo de Coalho de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%)
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

2.12

Queijo Minas Artesanal

Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações posteriores
Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	máximo de 45,9
Amido (g/100g)	negativo
Fosfatase residual	positivo
Nitrato	Negativo *

* Para queijo Minas Artesanal não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 35°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.13

Queijo Minas Frescal

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 352 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 04 de 01/03/04 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/ 100g)	acima de 55,0
Matéria Gorda no extrato seco (g / 100g)	entre 25,0 e 44,9
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/kg)	Negativo *

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico Com bactéria láctea

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0



<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Microbiológico Sem bactéria láctea	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M= -
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

2.14

Queijo Mussarela

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 364 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 837 de 18/06/18 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	máximo 60,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	mínimo 35,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5 c=0 m=0

2.15

Queijo Parmesão

Portaria nº 353 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

→ Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggiano e Sbrinz, deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para **queijos de baixa umidade**. (Portaria nº 146 de 07/03/96).

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
-----------	--------



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Umidade (g/100g)	máximo 35,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	32,0 a 59,9
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c= 2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0

2.16	Queijo Prato
Portaria nº 358 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

→ O queijo prato deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijos de teor médio de umidade no "Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos". (Portaria nº 146 de 07/03/96).

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g /100g)	entre 36,0 e 45,9
Matéria Gorda no extrato seco-(g/100g)	entre 45,0 e 59,9
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0

Microbiológico Queijo de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5 c=0 m=0

2.17	Queijo Processado ou Fundido
Portaria nº 356 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	máximo de 70
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	mínimo de 35
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

→ Os queijos processados deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos" para queijos fundidos.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m<3; M=10
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

2.18	Queijo Ralado
Portaria nº 357 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)	
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico		
Parâmetro	Com predominância (> 50% m/m) de queijos de baixa umidade	Com predominância (> 50% m/m) de queijos de média umidade
Umidade (g/100g)	máximo de 20	máximo de 30
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0	
Fosfatase residual	negativa	

→ A matéria gorda no extrato seco (g/100g) deve corresponder à média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades, nas proporções utilizadas.

Microbiológico (Queijo ralado elaborado com uma única variedade de queijo)			
Queijo Ralado de baixa umidade (máximo de 35,9%)		Queijo Ralado de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão	Padrão	Parâmetro
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000	Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500	Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus coagulasepositivo</i> (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0	<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5 c=0 m=0
		Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

Microbiológico (Queijo ralado elaborado com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 1.000; M = 5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 100; M=500
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n = 5; c = 2; m =100; M = 1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5 c=0 m=0, M= ausente



<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5 c=0 m=0, M = ausente
Bolores e leveduras (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 500; M = 5.000

2.19

Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade

➔ Para os produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade como *Minas Padrão*, Queijo Minas meia cura, *Mussarela de Búfala*, *Provolone*, *Reino*, *Cottage*, Queijo Condimentado, Brie, Cream cheese e outros até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria Gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0 **
Fosfatase residual	negativa

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

** Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

➔ As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1996.

Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45° C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos de alta umidade (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000



<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos Quatiolo, Cremoso e Criolo (entre 46 e 54,9%)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10.000; M=100.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

Queijos de muito alta umidade (acima de 55%) com bactérias lácticas em forma viável e abundantes

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC /g)	N=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.20

Requeijão

Portaria nº 359 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão de Manteiga
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	45,0 a 54,9	mínimo de 55,0	25,0 a 59,9
Umidade (g/100g)	máximo de 60,0	máximo de 65,0	máximo de 58,0
Amido *	presença ou ausência		

* De acordo com o declarado no rótulo do produto.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m < 3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

2.21

Ricota

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão



Umidade (g/100g)	*
Matéria Gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0 **
Fosfatase residual	negativa

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1000
Bolores e leveduras (UFC/g/)	n=5; c=2; m=500; M=5000
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.22

Sobremesa láctea pasteurizada refrigerada, com ou sem adições

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Bacillus cereus</i> /g	n=5; c=2; m=100; M=500
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=3; M=5
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

3

Mel e produtos apícolas

3.1

Apitoxina

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	máximo de 3,0
Teor Protéico (g/100g)	50 a 85
Fosfolipase A	17 a 19 U/mg proteína

3.2

Cera de Abelha

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão



Ponto de Fusão °C		61 a 65
Solubilidade	em água	insolúvel
	em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno	solúvel
Índice de Acidez mg KOH (/g)		17 a 24
Índice de Ésteres		72 a 79
Índice de Relação Ésteres e Acidez		3,3 a 4,2
Ponto de Saponificação Turva °C		máximo de 65

3.3

Extrato de Própolis

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Extrato Seco (% m/v)	mínimo de 11
Cera (% m/m)	máximo de 1 do extrato seco
Compostos Flavonóides (% m/m)	mínimo de 0,25
Compostos Fenólicos (% m/m)	mínimo de 0,5
Teor Alcoólico (v/v)	máximo de 70 ° GL
Atividade de Oxidação	máximo de 22 segundos
Metanol mg/L	máximo de 0,4

3.4

Geléia Real

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Instrução Normativa nº 03 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	60 a 70
Cinzas (% m/m)	máximo de 1,5
Sacarose (% m/m)	máximo de 5
Açúcares Redutores em Glicose (% m/m)	mínimo de 10
Lipídeos Totais (% m/m)	mínimo de 3
pH	3,4 a 4,5
Proteínas (% m/m)	mínimo de 10
Índice de Acidez (m/m)	23 a 53 mg KOH (/g)
HDA (% m/m na base seca)	mínimo de 2

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=0; m=0 M= -
<i>Salmonella</i> spp. e <i>Shigella</i> spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M= -



Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2, m=10; M=100
-----------------------------	-----------------------

3.5	<i>Geléia Real Liofilizada</i>
------------	---------------------------------------

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	máximo de 3
Cinzas (% m/m)	2 a 5
Sacarose (% m/m)	máximo de 5
Açúcares Redutores (% m/m)	mínimo de 27
Lipídeos Totais (% m/m)	mínimo de 8
Proteínas (% m/m)	mínimo de 27
Amido	ausente
10 HDA (% m/m na base seca)	mínimo de 5

3.6	<i>Mel</i>
------------	-------------------

Instrução Normativa nº 11 de 20/10/00 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Mel Floral	Mel Melato
Minerais (g/100g)	máximo de 0,6	máximo de 1,2
Hidroximetilfurfural - HMF (mg/Kg)	máximo de 60,00	máximo de 60,00
Açúcares redutores (g/100g)	mínimo de 65	mínimo de 60
Umidade (g/100g)	máximo de 20	máximo de 20
Sacarose aparente (g/100g)	máximo de 6,0	máximo de 15,0
Acidez (mequivalentes/Kg)	máximo de 50	máximo de 50
Sólidos insolúveis em água * (g/100 g)	máximo de 0,1	máximo de 0,1
Atividade diastásica (escala de Göthe)	mínimo de 8	mínimo de 8

* Exceto no mel prensado, que se tolera até 0,5 g/100 g., unicamente em produtos acondicionados para sua venda direta ao público.

3.7	<i>Pólen Apícola</i>
------------	-----------------------------

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Pólen apícola	Pólen apícola desidratado
Umidade (% m/m)	máximo de 30	máximo de 4
Cinzas (% m/m na base seca)	máximo de 4	



Proteínas (% m/m na base seca)	mínimo de 8
Açúcares Totais (% m/m na base seca)	14,5 a 55
Lipídeos (% m/m na base seca)	mínimo de 1,8
Fibra Bruta (% m/m na base seca)	mínimo de 2
Acidez Livre (mEq / Kg)	máximo de 300
pH	4 a 6

3.8	<i>Própolis</i>
------------	------------------------

Instrução Normativa nº 3 de 19/01/01 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Perda por dessecação (% m/m)	máximo de 8
Cinzas (% m/m)	máximo de 5
Cera (% m/m)	máximo de 25
Compostos Fenólicos (% m/m)	mínimo de 5,0
Compostos Flavonóides (% m/m)	mínimo de 0,5
Atividade de Oxidação	máximo de 22 segundos
Massa Mecânica (% m/m)	máximo de 40
Solúveis em Etanol (% m/m)	mínimo de 35

4	<i>Ovo e produtos</i>
----------	------------------------------

4.1	<i>Conserva de ovos</i>
------------	--------------------------------

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Microbiológico*	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n = 5; c=2; m=1; M = 10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 500
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n = 5; c= 0; m= 0, M= ausente

* Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos em salmoura ou outros líquidos).

4.2	<i>Ovo integral</i>
------------	----------------------------

Resolução nº 005 de 05/07/91 (Ministério da Saúde – ANVISA)
 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado



Sólidos totais (%)	mínimo de 23,0	mínimo de 96,0
pH	7,0 - 7,8	7,0 - 9,0
Cinzas (%)	máxima de 1,1	máxima de 4,0
Proteínas (N.6,25) (%)	mínimo de 11,7	mínimo de 45,0
Gordura (%)	mínimo de 10,0	mínimo de 40,0

Microbiológico		
Parâmetro	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Contagem padrão em placas (UFC/g)	máxima de 50.000	máxima de 50.000
Coliformes a 45°C (em 1g)	ausência	ausência
<i>Salmonella</i> (/25g)	ausência	ausência
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	ausência em 1g	ausência em 0,1g

4.3	<i>Ovo Íntegro Cru</i>
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25g)	n= 5; c= 0; m= 0, M = -

5	Carne e produtos cárneos
----------	---------------------------------

5.1	<i>Almôndega</i>
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Almôndega Cozida	Almôndega Crua
Proteína (%)	mínimo de 12	mínimo de 12
Gordura (%)	máximo de 18	máximo de 18
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,45	máximo de 0,10
Carboidratos Totais (%)	máximo de 10	máximo de 10

Microbiológico		
Parâmetro	Almôndega Crua	Almôndega Cozida
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n = 5; c = 3; m = 500; M = 5.000	n = 5; c = 2; m = 100; M = 1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0	n = 5; c = 0; m = 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 500; M = 3.000	n = 5; c = 1; m = 100; M = 500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 1.000; M = 5.000	n = 5; c = 1; m = 100; M = 3.000



5.2

Apresentado

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 75
Proteína (%)	mínimo de 13
Gordura (%)	máximo de 12
Amido (%)	máximo de 2
Carboidratos Totais (%) *	máximo de 5
Nitrito ** g/100g	máximo de 0,015
Nitrato ** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* A somatória de amido máximo e açúcares totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 5%, sendo que o teor máximo de amido se limita a 2%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.3

Bacon e Barriga Defumada

Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0



<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
---	--------------------------

5.4	<i>Carne Crua temperada, resfriada ou congelada de aves</i>
------------	--

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=1.000; M=10.000

5.5	<i>Carne moída de bovino, bubalinos, suíno e outros mamíferos</i>
------------	--

Instrução Normativa nº 83 de 21/11/03 (Ministério da Agricultura)
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico - Carne moída de bovino/ bubalino	
Parâmetro	Padrão
Gordura (%)	máximo 15

Microbiológico – Carne de bovino, bubalino, suíno e outros mamíferos	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

5.6	<i>Carnes cruas temperadas de bovino, suíno e outros mamíferos - resfriadas ou congeladas</i>
------------	--

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

5.7	<i>Carnes Embaladas à Vácuo (maturadas e não maturadas)</i>
------------	--

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico		
Parâmetro	Maturadas	Não Maturadas
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000	
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	

5.8	<i>Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de aves (carcaças e cortes)</i>
------------	---

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão



Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=3; m=5.000; M=10.000
------------------------	-----------------------------

5.9	<i>Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaças e cortes)</i>
------------	---

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

5.10	<i>Copa</i>
-------------	--------------------

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 40
Proteína (%)	mínimo de 20
Gordura (%)	máximo de 35
Atividade de água (Aw)	Máximo de 0,90
Nitrito* 100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.11	<i>Embutido Cozido (tipo "Maria Rosa")</i>
-------------	---

Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	variável
Gordura (%)	variável
Amido (%)	máximo de 5
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

- No caso de Embutidos Cozidos do tipo “Maria Rosa”, para os quais não existe Padrão de Identidade e Qualidade, as análises físico-químicas serão de Proteína, Gordura e Amido (quantitativo), sendo que os valores adotados como referência para os dois primeiros (proteína e gordura) serão aqueles declarados na tabela de Informação Nutricional Obrigatória, enquanto para o amido vale o declarado no formulário de Registro de Rótulo. Neste último caso é obrigatória a declaração na rotulagem do percentual de amido usado quando esta for superior a 5%.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

5.12	<i>Empanados</i>
Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo de 10
Carboidratos Totais (%)	máximo de 30

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

5.13	<i>Fiambre (lanches, afiambrados, outros)</i>
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 70
Proteína (%)	mínimo de 12
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,45
Amido (%)	máximo de 5
Carboidratos Totais (%) *	máximo de 10
Nitrito ** g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato ** g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.



** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.14

Hambúrguer

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Hambúrguer Cozido	Hambúrguer Cru
Proteína (%)	mínimo de 15	mínimo de 15
Gordura (%)	máximo de 23	máximo de 23
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,45	máximo de 0,10
Carboidratos Totais (%)	máximo de 3	máximo de 3

Microbiológico

Parâmetro	Hambúrguer Cozido	Hambúrguer Cru
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=3; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=3.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

5.15

Jerked Beef / Charque (brasileiro)

Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Jerked Beef	Charque
Umidade (%)	máximo de 55	máximo de 45 *
Atividade de Água Aw	máximo de 0,78	---
Matéria Mineral (%)	máximo de 18,3	máximo de 15 *
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	---
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	---

* Tolerância de variação de 5%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



Microbiológico	
Parâmetro	Jerked Beef / Charque
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.16	<i>Linguixa Colonial</i>
Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo 18
Gordura (%)	máximo de 30
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.17	<i>Linguixas Cozidas / Defumadas, Linguixas Dessecadas, Linguixas Frescas</i>
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Linguixas Cozidas/Defumadas	Linguixas Dessecadas	Linguixas Frescas
Umidade (%)	máximo de 60	máximo 55	máximo 70
Proteína (%)	mínimo de 14	mínimo de 15	mínimo de 12
Gordura (%)	máximo de 35	máximo de 30	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,30	máximo de 0,10	máximo de 0,10
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes. Ressaltamos que seja considerado as adições do produto para avaliação dos resultados laboratoriais.

Microbiológico			
Parâmetro	Linguiças Cozidas / Defumadas	Linguiças Dessecadas	Linguiças Frescas
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=3; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-	n=5; c=2; m=500; M=3.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

5.18	<i>Lombo Cozido, Lombo Curado Dessecado, Lombo Temperado, Lombo Tipo Canadense</i>
<p>Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)</p>	

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Lombo Cozido	Lombo Curado Dessecado	Lombo Temperado	Lombo Tipo Canadense
Umidade (%)	máximo de 72	máximo de 45	máximo de 75	máximo de 72
Proteína (%)	mínimo de 16	mínimo de 20	mínimo de 16	mínimo de 16
Gordura (%)	máximo de 8	máximo de 10	---	máximo de 8
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1	máximo de 1	máximo de 2	máximo de 1
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico			
Parâmetro	Lombo Cozido / Defumado / Canadense	Lombo Curado Dessecado	Lombo Temperado (Cru)
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500	---	---
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	---
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0	---	---



5.19	<i>Miúdos de aves</i>
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=10.000; M=10.0000

5.20	<i>Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos</i>
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

5.21	<i>Morcela</i>
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

5.22	<i>Mortadela, Mortadela Bologna, Mortadela Italiana, Mortadela de Ave, Mortadela Tipo Bologna</i>
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)	
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Físico-químico			
Parâmetro	Mortadela	Mortadela Bologna	Mortadela de Ave
Umidade (%)	máximo de 65	máximo de 65	máximo de 65
Proteína (%)	mínimo de 12	mínimo de 12	mínimo de 12
Gordura (%)	máximo de 30	máximo de 35	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,9	máximo de 0,1	máximo de 0,6
Amido (%)	máximo de 5	---	máximo de 5
Carboidratos Totais (%)	máximo de 10 *	máximo de 3%	máximo de 10 *
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



Físico-químico		
Parâmetro	Mortadela Italiana	Mortadela Tipo Bologna
Umidade (%)	máximo de 65	máximo de 65
Proteína (%)	mínimo de 12	mínimo de 12
Gordura (%)	máximo de 35	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,1	máximo de 0,3
Amido (%)	---	máximo de 5
Carboidratos Totais (%) *	máximo de 3	máximo de 10 *
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 10%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.23

Paleta Cozida / Paleta Cozida Tender

Instrução Normativa nº 06 de 19/02/01 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico		
Parâmetro	Paleta Cozida	Paleta Cozida Tender
Proteína (%)	mínimo de 14	mínimo de 18
Relação Umidade / Proteína	máximo de 5,2	máximo de 4,2
Carboidratos Totais (%)	máximo de 2	máximo de 1
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Paleta Cozida
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0



5.24

Patê (Cozido ou pasteurizado / esterilizado)

Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 70
Proteína (%)	mínimo de 8
Carboidratos Totais (%)*	máximo de 10
Gordura (%)	máximo de 32
Amido (%)	máximo de 10
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* A Somatória de Carboidratos Totais (máx.) e Amido (máx.) não deverá ser superior a 10%

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico

Parâmetro	Patê (Cozido ou pasteurizado)
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

Patê (Esterilizado)

Parâmetro	Padrão
Teste de esterilidade: após 10 dias de incubação a 35°C a 37°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-
Teste de esterilidade: após 5 dias de incubação a 55°C de 3 embalagens fechadas	n=5; c=0; m=sem alteração; M=-

5.25

Pepperoni

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 38
Atividade de água Aw	máximo de 0,92
Proteína (%)	mínimo de 20
Gordura (%)	máximo de 40
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Nitrito* g/100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.26	<i>Presunto Cozido, Presunto Cozido Superior, Presunto Cru (defumado ou não), Presunto Tenro, Presunto Tipo Parma, Presunto Tipo Serrano, Presuntos (outros: aves, defumado, etc.)</i>
-------------	---

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico			
Parâmetro	Presunto Cozido *	Presunto Cozido Superior *	Presunto Cru (defumado ou não)
Proteína (%)	mínimo de 14	mínimo de 16,5	mínimo de 27
Relação Umidade/Proteína	máximo de 5,35	máximo de 4,5	---
Atividade de água Aw	---	---	máximo 0,92
Gordura (%)	---	---	máximo de 35
Carboidratos Totais (%)	máximo de 2	máximo de 1	---
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Físico-químico				
Parâmetro	Presunto Tenro *	Presunto Tipo Parma	Presunto Tipo Serrano	Presuntos (outros) *
Proteína (%)	mínimo de 18	mínimo de 27	mínimo de 27	mínimo de 14
Relação Umidade / Proteína	máximo de 4,2	---	---	máximo de 5,2
Atividade de água Aw	---	máximo 0,92	máximo 0,92	---
Gordura (%)	---	máximo de 15	máximo de 15	---
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1	---	---	máximo de 2
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.



Microbiológico			
Parâmetro	Presunto Cozido ou Defumado	Presunto Cru (defumado ou não)	Tipo Parma Tipo Serrano
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000;M=5.000	n=5; c=1; m=1.000;M=5.000
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	---	---
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0	---	---

5.27

Produtos à base de sangue

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

5.28

Produtos Cárneos Salgados

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Nitrito *	0,015 g/100g
Nitrato * (expresso como nitrito total)	0,030 g/100g

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.29

Quibe

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo de 11
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,1



Microbiológico – Quibe Cru	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n = 5; c = 3; m = 500; M = 5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 500; M = 3.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n = 5; c = 2; m = 1.000; M = 5.000

5.30	<i>Salames (em geral), Salame Tipo Alemão, Salame Tipo Calabrês, Salame Tipo Friolano (defumado ou não), Salame Tipo Hamburguês, Salame Tipo Italiano, Salame Tipo Milano, Salame Tipo Napolitano</i>
<p>Instrução Normativa nº22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)</p>	

Físico-químico				
Parâmetro	Salames (em geral)	Salame Tipo Alemão	Salame Tipo Calabrês	Salame Tipo Friolano (defumado ou não)
Umidade (%)	máximo de 40	máximo de 40	máximo de 35	máximo de 35
Proteína (%)	mínimo de 20	mínimo de 25	mínimo de 25	mínimo de 25
Atividade de Água Aw	máximo de 0,92	máximo de 0,92	máximo de 0,92	máximo de 0,90
Gordura (%)	máximo de 35	máximo de 35	máximo de 35	máximo de 30
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Físico-químico				
Parâmetro	Salame Tipo Hamburguês	Salame Tipo Italiano	Salame Tipo Milano	Salame Tipo Napolitano
Umidade (%)	máximo de 40	máximo de 35	máximo de 35	máximo de 35
Proteína (%)	mínimo de 23	mínimo de 25	mínimo de 23	mínimo de 23
Atividade de Água Aw	máximo de 0,92	máximo de 0,90	máximo de 0,90	máximo de 0,91
Gordura (%)	máximo de 35	máximo de 32	máximo de 35	máximo de 35
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Salames (em geral)
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000



5.31

Salaminho

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 35
Proteína (%)	mínimo de 25
Atividade de água Aw	máximo de 0,90
Gordura (%)	máximo de 32
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03

* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.32

Salsicha, Salsicha de Carne de Ave, Salsicha Frankfurt, Salsicha Tipo Frankfurt, Salsicha Tipo Viena, Salsicha Viena

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 51 de 29/12/06 (Ministério da Agricultura)

Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

Parâmetro	Salsicha	Salsicha de Carne de Ave	Salsicha Frankfurt
Umidade (%)	máximo de 65	máximo de 65	máximo de 65
Proteína (%)	mínimo de 12	mínimo de 12	mínimo de 12
Gordura (%)	máximo de 30	máximo de 30	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,9	máximo de 0,6	máximo de 0,1
Amido (%)	máximo de 2	máximo de 2	máximo de 2
Carboidratos Totais (%) *	máximo de 7	máximo de 7	máximo de 7
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 7,0%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Físico-químico

Parâmetro	Salsicha Tipo Frankfurt	Salsicha Tipo Viena	Salsicha Viena
Umidade (%)	máximo de 65	máximo de 65	máximo de 65
Proteína (%)	mínimo de 12	mínimo de 12	mínimo de 12



Gordura (%)	máximo de 30	máximo de 30	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,6	máximo de 0,6	máximo de 0,1
Amido (%)	máximo de 2	máximo de 2	máximo de 2
Carboidratos Totais (%) *	máximo de 7	máximo de 7	máximo de 7
Nitrito** g/100g	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015
Nitrato** g/100g (expresso como nitrito total)	máximo de 0,03	máximo de 0,03	máximo de 0,03

* A somatória de Amido máximo e Açúcares Totais (Carboidratos Totais) não deverá ultrapassar a 7,0%.

** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico – Salsicha	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.33	Toucinho, Peles e Banha
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

6	Pescado e produtos de pescado
----------	--------------------------------------

6.1	Crustáceos “in natura” resfriados ou congelados não consumido cru
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0

6.2	Pescado
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Instrução normativa nº 21, de 31/05/2017 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico - Pescado congelado	
Parâmetro	Padrão
Desglaciamento (% de glaciamento)	máximo de 12



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Peso líquido (g)	rotulagem
pH da porção muscular	máximo 7,00 *
Bases voláteis totais inferiores BVT(mg/100g)	máximo 30 **
Fósforo total (g/Kg)	máximo 5
Sódio (mg/100g)	máximo 134
Potássio (mg/100g)	Máximo 502
Relação entre o teor de umidade e de proteína	máximo 6,00 ***
Histaminas (mg/Kg)	máximo 100 ****

*Excluídas as espécies das famílias *Gadidae* e *Merluccidae*, cujo valor deve ser no máximo de 7,20.

** Exceto para as espécies das famílias *Salmonidae*, *Gadidae* e *Merluccidae* que devem ser no máximo 35mg de nitrogênio/100g de tecido muscular, e para as espécies elasmobrânquios devem ser no máximo 40mg de nitrogênio/100g de tecido muscular.

*** Exceto para *Oreochromis* sp. E as espécies das famílias *Salmonidae*, *Clupeidae* e *Scobridae* que deve ser no máximo 5,00, e para as espécies das famílias *Paralichthyidae*, *Ophidiidae*, *Serranidae* e *Pleuronectidae* que deve ser no máximo 6,50. A relação entre o teor de umidade e de proteína não se aplica aos elasmobrânquios.

**** O limite máximo de histaminas deve tomar como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais para as espécies das famílias *Carangidae*, *Gempylidae*, *Istiophoridae*, *Scobridae*, *Scombroside*, *Engraulidae*, *Clupeidae*, *Coryphaenidae* e *Pomatomidae*, e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg.

Microbiológico		
Parâmetro	Pescado Resfriado ou Congelado	Pescado Salgado ou Salgado e Seco
Coliformes a 45°C (UFC /g)	---	n=5; c=3; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5;c=2;m=500;M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -	n=5; c=0; m=0; M = -

Microbiológico		
Parâmetro	Pescado defumado, produtos derivados de pescado* resfriados ou congelados	Produtos à base de pescado** resfriados ou congelados
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0	n= 5; c= 0; m= 0
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=1.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0; M = -	n=5; c=0; m=0; M = -

* Produtos derivados de pescado: surimi e similares.

** Produtos à base de pescado: hambúrgueres e similares.

7

Identificação de espécies presentes em um produto

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor- Casa Civil)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Análises de DNA*	De acordo com o declarado no rótulo do produto

* As análises de DNA em alimentos permitem identificar as espécies presentes em um produto. Por meio desses testes é possível verificar se um produto é da espécie esperada, comprovar a pureza de um produto, avaliar se houve contaminação cruzada durante o processamento ou mesmo uma fraude por substituição de espécies.