



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Decreto 8.865, de 19 de fevereiro de 2.021.

Dispõe sobre os procedimentos e parâmetros para verificação e fiscalização da água de abastecimento e produtos de origem animal, e respectivos parâmetros e padrões Físico-Químicos e microbiológicos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Bom Despacho/MG, no uso das atribuições, especialmente o disposto no inciso V, do art. 87 da Lei Orgânica Municipal, e considerando a Lei nº 2.565 de 13 de dezembro de 2.016, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 7.685, de 15 de setembro de 2.017;

DECRETA:

Art. 1º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento dos processos industriais e produtos de origem animal e as exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal e água de abastecimento observarão os parâmetros especificados nos Anexos deste Decreto.

Art. 2º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário podem ser utilizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões preestabelecidos, em razão de tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme *International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSEF*.

§ 1º As exceções incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA e rastreabilidade de patógenos que podem ser incluídas determinações de microrganismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nos Anexos deste Decreto.

§ 2º 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.

Art. 3º No caso de análises de produtos não caracterizados neste Decreto, 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 III deste Decreto.

Art. 4º Aplica-se aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, no que couber, o Decreto Federal nº 79.367, de 9 de março de 1.977 e o Decreto Federal nº 7.217, de 21 de junho de 2.010.

Art. 5º Os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água, para consumo humano e seu padrão de potabilidade, utilizada para consumo humano nos estabelecimentos



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

registrados no Serviço de Inspeção Municipal, deverá atender o disposto no ANEXO XX – DO CONTROLE E DA VIGILÂNCIA DA QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO E SEU PADRÃO DE POTABILIDADE, da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2.017 do Ministério da Saúde.

Art. 6º A água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM pode ser proveniente de sistema de abastecimento de água público ou privado ou de captação subterrânea ou superficial, considerado como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água, desde que observados os parâmetros e procedimentos instituídos neste Decreto.

Art. 7º Para a verificação oficial do autocontrole da água de abastecimento e produtos nestes estabelecimentos, o SIM deverá atender os procedimentos abaixo:

I – O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água e produtos, bem como laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção e o atendimento dos padrões definidos neste Decreto.

Parágrafo único. Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Nos estabelecimentos que recebem água de rede de distribuição, sistema de abastecimento de água, público ou privado, o SIM poderá aceitar a apresentação dos dados e laudos de análises realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento.

§ 1º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar na conta mensal e em relatório anual informação sobre a qualidade e características físicas, químicas e microbiológicas da água conforme padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 2º O SIM deve verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial, solução alternativa coletiva para abastecimento de água, são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento deste Decreto.

Parágrafo único. O SIM deve solicitar a apresentação dos dados de controle de qualidade da água bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à apreciação pelo SIM.

§1º O responsável pelo controle de qualidade do estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem, mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§2º O SIM avaliará o pleito considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente in situ e, quando não for possível realizar, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

Art. 8º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I deste Decreto.

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

Art. 9º As análises fiscais para verificação de cloro residual livre e pH devem ser realizadas pelo SIM utilizando métodos rápidos (kits).

§1º Os resultados devem ser registrados na Solicitação Oficial de Análises (SOA) sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas.

§2º Para o resultado de cloro residual livre deve ser informado também a unidade de medida (mg/L).

§3º As análises fiscais para verificação de cor e turbidez devem ser realizadas pelo SIM, preferencialmente in situ utilizando métodos rápidos (kits) e os resultados devem ser registrados na Solicitação Oficial de Análises (SOA) sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas.

§4º Quando não for possível realizar a análise in situ, a amostra poderá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

Art. 10 Os resultados também devem ser enviados à Diretoria de Inspeção para serem incluídos na planilha de controle mensal.

Art. 11 As amostras oficiais serão encaminhadas para laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

Art. 12 A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em caráter permanente, será semestral e a frequência mínima para análise fiscal de produtos será trimestral.

Art. 13 A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento e produtos em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em caráter periódico, encontra-se descrita no Anexo II, deste Decreto.

Art. 14 Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Parágrafo único. O SIM também poderá intensificar as análises fiscais até que a normalidade seja restabelecida.

Art. 15 Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos deste Decreto.

Art. 16 Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento aos programas do SIM, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 17 O descumprimento do disposto neste Decreto constitui infração sujeita às sanções previstas na Lei Municipal nº 2.565 de 13 de dezembro de 2.016, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 7.685, de 15 de setembro de 2.017, sem prejuízo das sanções civis e penais



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

cabíveis.

Art. 18 Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Bom Despacho, 19 de fevereiro de 2.021, 109º ano de emancipação do Município.

Bertolino da Costa Neto
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

ANEXO I

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

1	ÁGUA DE ABASTECIMENTO
Legislação de referência: Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28/09/2017 do Ministério da Saúde. Decreto nº 9.013, de 29/03/2017.	
MICROBIOLÓGICOS	
PARÂMETROS	PADRÃO
Coliformes totais/100 MI	Ausência em 100 mL
Escherichia coli/100 MI	Ausência em 100 mL
FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETROS	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).	



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

ANEXO II

**FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E
PRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM CARÁTER
PERIÓDICO**

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização (*)	Frequência mínima para análise fiscal de água	Frequência mínima para análise fiscal de produtos
1	Anual	Semestral	Trimestral
2	Semestral	Quadrimestral	Bimestral
3	Bimestral	Bimestral	Mensal
4	Quinzenal	Bimestral	Mensal

* Conforme Decreto Municipal nº 8.864, de 19 de fevereiro de 2.021.



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

ANEXO III

**PADRÕES E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

2	Leite e produtos lácteos
2.1	Bebidas Lácteas
2.2	Creme de Leite
2.3	Doce de Leite e Doce de Leite com Adição
2.4	Leites Fermentados (Iogurte e Coalhada)
2.5	Queijo Coalho
2.6	Queijo Minas Frescal
2.7	Queijo Muçarela
2.8	Queijo Parmesão
2.9	Queijo Prato
2.10	Queijo Processado ou Fundido
2.11	Queijo Minas Artesanal
2.12	Queijo Ralado
2.13	Leite Pasteurizado Tipo A
2.14	Leite Pasteurizado
2.15	Leite de Cabra
2.16	Manteiga
2.17	Requeijão
2.18	Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade (Queijo Minas Padrão, Queijo Provolone, Queijo Reino, Muçarela de Búfala, Cottage, Queijo condimentado, Brie, Cream Cheese e outros)
2.19	Queijos de Cabra e Queijos de Ovelha
2.20	Ricota
2.21	Sobremesa láctea pasteurizada refrigerada, com ou sem adições
2.22	Leite de Ovelha e Búfala
3	Mel e produtos apícolas
3.1	Mel
3.2	Própolis
3.3	Extrato de Própolis
3.4	Geléia Real
3.5	Geléia Real Liofilizada
3.6	Apitoxina



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

3.7	Pólen Apícola
3.8	Cera de Abelha
4	Ovos e produtos
4.1	Ovo íntegro cru
4.2	Conserva de Ovos
4.3	Ovo integral
5	Carne e produtos cárneos
5.1	Almôndega
5.2	Apresuntado
5.3	Bacon e Barriga Defumada
5.4	Carnes Cruas Temperadas de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas
5.5	Carne Crua Temperada, resfriada ou congelada de aves
5.6	Carnes embaladas a vácuo (maturadas e não maturadas)
5.7	Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos
5.8	Carnes resfriadas ou congeladas “in natura” de aves (carcaça e cortes)
5.9	Carnes resfriadas ou congeladas “in natura” de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaça e cortes)
5.10	Copa
5.11	Embutido cozido (tipo “Maria Rosa”)
5.12	Empanados
5.13	Fiambre (lanches, afiambrados, outros)
5.14	Hambúrguer (cozido ou cru)
5.15	Jerked Beef/Charque (brasileiro)
5.16	Linguiça colonial
5.17	Linguiças Cozidas/Defumadas, Linguiças Dessecadas e Linguiças Frescais
5.18	Lombo Cozido, Lombo Curado Dessecado, Lombo Temperado, Lombo Tipo Canadense
5.19	Miúdo de aves
5.20	Miúdos de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos
5.21	Morceia
5.22	Mortadela, Mortadela Bologna, Mortadela Italiana, Mortadela de Ave, Mortadela Tipo Bologna
5.23	Paleta cozida/Paleta Cozida Tender
5.24	Patê (cozido ou pasteurizado/esterilizado)



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

5.25	Peperoni
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.)
5.27	Produtos Cárneos Salgados
5.28	Quibe
5.29	Salaminho
5.30	Salame (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
5.31	Salsicha, Salsicha de Carne de Aves, Salsicha Frankfurt, Salsicha Tipo Frankfurt, Salsicha Tipo Viena, Salsicha Viena
5.32	Toucinho, Peles e Banha
5.33	Produtos à base de sangue (chouriço)
6	Pescado e produtos de pescado
6.1	Crustáceos “in natura” resfriados ou congelados não consumido cru
6.2	Pescado
7	Identificação de espécies presentes em um produto

2.1	BEBIDAS LÁCTEAS
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005 do MAPA Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PRODUTO	PARÂMETRO/PADRÃO
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*	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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

* A bebida láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.
Obs.: 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	
PARÂMETRO	PADRÃO
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
Salmonella spp./25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-
MICROBIOLÓGICO – BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA NÃO FERMENTADA	
PARÂMETRO	PADRÃO
Contagem aeróbicos (UFL/mL ou /g)	n=5; c=2; m=75.000; M=150.000
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=5; M=10
Coliformes a 45°C (/mL ou /g)	n=5; c=2; m=2; M=5

MICROBIOLÓGICO – BEBIDA LÁCTEA UHT OU UHT NÃO FERMENTADA	
PARÂMETRO	PADRÃO
Contagem aeróbicos (UFL/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100

MICROBIOLÓGICO – BEBIDA LÁCTEA ESTERELIZADA NÃO FERMENTADA	
PARÂMETRO	PADRÃO
Contagem aeróbicos (UFL/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100

2.2	CREME DE LEITE
Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/96 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Creme de Leite Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 da 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 ácido láctico/100g de creme]	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20	Máximo de 0,20



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Matéria Gorda [% (m/m)/g de creme]	Máximo de 19,9 Mínimo de 10,0	Máximo de 49,9 Mínimo de 20,0	Máximo 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
Staphylococcus 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
Salmonella spp./25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-

2.3	DOCE DE LEITE E DOCE DE LEITE COM ADIÇÃO
Legislações de referência: Portaria nº 354 de 04/09/97 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/2001 da 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 ácido sórbico 1.000 em ác. sórbico (doce de leite exclusivo para uso industrial)		
Obs. 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
Staphylococcus 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
Salmonella spp./25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Bolores e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=50; M=100
--------------------------	-----------------------

2.4	LEITE FERMENTADOS (IOGURTE E COALHADA)
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 do MAPA	

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 ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

CONTAGEM DE MICRORGANISMOS ESPECÍFICOS		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	Iogurte	Coalhada
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de 10^7 *	Mínimo de 10^6

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

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
Bolores e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=50; M=200

2.5	QUEIJO DE COALHO
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2001 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de	



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Queijos

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 menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes. Observações: 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 do MAPA.

MICROBIOLÓGICO	
QUEIJO DE COALHO DE MÉDIA UMIDADE (ENTRE 36,0 E 45,9%)	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo/g	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0
QUEIJO DE COALHO DE MÉDIA UMIDADE (ENTRE 46,0 E 54,9%)	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Staphylococcus coagulase positivo/g	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.6	QUEIJO MINAS FRESCAL
Legislações de referência: Portaria nº 352, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade	



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

de Queijos

Instrução Normativa n° 04, de 01/03/04 do MAPA

Instrução Normativa n° 09, de 08/04/2009 do MAPA

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 menores do que o limite de quantificação podem 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
Staphylococcus coagulase positivo/g	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

2.7

QUEIJO MUÇARELA

Legislações de referência: Portaria n° 364, de 04/09/1997 do MAPA

Portaria n° 146, de 07/03/1996 do MAPA

Portaria n° 837, de 18/06/2018 do MAPA



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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 menores do que o limite de quantificação podem 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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.8	QUEIJO PARMESÃO
Legislações de referência: Portaria no 353, de 04/09/1997 do MAPA Portaria no 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos	
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 07/03/1996 do MAPA)	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.9	QUEIJO PRATO
Legislações de referência: Portaria n° 358, de 04/09/1997 do MAPA Portaria n° 146 de 07/03/1996 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos	
Obs. 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 n° 146, de 07/03/1996)	

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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.10	QUEIJO PROCESSADO OU FUNDIDO
Legislações de referência: Portaria n° 356, de 04/09/1997 do MAPA Portaria n° 146, de 07/03/1996, do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade (g/100g)	Máximo 70,0



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0
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 menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.	
Obs. 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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000

2.11	QUEIJO MINAS ARTESANAL
Legislações de referência: Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade (g/100g)	Máximo 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 menores do que o limite de quantificação podem 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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

2.12	QUEIJO RALADO
Legislações de referência: Portaria nº 357, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Parâmetro	

FÍSICO-QUÍMICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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	
Fosfatase residual	Negativa	
Obs. 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	PARÂMETRO	PADRÃO
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	Staphylococcus coagulase positivo/g	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Bolores e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	Listeria monocytogenes(/25 g)	n=5; c=0; m=0
		Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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
Staphylococcuscoagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonellaspp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes(/25g)	n=5; c=0; m=0 M=ausente
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

2.13	LEITE PASTEURIZADO TIPO A
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 62, de 29/12/2011 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 Instrução Normativa nº 69, de 13/12/2006 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO E ENZIMÁTICO – LEITE PASTEURIZADO TIPO A			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	Mínimo 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 -0,550 (equivalente a -0,512°C e a -0,531°C)		
Índice de CMP (mg/L)	Máximo 30**		
Neutralizantes de acidez	Negativa		
Peroxidase	Positiva		



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Peróxido de hidrogênio	Negativa
Proteína (g/100g)	Mínimo de 2,9g
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 30 mg/l (trinta miligramas por litro) e 75 mg/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 45 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo SIM.

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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=ausência

2.14	LEITE PASTEURIZADO
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 62, de 29/12/2011 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 Instrução Normativa nº 69, de 13/12/2006 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO E ENZIMÁTICO – LEITE PASTEURIZADO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100 mL)	Mínimo 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		



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Densidade relativa a 15°C	1,028-1,034
Formaldeído	Negativa
Fosfatase alcalina	Negativa
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,550 (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 2,9g
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 30 mg/l (trinta miligramas por litro) e 75 mg/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 45 mg/l (setenta e cinco miligramas por litro), este poderá ser destinado à indústria química em geral ou a outro destino a ser avaliado tecnicamente, caso a caso, pelo SIM.

MICROBIOLÓGICO – LEITE PASTEURIZADO

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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=ausência

2.15

LEITE DE CABRA

Legislação de referência: Instrução Normativa nº 37, de 31/10/2000 do MAPA

FÍSICO-QUÍMICO

PARÂMETRO	PADRÃO		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (% m/m)*	Teor original	0,6 a 2,9	Máx. de 0,5
Acidez (g ácido láctico/100 mL)	0,13 a 0,18**		
Sólidos não gordurosos (% m/m)	Mínimo de 8,20		



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Densidade 15/15°C	1,028 a 1,034
Índice Crioscópico (°H)	-0,550°H a -0,585°H
Proteína total (Nx6,38)% 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-desnatado, 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		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	Pasteurizado	Esterilizado/UHT
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	n=5; c=2; m=10.000; M=50.000	n=5; c=0; m=10
Coliformesa 30/35°C (NMP/mL)	n=5; c=2; m=2; M=4	n=5; c=0; m=0
Coliformesa 45°C (NMP/mL)	n=5; c=2; m=0; M=1	n=5; c=0; m=0
Salmonellas pp. (/25 mL)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0

2.16	MANTEIGA
Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga Resolução nº 04, de 28/06/2000 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	Manteiga	Manteiga Comum
Matéria gorda (% m/m)	Mínimo de 82*	Mínimo de 80
Umidade (% m/m)	Máximo de 16	Máximo de 16**
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	-----



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Cloreto de sódio para a VARIEDADE SALGADA (g/100g)	Máximo de 02	Máximo de 03
Fosfatase	Negativa	Negativa
* No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%. ** Admite-se 18 para a variedade não salgada.		

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
	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)	n=5; c=2; m<3; M=10
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Bolores e Leveduras (UFC/g) (para manteiga comum)	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000

2.17	REQUEIJÃO
Legislação de referência: Portaria nº 359 de 04/09/1997 do MAPA	

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	25,0 a 59,9
Umidade (g/100 g)	Máximo de 60,0	Máximo de 65	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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

2.18 | QUEIJOS SEM PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Para os queijos que não possuem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade como Queijo Minas Padrão, Queijo Provolone, Queijo Reino, Muçarela de Búfala, 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 menores do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

MICROBIOLÓGICO
QUEIJOS DE BAIXA UMIDADE (ATÉ 35,9%)

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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

MICROBIOLÓGICO
QUEIJOS DE MÉDIA UMIDADE (ENTRE 36% E 45,9)

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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

a Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA.

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE ALTA UMIDADE (ENTRE 46% E 54,9%)	
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS QUARTIOLO, CREMOSO E CRIOLO (ENTRE 46% E 54,9%)	
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE MUITA ALTA UMIDADE (ACIMA DE 55% DE UMIDADE) COM BACTÉRIAS LÁTICAS EM FORMA VIÁVEL E ABUNDANTES	
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
Staphylococcus 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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

2.19	QUEIJOS DE CABRA E DE OVELHAS
Legislação de referência: Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA	
Obs. 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 50,0**
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 menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE BAIXA UMIDADE (ATÉ 35,9%)	
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE MÉDIA UMIDADE (ENTRE 36% E 45,9)	
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

a Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA.

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE ALTA UMIDADE (ENTRE 46% E 54,9%)	
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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

MICROBIOLÓGICO QUEIJOS DE MUITA ALTA UMIDADE (ACIMA DE 55% DE UMIDADE) COM BACTÉRIAS LÁTICAS EM FORMA VIÁVEL E ABUNDANTES	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

2.20	RICOTA
------	--------

Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

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)



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

2.21	SOBREMESA LÁCTEA PASTEURIZADA REFRIGERADA, COM OU SEM ADIÇÕES
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Bacillus cereus/g	n=5; c=2; m=100; M=500
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=3; M=5
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

2.22	LEITE DE OVELHA E DE BÚFALA
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=2; M=4
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

3.1	MEL
-----	------------



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Legislação de referência: Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000 do MAPA

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	Máximo de 60
Açúcares redutores (g/100g)	Máximo de 65	Máximo de 60
Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 20
Sacarose aparente (g/100g)	Máximo de 6	Máximo de 15
Acidez (mequivalentes/Kg)	Máximo de 50	Máximo de 50
Sólidos insolúveis em água* (g/100g)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,1
Atividade diastática (escala de Gothe)	Mínimo de 8	Mínimo de 8

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

3.2	PRÓPOLIS
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 3, de 19/01/2000 do MAPA	

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
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

3.3	EXTRATO DE PRÓPOLIS
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 3 de 19/01/2001 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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	GELEIA REAL
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA	

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
Lípideos 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=-
Salmonella spp. e Shigella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras(UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

3.5	GELÉIA REAL LIOFILIZADA
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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	APITOXINA
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade (g/100g)	Máximo de 3
Teor proteico (g/100g)	50 a 85
Fosfolipase A	17 a 19 U/mg proteína

3.7	PÓLEN APÍCOLA
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA	

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	



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

pH	4 a 6
----	-------

3.8	CERA DE ABELHA
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA	

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	

4.1	OVO ÍNTEGRO CRU
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp.	n=5; c=0; m=0; M=-

4.2	CONSERVA DE OVOS
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO*	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1; M=10
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp.	n=5; c=0; m=0; M=ausente

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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

4.3	OVO INTEGRAL
Legislações de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Resolução nº 005, de 05/07/91 da 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	PADRÃO	
	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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	Ausência em 1g	Ausência em 0,1g
Salmonella spp.	Ausência	Ausência

5.1	ALMÔNDEGA
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12m de 02/01/01 da 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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

MICROBIOLÓGICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000	n=5; c=1; m=100; M=500

5.2	APRESUNTADO
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/2006 do MAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da 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 0,030

* 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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C	n=5; c=1; m=100; M=500
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.3	BACON E BARRIGA DEFUMADA
Legislações de referência: Instrução Normativa nº21, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/2006 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030
* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.4	CARNES CRUAS TEMPERADAS DE BOVINO, SUÍNO E OUTROS MAMÍFEROS – RESFRIADAS OU CONGELADAS
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 17, de 29/05/2018 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produto Carne Temperado Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.5	CARNE CRUA TEMPERADA, RESFRIADA OU CONGELADA DE AVES
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
----------------	--



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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

5.6	CARNES EMBALADAS A VÁCUO (MATURADAS E NÃO MATURADAS)
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000	
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	

5.7	CARNE MOÍDA DE BOVINO, SUÍNO E OUTROS MAMÍFEROS
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Gordura (%)	Máximo 15

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.8	CARNES RESFRIADA OU CONGELADAS “IN NATURA” DE AVES (CARÇAÇAS E CORTES)
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=5.000; M=10.000

5.9	CARNES RESFRIADAS OU CONGELADAS “IN NATURA” DE BOVINO, SUÍNO E OUTROS MAMÍFEROS (CARÇAÇAS E CORTES)
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.10	COPA
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução–RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

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* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030
* O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformesa 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.11	EMBUTIDO COZIDO (TIPO “MARIA ROSA”)
Legislações de referência: Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Proteína (%)	Variável



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Gordura (%)	Variável
Amido (%)	Máximo de 5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

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

** Para aqueles produtos que acusarem o uso de nitrato/nitrito em suas formulações/rotúlos

Obs. 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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito reduto a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

5.12	EMPANADOS
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da 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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

5.13	FIAMBRE (LANCHES, AFIAMBRADOS, OUTROS)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA.	

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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.14	HAMBÚRGUER
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

	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	PADRÃO	
	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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus 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 (BRASLEIRO)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA.	

FÍSICO-QUÍMICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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 0,030	-----
* Tolera-se variação de 5%		
** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.		



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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

5.16	LINGUIÇA COLONIAL
Legislações de referência: Instrução Normativa n° 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto n° 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC n° 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Proteína (%)	Mínimo de 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 0,030
*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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.17	LINGUIÇAS COZIDAS/DEFUMADAS, LINGUIÇAS DESSECADAS, LINGUIÇAS FRESCAIS
Legislações de referência: Instrução Normativa n° 04, de 31/03/2000 do MAPA Decreto n° 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC n° 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa n° 51 de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	Linguiças cozidas/ Defumadas	Linguiças Dessecadas	Linguiças Frescais



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Umidade (%)	Máximo de 60	Máximo de 55	Máximo de 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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

Obs. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (RIISPOA), linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes. Ressaltamos que sejam consideradas as adições do produto para avaliação dos resultados laboratoriais.

MICROBIOLÓGICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus 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	LOMBO COZIDO, LOMBO CURADO DESSECADO, LOMBO TEMPERADO, LOMBO TIPO CANADENSE
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

MICROBIOLÓGICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	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=; c=2; m=5.000; M=10.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	-----
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	-----
Listeria monocytogenes(/25g)	n=5; c=0; m=0	-----	-----

5.19	MIÚDOS DE AVES
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Coliformes a 45° (UFC/g)	n=5; c=3; m=10.000; M=100.000
--------------------------	-------------------------------

5.20	MIÚDOS DE BOVINO, SUÍNO E OUTROS MAMÍFEROS
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.21	MORCELA
Legislações de referência: Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000

5.22	MORTADELA, MORTADELA BOLOGNA, MORTADELA ITALIANA, MORTADELA DE AVE, MORTADELA TOPO BOLOGNA
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, 29/12/06 do MAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	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



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030
** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.			
* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 10%.			

FÍSICO-QUÍMICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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 0,030	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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

5.23	PALETA COZIDA/PALETA COZIDA TENDER
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 19/02/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09, do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	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 nitrato total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

*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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Listeria monocytogenes	n=5; c=0; m=0

5.24	PATÊ (COZIDO OU PASTEURIZADO/ESTERELIZADO)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Proteína (%)	Mínimo de 8
Umidade (%)	Máximo de 70



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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 0,030
* A somatória de carboidratos totais (max.) e amido (max.) 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	PADRÃO
	Patê (cozido ou pasteurizado)
Coliformesa 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfíto a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
PARÂMETRO	PADRÃO
	Patê (Esterilizado)
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
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Umidade (%)	Máximo de 38
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92
Proteína (%)	Mínimo de 20



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Gordura (%)	Máximo de 40
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030
*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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

5.26	PRESUNTO COZIDO, PRESUNTO COZIDO SUPERIOR, PRESUNTO CRU (DEFUMADO OU NÃO), PRESUNTO TENRO, PRESUNTO TIPO PARMA, PRESUNTO TIPO SERRANO, PRESUNTOS (OUTRIS/; AVES, DEFUMADO, ETC.)
------	---

Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 MAPA
 Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA
 Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA
 Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA
 Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
 Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 MAPA
 Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 MAPA

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	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 de 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(expressocomonitritoto	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

tal)			
* 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	PADRÃO			
	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 de 0,92	Máximo de 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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030
* 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	PADRÃO		
	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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	-----
Staphylococcus coagulase positivo (/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
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0	-----	-----



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

5.27	PRODUTOS CÁRNEOS SALGADOS
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Nitrito*	0,015g/100g
Nitrato* (expresso como nitrito total)	0,030g/100g
*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.28	QUIBE
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da 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 (/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus coagulase positivo (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

5.29	SALAMIMHO
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

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 0,030
*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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000

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
Legislações de referência: Instrução normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	Salames	Salame tipo	Salame tipo



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

	(em geral)	Alemão	Calabrês	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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

FÍSICO-QUÍMICO

PARÂMETRO	PADRÃO			
	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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

MICROBIOLÓGICO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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

5.31	SALSICHA, SALSICHA DE CARNE DE AVE, SALSICHA FRANKFURT, SALSICHA TIPO FRANK FURT, SALSICHA TIPO FRANKFURT, SALSICHA TIPO VIENA, SALSICHA VIENA
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 doMAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 daANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 doMAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 doMAPA	

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030
* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7%. ** O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.			

FÍSICO-QUÍMICO			
PARÂMETRO	PADRÃO		
	Salsicha tipo Frankfurt	Salsicha Tipo Viena	Salsicha Viena
Umidade (%)	Máximo de 65	Máximo de 65	Máximo de 65



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

* A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 7%.

** 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 x 1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Listeria monocytogenes (25/g)	n=5; c=0; m=0

5.32

TOUCINHO, PELES E BANHA

Legislações de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

MICROBIOLÓGICO

PARÂMETRO	PADRÃO
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000

5.33

PRODUTOS À BASE DE SANGUE

Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

MICROBIOLÓGICO

PARÂMETRO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

Clostridium sulfito a redutor 46°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

6.1	CRUSÁCEOS “IN NATURA” RESFRIADOS OU CONGELADOS NÃO CONSUMIDO CRU
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

6.2	PESCADO
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, 31/05/2017 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

FÍSICO-QUÍMICO – PESCADO CONGELADO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Desglaciamento (% de glaciamento)	Máximo de 12
Peso líquido (g)	Rotulagem
Ph da porção muscular	Máximo de 7*
Bases voláteis totais inferiores BVT (mg/100g)	Máximo de 30**
Fósforo total (g/Kg)	Máximo de 5
Sódio (mg/100g)	Máximo de 134
Potássio (mg/100g)	Máximo de 502
Relação entre o teor de umidade e de proteína	Máximo de 6***
Histaminas (mg/Kg)	Máximo de 100****

* Excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae, cujo valo 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 Scombridae 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, Scombrosocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae, e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/Kg.

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO



Prefeitura Municipal de Bom Despacho
Estado de Minas Gerais
Gabinete do Prefeito

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

MICROBIOLÓGICO		
PARÂMETRO	PADRÃO	
	Pescado defumado, produtos derivados de pescado* resfriados ou congelado	Produtos à base de pescado** resfriado 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
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=1.000
Listeria monocytogenes(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-

* Produtos derivados de pescado: surimi e similares
 ** Produtos a base de pescado: hambúrgueres e similares.

7	IDENTIFICAÇÃO DE ESPÉCIES PRESENTES EM UM PRODUTO
Legislação de referência: Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor – Casa Civil).	

MICROBIOLÓGICO	
PARÂMETRO	PADRÃO
Análises de DNA*	De acordo com o declarado no rótulo do produto

*As análise de DNA em alimentos, permitem identificar as espécies presentes em um produto. Por meio destes é possível 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.