**ESTADO DE MINAS GERAIS**
**ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA**

**AMERP - ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA**
**PORTARIA N° 07 DE 26 DE FEVEREIRO DE 2025 CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA – CIMERP**

**PORTARIA N° 07 DE 26 DE FEVEREIRO DE 2025.**

Aprova modelo de Manual de coleta e análise físico-química e microbiológica de alimentos e água no âmbito do SIM-CIMERP e dá outras providências.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP, *Marcos Guarino de Oliveira*, no uso de suas atribuições, com fulcro no **Art. 17, VIII do Estatuto Social do CIMERP,** observando-se ainda o disposto na Lei 11.107/05,

**RESOLVE:**

**Art. 1°.** Aprova o 'Manual de coleta e análise físico-química e microbiológica de alimentos e água no SIM-CIMERP'.

**Parágrafo único.** Em casos não abordados neste Manual, será considerado o disposto no Manual de Procedimentos para Laboratórios- Área de Microbiologia e Físico-química de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

**Art. 2°.** Determina que os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

**Art. 3°.** Estabelece e aprova os Modelos de documentos a serem utilizados nos procedimentos de coleta de análise e gestão de resultado.
Solicitação Oficial de Análise – SOA, a serem preenchidos pelos servidores do SIM-CIMERP;
Cintas de Identificação de amostra a serem preenchidos pelos servidores do SIM-CIMERP.
Certificado Oficial de Análise a ser preenchido pelo laboratório responsável pela análise oficial.

**Parágrafo único.** Os modelos aprovados nesta Portaria podem ser atualizados a critério da Coordenação do SIM-CIMERP.

**Art 6º.** Informa os códigos das análises microbiológicas e físico-químicas a serem informados na SOA.

**§ 1°.** Os códigos e análises seguirão as atualizações dos Manuais de Coleta de Análises, Anuários do DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária, bem como os respectivos RTIQ's dos produtos coletados ou outras legislações aplicáveis.

**§ 2°.** No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

**Art. 7°.** Essa Portaria entra em vigor na data de sua publicação e revoga as disposições em contrário.

Muriaé, 26 de fevereiro de 2025.

***MARCOS GUARINO OLIVEIRA***
Presidente do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP

***RODRIGO FERNANDES PEREIRA***
Diretor Executivo do CIMERP Assinando Por Portaria

**Publicado por:**
Rodrigo Fernandes Pereira
**Código Identificador:**91F1CFD2

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 27/02/2025. Edição 3969
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/

**ANEXO 1**

# MANUAL DE COLETA E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

## 1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

Portaria Nº 03 de 28 de março de 2023 – SIM-CIMERP;
Resolução N° 006/2024 – SIM-CIMERP;
Portaria Nº 005 de 29 de janeiro de 2024 – SIM-CIMERP;
Decreto Nº 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017, e suas alterações;
Manual de coletas do site do MAPA;
Manual Instrutivo do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes– PNCRC;
Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal;
Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos- (RTIQ);
Portaria n° 888, de 4 de maio de 2021;
Ofício Circular N° 15/2022/SGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 02 de maio de 2022;
Instrução Normativa n° 161, de 1 de julho de 2022.

## 2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP, bem como as ações fiscais a serem tomadas em casos de desvios.

## 3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

## 4. DEFINIÇÕES

**Amostra oficial:** Amostra coletada por serviço oficial do SIM, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção. Deve ser sempre acompanhada de documento oficial de solicitação de análise.

**Amostra de prova:** Amostra oficial que será utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

**Amostra de contraprova:** Amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

**Análise exploratória:** Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.

**Análise fiscal:** Análise efetuada em amostras coletadas pelos servidores do SIM.

**Análise pericial:** Análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa do interessado, quando pertinente.

## 5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Servidores do SIM-CIMERP.

## 6. PROCEDIMENTO DE ANÁLISES OFICIAIS DE ALIMENTOS

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério dos servidores do S.I.M., a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

As amostras devem ser enviadas em no máximo 24 horas após a coleta e, sempre que possível, em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características e possíveis contaminações. Quando o envio na embalagem original for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador do estabelecimento, acompanhado pelo fiscal do SIM - CIMERP. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

Os responsáveis pelos estabelecimentos poderão fornecer os materiais, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento.

Antes de realizar o procedimento de coleta, o servidor do SIM deve certificar-se da disponibilidade dos materiais necessários para coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas em atendimento aos programas oficiais e/ou demandas extraordinárias e atentar-se ao correto preenchimento e acondicionamento da Solicitação Oficial de Análise (SOA) e das cintas, conforme

o Manual de Procedimentos para Laboratórios do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Além disso, durante a coleta o servidor do SIM deve evitar falar em cima de amostras que não estão embaladas, ser breve no procedimento, evitar abrir os frascos para coleta de água com antecedência e colocar a tampa em contato com o ambiente e outros objetos, fechar adequadamente a tampa para evitar vazamentos.

**6.1 Coleta de amostras de produtos em suas embalagens originais**

Materiais utilizados:

1. Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes);

2. Lacres ou sacos lacres: os lacres devem possuir codificação unívoca e indelével, preferencialmente sem identificação do SIM ou estabelecimento. Os lacres devem ser apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente;

3. Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de solicitação de análise;

4. Material refrigerante (para amostras refrigeradas ou congeladas);

5. Termômetro calibrado (quando aplicável);

6. Balança;

7. Caixas de material isotérmico para transporte de amostras dotadas de paredes suficientemente espessas, de forma a conferir proteção física, química e microbiológica. No qual, deve estar íntegra e limpa, preferencialmente de primeiro uso.

Observação: É fundamental que a condição de higiene da caixa esteja adequada, para que seja evitada qualquer tipo de contaminação cruzada. Além disso, deve garantir a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;

8. Folha de papelão, para envolver as amostras cuja conservação seja resfriada (quando aplicável).

9. Solicitação Oficial de Análise- SOA;

10. Envelope para a proteção do documento de SOA;

11. Fita adesiva.

**Procedimentos:**

1. Escolher aleatoriamente o lote a ser amostrado;

2. Mensurar temperatura (quando aplicável);

3. Inserir as amostras em embalagem original no saco-lacre até completar o peso mínimo amostral: 500g, 500ml ou conforme Manual de Procedimentos para Laboratórios do MAPA.

4. Inserir no saco-lacre a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida; e

5. Lacrar o saco.

**6.2 Coleta de amostras de produtos fracionados:**

**Materiais:**

1. Suporte para o fracionamento da amostra;

2. Material para assepsia (papel toalha e álcool 70%, por exemplo);

3. Luvas descartáveis estéreis;

4. Embalagens limpas e íntegras, sendo estas obrigatoriamente estéreis no caso de amostras destinadas a análises microbiológicas;

5. Facas, tesouras, conchas e ou outros utensílios (corretamente limpos ou estéreis) necessários para fracionamento ou homogeneização de amostras, conforme a natureza do produto;

6. Bico de Bunsen;

7. Fósforo ou isqueiro;

8. Itens listados no item 6.1 (quando aplicável).

**Procedimentos:**

1. Abrir a embalagem com tesoura, bisturi ou faca;

2. Com o auxílio de uma colher, faca, concha ou outros utensílios adequados, transferir para embalagem limpa e íntegra, porções de diversos pontos do produto até totalizar o volume necessário;

3. Imediatamente após a coleta, fechar cuidadosamente a embalagem ou frasco;

4. Inserir a amostra em saco lacre ou em outro saco para lacração;

5. Inserir no saco a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;

6. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;

7. Acondicionar a amostra; e

8. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

9. Quantidade mínima: 500g, 500ml ou conforme Manual de Procedimentos para Laboratórios do MAPA.

### 6.3 Amostragem de produtos

#### 6.3.1 Análises físico-químicas

As análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, pertencer ao mesmo lote, lacradas individualmente, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova. As amostras de contraprova devem ser mantidas sob custódia do estabelecimento. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação das amostras de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

**NÃO DEVEM SER COLETADAS AMOSTRAS FÍSICO-QUÍMICAS EM TRIPLICATA QUANDO:**

● A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

● O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova. Considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.

● Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

● Tratar-se de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo, como por exemplo: amostras para análise de nitritos e/ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose.

**6.3.2 Análises microbiológicas**

Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, devem ser coletadas amostras indicativas (n=1; uma unidade amostral). Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem disposto no regulamento do produto, por exemplo n=5 ou n=10. Neste caso, as amostras coletadas também devem pertencer ao mesmo lote de produção.

**NÃO DEVEM SER COLETADAS AMOSTRAS DE CONTRAPROVA PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS.**

**6.4 Preparação para acondicionamento e transporte de amostras de produtos**

As amostras de produtos resfriados ou congelados devem ser mantidas na temperatura de conservação recomendada pelo fabricante durante todo o processo, desde a coleta até o preparo e acondicionamento da amostra, a fim

de que possam ser recebidas nos laboratórios em condições de serem analisadas.

Após a coleta, as amostras já contidas em envoltórios adequados (sacos, embalagem original, frascos) deverão ser conduzidas para o local onde será preparada para envio ao laboratório.

### 6.4.1 Amostras congeladas ou resfriadas

Para aumentar a eficiência do isolamento térmico, é permitido fazer o acondicionamento da amostra em uma caixa dentro da outra, completando com gelo os espaços que existirem entre as caixas, se essas não estiverem justapostas.

Em relação à substância refrigerante, deve ser utilizado gelo reciclável. Nunca deve ser utilizado gelo comum solto dentro da caixa, pois, ao derreter, pode fazer com que a amostra entre em contato com a água do degelo e/ou danificar a cinta de verificação da amostra.

Este procedimento deve ser realizado levando-se em consideração alguns fatores, tais como: a quantidade de amostra e de substância refrigerante, o tamanho e a espessura da caixa, o material do qual a caixa é constituída e a temperatura externa.

### 6.4.2 Amostras à temperatura ambiente

É recomendável que produtos cárneos e lácteos à temperatura ambiente sejam enviados com alguma refrigeração, pois não é raro a rejeição de amostras cuja conservação indica “Manter em local seco e fresco até 25°C”.

## 7. PROCEDIMENTO DEANÁLISE DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Com a publicação da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que trata da potabilidade da água, o SIM - CIMERP não realizará coletas de amostras oficiais de água de abastecimento dentro do cronograma de análises oficiais para os estabelecimentos.

Contudo, conforme orientações constantes no Ofício-Circular nº 15/2022/CGI/DIPOA, de 2 de maio de 2022, o serviço oficial pode, em situações excepcionais, coletar amostras para verificar a qualidade da água em estabelecimentos.

**7.1 Procedimento para análise microbiológica de água**

**Materiais:**

1. Bolsa de coleta ou frascos estéreis com tiossulfato de sódio (fornecido pelos laboratórios);

2. Luvas estéreis;

3. Álcool 70%; e

4. Lacres ou sacos lacres.

**Procedimentos:**

1. Higienizar a torneira com álcool 70%;

2. Calçar as luvas ou, na ausência destas higienizar as mãos com água a sabão e posteriormente realizar a sanitização das mãos com álcool 70% ou produto equivalente, garantindo que as mãos se encontram completamente secas previamente ao início do procedimento;

3. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;

4. Destacar a parte superior da bolsa de coleta e com auxílio das fitas laterais, abrir a bolsa. No caso de frasco de coleta abrir a tampa tomando cuidado com as bordas do frasco;

5. Coletar a amostra evitando tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;

6. No caso de bolsa de coleta, dobrar quatro vezes a parte superior e dobrar as pontas do saco no sentido contrário ao que foi inicialmente dobrado, fixando-as.

7. No caso de frasco, fechar com cuidado;

8. Inserir as bolsas ou frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;

9. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;

10. Acondicionar a amostra;

11. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa. Quantidade mínima: os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 300ml sendo necessário que estejam preenchidos com até 2/3 de seu volume.

**7.2 Procedimento para análises físico-química da água**

**Materiais:**

1. Frascos de primeiro uso;
2. Lacres ou sacos lacres.
3. Solicitação Oficial de Análise- SOA;

**Procedimentos:**

1. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;

2. Abrir os frascos de coleta;

3. Inserir os frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;

4. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;

5. Acondicionar a amostra; e

6. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa. Quantidade mínima: os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 1.000ml.

## 8. PREENCHIMENTO DASOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

O formulário de Solicitação Oficial de Análise pode ser previamente preenchido ou preenchido *in loco*:

1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todos os estabelecimentos; 001/20XX. Onde o 001 é o n° sequencial da SOA;

2. Todas as informações devem estar legíveis, incluindo o carimbo (ou identificação) do responsável pela coleta;

3. É imprescindível que haja compatibilidade nas informações dos campos "número do lacre", "Nº do SIM", "número do lote do produto", "número da solicitação de análise", "data e hora da coleta", "nome do produto";

4. Deve ser informado, além da denominação de venda do produto amostrado, o seu nome padronizado e respectiva categoria conforme normas do DIPOA;

5. Os números dos lacres devem ser transpostos para o documento oficial de solicitação de análise tais como constam nos lacres (incluindo todos os zeros);

6. O campo "observações" deve ter o correio eletrônico do responsável pela coleta, não devendo ser utilizado o e-mail do estabelecimento;

7. O documento oficial de solicitação de análise deve ser assinado pelo responsável pela coleta e também pelo responsável pelo estabelecimento;

8. A cinta de identificação da amostra deve conter informações compatíveis com as dispostas no corpo do documento oficial de solicitação de análise: após o preenchimento, a cinta deve ser destacada e protegida de forma a assegurar que permaneça legível durante todo o transporte e armazenamento da amostra. Para tal fim, a cinta pode ser inserida em um saco plástico transparente vedado, evitando desta forma que as informações sejam perdidas devido a extravasamento de líquidos ou outros danos (Figura 1.1);

9. Devem ser solicitadas as análises previstas para o produto amostrado, adotando-se como referência as tabelas de parâmetros microbiológicos e físico-químicos disponibilizadas na página eletrônica do MAPA;

10. Quando se tratar de coleta devido a amostra rejeitada pelo laboratório ou nova coleta devido a não conformidade na análise anterior, essa informação deve constar no campo de observações juntamente com o nº do SOA anterior.

Figura 1.1 – Cinta de identificação da amostra.

## 9. LACRAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DAS AMOSTRAS

A amostra e a cinta de identificação da amostra (já protegida) devem ser inseridas dentro do saco, de forma que seja possível a leitura das informações constantes na cinta e também no rótulo do produto amostrado.

A cinta não deverá ser enrolada na amostra, pois isso impede a leitura das informações do rótulo do produto, impossibilitando a conferência das informações pela área de recepção dos laboratórios (Figura 1.2). No caso de produtos rotulados que foram fracionados, quando viável, inserir o rótulo do produto original junto à amostra.

Figura 1.2 – Amostra e cinta colocadas em saco-lacre de forma que todas as informações fiquem visíveis.

O lacre deve ser aplicado de forma a garantir o fechamento da embalagem externa e a inviolabilidade da amostra. Para tal, o lacre deverá transpassar a embalagem várias vezes (Figuras 1.3 e 1.5), além de dar algumas voltas em torno da embalagem (Figura 1.4).

Figura 1.3 – Aplicação lacre para garantir a inviolabilidade da amostra.

Figura 1.4 – Aplicação do lacre para garantir a inviolabilidade da amostra.

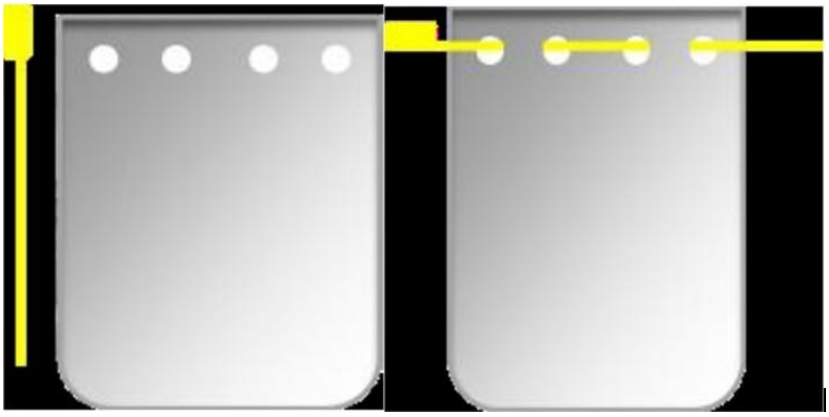

Figura 1.5 – Desenho esquemático sobre a aplicação do lacre.

Em caso de utilização de saco-lacre, este deve ser muito bem fechado, devendo-se garantir o travamento de todas as presilhas do saco-lacre.

Ainda quanto à lacração e ao acondicionamento, devem ser observados os seguintes critérios:

1. Deverá ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra: físico-química e microbiológica em documentos separados; e

2. Amostras representativas para análises microbiológicas deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente (Figura 1.6). Deve ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra;

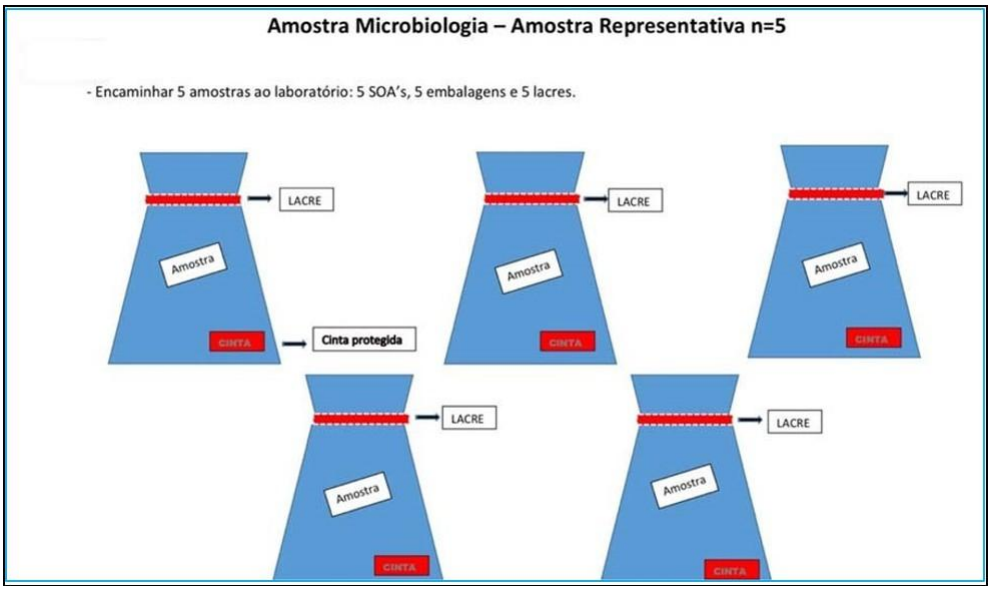


Figura 1.6 - Acondicionamento de amostras representativas para análises microbiológicas (n=5).

3. Amostras de prova e contraprova devem ser acondicionadas e lacradas individualmente. Neste caso, as amostras de contraprova devem ser registradas no mesmo documento oficial de solicitação de análise da amostra de prova.

## 9.1 Acondicionamento das amostras de produtos refrigerados ou congelados

a) Acondicionar as amostras em caixas de isopor ou outro material isolante adequado, íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confiram adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;

b) Utilizar material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante indicadas no rótulo do produto;

c) Amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas;

d) Para amostras que devem chegar congeladas ao laboratório pode-se utilizar, preferencialmente, gelo seco para a manutenção das amostras;

e) A amostra (previamente embalada) pode ser envolta em papel alumínio ou plástico e deverá ser utilizado gelo reciclável, composto por material que congele em temperatura inferior à 0ºC, preferencialmente à-18ºC, e que seja suficiente para manter o congelamento;

f) A amostra não pode ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo;

g) Os espaços vazios devem ser preenchidos a fim de evitar danos à amostra;

h) Fechar a caixa contendo a amostra com a utilização de fita adesiva; e

i) Inserir o documento oficial de solicitação de análise em um envelope ou saco plástico. A solicitação deve ser impressa em três vias, sendo que a primeira deve ficar fixada na parte externa da caixa, a segunda na parte interna da tampa da caixa e a terceira deve ficar sob responsabilidade do SIM e ser anexada ao laudo oficial de análise.

j) As amostras devem ser enviadas ao laboratório o mais brevemente possível após sua coleta, de forma a proporcionar seu recebimento em condições de análise e também em tempo hábil para início das análises antes do fim do prazo de validade do produto amostrado.

Figura 1.7 – Acondicionamento da amostra em caixa de isopor e fixação do documento SOA na superfície externa da caixa de envio da amostra.

### 9.2 Amostras de contraprova

As amostras de contraprova devem ser mantidas sob custódia do estabelecimento. O envio das amostras de contraprova ao laboratório somente ocorrerá mediante solicitação do estabelecimento por meio de ofício.

O envio das amostras de contraprova será acompanhado por cópia do documento oficial de solicitação de análise que acompanhou a amostra de prova, não devendo ser emitido outro documento.

O interessado poderá requerer a análise da contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data de ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

## 10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações; Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022, que estabelece as lista de padrões microbiológico dos alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa n° 77, de 26 de Novembro de 2018, e suas alterações; RDC n° 211, de 01 de março de 2023; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais.

## 11. FREQUÊNCIA DAS COLETAS

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico-química de cada produto registrado anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, conforme cronograma oficial do SIM - CIMERP, levando também em consideração o Cronograma de análises do Estabelecimento.

Caso o estabelecimento não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o servidor deve coletar preferencialmente o produto da mesma categoria previsto no cronograma oficial, na inexistência coleta-se o produto disponível. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes no Programa de Trabalho do SIM - CIMERP, e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa solicitando apenas os parâmetros que apresentaram desvio.

## 12. LANÇAMENTO DE RESULTADOS DE ANÁLISES OFICIAIS

Após receber o(s) laudo(s) das amostras, o servidor do SIM irá verificar os resultados das análises conforme os parâmetros dispostos na legislação (regulamentos técnicos de identidade e qualidade, site do Ministério da Agricultura e Pecuária e ANVISA).

O servidor do SIM deverá lançar os resultados do laudo em planilha do excel do estabelecimento para avaliação dos resultados e o laudo deve ser arquivado em pasta do Estabelecimento. Nesta planilha será discriminado a identificação do estabelecimento, o número da SOA, data da coleta, data do recebimento do resultado, tipo de análise, se é uma análise de contraprova ou não, identificação do laboratório, os resultados do laudo, se o resultado está conforme ou não conforme, neste último caso selecionando quais os ensaios não conformes e as ações fiscais tomadas.

### 12.1 Ações fiscais mediante resultados não conformes

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações, que devem ser arquivadas na pasta dos estabelecimentos:

#### 12.1.1 Análises microbiológicas

a) O servidor do SIM - CIMERP é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente ao estabelecimento e solicitar a suspensão da produção ou expedição, a critério do servidor, do produto envolvido através do Auto de Suspensão;

b) Solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido;

c) Deve-se lavrar RNC e Auto de infração;

d) O fiscal do SIM - CIMERP deve avaliar se o estabelecimento contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

e) Se o critério do fiscal for suspender a produção, após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM - CIMERP deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia do estabelecimento até o recebimento dos laudos.

- Em caso de conformidade, o lote é liberado;

- Nos casos de não conformidade, o lote deve receber a destinação conforme a legislação vigente, além disso, após a produção de um novo lote do produto, será enviado amostragem representativa para análise. O procedimento será realizado até que um lote apresente resultado conforme;

f) Se o critério do servidor for suspender a expedição, após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o servidor do SIM deve realizar coleta representativa do lote produzido após a identificação do desvio. Caso este apresentar-se não conforme deve realizar coleta do lote subsequente até que apresente resultado conforme;

g) As ações de fiscalização decorrentes da constatação de desvios serão executadas em conformidade com o estabelecido na legislação vigente;

h) Obrigatoriamente, deve ser lavrado RNC para cada resultado não conforme identificado nas coletas representativas subsequentes à não conformidade;

i) As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram;

j) Após verificação do laudo pelo fiscal do SIM, deve ser emitido ofício de liberação da produção ou expedição.

Eventualmente o SIM - CIMERP pode realizar a coleta oficial de CPP do silo de estocagem de leite. Em casos que o SIM - CIMERP identifique não conformidade no resultado de análise oficial de CPP do silo de estocagem de leite, o mesmo deve aplicar o disposto acima.

### 12.1.2 Análises físico-químicas

a) O servidor do SIM - CIMERP é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente ao estabelecimento, lavrando RNC;

b) Dependendo da causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, poderá ser suspensa a produção ou a expedição do produto envolvido através de Auto de Suspensão, lavrado Auto de infração e/ou recolhimento do lote do produto;

c) Quando aplicável, a pedido do estabelecimento ou a critério do SIM, podem ser enviadas as contraprovas para análise, nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção pelo fiscal;

d) Nos casos em que não existe contraprova ou a contraprova apresente-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o servidor do SIM - CIMERP deve enviar uma amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia do estabelecimento, até que o resultado da análise apresente conformidade com os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;

e) Obrigatoriamente, deve ser lavrado RNC para cada resultado não conforme identificado nas coletas subsequentes à não conformidade;

f) Após verificação do laudo pelo fiscal do SIM, deve ser emitido ofício de liberação da produção ou expedição.

**12.1.3 Ações fiscais mediante resultados de análises oficiais de água de abastecimento não conforme**

a) O servidor do SIM - CIMERP é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente o estabelecimento, lavrando RNC;

b) Dependendo da causa, grau de desvio e se compromete a saúde, poderá ser suspensa a produção dos produtos através de Auto de Suspensão e lavrado Auto de infração;

c) Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole do estabelecimento;

d) Após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o servidor do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial somente para o parâmetro que apresentou desvio;

e) Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM - CIMERP deve emitir ofício de liberação da produção (quando aplicável).

## 13. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

| VERSÃO | DATA | PÁGINAS | NATUREZA DA MUDANÇA |
|---|---|---|---|
| 01 | 13/01/2025 | 21 | Criação do Documento |
| 02 | 25/02/2025 | 22-27 | Atualização |

## 14. ANEXOS

Anexo 01 – Solicitação oficial de análise- SOA

Anexo 02 – Códigos de análises microbiológicas (Retirado de: Manual de Procedimentos para Laboratórios. Ministério da Agricultura e Pecuária. 6ª ed. Ano 2023)

Anexo 03 - Códigos de Análises físico-químicas (Retirado de: Manual de Procedimentos para Laboratórios. Ministério da Agricultura e Pecuária. 6ª ed. Ano 2023)

CIMERP
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

# ANEXO 02

## SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- S.I.M. CIMERP CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA | SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA | | |
|---|---|---|---|
| | 01- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 02- DATA E HORA DA COLETA | 03- Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM-CIMERP |
| | | | |
| | 04- NÚMERO DA SOA/MUNICÍPIO/CIMERP/UF/ANO | 05- PROGRAMA | |
| | | | |

| 06- TEMPERATURA NA COLETA (°C) | 07- ANÁLISE | | |
|---|---|---|---|
| | (.. ) Físico Química | (.. )Microbiológica | ( ) RBQL |

| 08- CATEGORIA (TABELA DIPOA) | 09- PRODUTO (TABELA DIPOA) |
|---|---|
| | |

| 10- NOME COMERCIAL DO PRODUTO | 11- MARCA COMERCIAL |
|---|---|
| | |

| 12- Nº DE REG. DO PRODUTO NO SIM-CIMERP | 13- RAZÃO SOCIAL ESTABELECIMENTO |
|---|---|
| | |

| 14- Nº DO CNPJ/CPF | 15- ENDEREÇO (CONFORME REGISTRO NO SIM-CIMERP) |
|---|---|
| | |

| 16- DATA DE FABRICAÇÃO | 17- DATA DE VALIDADE | 18- Nº DO LOTE | 19- TAMANHO DO LOTE |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 20- Nº DO LACRE – AMOSTRA OFICIAL | 21- Nº DO LACRE – CONTRAPROVA LABORATÓRIO/SIM - CIMERP | 22- Nº DO LACRE – CONTRAPROVA EMPRESA |
|---|---|---|
| | | |

| 23- CONDIÇÃO DA AMOSTRA NA COLETA | | | | 24- DATA DA REMESSA |
|---|---|---|---|---|
| ( ) Congelado sólido | ( ) Cristais de gelo | ( ) Resfriado | ( ) Ambiente | |

| 25- PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS) | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25.1- ANO | 25.2- CICLO | 25.3- AMOSTRA | 25.4- HORA DE INÍCIO DO TURNO | 25.5- TURNO | | | 25.6- LINHA | | | 25.7- VOLUME DE ABATE/DIA |
| | | | | ( ) 1 | ( ) 2 | ( ) 3 | ( ) 1 | ( ) 2 | ( ) 3 | |

| 26- EMAIL PARA CONTATO – RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|---|
| |

| 27- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S) |
|---|
| |

| 28- OBSERVAÇÕES |
|---|
| |

| 29- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 30- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO |
|---|---|
| | |

| 31- DADOS DO RECEBIMENTO PELO LABORATÓRIO | | |
|---|---|---|
| 31.1- DATA E HORA DO RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO | 31.2- Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO | 31.3- TEMPERATURA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO |
| | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| **31.4- CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA NO LABORATÓRIO** | | | | |
| ( ) Congelado sólido | ( ) Cristais de gelo | ( ) Resfriado | ( ) Ambiente | ( ) Decomposição |
| **32- OBSERVAÇÕES** | | | | |
| | | | | |

| **33- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO (RAZÃO SOCIAL/CNPJ)** | **34- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO** |
|---|---|
| | |

CIMERP
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

# ANEXO 03

## CINTAS DE ACOMPANHAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA

| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- S.I.M. | CINTA 01 – AMOSTRA OFICIAL | | |
|---|---|---|---|
| | 35- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 36- DATA DA COLETA | 37- Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM-CIMERP |
| | | | |
| | 38- NÚMERO DA SOA/MUNICÍPIO/CIMERP/UF/ANO | 39- Nº DO LACRE | |
| | | | |
| 40- CATEGORIA / PRODUTO (TABELA DIPOA) / NOME COMERCIAL | | | |
| | | | |
| 41- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S) | | | |
| | | | |
| 42- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | | |
| | | | |

recorte aqui - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- S.I.M. | CINTA 02 – CONTRAPROVA LABORATÓRIO/ SIM-CIMERP | | |
|---|---|---|---|
| | 35- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 36- DATA DA COLETA | 37- Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM-CIMERP |
| | | | |
| | 38- NÚMERO DA SOA/MUNICÍPIO/CIMERP/UF/ANO | 39- Nº DO LACRE | |
| | | | |
| 40- CATEGORIA / PRODUTO (TABELA DIPOA) / NOME COMERCIAL | | | |
| | | | |
| 41- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S) | | | |
| | | | |
| 42- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | | |
| | | | |

recorte aqui - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- S.I.M. | CINTA 03 – CONTRAPROVA EMPRESA | | |
|---|---|---|---|
| | 35- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 36- DATA DA COLETA | 37- Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM-CIMERP |
| | | | |
| | 38- NÚMERO DA SOA/MUNICÍPIO/CIMERP/UF/ANO | 39- Nº DO LACRE | |
| | | | |
| 40- CATEGORIA / PRODUTO (TABELA DIPOA) / NOME COMERCIAL | | | |
| | | | |

| 41- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S) |
| --- |
| |
| **42- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLETA** |
| |

CIMERP
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

# ANEXO 4
# CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

| SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- S.I.M. CIMERP CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA | CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE | | |
|---|---|---|---|
| | 01- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO (RAZÃO SOCIAL/CNPJ) | | |
| | 02- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | 02- Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM-CIMERP | 04- Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO |
| | | | |
| | 05-N NÚMERO DA SOA/MUNICÍPIO/CIMERP/UF/ANO | 06- DATA DE RECEBIMENTO DA REMESSA | |
| | | | |

| 07- PROGRAMA | 08- RAZÃO SOCIAL ESTABELECIMENTO |
|---|---|
| | |
| 09- CATEGORIA (TABELA DIPOA) | 10- PRODUTO (TABELA DIPOA) |
| | |
| 11- NOME COMERCIAL DO PRODUTO | 12- MARCA COMERCIAL |
| | |

| 13- Nº DO CNPJ/CPF | 14- ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO |
|---|---|
| | |

| 15- DATA E HORA DA COLETA | 16- DATA DE FABRICAÇÃO | 17- DATA DE VALIDADE | 18- Nº DO LOTE |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 19- RESPONSÁVEL PELA COLETA | 20- Nº DO LACRE – AMOSTRA OFICIAL | 21- Nº DO LACRE – CONTRAPROVA LABORATÓRIO/SIM - CIMERP | 22- Nº DO LACRE – CONTRAPROVA EMPRESA |
| | | | |

| 23- TEMPERATURA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA NO LABORATÓRIO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| °C | ( ) Congelado sólido | ( ) Cristais de gelo | ( ) Resfriado | ( ) Ambiente | ( ) Decomposição |

| 24- PNCP(INFORMAÇÕES ADICIONAIS) | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24.1- ANO | 24.2- CICLO | 24.3- AMOSTRA | 24.4- HORA DE INÍCIO DO TURNO | 24.5- TURNO | | | 24.6- LINHA | | | 24.7- VOLUME DE ABATE/DIA |
| | | | | ( ) 1 | ( ) 2 | ( ) 3 | ( ) 1 | ( ) 2 | ( ) 3 | |

| 25- ENSAIOS (NOME/CÓDIGO) | 26- RESULTADO | 27- UNIDADE | 28- METODOLOGIA |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 29- OBSERVAÇÕES |
|---|
| |

| 30- DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE | 31- DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE | 32- DATA DE EMISSÃO | 33- IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|
| | | | |

# ANEXO 5

## CÓDIGOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

(*Retirado de: Manual de Procedimentos para Laboratórios. Ministério da Agricultura e Pecuária. 6ª ed. Ano 2023*)

***Tabela 3:*** Códigos dos ensaios microbiológicos.

| Código | Ensaio | Código | Ensaio |
|---|---|---|---|
| M01 | Contagem Presuntiva de *Bacillus cereus* | M21 | Detecção de Microrganismos Mesófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial |
| M02 | Contagem Total de Bolores e Leveduras | M22 | Detecção de Microrganismos Mesófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial |
| M03 | Contagem Total de *Clostridium perfringens* | M23 | Pesquisa de Microrganismos Termófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial |
| M04 | Contagem Total de *Clostridium perfringens* em Água - Método de Filtração em Membrana | M24 | Pesquisa de Microrganismos Termófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial |
| M05 | Contagem Total de Clostridium sulfito redutor | M25 | Pesquisa de *Paenibacillus larvae subs. larvae* |
| M06 | Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45ºC | M26 | Detecção de *Salmonella spp* |
| M07 | Contagem de Coliformes Totais | M27 | Detecção de *Vibrio cholerae* |
| M08 | Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo - Método de filtração em membrana | M28 | NMP de *Escherichia coli* |
| M09 | Detecção e Contagem de *Enterococos spp* em Água e Gelo- Método de filtração em membrana | M29 | Pré-incubação a 55 °C±1 °C por 5 a 7 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial |
| M10 | Contagem de Escherichia coli em Água e Gelo - Método de filtração em membrana | M30 | Pré-incubação a 36 °C±1 °C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial |
| M11 | Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C | M31 | Detecção de *Escherichia coli* O157:H7 |
| M11A | Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C Após Pré-incubação a 35 °C por 7 dias | M32 | Contagem total de *Escherichia coli* |
| M12 | Contagem de *Staphylococcus aureus* | M33 | Contagem Total de Leveduras Específicas |
| M12A | Contagem de *Staphylococcus* Coagulase Positiva | M34 | Contagem total de Bactérias Acidófilas Especificas |
| M13 | Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36 °C em Água e Gelo | M35 | Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas |
| M13A | Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22 °C em Água e Gelo | M36 | Deteção de *Escherichia coli* verotoxigenica não O157:H7 |
| M13B | Contagem de Microrganismos Heterotrófitos Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo | M37 | Contagem de *Campilobacter spp.* |
| M14 | Contagem Total de Enterobacteriáceas | M38 | Contagem Padrão em Placas – RBQL |
| M15 | NMP de Coliformes Termotolerantes a 45 °C | MB01 | pH antes da incubação a 35 °C |
| M16 | NMP de Coliformes Totais | MB02 | pH após incubação a 35 °C |
| M17 | Detecção de *Staphylococcus aureus* | MB04 | Avaliação da Embalagem - incubação a 35 °C |
| M17A | Detecção de *Staphylococcus* Coagulase Positiva | MB05 | Avaliação da Embalagem - incubação a 55 °C |
| M18 | NMP de *Staphylococcus aureus* | MB06 | pH antes incubação a 55 °C |
| M18A | NMP de *Stapylococcus* Coagulase Positiva | MB07 | pH após a incubação a 55 °C |
| M20 | Detecção de *Listeria monocytogenes* | MB08 | Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica |

# ANEXO 6

## CÓDIGOS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

(*Retirado de: Manual de Procedimentos para Laboratórios. Ministério da Agricultura e Pecuária. 6ª ed. Ano 2023*)

***Tabela 4:*** Códigos dos ensaios físico-químicos.

| Código | Ensaio | Código | Ensaio |
|---|---|---|---|
| FQ 001 | Acidez (ác. Lático) | FQ 060 | Matéria gorda no extrato seco |
| FQ 002 | Acidez (ácido oleico) | FQ 064 | Nitratos |
| FQ 004 | Acidez (mEq/kg) | FQ 065 | Nitritos |
| FQ 005 | Acidez (SAN%) | FQ 068 | Nitrogênio total |
| FQ 005a | Acidez (mmol/100g de gordura) | FQ 070 | Peroxidase |
| FQ 006 | Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG | FQ 071 | pH |
| FQ 007 | Ácido cítrico/citrato | FQ 072 | Poder coagulante do coalho |
| FQ 008 | Ácido sórbico e/ou sorbatos | FQ 073 | Ponto de fusão |
| FQ 008a | Ácido Benzóico e/ou benzoatos | FQ 074 | Ponto de saponificação turva |
| FQ 010 | Açúcares redutores (glicose + frutose) | FQ 075 | Proteína total |
| FQ 012 | Peróxido de hidrogênio | FQ 075a | Proteína no ESD |
| FQ 013 | Amido | FQ 075b | Proteína nos SLNG |
| FQ 013a | Amido – qualitativo | FQ 075c | Proteína em base seca |
| FQ 014 | Anidrido sulfuroso e sulfitos | FQ 081 | Relação umidade/proteína |
| FQ 016 | Atividade de água | FQ 082 | Resíduo mineral fixo (cinzas) |
| FQ 017 | Atividade de oxidação | FQ 083 | Sacarose |
| FQ 018 | Bases voláteis totais | FQ 084 | Sólidos totais |
| FQ 019 | Cálcio | FQ 084a | Sólidos lácteos totais |
| FQ 021 | Cloretos (qualitativo) | FQ 084b | Sólidos lácteos não gordurosos |
| FQ 022 | Cloreto de sódio (NaCl) | FQ 085 | Solubilidade/Índice de insolubilidade |
| FQ 025 | Compostos fenólicos | FQ 086 | Teste de gotejamento (*dripping test*) |
| FQ 026 | Compostos flavonóides | FQ 090 | Umidade |
| FQ 029 | Corantes artificiais | FQ 091 | Ureia |
| FQ 029a | Corantes artificiais - qualitativo | FQ 096 | Carboidratos Totais |
| FQ 031 | Densidade a 15 °C | FQ 098 | Cera (em própolis) |
| FQ 032 | Desglaciamento | FQ 099 | Detecção de polifosfatos |
| FQ 033 | Desnaturante | FQ 100 | Dispersibilidade |
| FQ 036 | Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos | FQ 102 | Hidroxiprolina |
| FQ 037 | Extrato seco total | FQ 103 | Natamicina |
| FQ 038 | Formaldeído | FQ 104 | Nisina A |
| FQ 039 | Fosfatase alcalina | FQ 105 | Partículas queimadas |
| FQ 040 | Fósforo total | FQ 106 | % retido em peneira de 12 mm |
| FQ 042 | Histamina | FQ 107 | Potássio |
| FQ 043 | Índice crioscópico | FQ 108 | Sódio |
| FQ 044 | Índice de amilase (diastase) | FQ 109 | Substâncias redutoras voláteis |
| FQ 045 | Índice de CMP | FQ 110 | Teor de Ossos |
| FQ 046 | Índice de acidez | FQ 111 | Adulteração por açúcares C-4 |
| FQ 047 | Índice de ésteres | FQ 112 | Teor de água no líquido de cobertura |
| FQ 048 | Índice de HMF | FQ 113 | Teste p/ cera de carnaúba |
| FQ 050 | Índice de peróxidos | FQ 114 | Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras |
| FQ 051 | Índice de Polenske | FQ 115 | Umectabilidade |
| FQ 052 | Índice de refração | FQ 120 | Massa mecânica |
| FQ 053 | Índice de Reichert-Meissl | FQ 121 | Perda por dessecação |
| FQ 054 | Índice de relação | FQ 122 | Solúveis em etanol |
| FQ 055 | Índice de saponificação | FQ 123 | Teor alcoólico |
| FQ 056 | Insolúveis / Impurezas insolúveis | FQ 124 | Detecção de gordura vegetal |
| FQ 057 | Lactose | FQ 125 | Detecção de tecidos não permitidos |
| FQ 058 | Lipídios | FQ 126 | Insolúveis no éter etílico |
| FQ 059 | Maltodextrina | FQ 000 | {especificar o ensaio} |