



Florianópolis, 27 de janeiro de 2014.

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº001/2014

Considerando a necessidade de oferecer produtos de origem animal com sanidade e qualidade, conforme artigo 1º da Lei Estadual 8.534, de 19/01/1992 e Decreto Lei Estadual 3.748, de 12/07/1993;

Considerando a necessidade de adequação às normas operacionais para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado de Santa Catarina - SIE;

Considerando a implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da Gerência Estadual de Inspeção (GEINP) que dispõe acerca da necessidade as análises laboratoriais;

Considerando o disposto em Legislação sobre qualidade e inocuidade dos alimentos e a responsabilidade do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na observância destes requisitos;

Considerando as divergências e dificuldades em virtude da ausência de padronização dos parâmetros microbiológicos a serem analisados;

#### **RESOLVE:**

Art. 1º – Estabelecer a quantidade de amostras, definindo parâmetros mínimos para as análises de produtos e de água em estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual – SIE, conforme segue.

Art. 2º – A quantidade de amostras deverá seguir o disposto na seguinte tabela:

#### **Número de produtos a serem coletados de acordo com as categorias dos produtos registrados**

<b>Número de Categorias dos Produtos Registrados</b>	<b>Número de Produtos a Serem Coletados</b>
1 a 3 categorias	Mínimo 1 produto por mês
4 ou mais categorias	Mínimo 2 produtos de categorias diferentes por mês

Art. 3º - O número de produtos a ser coletado será determinado pela Tabela acima, de acordo com as categorias estabelecidas na presente IN. Para tal, cada estabelecimento deve se basear em sua respectiva grade de produtos registrados e aprovados pela CIDASC.

Art. 4º As análises microbiológicas baseiam-se no disposto no Decreto Estadual 3748/1993, RDC/ANVISA 12/2001 e respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade padrão utilizado para análise de monitoramento e fiscal. A cada mês, deve haver alternância de produtos, buscando-se analisar todos os produtos registrados.

Art. 5º As análises físico-químicas deverão seguir os padrões prescritos nos regulamentos técnicos específicos e legislação referente.



Art. 6º Em relação às análises de monitoramento, fica a cargo de cada estabelecimento decidir acerca do(s) produto(s) a ser(em) enviado(s) para análise, desde que respeitada a alternância dos mesmos. No entanto, para as análises fiscais a decisão cabe ao fiscal, respeitando a frequência mínima de análises a cada 6 (seis) meses.

Art 7º – Em relação as análises da água, deverão ser observados o seguinte:

### 1. Análises de água

#### 1.1. Análises microbiológicas e físico-químicas:

- As análises de água seguem o disposto no Decreto Estadual 3748/1993, na Portaria MS 2914 (12/12/2011) e demais legislações referentes.

- Análises de monitoramento: Opcionais. Fica a cargo do estabelecimento decidir a frequência e as análises.

- Análises fiscais: Obrigatórias. Serão realizadas a cada 6 meses, no entanto, sempre que necessário, o Serviço Oficial poderá determinar outros parâmetros microbiológicos ou físico-químicos a serem analisados.

#### **Quadro 1. Parâmetros físico-químicos a serem requeridos na análise laboratorial da água**

ANÁLISE	VALOR DE REFERÊNCIA
Amônia (como NH <sub>3</sub> )	Max 1,5 mg/L
Cloro residual livre	0,5 a 2,0 mg/L
Cor aparente	Max 15 Unidades Hazen <sup>(1)</sup>
Dureza total	Max 500 mg/L
Matéria orgânica	Max 2 mg/L <sup>(2)</sup>
Gosto e odor	Intensidade 6 <sup>(3)</sup>
pH	6,0 a 9,5 <sup>(4)</sup>
Sólidos Dissolvidos Totais	Max 1000 mg/L
Turbidez	Max 5 Unidades de Turbidez
Ferro	Max 0,3 mg/L
Manganês	Max 0,1 mg/L
Alumínio	Max 0,2 mg/L

<sup>1</sup> mg Pt – Co/L

<sup>2</sup> De acordo com o Decreto-Lei 3748/93, art 48, inciso VIII

<sup>3</sup> intensidade máxima de percepção

<sup>4</sup>De acordo com a Port. 2914/11, art 39, 1º parag.

#### **Quadro 2. Parâmetros microbiológicos a serem requeridos na análise laboratorial da água**

ANÁLISE	VALOR MÁXIMO PERMITIDO
<i>E. coli</i>	Ausência em 100ml
<i>Coliformes totais</i>	Ausência em 100ml



Art 7º – Em relação as análises de produtos, observado o que dispõe o art. 3º desta IN, estipula-se::

## DOS GRUPOS E CATEGORIAS DE PRODUTOS

### GRUPO 1: CARNES E DERIVADOS

#### CATEGORIA 1.1:

- carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de bovinos, suínos e outros mamíferos (carcaças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes); carnes moídas; miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 1.2:

- carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes)

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>4</sup>	5	3	5x10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

#### CATEGORIA 1.3:

- miúdos de aves

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>5</sup>	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

#### CATEGORIA 1.4:

- carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>4</sup>	5	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

#### CATEGORIA 1.5:

- carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, refrigeradas ou congeladas, temperadas

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>4</sup>	5	2	5x10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-



**CATEGORIA 1.6:**

- produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares); produtos a base de sangue e derivados "in natura"; embutidos frescais (lingüiças cruas e similares);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>3</sup>	5	3	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
C. sulfito redutor a 46°C/g	3x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	3x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
C. sulfito redutor a 46°C	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	3x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
C. sulfito redutor a 46°C	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>



C. sulfito redutor a 46°C	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

CATEGORIA 1.7:

- carnes embaladas a vácuo, maturadas;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>3</sup>	5	3	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	3x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- carnes embaladas a vácuo, não maturadas;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>4</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Estaf.coag. positiva/g	3x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	5x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

CATEGORIA 1.8:

- produtos cárneos salgados (lombo, pés, rabo, orelhas e similares, carne seca e similares);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-



- gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Estaf.coag. positiva/g	$3 \times 10^3$	5	1	$5 \times 10^2$	$3 \times 10^3$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 1.9:

- gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, exceção de manteiga;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$10^2$	5	2	10	$10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### GRUPO 2: OVOS e DERIVADOS

##### CATEGORIA 2.1:

- ovo inteiro cru

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

##### CATEGORIA 2.2:

- gema, clara ou suas misturas, pasteurizadas, resfriadas ou congeladas, com ou sem açúcar, sal e outros aditivos;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C /mL	1	5	2		1
Estaf.coag. positiva/mL	$5 \times 10$	5	1	10	$5 \times 10$
Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-

- gema, clara ou suas misturas em pó (desidratados, liofilizados), com ou sem açúcar, sal e outros ingredientes ou aditivos;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	1	10



Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	1	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	1	1	10
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

### GRUPO 3.:PESCADOS E PRODUTOS DE PESCA

#### CATEGORIA 3.1:

- pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos cefalópodes "in natura", resfriados ou congelados não consumido cru; moluscos bivalves "in natura", resfriados ou congelados, não consumido cru; carne de rãs "in natura", refrigerada ou congelada

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Estaf.coag. positiva/g	$10^3$	5	2	$5 \times 10^2$	$10^3$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 3.2:

- moluscos bivalves, carne de siri e similares cozidos, temperados e não, industrializados resfriados ou congelados;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$5 \times 10$	5	2	10	$5 \times 10$
Estaf.coag. positiva/g	$10^3$	5	2	$10^2$	$10^3$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- pescados, moluscos e crustáceos secos e ou salgados; semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidas sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$10^2$	5	3	10	$10^2$



Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerados ou congelados;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$10^2$	5	2	10	$10^2$
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- produtos à base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares);

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$10^3$	5	3	$10^2$	$10^3$
Estaf.coag. positiva/g	$10^3$	5	2	$5 \times 10^2$	$10^3$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45 °C /g	$10^2$	5	3	10	$10^2$
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	$10^2$	5	2	10	$10^2$
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-





#### GRUPO 4: LEITES E DERIVADOS

##### CATEGORIA 4.1:

- Leite pasteurizado;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/mL	4	5	1	2	4
Salmonella sp/25mL	Aus	5	0	Aus	-

- leite UAT (UHT) e produtos a base de leite UAT/UHT (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas e não, e similares), em embalagens herméticas após 7 dias de incubação a 35-37°C de embalagem fechada não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento.;

Microrganismo	não deve apresentar microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento

##### CATEGORIA 4.2:

- queijo de baixa umidade;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijo ralado;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijo em pó

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10



Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

CATEGORIA 4.3:

- queijo de média umidade: Danbo, pategrás, sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela (mozzarella, muzzarella) curado e similares; e de queijo ralado e em pó;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
L.monocyto genes/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijo quartiolo, cremoso, c, mussarela (mozzarella, muzzarella) e similares; 46%

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
L.monocyto genes/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijo de alta umidade: 46% e queijo de muito alta umidade: umidade 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluído o Minas frescal correspondente;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
L.monocyto genes/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijo de muito alta umidade: umidade 55%, incluindo os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella, muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas;

	Tolerância para Amostra	Tolerância para Amostra Representativa
--	-------------------------	--



Microrganismo	Indicativa	n	c	m	M
Coliformes a 45°C	5x10 <sup>2</sup>	5	2	5x10	5x10 <sup>2</sup>
Estaf.coag. positiva/g	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-
L.monocyto genes/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.4:

- queijo processado fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT (UAT), incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentados ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; processado fundido, ralado, fatiado, em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

#### CATEGORIA 4.5

- queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

- queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>	5	2	5x10	10 <sup>2</sup>
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.6

a) Manteiga; Gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil); creme de leite pasteurizado; nata.

	Tolerância para Amostra	Tolerância para Amostra Representativa
--	-------------------------	--



Microrganismo	Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp /25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.7.

a) leite em pó, instantâneo e não, exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Bacillus cereus/g	5x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.8.

a) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagem hermética ou a granel

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5x10	5	2	10	5x10
Estaf.coag. positiva/g	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Salmonella sp/ 25g	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.9.

a) leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado, e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10

b) bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/mL	10	5	2		10
Salmonella sp/25mL	Aus	5	2	Aus	-



CATEGORIA 4.10:

a) pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
B.cereus/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Coliformes a 45°C/g	$10^2$	5	2	10	$10^2$
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

b) sobremesas lácteas pasteurizadas refrigeradas, com ou sem adições;

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
B.cereus/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	3	5
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

c) mistura (pó) para o preparo de bebidas de base láctea, que serão consumidas após emprego de calor ou não

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
B. cereus/g	$10^3$	5	2	$5 \times 10^2$	$10^3$
Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10
Estaf.coag. positiva/g	$10^2$	5	1	10	$10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	10	0	Aus	-

CATEGORIA 4.11:

d) leite geleificado, pasteurizado com ou sem adições

Microrganismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	1	5
Estaf.coag. positiva/g	$5 \times 10^2$	5	2	$10^2$	$5 \times 10^2$
Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA  
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA  
DIRETORIA TÉCNICA  
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

## GRUPO 5. MEL E DERIVADOS

A definição das análises microbiológicas para esta categoria será posteriormente divulgada.

### CATEGORIA 5.1:

Mel

### CATEGORIA 5.2:

- Própolis
- Cera
- Pólen
- Geleia real
- Apitoxina

Art. 8º- Para pratos prontos deve-se considerar os parâmetros microbiológicos referentes ao produto de origem animal presente em maior proporção no alimento.

Art. 9º - A presente Instrução Normativa passa a vigorar a partir de janeiro de 2014.

Art. 10º – Fica revogada a Instrução Normativa N° 002/2013

  
João Manoel Bazeti Marques  
Diretor Técnico

  
Sérgio Silva Borges  
Gerente Estadual de Inspeção