



PORTARIA IMA Nº 2033, DE 23 DE JANEIRO DE 2021.

Dispõe sobre os parâmetros e padrões físico-químicos e microbiológicos de alimentos de origem animal e água de abastecimento.

A DIRETORA-GERAL EM EXERCÍCIO, DO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA, no uso da atribuição que lhe conferem o Artigo 11 e o Artigo 12, inciso I, do Regulamento a que se refere o Decreto nº 47.859, de 07 de fevereiro de 2020, e considerando o disposto no artigo 143 do Regulamento baixado pelo Decreto Estadual nº 38.691, de 10 de março de 1997; a probabilidade da ocorrência de alterações / modificações no que se refere aos parâmetros e padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e água de abastecimento e a necessidade de disponibilização de informações pertinentes ao tema para os laboratórios credenciados e para as indústrias registradas no IMA, e ainda de reordenar o Anexo, atualizado técnica e legalmente, correspondente aos parâmetros e padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e água de abastecimento.

RESOLVE:

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

Parágrafo único – O Anexo mencionado no “caput” encontra-se disponível para consulta dos interessados no Site do IMA: www.ima.mg.gov.br.

Art. 2º. Em situações de risco epidemiológico, que justifique ALERTA SANITÁRIO, ou nos casos de indício de fraude ou outras suspeitas, poderão ser realizados outros parâmetros físico químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões preestabelecidos, em função do problema, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme I.C.M.S.F. (International Commission on Microbiological Specifications for Foods).

§ 1º. As exceções, previstas no caput deste artigo, incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos, podendo, neste caso, ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados no Anexo desta Portaria.

§ 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.

§ 3º - No caso de análises de produtos não caracterizados nesta Portaria, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto similar aos referidos neste Anexo.

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

Art. 4º. Fica revogada a Portaria Nº 1837, de 05 de julho de 2018.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 23 de janeiro de 2021.

Cristiane Almeida Santos
Diretora-Geral em exercício



ANEXO DA PORTARIA IMA Nº 2033, DE 23 DE JANEIRO DE 2021.

***Padrões e Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos de
Produtos de Origem Animal e Água de Abastecimento***

Item	Produto	Pág
1	Água de abastecimento	4
2	Leite e produtos lácteos	4
2.1	Bebidas Lácteas	4
2.2	Composto lácteo	5
2.3	Creme de leite	6
2.4	Doce de leite	6
2.5	Leite de Cabra	7
2.6	Leite de Ovelha e Búfala	7
2.7	Leite Pasteurizado	8
2.8	Leite Pasteurizado Tipo A	9
2.9	Leites Fermentados	10
2.10	Manteiga	10
2.11	Nata	11
2.12	Queijo de leite de Cabra e Queijo de leite de Ovelha	12
2.13	Queijo de Coalho	13
2.14	Queijo cremoso ou <i>Cream Cheese</i>	14
2.15	Queijo Minas Artesanal	14
2.16	Queijo Minas Frescal	15
2.17	Queijo Minas Padrão	15
2.18	Queijo Minas Meia Cura	16
2.19	Queijo Mussarela, Mozzarella ou Muzzarella	16
2.20	Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	17
2.21	Queijo Prato	18
2.22	Queijo Processado ou Fundido	18
2.23	Queijo Provolone	19
2.24	Queijo Ralado	20
2.25	Queijo do Reino	20
2.26	Queijos Sem Padrão de Identidade e Qualidade	21
2.27	Requeijão	23
2.28	Ricota	23
2.29	Sobremesas lácteas	25
2.30	Soro de leite	26
2.31	Soro de leite em pó	26



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

3	Produtos de abelhas e derivados	27
3.1	Apitoxina	27
3.2	Cera de Abelha	27
3.3	Extrato de Própolis	27
3.4	Geléia Real	28
3.5	Geléia Real Liofilizada	28
3.6	Mel	29
3.7	Pólen Apícola	29
3.8	Própolis	29
4	Ovos e derivados	30
4.1	Conserva de Ovos	30
4.2	Ovo integral	30
4.3	Ovo <i>in natura</i>	31
5	Carnes e derivados	31
5.1	Almôndega de Aves	31
5.2	Almôndega	32
5.3	Apresentado	32
5.4	Bacon e Barriga Defumada (produtos gordurosos)	33
5.5	Carne Crua temperada, resfriada ou congelada de aves	33
5.6	Carnes crua, temperados ou não, refrigerados ou congelados de Aves (carcaça e cortes)	34
5.7	Carne Mecanicamente Separada (CMS)	34
5.8	Carne Moída de bovino, suíno e outros mamíferos	34
5.9	Carnes Cruas embaladas à vácuo ou não, maturadas ou não, temperadas ou não, de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaças e cortes)	35
5.10	Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigeradas ou congeladas – de aves	35
5.11	Copa	35
5.12	Embutido Cozido (tipo “Maria Rosa”)	36
5.13	Empanados de aves	36
5.14	Empanados de bovino, suíno e outras espécies	37
5.15	Fiambre (lanches, afiambrados, outros)	38
5.16	Hambúrguer de aves	38
5.17	Hambúrguer bovino e suíno	39
5.18	Jerked beef / Charque	40
5.19	Linguiça Colonial	40
5.20	Linguiças Cozidas / Defumadas, Dessecadas, Frescais	41
5.21	Linguiça frescal de aves	42
5.22	Lombo Cozido, Curado Dessecado, Temperado, Tipo Canadense	42



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

5.23	Miúdos de aves	43
5.24	Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos	43
5.25	Morceia	44
5.26	Mortadela, Bologna, Italiana, de Ave, Tipo Bologna	44
5.27	Paleta Cozida / Cozida Tender	45
5.28	Patê (cozido ou pasteurizado / esterilizado)	45
5.29	Pepperoni	46
5.30	Presunto Cozido, Cozido Superior, Cru (defumado ou não), Tenro, Tipo Parma, Tipo Serrano, outros presuntos (aves, defumados, etc.)	46
5.31	Produtos à base de sangue	48
5.32	Produtos Cárneos Salgados	48
5.33	Produtos cárneos curados ou não, defumados ou não, refrigerados ou não (joelho de porco, frango defumado, etc.)	48
5.34	Quibe	48
5.35	Salames (em geral), Tipo Alemão, Tipo Calabrês, Tipo Friolano (defumado ou não), Tipo Hamburguês, Tipo Italiano, Tipo Milano, Tipo Napolitano	49
5.36	Salaminho	50
5.37	Salsichas de Carne de Aves, Frankfurt, Tipo Frankfurt, Tipo Viena, Viena	51
5.38	Toucinho, Peles e Banha	52
6	Pescado e derivados	52
6.1	<i>Camarão e lagosta resfriados, congelados e cozidos e congelados</i>	52
6.2	Pescado	53



1

Água de Abastecimento

Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5 de 03/10/2017 (Ministério da Saúde)

Físico-químico

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

* Faixa recomendável.

Microbiológico (anexo 1 do ANEXO XX)

Parâmetro	Padrão
Coliformes totais/100 mL	ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i> /100 mL	ausência em 100 mL

2

Leite e produtos lácteos

2.1

Bebidas Lácteas

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

Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico

Produto	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)
Bebida láctea sem adição ou bebida láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,7
Bebida láctea com adição ou bebida láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,0
Bebida Láctea fermentada com leite fermentado (ver nota 1)	mínimo de 1,4
Bebida láctea fermentada sem adições ou bebida láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,7
Bebida láctea fermentada com adições ou bebida láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	mínimo de 1,0
Bebida láctea fermentada com leite fermentado	mínimo de 1,4
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	mínimo de 1,2

Nota 1: A bebida láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.



Nota 2: Bebida láctea com adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à bebida láctea sem adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g de matéria gorda de origem láctea.

Microbiológico - bebida láctea fermentada	
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	mínimo de 10 ⁶
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M= -
<i>Escherichia coli</i> /mL	n=5; c=2; m=3; M=10
Bolores e Leveduras/mL	n=5; c=2; m=100; M=1.000

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

Microbiológico - bebida láctea UAT ou UHT e bebida láctea esterilizada (não fermentada)	
Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC /mL ou /g)	n=5; c=0; m=100; M= -

2.2	Composto Lácteo
Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Composto Lácteo sem adição *	Composto Lácteo com adição **
Teor de proteínas de origem láctea (g/100 g)	mínimo de 13 %	mínimo de 9 %

Nota *: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9 g /100 ml de proteínas lácteas.

Nota **: O Composto Lácteo com ou Composto Lácteo Sabor ou Composto Lácteo com Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.

O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9 g /100 ml de proteínas lácteas.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C	n=5; c=2; m=30.000; M=100.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=10; c=0; m=0; M=-
Enterotoxina estafilocócica (ng/g)	n=5; c=0; m=0; M=-; M=-
<i>Enterobacteriaceae</i> (g)	n=5; c=0; m=10; M=-



2.3

Creme de Leite

Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

*O creme cujo teor de matéria gorda seja superior a 40% m/m poderá designar "duplo creme". O creme cujo conteúdo de matéria seja superior a 35% m/m poderá, opcionalmente, designar-se "creme para bater".

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=10; M=100
Mesófilos aeróbios viáveis a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10.000 M=100.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras/mL	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000

2.4

Doce de Leite

Portaria nº 354 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

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



Microbiológico com/sem adição	
Parâmetro	Padrão
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=50; M=100

2.5	Leite de Cabra
Instrução Normativa SDA nº 37 de 31/10/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

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

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

*** Essa classificação deverá ser seguida para o leite beneficiado e comercializado sob as formas fluída e congelada, independentemente do tipo de processamento térmico.

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

2.6	Leite de Ovelha e Búfala
Instrução Normativa nº60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Enterobacteriaceae</i> (mL)	n=5; c=0; m=10; M=-



2.7

Leite Pasteurizado

Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura)
Decreto Nº 9.013, de 29/03/2017 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 58 de 05/11/2019 que altera a IN nº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº60, de23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico e enzimático – Leite Pasteurizado			
Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100g)	mín. de 3,0	0,6 a 2,9	máx. de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	mínimo de 4,3	-	-
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034	1,028 – 1,036	
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		
Formaldeído	negativa		
Fosfatase Alcalina	negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)		
Índice de CMP (mg/L)	máximo 30 **		
Neutralizantes de acidez	negativa		
Peroxidase	positiva		
Peróxido de hidrogênio	negativa		
Proteína (g/100g)	mínimo de 2,9		
Volume (mL)	rotulagem		

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Enterobacteriaceae</i> (mL)	n = 5, c = 0, m =10, M = -



2.8

Leite Pasteurizado Tipo A

Instrução Normativa nº 69 de 13/12/06 (Ministério da Agricultura)
Decreto Nº 9.013, de 29/03/2017 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 58 de 05/11/2019 que altera a IN nº 76 de 26 de novembro de 2018 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico e enzimático – Leite Pasteurizado Tipo A

Parâmetro	Padrão		
	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100g)	mín. de 3,0	0,6 a 2,9	máx. de 0,5
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mínimo de 8,4	*	*
Sólidos totais (g/100g)	mínimo de 11,4	-	-
Lactose (g/100g)	mínimo de 4,3	-	-
Densidade relativa a 15°C	1,028 - 1,034	1,028 - 1,036	
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		
Formaldeído	negativa		
Fosfatase Alcalina	negativa		
Índice Crioscópico (°H)	-0,530 a -0,555 (equivalente a -0,512°C e a -0,536°C)		
Índice de CMP (mg/L)	máximo 30 **		
Neutralizantes de acidez	negativa		
Peroxidase	positiva		
Peróxido de hidrogênio	negativa		
Proteína (g/100g)	mínimo de 2,9		
Volume (mL)	rotulagem		

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

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

Microbiológico – Leite Pasteurizado Tipo A

Parâmetro	Padrão
<i>Enterobacteriaceae</i> (mL)	n = 5, c = 0, m = 10, M = -



2.9	Leites Fermentados
Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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 0,6 a 2,0 para coalhada 0,6 a 2,0 para leite cultivado ou fermentado 0,6 a 2,0 para acidófilo ou acidofilado < 1,0 para Kefir > 0,7 para Kumys			
Proteínas Lácteas (g/100g) *	mínimo de 2,9			
Amido %	1 (exceto para iogurte natural)			
Etanol (%v/m)	0,5 a 1,5 para Kefir mínimo de 0,5 para Kumys			

* Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

Contagem de microrganismos específicos					
Parâmetro	Iogurte	Coalhada	Leite cultivado ou fermentado	Leite acidófilo ou acidofilado	Kefir ou Kumys
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	mínimo de 10 ⁷ **	mínimo de 10 ⁶	mínimo de 10 ⁶ **	mínimo de 10 ⁷	mínimo de 10 ⁷
Contagem de leveduras específicas (UFC/g)	-	-	-	-	mínimo de 10 ⁴

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=50; M=200
<i>Escherichia coli</i> (UFC /mL)	n=5; c=2; m=3; M=10
<i>Salmonella</i> spp. (/25 mL)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.10	Manteiga
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	
Resolução nº 04 de 28/06/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa SDA Nº 30, de 26/06/2001 (Ministério da Agricultura)	
Resolução nº 01 de 20/03/19 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	



Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Manteiga	Manteiga Comum	Manteiga de Garrafa ou da terra
Matéria Gorda (% m/m)	mínimo de 82 *	mínimo de 80	mínimo 98,5
Umidade (% m/m)	máximo de 16	máximo de 16 admite-se 18 para a variedade não salgada	máximo 0,3
Extrato seco desengordurado (% m/m)	máximo de 2	máximo de 2 (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas)	máximo 1
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	máximo de 3	máximo de 3	máximo 2
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg matéria gorda)	máximo de 1	-	-
Cloreto de sódio para VARIEDADE SALGADA (g/100g)	máximo de 2	máximo de 3	-
Fosfatase	negativo	negativa	-
Gordura de origem vegetal	-	-	negativo

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

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

2.11	Nata
Instrução Normativa nº 23/08/12 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Matéria Gorda (% m/m)	mínimo de 45
Acidez (g de ácido láctico/100g)	máximo de 0,20

Microbiológicos	
Parâmetro	Padrão
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000
Coliformes totais (UFC/g)	n=5 c=2 m=10 M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5 c=2 m= < 3 M=10
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5 c=1 m=10 M=100



2.12

Queijos de Leite de Cabra e Queijo de Leite de Ovelha

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

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

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

* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

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

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

Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

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

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

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

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

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



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

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

2.13	Queijo de Coalho
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 30 de 26/06/01 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

- ➔ O padrão microbiológico do queijo de coalho será o relacionado com o **teor de umidade** encontrado na análise físico-química.
- ➔ Microbiológico: O queijo de coalho deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade no “Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos” – Portaria nº 146/96 – MAPA.

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



2.14

Queijo Cremoso ou Cream Cheese

Instrução Normativa nº 71 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura)
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	mínimo de 55,0
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	mínimo de 25,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*

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

2.15

Queijo Minas Artesanal

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

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

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

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



2.16

Queijo Minas Frescal

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

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 alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

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

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

2.17

Queijo Minas Padrão

Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 66 de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	de 36,0 a 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	de 42,0 a 57,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

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

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

2.18	Queijo Minas Meia Cura
Instrução Normativa nº 74 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/1996 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	entre 36,0 e 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	entre 42,0 e 57,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*

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

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

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

2.19	Queijo Mussarela, Mozzarella ou Muzzarella
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 364 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 837, de 18/06/2018 (Ministério da Agricultura) Altera a Portaria nº 364 Instrução Normativa Nº 60, de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	



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 alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

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

2.20	Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz
Portaria nº 353 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura)	

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



2.23	Queijo Provolone
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 73 de 24/07/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Fresco	Maturado
Umidade (g/100g)	entre 36,0 e 54,9	máximo de 45,9
Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	entre 25,0 e 59,9	mínimo de 25,0
Fosfatase Residual	negativo	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*	máximo de 50,0

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

Queijos de baixa umidade (menor que 36%)

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

2.25	Queijo do Reino
Portaria nº 146 de 07/03/96 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 48, de 29/10/2018 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	máximo de 40,0



Matéria Gorda no extrato seco (g/100g)	mínimo de 45,0
Fosfatase Residual	negativo
Nitrato (mg/Kg)	máximo de 50,0*

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

Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

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

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

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

2.26

Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade

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

➔ Para produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade como *Mussarela de Búfala*, *Cottage*, *Queijo Condimentado*, *Brie*, 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 alta umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menor do que o limite de quantificação pode ser considerados negativos e/ou ausentes.

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



Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=10; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC /g)	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Bolores e leveduras (UFC /g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.27	Requeijão
Portaria nº 359 de 04/09/97 (Ministério da Agricultura) Ofício-Circular nº 3/2019/CGI_2/DIPOA/SDA/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 55,0	25,0 a 59,9
Umidade (g/100g)	máximo de 60,0	máximo de 65,0	máximo de 58,0
Amido	Negativo		

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

2.28	Ricota
Portaria nº 146, de 07/03/96 (ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 65, de 21/07/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Fresca	Defumada
Umidade (g/100g)	mínimo de 55,0	máxima de 54,9
Matéria Gorda (g/100g)	entre 10,0 e 44,9	entre 10,0 e 59,9
Nitrato (mg/kg)	Negativo	máximo de 50,0*
Fosfatase residual	Negativo	negativo

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



Queijos de baixa umidade (até 35,9%)

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

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

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

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

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

Queijos de muito alta umidade (acima de 55%)

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
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=500
Bolores e leveduras (UFC/g/)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Listeria monocitogenes</i> (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-



2.29	Sobremesa láctea
-------------	-------------------------

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)
Instrução normativa nº 84, de 17/08/2020 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Sobremesa láctea sem adição	Sobremesa láctea com adição	Sobremesa láctea fermentada, sem adição	Sobremesa láctea fermentada, com adição
Sólidos totais (g/100 g)	mínimo de 20	mínimo de 10	mínimo de 20	mínimo de 10
Acidez (g de ác. láctico / 100 g)	-	-	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100 g)	mínimo de 2	mínimo de 1	mínimo de 2	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Físico-químico				
Parâmetro	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, com adição	Sobremesa láctea de soro, sem adição	Sobremesa láctea de soro, com adição
Sólidos totais (g/100 g)	mínimo de 20	mínimo de 10	mínimo de 10	mínimo de 10
Acidez (g de ác. láctico / 100 g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	-	-
Proteína (g/100 g)	mínimo de 2	mínimo de 1	mínimo de 1,7	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Físico-químico				
Parâmetro	Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adição	Sobremesa láctea de soro de leite fermentada, com adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, sem adição	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, com adição
Sólidos totais (g/100 g)	mínimo de 10	mínimo de 10	mínimo de 10	mínimo de 10
Acidez (g de ác. láctico / 100 g)	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0	0,6 a 2,0
Proteína (g/100 g)	mínimo de 1,7	mínimo de 1	mínimo de 1,7	mínimo de 1
Amido (%m/m)	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4	máximo de 4

Contagem de microrganismos específicos				
Parâmetro	sobremesa láctea fermentada, sem adições	sobremesa láctea fermentada, com adições	sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	sobremesa láctea de soro fermentada, com adições
Contagem de microrganismos específicos (UFC/g)	mínimo de 10 ⁶			

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	n=5; c=2; m=100; M=500



<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Bactérias lácticas (UFC/g)	≥1.000.000
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-

2.30	Soro de leite
Instrução normativa nº 80, de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Soro de leite	Soro de leite ácido	Soro de leite concentrado e Soro de leite ácido concentrado
pH	6,0 a 6,8	< 6,0	5,8 a 6,9
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	0,08 a 0,14	-	-
Sólidos totais (g/100g)	≥5,01	≥5,01	≥11,0

2.31	Soro de leite em pó
Instrução normativa nº 80, de 13/08/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Soro de leite em pó	Soro de Leite ácido em pó
Lactose (g/100g)	mínimo de 61,0	mínimo de 61,0
Proteína láctea (g/100g)	mínimo 10	mínimo 7,0
Umidade (g/100g)	máximo 5,0	máximo 4,5
Cinzas (g/100g)	máximo 9,5	máximo 15,0
Acidez titulável em ácido láctico (g/100g)	máximo 0,35	máximo 0,35
pH solução a 10%	mínimo 5,1	máximo 5,1

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Aeróbios mesófilos viáveis (UFC/g)	n = 5; c=2; m=30.000; M = 100.000
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n = 5; c= 2; m= <3, M= 10
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC /g)	n = 5; c = 1; m = 10; M = 100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0



3	Produtos de abelhas e derivados
----------	--

3.1	Apitoxina
------------	------------------

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

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

3.2	Cera de Abelha
------------	-----------------------

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

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

3.3	Extrato de Própolis
------------	----------------------------

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

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



3.4

Geléia Real

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

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	60 a 70
Cinzas (% m/m)	máximo de 1,5
Sacarose (% m/m)	máximo de 5
Açúcares Redutores, e Glicose (% m/m)	mínimo de 10
Lipídeos Totais (% m/m)	mínimo de 3
pH	3,4 a 4,5
Proteínas (% m/m)	mínimo de 10
Índice de Acidez (m/m) (mg KOH/g)	23 a 53
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=- M= -
<i>Salmonella</i> spp. e <i>Shigella</i> spp. (/25 g)	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

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

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	máximo de 3
Cinzas (% m/m)	2 a 5
Sacarose (% m/m)	máximo de 5
Açúcares Redutores (% m/m)	mínimo de 27
Lipídeos Totais (% m/m)	mínimo de 8
Proteínas (% m/m)	mínimo de 27
Amido	ausente
10 HDA (% m/m na base seca)	mínimo de 5
Ácido hidróxitransdecenóico (% m/m) na base seca	1,2 a 2,5
Ácido hidroxintransdecenodióico (% m/m) na base seca	1,2 a 5,0
Ácido cetotransdecenóico (% m/m) na base seca	2,6 a 5,0



3.6

Mel

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

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

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

** Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exeda a 15 mg/Kg.

3.7

Pólen Apícola

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

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Pólen apícola	Pólen apícola desidratado
Umidade (% m/m)	máximo de 30	máximo de 4
Cinzas (% m/m na base seca)	máximo de 4	
Proteínas (% m/m na base seca)	mínimo de 8	
Açúcares Totais (% m/m na base seca)	14,5 a 55	
Lipídeos (% m/m na base seca)	mínimo de 1,8	
Fibra Bruta (% m/m na base seca)	mínimo de 2	
Acidez Livre (mEq / Kg)	máximo de 300	
pH	4 a 6	

3.8

Própolis

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

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão



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

4	Ovos e derivados
----------	-------------------------

4.1	Conserva de ovos
------------	-------------------------

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Microbiológico*	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0; M = -
<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g)	n = 5; c = 1; m = 100; M = 1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n = 5; c = 1; m = 1.000; M = 10.000

4.2	Ovo integral
------------	---------------------

Resolução nº 05 de 05/07/1991 (Ministério da Agricultura)

Físico-químico		
Parâmetro	Padrão	
	Ovo integral líquido	Ovo integral desidratado
Sólidos totais (%)	mínimo de 23,0	mínimo de 96,0
pH	7,0 - 7,8	7,0 - 9,0
Cinzas (%)	máxima de 1,1	máxima de 4,0
Proteínas (N.6,25) (%)	mínimo de 11,7	mínimo de 45,0
Gordura (%)	mínimo de 10,0	mínimo de 40,0

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



4.3	Ovo (in natura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

5	Carne e derivados
----------	--------------------------

5.1	Almôndega de Aves
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

Microbiológico			
Almôndega Crua		Almôndega Cozida	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000	<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100



5.2	Almôndega
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

Microbiológico		
Parâmetro	Almôndega Crua	Almôndega Cozida
<i>Clostridium</i> sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	-	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0; M = -	n = 5; c = 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> para carne suína (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100; M = 1.000	n=5; c=2; m<10; M=100
<i>Escherichia coli</i> para carne bovina e outras carnes (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100	n=5; c=2; m<10; M=100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 10.000	n = 5; c = 1; m = 100; M = 1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100.000; M = 1.000.000	-

5.3	Apresentado
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 37 de 13/10/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

* 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
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= < 10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M= -
<i>Clostridium perfringes</i> (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-

5.4

Bacon e Barriga Defumada (produtos gordurosos)

Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=500; M=3.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100

5.5

Carne crua temperada, resfriada ou congelada de aves

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500 M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g) (exceto miúdos)	n= 5; c= 3; m= 100.000 M=1.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g) (somente para miúdos)	n= 5; c= 3; m= 500.000 M=5.000.000



5.6	<i>Carnes crua, temperados ou não, refrigerados ou congelados de aves (carcaça e cortes)</i>
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500 M=5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000 M=1.000.000

5.7	<i>Carne Mecanicamente Separada (CMS)</i>
Instrução Normativa nº 22 de 28/04/2020 (Ministério da Agricultura)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo 12
Gordura (%)	máximo 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 1,5

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>S. aureus</i> (UFC/g)	n= 5; c= 2; m= 500 M=5.000
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n= 5; c= 2; m= 100 M=1.000

5.8	<i>Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos</i>
Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

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

Microbiológico – Carne de bovino, bubalino, suíno e outros mamíferos	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne bovina e outras carnes	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína	n= 5; c= 1; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína	n= 5; c= 3; m= 100; M= 1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n= 5; c= 2; m= 10; M= 100
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	n= 5; c=2; m= 100; M= 10.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000



5.9

Carnes cruas, embaladas a vácuo ou não, maturadas ou não, temperadas ou não, de bovino, suíno e outros mamíferos - resfriadas ou congeladas (carcaças e cortes)

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne bovina e outras carnes	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína	n= 5; c= 1; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n= 5; c= 2; m= 10; M= 100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína	n= 5; c= 3; m= 100; M= 1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000

5.10

Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados – Carne de Aves

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g), exceto miúdos	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g), somente para miúdos	n= 5; c= 3; m= 500.000; M= 5.000.000

5.11

Copa

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

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

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 0015

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



Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100

5.12

Embutido Cozido (tipo “Maria Rosa”)

Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

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

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

➔ 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.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c=2; m < 10; M= 100

5.13

Empanados de aves

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo de 10
Carboidratos Totais (%)	máximo de 30
Nitrito* (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015



Microbiológico			
Empanados Cozido		Empanados Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	<i>Salmonella</i> Enteritidis (25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	<i>Salmonella</i> Typhimurium (25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 50; M= 500	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 10.000; M= 100.000	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000

5.14	Empanados de bovino, suíno e outras espécies
Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo de 10
Carboidratos Totais (%)	máximo de 30
Nitrito* (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015

Microbiológico			
Empanado Cozido		Empanado Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -	<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carnes bovinas e outras carnes	n = 5; c = 0; m = 0; M= -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína	n = 5; c = 0; m = 0; M= -
		<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne suína	n = 5; c = 3; m = 100; M = 1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100
		<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 10.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M= 100	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100.000; M = 1.000.000



5.15

Fiambre (lanches, afiambrados, outros)

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/2009 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico

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

* 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
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M= 100

5.16

Hambúrguer de aves

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Físico-químico

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

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

Microbiológico

Hambúrguer Cozido		Hambúrguer Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -	<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -



<i>Staphylococcus coagulase</i> positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M= 100	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000

5.17	Hambúrguer bovino e suíno
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

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

Microbiológico		
	Carne bovina e outras carnes	Carne suína
Parâmetro	Padrão	Padrão
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 1; m = 0; M = -
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000	n=5; c=3; m=100.000; M=1.000.000
<i>Staphylococcus coagulase</i> positivo (UFC /g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=2; m=100; M=10.000

Microbiológico			
Hambúrguer Cozido		Hambúrguer Cru	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -	<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carnes bovinas e outras carnes	n = 5; c = 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína	n = 5; c = 1; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus coagulase</i> positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne suína	n = 5; c = 3; m = 100; M = 1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m < 10; M= 100	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100
		<i>Staphylococcus coagulase</i> positiva (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 10.000
		Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100.000; M = 1.000.000



5.18	<i>Jerked Beef / Charque</i>
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Instrução Normativa nº 92 de 18/09/2020 (Ministério da Agricultura) Revoga a IN 22 de 31/07/00	

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

* Tolera-se variação de 5%.

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

➔ Fica definido o seguinte parâmetro físico-químico, a ser observado para o miúdo salgado dessecado, curado ou não: a atividade de água (Aw) máxima de 0,80 (oitenta centésimos).

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100

5.19	<i>Linguça Colonial</i>
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/2000 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 33 de 05 /09/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 44 de 07/12/2011 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC /g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100

5.20	Linguiças Cozidas / Defumadas, Dessecadas, Frescais
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

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

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

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

Microbiológico			
Parâmetro	Linguiças Cozidas / Defumadas	Linguiças Dessecadas	Linguiças Frescais
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne bovina e outras carnes*	n= 10; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína			n= 5; c= 1; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100	n= 5; c= 3; m= 100; M= 1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes*			n= 5; c= 2; m= 10; M= 100
<i>Staphylococcus</i> coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000

*Para produtos cárneos mistos devem ser cumpridos os padrões microbiológicos da categoria específica menos restritiva.



5.21

Linguça Frescal de Aves

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 70
Proteína (%)	mínimo 12
Gordura (%)	máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,10
Nitrito* (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000

5.22

Lombo Cozido, Curado Dessecado, Temperado, Tipo Canadense

Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

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



Microbiológico			
Parâmetro	Lombo Cozido / Defumado / Canadense	Lombo Curado Dessecado	Lombo Temperado (Cru)
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100	n= 5; c= 2; m < 10; M= 100	n= 5; c= 3; m= 100; M= 1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para outras carnes			n= 5; c= 2; m= 10; M= 100
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	-	-	n= 5; c= 3; m= 100.000; M= 1.000.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M=-	-	-

5.23

Miúdos de aves

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500; M= 5.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500.000; M= 5.000.000

5.24

Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 1; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne bovina e outras carnes	n= 5; c= 2; m= 10; M= 100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para carne suína	n= 5; c= 3; m= 100; M= 1.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n= 5; c= 3; m= 500.000; M= 5.000.000



5.25	Morcela
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

5.26	Mortadela, Bologna, Italiana, de Ave, Tipo Bologna
Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

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

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

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

* 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
<i>Salmonella</i> (/25 g)	n= 10; c= 0; m=0; M=-
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	n=5; c=0; m=100; m=0; M=-

5.27	Paleta Cozida / Cozida Tender
Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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 nitrito total)	máximo de 0,015	máximo de 0,015

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

Microbiológico	
Parâmetro	Paleta Cozida
<i>Salmonella spp.</i> (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> / (UFC/g)	n=5; c=2; m= < 10; M=100
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -

5.28	Patê (cozido ou pasteurizado / esterilizado)
Instrução Normativa nº 21 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 70
Proteína (%)	mínimo de 8
Carboidratos Totais (%)*	máximo de 10
Gordura (%)	máximo de 32



Amido (%)*	máximo de 10
Nitrito** (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato** (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Patê (Cozido ou pasteurizado)
<i>Salmonella</i> (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100

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

5.29	Pepperoni
Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	máximo de 38
Atividade de água Aw	máximo de 0,92
Proteína (%)	mínimo de 20
Gordura (%)	máximo de 40
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5
Nitrito* (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= < 10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0; M= -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.30	Presunto cozido, cozido superior, cru (defumado ou não), tenro, Tipo Parma, Tipo Serrano, outros presuntos (aves, defumado, etc.)
Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
 Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
 Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

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

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

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

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

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

Parâmetro	Microbiológico			
	Presunto Cozido ou Defumado	Presunto de Aves	Presunto Cru (defumado ou não)	Tipo Parma Tipo Serrano
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100	n=5; c=2; m= <10; M=100	n=5; c=2; m= <10; M=100	n=5; c=2; m= <10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 10; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=100; M=1.000	-	-



5.31

Produtos à base de sangue

Instrução Normativa nº 06 de 15/02/01 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

5.32

Produtos cárneos salgados

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m = 0; M = -
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2, m= <10; M=100

5.33

Produtos cárneos curados ou não, defumados ou não, refrigerados ou não (joelho de porco, frango defumado, etc)

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m = 0; M = -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva(UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100

5.34

Quibe

Instrução Normativa nº 20 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)



Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	mínimo de 11
Cálcio (% na base seca)	máximo de 0,1
Nitrito* (g/100g)	máximo de 0,015
Nitrato* (g/100g - expresso como nitrito total)	máximo de 0,015

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

Microbiológico – Quibe Cru	
Parâmetro	Padrão
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n = 5; c = 0; m = Ausente
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100.000; M = 1.000.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 10.000

Microbiológico			
Quibe Cru Bovino e outras espécies		Quibe Cru Aves	
Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carnes bovinas e outras carnes	n = 5; c = 0; m = 0	<i>Salmonella</i> Enteritidis (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0; M = -
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g), para carne suína	n = 5; c = 1; m = 0	<i>Salmonella</i> Typhimurium (/25 g)	n = 5; c = 0; m = 0; M = -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne suína	n = 5; c = 3; m = 100; M = 1.000	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 500; M = 5.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g) para carne bovina e outras carnes	n = 5; c = 2; m = 10; M = 100		
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n = 5; c = 2; m = 100; M = 10.000	Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 500.000; M = 5.000.000
Aeróbios mesófilos (UFC/g)	n = 5; c = 3; m = 100.000; M = 1.000.000		

5.35	<i>Salames (em geral), Tipo Alemão, Tipo Calabrês, Tipo Friolano (defumado ou não), Tipo Hamburguês, Tipo Italiano, Tipo Milano, Tipo Napolitano</i>
Instrução Normativa nº22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura)	
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	
Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

Físico-químico				
Parâmetro	Salames (em geral)	Salame Tipo Alemão	Salame Tipo Calabrês	Salame Tipo Friolano (defumado ou não)
Umidade (%)	máximo de 40	máximo de 40	máximo de 35	máximo de 35
Proteína (%)	mínimo de 20	mínimo de 25	mínimo de 25	mínimo de 25
Atividade de Água Aw	máximo de 0,92	máximo de 0,92	máximo de 0,92	máximo de 0,90
Gordura (%)	máximo de 35	máximo de 35	máximo de 35	máximo de 30
Carboidratos Totais (%)	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5	máximo de 1,5



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

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 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015	máximo de 0,015

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

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Salames (em geral)
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0; M = -
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

5.36	Salaminho
Instrução Normativa nº 22 de 31/07/00 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Resolução RDC nº 272, de 14/03/19 (Ministério da Saúde – ANVISA)	

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

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=<10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0; M = -
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100 M=1.000



5.37

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

Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 09 de 08/04/09 (Ministério da Agricultura)
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)

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

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

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

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

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

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

Microbiológico – Salsicha	
Parâmetro	Padrão
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 10; c= 0; m= 0; M= -
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000



5.38	Toucinho, Peles e Banha
Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA)	

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	Padrão
	Toucinho e Banha	Pele
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=1; m=500; M=3000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M= -	n=5; c=0; m=0; M= -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m= <10; M=100	n=5; c=2; m= <10; M=100

6	Pescado e derivados
----------	----------------------------

6.1	Camarão e lagosta resfriados, congelados e cozidos e congelados
Instrução normativa nº 23, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura)	
Instrução normativa nº 24, de 20/08/2019 (Ministério da Agricultura)	
Portaria IMA nº 1907, de 08/04/2019	

Físico-químico		
Parâmetro	Camarão	Lagosta
Desglaciamento (% de glaciamento)	máximo de 20	máximo de 12
pH da porção muscular	máximo 7,85	máximo 7,85
Bases voláteis totais inferiores BVT(mg/100g)	máximo 30	máximo 30

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	Padrão
	Lagosta crua e Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado	Lagosta Cozida e Camarão Cozido e Congelado
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=1000	n=5; c=1; m=100; M=1.000
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n=5; c=0; m=0; M= -	n=5; c=0; m=0; M= -
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=500	n=5; c=3; m= 10; M=100
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	---	n=5; c=0; m=0; M=-



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Mineiro de Agropecuária

6.2	Pescado
Instrução normativa nº 21, de 31/05/2017 (Ministério da Agricultura) Instrução Normativa nº 01, de 15/01/2019 (Ministério da Agricultura) (RTIQ Peixe Salgado ou Salgado e Seco) Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 (Ministério da Saúde - ANVISA) Portaria IMA nº 1907, de 08 de abril de 2019	

Físico-químico		
Parâmetro	Pescado Congelado	Pescado Salgado ou Salgado e Seco
Desglaciamento (% de glaciamento)	máximo de 12	----
Peso líquido (g)	rotulagem	---
pH da porção muscular	máximo 7,00 *	---
Bases voláteis totais inferiores BVT(mg/100g)	máximo 30 **	---
Fósforo total (g/Kg)	máximo 5	---
Sódio (mg/100g)	máximo 134	---
Teor de sal (em Cloreto de Sódio) (%)	---	Mínimo 12
Potássio (mg/100g)	Máximo 502	---
Relação entre o teor de umidade e de proteína	máximo 6,00 ***	---

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

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

*** Exceto para *Oreochromis* sp. E as espécies das famílias *Salmonidae*, *Clupeidae* e *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.

Microbiológico		
Parâmetro	Pescado Resfriado ou Congelado temperados ou não	Pescado Salgado ou Salgado e Seco
Histamina (mg/Kg)*	Limite máximo de 100mg/Kg**	Limite máximo de 100mg/Kg***
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0; M= -	n= 5; c= 0; m= 0; M= -
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=1; m=1.000; M=10.000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para produtos não consumidos crus	n=5; c=2; m=50; M = 500	n=5; c=1; m=4; M = 40
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), para produtos consumidos crus	n=5; c=2; m=10; M=100	

Microbiológico		
Parâmetro	Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Produtos à base de carne moída ou picada de pescado resfriados ou congelados(1)
Histamina (mg/Kg)*	Limite máximo de 100mg/Kg**	Limite máximo de 100mg/Kg***
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5; c=3; m=50; M=500	n=5; c=2; m=50; M=500
<i>Salmonella</i> spp. (/25 g)	n= 5; c= 0; m= 0; M= -	n= 5; c= 0; m= 0; M= -
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=10.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000

*Somente para peixes com elevado teor de histidina: *Carangidae*, *Gempylidae*, *Istiophoridae*, *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresidae*.

**Amostra composta por 9 unidades amostrais e nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200mg/Kg

***Amostra composta por 9 unidades amostrais e nenhuma unidade pode apresentar resultado superior a 200mg/Kg
(1) Hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas e similares.