

SEXTA-FEIRA – 06 DE OUTUBRO DE 2023 - ANO III – EDIÇÃO Nº 78

Edição eletrônica disponível no site www.chapadaforte.transparenciaoficialba.com.br e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

CONSÓRCIO DE CHAPADA FORTE PUBLICA:

- **DECRETO Nº 007/2023:** DISPÕE SOBRE A ADEQUAÇÃO DE DISPOSITIVOS DA RESOLUÇÃO 08/2022, 05, 10, 15 E 18/2023 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

**IMPrensa OFICIAL
UMA GESTÃO LEGAL
E TRANSPARENTE**

• Gestor(a): Wilson Paes Cardoso

• Praça Aureliano Gondim, Centro, Andaraí/Bahia

DECRETO Nº 7, DE 06 DE OUTUBRO DE 2023

DISPÕE SOBRE A ADEQUAÇÃO DE DISPOSITIVOS DA RESOLUÇÃO 08/2022, 05, 10, 15 E 18/2023 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Wilson Paes Cardoso, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD (Chapada Forte), no uso das atribuições que lhe confere a Lei de constituição do consórcio, E

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a necessidade de correção de alguns aparelhos dos processos relacionados ao SIM;

CONSIDERANDO, as recomendações feitas pelo Departamento de Suporte e Normas – DSN (Mapa), com vistas à adesão ao SISBI;

CONSIDERANDO, ainda, a necessidade de expedição de ato normativo para adequação das normas do SIM.

RESOLVE:

Art. 1º. O(A) Secretário(a) Executivo(a) deste Consórcio passará a ser responsável em proceder ao julgamento em primeira instância, nos processos que trata o art. 549, da Resolução nº 08/2022, referente ao SIM.

Parágrafo único. Fica alterada a redação dos itens 06, 07 e 10, do Anexo único da Resolução 10/2023, passando a constar a Secretaria Executiva como responsável ao julgamento em primeira instância.

Art. 2º. Para os fins do quanto estabelecido na Resolução nº 08/2022, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma

unidade de beneficiamento de leite e derivados, devendo ser retificado o §4º, do art. 20, da referida Resolução.

Art. 3º. O memorial descritivo de produtos e atualizar *checklist* de rotulagem, descritos nos Anexos I e II, da Resolução nº 005/2023, serão substituídos pelos Anexos I e II, deste Decreto, por ser de melhor adaptação.

Art. 4º. Reconhece-se que a legislação descrita no Anexo XI, da Resolução nº 15/2023, e no Anexo I, da Resolução 18/2023, as quais passaram a constar as legislações corretas, ficando os referidos Anexos substituídos pelo Anexo III desta Resolução.

Art. 5º. O presente Decreto terá validade desde a sua publicação, devendo ser levado ao conhecimento da Assembleia Geral deste Consórcio na próxima reunião.

Andaraí, 06 de outubro de 2023.

WILSON PAES CARDOSO
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CHAPADA FORTE

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

3 - SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro de produto
<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação/composição do produto
<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:

Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:

5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)

MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	0,0	0,0

ANEXAR A ESTE MEMORIAL AS FICHAS TÉCNICAS DE CADA ADITIVO.

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem armazenamento e transporte do produto (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura).

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação, maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

7 – MÉTODOS DE CONTROLE (Métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto)

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (Parâmetros, legislação de referência e frequência)

9 – RELAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLEMENTADOS

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

8 – CONCLUSÃO (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO II CHECKLIST DE ROTULAGEM

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

PAINEL PRINCIPAL			
2 - O RÓTULO	C	NC	NA
2.1 Teve a ortografia revisada.			
2.2 Apresenta toda a rotulagem obrigatória escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC nº 727/22).			
2.3 Há uma etiqueta complementar, contendo as informações obrigatórias no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados (caso a resposta anterior tenha sido negativa). (RDC nº 727/22).			
2.4 Não apresenta vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta ou insuficiente. (RDC nº 727/22).			
2.5 Não induz o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento. (RDC nº 727/22).			
2.6 Não declara efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas. (RDC nº 727/22).			
2.7 Não indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas. (RDC nº 727/22).			
2.8 Não aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. (RDC nº 727/22).			

2.9 Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do alimento de igual natureza (exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico). (RDC nº 727/22).			
2 - DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)	C	NC	NA
2.1 Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIISPOA ou CODEX. (RDC nº 727/22).			
2.2 Tem altura mínima de 1mm. (RDC nº 727/22).			
2.3 Está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. (RDC nº 727/22).			
2.4 O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam. (Portaria nº 240/21 MAPA)			
2.5 No caso de alimentos para fins especiais, consta a finalidade do produto. (RDC nº 715/22).			
3 – OUTRAS DENOMINAÇÕES	C	NC	NA
3.1 É empregada também uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (RDC nº 727/22).			
3.2 Constam palavras ou frases adicionais detalhando a natureza do produto. (RDC nº 727/22).			
3.3 Indicação de uso de aroma na denominação de venda, conforme o caso. (Decreto-Lei nº 986/69).			
3.4 Emprega uma denominação de qualidade definida em RTIQ. (RDC nº 727/22).			
3.5 Utiliza a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade (denominação geográfica). (RDC nº 727/22).			
4 – CONTEÚDO LÍQUIDO	C	NC	NA
4.1 O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo do rótulo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada. (RDC nº 727/22).			
4.2 A indicação quantitativa é expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI) e de acordo com o estabelecido na tabela I (Portaria INMETRO nº 249/2021).			
4.3 A altura mínima dos algarismos de indicação quantitativa em relação ao conteúdo líquido está de acordo com o estabelecido na tabela II. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.4 Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter altura mínima de 2/3 da altura dos algarismos. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.5 A expressão que precede o valor, caso utilizada, é uma das permitidas no item 4.1 (Portaria INMETRO 249/2021).			
4.6 Caso o alimento apresente duas fases (uma sólida e outra líquida), este deve indicar no painel principal os valores referentes ao conteúdo líquido e o conteúdo drenado, precedidos das expressões: “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO” em caracteres iguais em dimensão e destaque. (Portaria INMETRO 249/21).			
4.7 Os queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações,			

indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM". (Portaria INMETRO nº 340/21).			
4.8 As mercadorias pré-embaladas leites fermentados e os demais derivados de leite, acondicionadas e comercializadas sob a denominação de iogurte, leite gelificado, leite condensado, leite evaporado ou concentrado, cremes de leite, doce de leite, sobremesa láctea, queijos e similares devem apresentar, em sua rotulagem, a indicação quantitativa do conteúdo nominal expressa em unidades legais de massa. (Portaria INMETRO nº 265/21).			
4.9 As mercadorias pré-embaladas polpas e os produtos de frutas, o xarope de glicose, o mel e as coberturas, que se apresentem sob a forma pastosa a 20°C, devem apresentar, em sua rotulagem, a indicação quantitativa do conteúdo nominal expressa em unidades legais de massa. (Portaria INMETRO nº 265/21).			
4.10 Quando por motivo de natureza técnica, devidamente justificada, a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo 2 (duas) vezes ao estabelecido anteriormente. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.11 Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa descritiva dos produtos nelas contidos, em caracteres legíveis e precedidos pela palavra "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT.". Esta deverá ser escrita nas mesmas dimensões para algarismos estabelecidos na tabela II, podendo a indicação quantitativa dos produtos contidos ser escrita em caracteres de menor tamanho, desde que não sejam inferiores a 2 mm. (Portaria INMETRO nº 249/21).			
4.12 Em caso de ocorrência de alteração quantitativa do conteúdo líquido, as informações declaradas estão de acordo com o disposto na Portaria nº 392, de 29 de setembro de 2021 do Ministério da Justiça.			
4.13 São atendidos os conteúdos líquidos e conteúdos líquidos livres no caso de alimentos previstos na Portaria INMETRO nº 251, de 9 de junho de 2021.			
4.14 São atendidas as indicações quantitativas do conteúdo nominal no caso de alimentos previstos na Portaria INMETRO nº 265, de 15 de junho de 2021.			
4.15 No caso de produtos com brindes, atende ao disposto na Portaria INMETRO nº 165, de 13 de abril de 2021.			
5 – ALERTA DE TRANSGÊNICOS	C	NC	NA
5.1 Caso contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados consta o símbolo para alimentos transgênicos. (Decreto nº 4.680/03).			
5.2 Consta, em destaque, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico)", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". (Decreto nº 4.680/03).			
5.3 Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos", desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro. (Decreto nº 4.680/03).			
5.4 É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM da seguinte forma:			

a) após o(s) nome(s) do(s) ingrediente(s); b) no painel principal ou nos demais painéis quando produto de ingrediente único.			
6 – OUTRAS ADVERTÊNCIAS	C	NC	NA
6.1 É declarado, no painel principal do rótulo, as expressões referentes à presença de corantes e aromas no alimento, conforme o caso. (IN nº 1/04).			
6.2 Constam as declarações “nova fórmula”, “nova composição” ou “nova receita” no painel principal em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e fonte de no mínimo 2mm. (RDC nº 272/22).			
7 – ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	C	NC	NA
7.1 O alimento não faz parte dos itens que tem rotulagem nutricional frontal vedada (Anexo XVI). (IN nº 75/20).			
7.2 Em caso de alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados e/ou 6g de gorduras saturadas e/ou 600mg de sódio por 100g do alimento. (IN nº 75/20).			
7.3 Em caso de alimentos líquidos, apresenta quantidades maiores que 7,5g de açúcares adicionados, 3g de gorduras saturadas e/ou 300mg de sódio por 100ml. (IN nº 75/20).			
7.4 Foi declarada a FOP conforme os modelos estabelecidos no anexo XVII. (IN nº 75/20).			
7.5 A FOP está declarada na parte superior do painel principal. (IN nº 75/20).			
7.6 A FOP segue as regras de formatação (fonte, tamanho, cor, distâncias, inclinação) conforme anexo XVIII. (IN nº 75/20).			
7.7 A área de ocupação da FOP está de acordo com anexo XVIII. (IN nº 75/20).			
PAINEL SECUNDÁRIO			
8 – LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
8.1 É precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”. (RDC nº 272/22).			
8.2 Os ingredientes estão em ordem decrescente da respectiva proporção. (RDC nº 272/22).			
8.3 Os aditivos, se presentes, são declarados ao final da lista de ingredientes, junto a sua função principal e seu nome completo e/ou seu número INS. (RDC nº 272/22).			
8.4 Os ingredientes compostos são declarados acompanhados imediatamente de uma lista entre parênteses com seus componentes. Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos). (RDC nº 272/22).			
8.5 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem. (Decreto nº 9.013/17).			
9 - ALERTAS	C	NC	NA
9.1 A advertência “contém glúten” ou “não contém glúten” está presente em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura. Obs.: É prática de mercado declarar as expressões logo após a lista de ingredientes, mas, elas podem estar em qualquer lugar do rótulo desde que legíveis e visíveis. (Lei nº 10.674/03).			

<p>9.2 Apresenta a expressão “CONTÉM LACTOSE” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (Caso seja um alimento com quantidade de lactose superior a 100mg/100g ou ml do produto tal qual exposto à venda e que não seja um alimento com baixo teor de lactose). (RDC nº 727/22).</p>			
<p>9.3 A declaração de “CONTÉM LACTOSE” não está disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (RDC nº 727/22).</p>			
<p>9.3 A declaração “NÃO CONTÉM LACTOSE” ou similares, em alimentos comuns, é usada como alegação nutricional e segue todos os requisitos dispostos na legislação. (RDC nº 429/20 e IN nº 75/20).</p>			
<p>9.4 A declaração “NÃO CONTÉM LACTOSE” ou similares de “Alimentos para dietas com restrição de lactose” seguem todos os requisitos dispostos na legislação. (RDC nº 715/22).</p>			
<p>9.4 Caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 727/22 ou seus derivados, apresentam a declaração “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”, conforme o caso.</p>			
<p>9.5 Se não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares, consta a declaração “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”. (RDC nº 727/22).</p>			
<p>9.6 As advertências estão agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes e com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes. (RDC nº 727/22).</p>			
<p>9.7 As declarações não estão dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (RDC nº 727/22).</p>			
10 – OUTRAS ADVERTÊNCIAS			
<p>10.1 No caso de alimentos com modificações no conteúdo de nutrientes, consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico”. (RDC nº 715/22).</p>			
<p>10.2 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Este produto pode ter efeito laxativo”, para alimentos cuja previsão razoável de consumo resulte na ingestão diária superior a 20g de manitol, 50g de sorbitol, 90g de polidextrose ou de outros polióis que possam ter efeito laxativo. (RDC nº 715/22).</p>			
<p>10.3 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Contém fenilalanina” para os alimentos com adição de aspartame. (RDC nº 715/22).</p>			
<p>10.4 Consta a frase de advertência em destaque e negrito: “Diabéticos: contém (mono e/ou dissacarídeo)”, caso seja um alimento para dietas com restrição de nutrientes ou para dietas com ingestão controlada de nutrientes e contenha mono ou dissacarídeos. (RDC nº 715/22).</p>			
11 – IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM			

11.1 Declara o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, além de distribuidor ou terceirizador, se for o caso. (RDC nº 727/22).			
11.2 Apresenta o endereço completo, país de origem e município. (RDC nº 727/22).			
11.3 Utiliza uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto...”, ou “indústria...” para identificação de origem. (RDC nº 727/22).			
11.4 A expressão “Indústria Brasileira” feita em caracteres destacados. (Lei nº 4.502/64 e Decreto-Lei nº 1.593/77).			
12 – INFORMAÇÕES DO CONSÓRCIO (DE ACORDO COM IN 29/2020)			
12.1 Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'SIGLA - UF', com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.			
12.2 Denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço da sede onde possa ser demandado o cumprimento de obrigações.			
12.3 relação dos Municípios/UF consorciados, exceto se essa informação já constar de página eletrônica própria, na rede mundial de computadores (LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO CHAPADA FORTE).			
12.4 Data de cadastro do consórcio público junto ao MAPA (17/07/2020).			
12.5 Código de barras do produto.			
13 – IDENTIFICAÇÃO DO LOTE			
13.1 Tem impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código em linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével. (RDC nº 727/22).			
13.2 É utilizado um código chave precedido da letra “L” ou a data de fabricação de embalagem ou prazo de validade em dia e o mês ou o mês e o ano, nesta ordem. (RDC nº 727/22).			
14 – PRAZO DE VALIDADE			
14.1 Consta prazo de validade com pelo menos o dia e o mês em produtos que tenham prazo de validade menor ou igual a três meses ou mês e ano para aqueles que tenham prazo de validade superior a três meses. (RDC nº 727/22).			
14.2 O prazo de validade é declarado por meio de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “validade...”, “val:...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...” ou “venc:...”. (RDC nº 727/22).			
14.3 Indica onde encontrar a data caso ela não esteja logo após a expressão. (RDC nº 727/22).			
14.4 O dia, mês e ano estão expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada. O mês pode ser indicado por meio das três primeiras letras do mesmo, desde que não induza ao erro. (RDC nº 727/22).			
14.5 Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições. (RDC nº 727/22).			
14.6 Apresenta nova validade caso ela altere após aberto. (RDC nº 727/22).			

15 – DATA DE FABRICAÇÃO

15.1 É apresentada com dia, mês e ano (caso declarada).

16 – INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO

16.1 É indicada, caso necessária, de forma não ambígua e sem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento. (RDC nº 727/22).

16.2 Os produtos de carne crua suína e de aves apresentam instruções de preparo, uso e conservação conforme RDC nº 272, de 1º de julho de 2022.

17. – CARIMBOS E REGISTROS

17.1 Consta o carimbo da inspeção municipal no modelo e dimensões corretas. (Legislação municipal).

17.2 O número de registro está indicado no rótulo seguindo os critérios estabelecidos (Legislação municipal).

18 – TABELA NUTRICIONAL

18.1 Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos no Anexo IX. (IN nº 75/20).

18.2 Está redigida no idioma oficial do país de consumo. (IN nº 75/20).

18.3 É apresentada com caracteres e linhas de com 100% preta aplicados em fundo branco. (IN nº 75/20).

18.4 Está com fonte Arial ou Helvética. (IN nº 75/20).

18.5 Está com o tamanho das fontes, tamanhos, estilos e alinhamentos conforme Anexo XIV. (IN nº 75/20).

18.6 Apresenta o número de porções por embalagem, quando exigido. (IN nº 75/20).

18.7 Apresenta sua porção e medida caseira quando exigido. (IN nº 75/20).

18.8 Apresenta coluna de 100g/ml, de porção e de VD, quando exigidos. (IN nº 75/20).

18.9 Informa valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio nesta ordem. (IN nº 75/20).

18.10 Foi considerada a indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha essa exigência. (IN nº 75/20).

18.11 Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada (IDR) por porção indicada na ordem definida no Anexo XI. (IN nº 75/20).

18.12 Utiliza as unidades corretas (kcal, g e mg). (IN nº 75/20).

18.13 Caso declare a quantidade de polióis, amido e/ou outros carboidratos presentes no alimento, esta declaração consta conforme a ordem estabelecida no anexo XI. (IN nº 75/20).

18.14 Utiliza alegação nutricional de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos no Anexo XX. (IN nº 75/20).

18.15 As alegações nutricionais não estão na parte superior da embalagem em caso de FOP. (RDC nº 429/20).

18.16 No caso de embalagem individual, apresenta a porção referente a todo o conteúdo da embalagem e sem a linha de porções por embalagem. (IN nº 75/20).			
18.17 No caso de alimentos que necessitam de preparo a coluna de 100g ou ml é referente ao alimento pronto para o consumo e a coluna de porção está de acordo com a quantidade necessária para produzir uma porção estabelecida do produto pronto para o consumo. (RDC nº 429/20).			
18.18 No caso de produtos B2B apresenta a tabela nutricional apenas com a coluna de 100g ou ml. (IN nº 75/20).			
18.19 Aplica as regras de arredondamento conforme Anexo III da IN nº 75, de 8 de outubro de 2020.			
18.19 Verifica as quantidades não significativas de valor energético e nutrientes e sua forma de expressão conforme Anexo IV da IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. (RDC 429/20).			

10 - OBSERVAÇÕES FINAIS

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO III

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	IN nº 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN nº 58, de 6 de novembro de 2019 e pela IN nº 55, de 30 de setembro de 2020.
Queijos Baixa Umidade	Coliformes a 30°C	5	2	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos Média Umidade	Coliformes a 30°C	5	2	1.000	5.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	

Queijo de alta umidade (excetuando os Queijos Quatirol, Cremoso, Criolo e Minas Frescal)	Coliformes a 30°C	5	2	5.000	10.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de muito alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	3	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	10	100	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	10	100	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	2	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	50	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	100	500	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Quatirol, Cremoso, Criolo e Minas Frescal	Coliformes a 30°C	5	2	10.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Ralados	Coliformes a 30°C	5	3	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	1.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	

	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT	Coliformes a 30°C	5	3	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
Manteiga	Coliformes totais	5	2	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	30.000	100.000	
	Fungos e leveduras /g	5	2	100	1.000	
Creme de leite pasteurizado	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	10.000	100.000	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes totais	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Creme de leite esterilizado e UHT	Aeróbios mesófilos /g (após incubação a 35°C por 7 dias)	5	2	100		Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
Creme de leite a granel de uso industrial	*	*	*	*	*	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Coliformes a 30°C	5	2	10	100	Portaria n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Leite fluido a granel de uso industrial						
Caseína alimentar	Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN n° 18, de 9 de março de 2020.
	Enterobactérias / g	5	2	10	50	

	Estafilococos coag. Positiva/g.	5	1	10	100		
	Fungos e Leveduras/g	5	2	100	1.000		
	Salmonella spp.	10	0	Ausência/25g	*		
Leite em pó	Microrganismos aeróbicos mesófilos estáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.	
	Coliformes a 30°C /g	5	2	10	100		
	Coliformes a 45°C /g	5	2	<3	10		
	Estafilococos coag. Pos. /g	5	1	10	100		
	Salmonella sp. (25g)	10	0	0	*		
Leite UHT (UAT)	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº370, de 04 de setembro de 1997.	
Bebida láctea UAT ou UHT	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	0	100	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.	
Bebida láctea pasteurizada	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	2	$7,5 \times 10^4$	$1,5 \times 10^5$		
	Coliformes/mL (ou/g) (30/35°C)	5	2	5	10		
	Coliformes/mL (ou/g) (45°C)	5	2	2	5		
Bebida láctea fermentada	Coliformes/mL (ou /g) (30/35°C)	5	2	10	100		
	Coliformes/mL (ou /g) (45°C)	5	2	<3	10		
	Aeróbios Mesófilos / mL (ou /g)	5	0	*	100		
Composto lácteo	Aeróbios Mesófilos estáveis/ g	5	2	$3,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$		IN nº 18, de 9 de março de 2020
	Coliformes g (30°C)	5	2	10	100		
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10		
	Stafilococos coag.	5	1	10	100		
	Salmonella sp (25g)	10	0	0	*		

Doce de leite	Sthaphilococcus Coag. Pos./g	5	2	10	100	Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997.
	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100	
Kefir	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Kumis	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Leite aromatizado	O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.	*	*	*	*	Instrução Normativa MAPA nº26, de 12 de junho de 2007.
Leite condensado	Staphylococcus coagulase positiva	5	2	10	10 ²	Instrução Normativa SDA nº 47, de 26 de outubro de 2018.
	Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	5	2	10	10 ²	
Leite cru refrigerado						
Leite pasteurizado						
Leite pasteurizado tipo A	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	5	0	10	*	
Leite de Cabra Pasteurizado	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	2	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	IN nº37, de 31 de outubro de 2000.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	2	4	
	Coliformes/mL (45°C)	5	2	0	1	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite de Cabra UHT	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	0	10	*	

	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	0	0	*	
	Coliformes/mL (45°C)	5	0	0	*	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite em pó modificado	Aeróbios Mesófilos estáveis / g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	Instrução Normativa MAPA n°27, de 12 de junho de 2007.
Leite em pó	Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN 53, de 1° de outubro de 2018.
	Enterobacterias/g	5	0	10	*	
	Estafilococos coag. pos./g	5	1	10	100	
	Salmonela spp/25g	10	0	0	*	
Leite U.H.T	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria n° 370, de 04 de setembro de 1997.
Leites Fermentados	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN n°46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Mateiga comum	Microorganismos coliformes a 30°C, UFC/grama	5	2	10	100	Resolução n° 04, de 28 de junho de 2000.
	Microorganismos coliformes a 45°C, UFC/grama	5	2	<3	10	
	Salmonella sp. / 25 gramas	5	0	0	*	
	Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama	5	1	10	100	
	Bolores e Leveduras, UFC/grama	5	2	10 ³	10 ⁴	
Manteiga	Coliformes totais/g	5	2	10	100	Portaria MAPA n° 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/g (a 45°C)	5	2	<3	10	
	Salmonela sp/25g	5	0	0	*	

	Estafilococcus cog.po	5	1	10	100	
Mateiga da terra ou Manteiga de garrafa	Coliformes a 30º-35°	5	2	10	100	IN n° 30, de 26 de junho de 2001.
	Coliformes a 45°C	5	2	3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Nata	Aeróbios mesófilos / g	5	2	10.000	100.000	IN n°23, de 30 de agosto de 2012.
	Coliformes totais / g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo / g	5	1	10	100	
Queijo em Pó	Aeróbios Mesófilos viáveis/g	5	2	10.000	100.000	Portaria n° 355, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes a 30º C/g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45º C/g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo/g	5	1	10	100	
	Fungos e leveduras	5	2	100	1.000	
	Salmonela spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarela)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	Portaria n° 837, de 18 de junho de 2018.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Estafilococos Coagulação Positiva/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria Monocytogenes/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de baixa umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (30°C)	5	2	200	1.000	Portaria n° 357, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos ralados elaborados)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	

com uma única variedade de queijo)	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
Requeijão	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000		
Sobremesas Lácteas	As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	*	*	*	*	IN nº 84, de 17 de agosto de 2020.
Soro de Leite em pó	Aeróbios mesófilos viáveis/ g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Coliformes totais a 30°- 35°C / g	5	2	10	100	
	Coliformes termotolerantes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Staphylococcus aureus coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Salmonella spp/ 25g	5	0	0	*	

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	

		Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	
	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	

Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	

	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 5,0	
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997
		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	
Requeijão cremoso - Máximo 65,0 Requeijão de manteiga - Máximo 58,0			
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0	

Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997
	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997

	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4	
Leite em pó integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0	IN 53/2018
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	

	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
Leite em pó parcialmente desnatado	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
	Leite em pó desnatado	Gordura (% m/m)
Umidade (%m/m) (a)		Máx. 5,0
Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)		Mín. 34
Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)		Máx. 18,0
Índice de insolubilidade (ml)		Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0
Partículas queimadas (máx.)		Disco B
Leite em pó instantâneo integral	Umectabilidade (s)	Máx. 60
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 85
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90
Leite em pó instantâneo desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90

(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.		
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.	Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.	Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 363/1997
Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 365/1997
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	IN 53/2000

Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 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 matéria gorda de origem Láctea.

Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo comou Composto Lácteo saborou Composto Lácteo com sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
<p>Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.</p> <p>Nota 6: O Composto Lácteo comou Composto Lácteo Sabor ou Composto Lácteo com Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.</p> <p>NOTA 6-A: 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 1,9g /100ml de proteínas lácteas.</p>			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0	
Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5		
<p>(*) 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</p>			

de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7	
Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5		
(*) 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 ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	

		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
	Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g	
	Sólidos lácteos totais	Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g	

		Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.			
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido lático/100 mL	
	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15°C/ 15°C	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530°H e -0,555°H, equivalentes a -0,512°C e a - 0,536°C	
Leite Pasteurizado	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido lático/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036			

	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite Pasteurizado Tipo A	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)		

	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Integral - teor original	IN SDA 37/2000
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez em % ácido láctico	0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
	Índice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades	

	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades	
	Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades	
<p>Nota 1: 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.</p> <p>Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.</p>			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	

Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	

Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	

* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS E IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
Ovo integral pasteurizado	Contagem padrão	máximo de 5×10^4				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 1g				
Ovo desidratado	Contagem padrão	máximo de 5×10^4				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				

	Staphylococcus aureus	ausência em 0,1g				
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	
Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 7,8	
	Cinzas	Máx. 1,1	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
	Gorduras	Mín. 10%	

Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
	Gorduras	Mín. 40%	

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
PRODUTOS DAS ABELHAS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Geléia real	Coliformes a 45°C/g	5	0	0	*	IN n° 03, de 19 de janeiro de 2001.
	Salmonella ssp - Shigella ssp 25g	5	0	0	*	
	Fungos e leveduras UFC/g	5	2	10	100	

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
PRODUTOS DAS ABELHAS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	

	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	
	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca		
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	

Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	

	Metanol	Máximo 20 mg (vinte miligramas) de metanol /100 mL (cem mililitros)	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	