



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

**PORTARIA N° 423, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2021.**

10 Popular  
PUBLICADO  
Ed. 1094  
EM 25/11/21

Prefeitura Municipal de Bom Jardim  
Jéssica Chevrand - da Servidor  
Assessoria de Gabinete  
Matrícula 41/6925

Ó PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM/RJ, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Complementar n° 287, de 20 de abril de 2021,

**RESOLVE:**

**DISPOR SOBRE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DO SIM E DO CONTROLE PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM, DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E DETERMINA SEUS RESPECTIVOS PARÂMETROS E PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS.**

**Art. 1º** - Ficam estabelecidos os procedimentos referentes à verificação oficial e as exigências de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

**Parágrafo Único:** Os parâmetros e documentos a serem observados se encontram nos anexos desta Portaria.

**Art. 2º** - Os procedimentos para o programa e coleta de amostras para análises fiscal nos estabelecimentos registrados no SIM BJ, deverão ser descritos, em norma interna ou outro instrumento legal, pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 3º** - Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, o SIM poderá utilizar outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré-estabelecidos nesta Portaria, em razão de tipo de risco, ou aplicar plano de amostragem mais rígido conforme International Commission On Microbiological Specifications for Foods – ICMSF.

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

**§3º** No caso de análises de produtos não caracterizados nesta Portaria ou na regulamentação adotada, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto semelhante aos referidos no Anexo III desta Portaria.

**§4º** Caberá à Diretoria do SIM ou ao Secretário Municipal de Turismo, Cultura, Esporte, Lazer e Desenvolvimento Econômico publicar, quando couber, outras Portarias ou Instruções Normativas, atualizando os padrões e regulamentos técnicos de identidade e qualidade, conforme regulamentação a ser publicada pela ANVISA ou MAPA.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

**§5º** O SIM/BJ deverá adotar, independente de publicações de suas normativas, quando se tratar de regulamentos técnicos de identidade e qualidade e padrões microbiológicos e físico químicos, os Regulamentos e Resoluções da ANVISA ou MAPA atualizados.

**§6º** Como referência para os padrões e parâmetros físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal passíveis de registro junto ao SIM/BJ, será adotada a

**Art. 4º** - O Decreto nº 79.367, de 9 de março de 1977 e o Decreto nº 7.217, de 21 de junho de 2010, atribuem ao Ministério da Saúde a competência para estabelecer o padrão de potabilidade da água.

**Art. 5º** - A água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pode ser proveniente de rede de distribuição, sistema de abastecimento de água público ou privado ou de captação subterrânea ou superficial, considerado como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água.

**Art. 6º** - Para a verificação oficial do autocontrole da água de abastecimento e produtos nos estabelecimentos, o SIM deverá atender os procedimentos abaixo:

**I** – O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, deve verificar os dados descritos nos programas de autocontroles de qualidade da água e produtos, resultados dos laudos de análises executados pela empresa, suficiência e cumprimento da frequência dos exames e o atendimento dos padrões de finidos nesta Portaria.

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

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

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

**V** - As análises de controle do estabelecimento do cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade da água, deverão ser realizadas preferencialmente in situ. Quando essa condição não for possível, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado, de escolha do estabelecimento.

**VI** – Os estabelecimentos poderão estar dotados de laboratório próprio para o controle de matéria prima, produtos e água de abastecimento, sem prejuízo ao disposto nos demais Incisos deste Artigo 6º e seus Parágrafos;

**§1º** Os laudos das análises de controle devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

**§2º** O responsável pelo controle de qualidade do estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem, mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

**§3º** Caberá ao SIM avaliar o pleito considerando o histórico, os respectivos plaños de amostragem e riscos à saúde pública.

**Art. 7º** - As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Portaria.

**Parágrafo único.** As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos previamente descritos nos autocontroles, estando estes pontos identificados no estabelecimento.

**Art. 8º** - As Análises Oficiais para verificação de cloro residual livre, pH, cor ou turbidez da água de abastecimento, poderão ser realizadas pelo SIM no momento da coleta da amostra fiscal, utilizando métodos rápidos (kits).

**§1º** Os resultados das análises previstas no **caput** deste Artigo, devem ser registrados na Solicitação Oficial de Análises – SOA, quando da coletada de amostra;

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

**§3º** Quando não for possível realizar *in situ* análise de um ou mais dos parâmetros descritos no **caput** deste artigo, deverá ser encaminhada amostra para laboratório oficial, credenciado ou acreditado, contemplando a análise não realizada.

**Art. 9º** - Os resultados oficiais devem ser enviados pelo Laboratório Oficial diretamente à Diretoria de Inspeção para serem analisados, incluídos na planilha de controle, e se necessário, determinar os procedimentos a serem adotados pelo SIM;

**Art. 10** - As amostras oficiais serão encaminhadas para laboratório oficial credenciado ou conveniado junto à Prefeitura Municipal de Bom Jardim.

**§1º** as despesas e responsabilidades pelo envio e realização das análises ocorrerão por conta do estabelecimento.

**§2º** As análises fiscais para verificação oficial da água de abastecimento e de produtos de origem animal serão acompanhadas da Solicitação Oficial de Análises – SOA, em modelo previamente elaborado pelo SIM, e preenchido depois de cumpridos os demais procedimentos de coleta;

**§3º** O modelo do SOA, seu preenchimento e demais procedimentos de coleta, serão descritos em normas posteriores.

**Art. 11** - A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter permanente será semestral e a frequência mínima para análise fiscal de cada tipo de produto será trimestral.

**Art. 12** - A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento e produtos em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter periódico está descrita no Anexo II desta Portaria.

**Art. 13** - Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM poderá, sem prejuízo das demais ações

*[Handwritten signature]*



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

previstas, aumentar a freqüência das coletas e envio de amostragem fiscal e realizar análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

**Parágrafo Único.** A intensificação das análises fiscais previstas no caput deste artigo, deverá ser mantida até que a normalidade seja restabelecida.

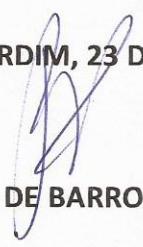
**Art. 14** - Durante a fiscalização no estabelecimento, independentemente do plano de amostragem e do cronograma de coleta oficial, o SIM poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta portaria, e quando houver suspeita da ocorrência de desvios pelo estabelecimento e de seus produtos.

**Art. 15** - Os estabelecimentos deve marcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento aos programas do SIM, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

**Art. 16** - O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Portaria dará ensejo às penalidades descritas na Lei Complementar nº287 de 20 de abril de 2021 e em suas regulamentações.

**Art. 17** - Esta Portaria e seus anexos entram em vigor a partir da data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM, 23 DE NOVEMBRO DE 2021.

  
PAULO VIEIRA DE BARROS

PREFEITO



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

**ANEXO I**

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NOS ESTABELECIMENTOS**

1	Água de Abastecimento
Legislação de referência: Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28/09/2017 do Ministério da Saúde. Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – MAPA.	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes totais/100 MI	Ausência em 100 MI
Escherichia coli/100 MI	Ausência em 100 MI

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 <sub>3</sub> )***	Máximo de 500
Ferro total (mg/L)***	Máximo de 0,3

\* Faixa recomendável.

\*\* É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg/L de dióxido de cloro em toda a extensão do sistema de distribuição (reservatório e rede).

\*\*\*Quando verificada a necessidade pelo SIM.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

**ANEXO II**

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

Risco estimado associado ao estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização (*)	Frequência mínima para análise fiscal de água	Frequência mínima para análise fiscal de produtos
1	Trimestral	Semestral	Trimestral
2	Bimestral	Quadrimestral	Bimestral
3	Mensal	Trimestral	Mensal
4	Quinzenal	Bimestral	Mensal

\* Conforme Portaria municipal nº343 de 02 de setembro de 2021.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO III

REFERÊNCIA PARA PADRÕES E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PASSÍVEIS DE REGISTRO JUNTO AO SIM/BJ

2	Leite e produtos lácteos	Legislações de referência:
2.1	Bebidas Lácteas	Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005 do MAPA Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA.
2.2	Creme de Leite	Portaria nº 146 de 07/03/96 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Creme de Leite Resolução – RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA
2.3	Doce de Leite e Doce de Leite com Adição	Portaria nº 354 de 04/09/97 do MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA.
2.4	Leites Fermentados (iogurte e Coalhada)	Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 do MAPA
2.5	Queijo Coalho	Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2001 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.
2.6	Queijo Minas Frescal	Portaria nº 352, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Instrução Normativa nº 04, de 01/03/04 do MAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA.
2.7	Queijo Muçarela	Portaria nº 364, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA Portaria nº 837, de 18/06/2018 do MAPA
2.8	Queijo Parmesão	Portaria nº 353, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.
2.9	Queijo Prato	Portaria nº 358, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.
2.10	Queijo Processado ou Fundido	Portaria nº 356, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996, do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo
2.11	Queijo Minas Artesanal	Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008.
2.12	Queijo Ralado	Portaria nº 357, de 04/09/1997 do MAPA. Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.
2.13	Manteiga	Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga Resolução nº 04, de 28/06/2000 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.
2.14	Requeijão	Portaria nº 359 de 04/09/1997 do MAPA
2.15	Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade (Queijo Minas Padrão, Queijo Provolone, Queijo Reino, Muçarela de Búfala, Cottage, Queijo condimentado, Brie, Cream Cheese e outros)	Sem Padrão de Identidade e Qualidade definidos Obs. As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA.
2.16	Queijos de Cabra e Queijos de Ovelha	Sem Padrão de Identidade e Qualidade definidos
2.17	Ricota	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Obs: As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA.
2.18	Sobremesa láctea pasteurizada	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

	refrigerada, com ou sem adições	
<b>3</b>	<b>Mel e produtos apícolas</b>	<b>Legislações de referência:</b>
3.1	Mel	Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000 do MAPA
3.2	Própolis	Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MA
3.3	Extrato de Própolis	Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MA
3.4	Geléia Real	Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MA e Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
3.5	Pólen Apícola	Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MA
3.6	Cera de Abelha	Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MA
<b>4</b>	<b>Ovos e produtos</b>	<b>Legislações de referência:</b>
4.1	Ovo íntegro cru	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
4.2	Conerva de Ovos	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
<b>5</b>	<b>Carne e produtos cárneos</b>	<b>Legislações de referência:</b>
5.1	Almôndega	Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.2	Bacon e Barriga Defumada	Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/2006 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.3	Carnes Cruas Temperadas de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas.	Instrução Normativa nº 17, de 29/05/2018 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produto Cárneo Temperado Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.4	Carne Crua Temperada, resfriada ou congelada de aves	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.5	Carnes embaladas a vácuo (maturadas e não maturadas)	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.6	Carne móida de bovino, suíno e outros mamíferos	Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.7	Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de aves (carcaça e cortes)	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.8	Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaça e cortes)	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.9	Copa	Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.10	Embutido cozido	Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.11	Empanados	Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.12	Hambúrguer (cozido ou cru)	Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.13	JerkedBeef/Charque (brasileiro)	Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.14	Linguiça colonial	Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.15	Linguiças Cozidas/Defumadas, Linguiças Dessecadas e Linguiças Frescas.	Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

		Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.16	Lombo Cozido, Lombo Curado Dessecado, Lombo Temperado, Lombo Tipo Canadense.	Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.17	Miúdo de aves	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.
5.18	Miúdos de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos.	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.
5.19	Morcela	Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.20	Paleta cozida/Paleta Cozida Tender	Instrução Normativa nº 06, de 19/02/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09, do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.21	Presunto Cozido, Presunto Cozido Superior, Presunto Cru (defumado ou não), Presunto Tenro, Presunto Tipo Parma, Presunto Tipo Serrano, Presuntos (outros: aves, defumados, etc.)	Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.22	Produtos Cárneos Salgados	Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.23	Quibe	Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.24	Salaminho	Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.25	Salame (em geral), Salame Tipo Alemão, Salame Tipo Calabrés, Salame Tipo Friolano (defumado ou não), Salame Tipo Hambúrguês, Salame Tipo Italiano, Salame Tipo Milano, Salame Tipo Napolitano	Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA
5.26	Toucinho, Peles e Banha.	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
5.27	Produtos à base de sangue (chouriço)	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
6	<b>Pescado e produtos de pescado</b>	<b>Legislações de referência:</b>
6.1	Crustáceos "in natura" resfriados ou congelados não consumido cru	Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
6.2	Pescado	Instrução Normativa nº 21, 31/05/2017 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA
7	Identificação de espécies presentes em um produto	Legislações de referência: Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor – Casa Civil).



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

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

Físico-químico	
Produto	Parâmetro/Padrão 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*	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

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

Microbiológico - Bebida Láctea Fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem total de bactérias láticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de $10^6$
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
Salmonella spp./25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-

Microbiológico - bebida láctea pasteurizada não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=75.000; M=150.000
Coliformes a 35°C (UFC/mL ou /g)	n=5; c=2; m=5; M=10
Coliformes a 45°C (/mL ou /g)	n=5; c=2; m=2; M=5

Microbiológico – bebida láctea UAT ou UHT não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100

Microbiológico – bebida láctea esterilizada não fermentada

Parâmetro	Padrão
Contagem aeróbios mesófilos (UFC/mL ou /g)	n=5; c=0; m=100

2.2 Creme de Leite

Legislações de referência: Portaria nº 146 de 07/03/96 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Creme de Leite Resolução – RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Creme de baixo teor de gordura ou semicreme	Creme
Creme de alto teor de gordura	Creme



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Acidez [% (m/m)/g de ácido lático/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

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

2.3	Doce de Leite e Doce de Leite com Adição
Legislações de referência: Portaria nº 354 de 04/09/97 do MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA.	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Doce de Leite	Doce de Leite com Creme	Doce de Leite com Adição
Matéria gorda (g/100g)	6,0 a 9,0	Maior de 9,0	-
Umidade (g/100g)		Máximo de 30,0	-
Cinzas (g/100g)		Máximo de 2,0	-
Proteína (g/100g)		Mínimo de 5,0	-
Ácido sórbico e seus sais (mg/Kg)	600 em ácido sórbico 1.000 em ác. sórbico (doce de leite exclusivo para uso industrial)		

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

Microbiológico com/sem adição			
Parâmetro	Padrão		
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100		
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=50		
Salmonella spp./25g	n=5; c=0; m=ausente; M=-		
Bolores e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=50; M=100		

2.4	Leites Fermentados (iogurte e Coalhada)
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 do MAPA	

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Com Creme	Integral	Parcialmente Desnatado	Desnatado



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Matéria Gorda Láctea (g/100g)	Mínimo de 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máximo de 0,5
Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 1,5 para iogurte e 0,6 a 2,0 para coalhada			
Proteínas lácteas (g/100g)*	Mínimo de 2,9			
Amido	1% (exceto para iogurte natural)			

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

Contagem de microrganismos específicos		
Parâmetro	Padrão	
	Iogurte	Coalhada
Contagem total de bactérias lácticas viáveis (UFC/g)	Mínimo de $10^7$ **	Mínimo de $10^6$
**No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias a contagem será de no mínimo $10^6$ UFC de bifidobactérias/g		

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 35°C (/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=<3; M=10
Boles e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=50; M=200

2.5	Queijo de Coalho
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2001 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 54,9
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 35,0 e 60,0
Fosfatase residual Negativo Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*
* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de coalho de muita umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.	
Observações: O padrão microbiológico do Queijo de Coalho será o relacionado com o teor de umidade encontrado na análise físico-química.	
Microbiológico: O queijo de coalho deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio a alto teor de umidade no "Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos" – Portaria nº 146/96 do MAPA.	

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

Queijo de Coalho de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

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

2.6 Queijo Minas Frescal

Legislações de referência: Portaria nº 352, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos Instrução Normativa nº 04, de 01/03/04 do MAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA.

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Acima de 55,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 25,0 e 44,9
Fosfatase residual Negativo Nitrato (mg/Kg)	Negativo*

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

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

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

2.7 Queijo Muçarela	
Legislações de referência: Portaria nº 364, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA Portaria nº 837, de 18/06/2018 do MAPA	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 60,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0
Fosfatase residual Negativo Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=100; M=500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

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

2.8	Queijo Parmesão
Legislações de referência: Portaria nº 353, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Os queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano e Sbrinz, deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para Queijos de Baixa Umidade (Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA).	

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

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

2.9	Queijo Prato
Legislações de referência: Portaria nº 358, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146 de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Obs. O queijo prato deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijos de teor médio de umidade no "Regulamento Técnico Geral para fixação dos requisitos microbiológicos de queijos". (Portaria nº 146, de 07/03/1996).	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Entre 36,0 e 45,9
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Entre 45,0 e 59,9
Fosfatase residual Negativo Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0

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

2.10	Queijo Processado ou Fundido
Legislações de referência: Portaria nº 356, de 04/09/1997 do MAPA Portaria nº 146, de 07/03/1996, do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 70,0
Matéria gorda no extrato seco (g/100g)	Mínimo 35,0



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0*
* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrato. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.	
Obs. Os queijos processados deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos" para Queijos Fundidos.	

Microbiológico Queijo de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m<3; M=10
Staphylococcus coagulase positivo/g	n=5; c=2; m=100; M=1.000

2.11	Queijo Minas Artesanal
Legislações de referência: Decreto Estadual nº 42.645, de 05/06/2002 e alterações Decreto Estadual nº 44.864, de 01/08/2008.	

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	Máximo 45,9
Amido (g/100g)	Negativo
Fosfatase residual	Positivo
Nitrato	Negativo*

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

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

2.12	Queijo Ralado
Legislações de referência: Portaria nº 357, de 04/09/1997 do MAPA. Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	

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

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

Microbiológico (Queijo ralado elaborado com uma única variedade de queijo)	
Queijo ralado de baixa umidade (máximo de 35,9%)	Queijo ralado de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Parâmetro	Padrão	Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000	Coliformes a 30°C (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcuscoagulase positivo/g</i>	n=5; c=2; m=100; M=1.000	<i>Staphylococcuscoagulase positivo/g</i>	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	
Bolores e Leveduras (/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000	<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
		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 (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Staphylococcuscoagulase positivo/g</i>	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0 M=ausente
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000

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

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	Padrão
	Manteiga	Manteiga Comum
Matéria gorda (% m/m)	Mínimo de 82*	Mínimo de 80
Umidade (% m/m)	Máximo de 16	Máximo de 16**
Extrato seco desengordurado (% m/m)	Máximo de 02	-----
Acidez na gordura (milímoles/100g de matéria gorda)	Máximo de 03	Máximo de 03
Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg matéria gorda)	Máximo de 01	-----
Cloreto de sódio para a VARIEDADE SALGADA (g/100g)	Máximo de 02	Máximo de 03
Fosfatase	Negativa	Negativa

\* No caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 80%. \*\*Admite-se 18 para a variedade não salgada.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
	Manteiga e Manteiga Comum
Coliformes a 30/35°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m<3; M=10
<i>Staphylococcuscoagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=10; M=100
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
Bolores e Leveduras (UFC/g) (para manteiga comum)	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

--	--

2.14 Requeijão

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

Físico-Químico			
Parâmetro	Padrão		
	Requeijão	Requeijão Cremoso	Requeijão de Manteiga
Matéria gorda no extrato seco (g/100g).	45,0 a 54,9	Mínimo de 55	25,0 a 59,9
Umidade (g/100 g)	Máximo de 60,0	Máximo de 65	Máximo de 58,0
Amido*	Presença ou ausência		

\*De acordo com o declarado no rótulo do produto

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

2.15 Queijos sem Padrão de Identidade e Qualidade

Para os queijos que não possuem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade como Queijo Minas Padrão, Queijo Provolone, Queijo Reino, Muçarela de Búfala, Cottage, Queijo condimentado, Brie, Cream cheese e outros, até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:

Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0**
Fosfatase residual	Negativa

\*De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto

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

Microbiológico - Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

Microbiológico - Queijos de média umidade (entre 36 e 45,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

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

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

Microbiológico – Queijos Quartilo, Cremoso e Criolo (entre 46 e 54,9% de umidade)	
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 coagulase</i> positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

Microbiológico - Queijos de muito alta umidade (acima de 55% de umidade) com bactérias láticas em forma viável e abundantes	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
<i>Staphylococcus coagulase</i> 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 spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

2.16	Queijos de Cabra e Queijos de Ovelha
Obs. Produtos que não possuem Padrão de Identidade e Qualidade até que sejam publicados os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade serão exigidas as análises abaixo especificadas:	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria gorda (g/100g)	*
Nitrito (mg/Kg)	Máximo de 50,0**
Fosfatase residual	Negativa

\* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto  
\*\* Para queijos com umidade acima de 45,9% (queijos de muita umidade e muita alta umidade) não é permitido a presença de nitrito. Os resultados obtidos por meio de métodos quantitativos apropriados que forem menores do que o limite de quantificação podem ser considerados negativos e/ou ausentes.

(Assinatura)



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Microbiológico - Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=200; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

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

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

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

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

Microbiológico - Queijos de muita alta umidade (acima de 55%) com bactérias láticas em forma viável e abundantes	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 30°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (g/100g)	*
Matéria gorda (g/100g)	*
Nitrato (mg/Kg)	Máximo de 50,0**
Fosfatase residual	Negativa

\* De acordo com o declarado na tabela nutricional do produto.

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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM**  
**GABINETE DO PREFEITO**

Microbiológico - Queijos de baixa umidade (até 35,9%)	
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 coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=5.000
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0
As análises microbiológicas serão feitas de acordo com o valor de umidade do queijo, conforme a Portaria nº 146, de 07/03/1996 do MAPA.	

2.18	Sobremesa láctea pasteurizada refrigerada, com ou sem adições.
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Bacillus cereus</i> /g	n=5; c=2; m=100; M=500
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=3; M=5
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

Físico-Químico		
Parâmetro	Mel Floral	Mel Melato
Minerais (g/100g)	Máximo de 0,6	Máximo de 1,2
Hidroximetilfurfural - HMF (mg/Kg)	Máximo de 60	Máximo de 60
Açúcares redutores (g/100g)	Máximo de 65	Máximo de 60
Umidade (g/100g)	Máximo de 20	Máximo de 20
Sacarose aparente (g/100g)	Máximo de 6	Máximo de 15
Acidez (mequivalentes/Kg)	Máximo de 50	Máximo de 50
Sólidos insolúveis em água* (g/100g)	Máximo de 0,1	Máximo de 0,1
Atividade diastática (escala de Gothe)	Mínimo de 8	Mínimo de 8

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

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Perda por dessecção (% m/m)	Máximo de 8
Cinzas (% m/m)	Máximo de 5
Cera (% m/m)	Máximo de 25
Compostos fenólicos (% m/m)	Mínimo de 5
Compostos flavonóides (% m/m)	Mínimo de 0,5
Atividade de oxidação	Máximo de 22 segundos
Massa mecânica (% m/m)	Máximo de 40



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Solúveis em Etanol (% m/m)	Mínimo de 35
----------------------------	--------------

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

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Extrato seco (% m/v)	Mínimo de 11
Teor alcoólico (v/v)	Máximo de 70° GL
Cera (% m/m)	Máximo de 1 do extrato seco
Compostos fenólicos (% m/m)	Mínimo de 0,5
Compostos flavonóides (% m/m)	Mínimo de 0,25
Atividade de oxidação	Máximo de 22 segundos
Metanol mg/L	Máximo de 0,4

3.4	Geleia Real
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/2001 da ANVISA.	

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (% m/m)	60 a 70
Cinzas (% m/m)	Máximo de 1,5
Sacarose (% m/m)	Máximo de 5
Açúcares Redutores em Glicose (% m/m)	Mínimo de 10
Lipídeos Totais (% m/m)	Mínimo de 3
pH	3,4 a 4,5
Proteínas (% m/m)	Mínimo de 10
Índice de Acidez (% m/m)	23 a 53 mg KOH (/g)
HDA (% m/m na base seca)	Mínimo de 2

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Salmonella spp. e Shigella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-
Bolores e Leveduras (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100

3.5	Pólen Apícola
Legislação de referência: Instrução Normativa nº 03 de 19/01/2001 do MAPA	

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	Padrão
Umidade (% m/m)	Pólen Apícola	Pólen Apícola Desidratado
Cinzas (% m/m na base seca)	Máximo de 30	Máximo de 4
Proteínas (% m/m na base seca)		Máximo de 4
Açúcares Totais (% m/m na base seca)		Mínimo de 8
Lipídeos (% m/m na base seca)		14,5 a 55
Fibra bruta (% m/m na base seca)		Mínimo de 1,8
Acidez livre (mEq/Kg)		Mínimo de 2
pH		Máximo de 300
		4 a 6



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

3.6 Cera de Abelha

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

Físico-Químico		
Parâmetro		Padrão
Ponto de fusão (°C)		61 a 65
Solubilidade	em água	Insolúvel
	em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno	Solúvel
Índice de acidez mg KOH (/g)		17 a 24
Índice de ésteres		72 a 79
Índice de relação ésteres e acidez		3,3 a 4,2
Ponto de saponificação turva (°C)		Máximo de 65

4.1 Ovo íntegro cru

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

Microbiológico

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

4.2 Conserva de Ovos

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

Microbiológico

Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	n=5; c=2; m=1; M=10
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=ausente

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

5.1 Almôndega

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

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	
	Almôndega Cozida	Almôndega Crua
Proteína (%)	Mínimo de 12	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 18	Máximo de 18
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 10	Máximo de 10

Microbiológico

Parâmetro	Padrão	
	Almôndega Crua	Almôndega Cozida
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000	n=5; c=1; m=100; M=3.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0

*[Handwritten signature]*



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000	n=5; c=1; m=100; M=500
--	--------------------------	------------------------

5.2 Bacon e Barriga Defumada

Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/2006 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Nitrito*g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato*g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

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

Microbiológico

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

5.3 Carnes cruas temperadas de bovino, suíno e outros mamíferos – resfriadas ou congeladas

Legislações de referência: Instrução Normativa nº 17, de 29/05/2018 do MAPA – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produto Cárneo Temperado Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

Microbiológico

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

5.4 Carne crua temperada, resfriada ou congelada de aves

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

Microbiológico

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

5.5 Carnes embaladas a vácuo (maturadas e não maturadas)

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

Microbiológico

Parâmetro	Maturadas	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000	n=5; c=2; m=1.000; M=10.000
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000	
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	

5.6 Carne moída de bovino, suíno e outros mamíferos

Legislações de referência: Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

Físico-Químico

Parâmetro	Padrão
Gordura (%)	Máximo 15



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

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

5.7	Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de aves (carcaças e cortes)
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=5.000; M=10.000

5.8	Carnes resfriadas ou congeladas "in natura" de bovino, suíno e outros mamíferos (carcaça e cortes)
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

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

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 40
Proteína (%)	Mínimo de 20
Gordura (%)	Máximo de 35
Atividade de água (Aw)	Máximo de 0,90
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g(expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
<i>Staphylococcus coagulase positivo</i> (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000
<i>Salmonella spp.</i> (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Variável
Gordura (%)	Variável
Amido (%)	Máximo de 5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.  
Para aqueles produtos que acusarem o uso de nitrato/nitrito em suas formulações/rótulos.  
Obs. No caso de embutidos cozidos do tipo "Maria Rosa", para os quais não existe Padrão de Identidade e

K



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Qualidade, as análises físico-químicas serão de proteína, gordura e amido (quantitativo), sendo que os valores adotados como referência para os dois primeiros (proteína e gordura) serão aqueles declarados na tabela de informação nutricional obrigatória, enquanto para o amido vale o declarado no formulário de registro de rótulo. Neste último caso é obrigatória a Declaração na rotulagem do percentual de amido usado quando esta for superior a 5%.

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 30

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

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

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	
	Hambúrguer cozido	Hambúrguer cru
Proteína (%)	Mínimo de 15	Mínimo de 15
Gordura (%)	Máximo de 23	Máximo de 23
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,45	Máximo de 0,10
Carboidratos totais (%)	Máximo de 3	Máximo de 3

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Hambúrguer cozido	Hambúrguer cru
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=3.000

JerkedBeef/Charque (brasileiro)	
5.13	JerkedBeef/Charque (brasileiro)



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM**  
**GABINETE DO PREFEITO**

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

Físico-Químico		
Parâmetro	Padrão	
Umidade (%)	JerkedBeef Máximo de 55	Charque 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	-----
Nitrito** g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	-----

\*Tolerar-se variação de 5%.  
\*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão - JerkedBeef/Charque
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Staphylococcuscoagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 18
Gordura (%)	Máximo de 30
Carbohidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrito* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Staphylococcuscoagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.15	Linguiças cozidas/defumadas, linguiças dessecadas, linguiças frescas
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 04, de 31/03/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Linguiças cozidas/ Defumadas	Linguiças Dessecadas	Linguiças Frescas
Umidade (%)	Máximo de 60	Máximo de 55	Máximo de 70
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 15	Mínimo de 12
Gordura (%)	Máximo de 35	Máximo de 30	Máximo de 30
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,30	Máximo de 0,10	Máximo de 0,10



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrito* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio. Obs. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 (RIISPOA), linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes. Ressaltamos que sejam consideradas as adições do produto para avaliação dos resultados laboratoriais.

Microbiológico			
Parâmetro	Padrão		
	Linguiças cozidas/ Defumadas	Linguiças Dessecadas	Linguiças Frescas
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

5.16 Lombo cozido, lombo curado dessecado, lombo temperado, lombo tipo canadense

Legislações de referência: Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/2009 do MAPA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA

Físico-químico				
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
Nitrito* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

Parâmetro	Padrão		
	Lombo Cozido/Defumado/Canadense	Lombo curado Dessecado	Lombo Temperado (cru)
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=5.000; M=10.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	-----
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	-----
Listeriamonocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0	-----	-----



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

5.17	Miúdos de aves
------	----------------

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=10.000; M=100.000

5.18	Miúdos de bovino, suíno e outros mamíferos.
------	---

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0

5.19	Morcela
------	---------

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

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

5.20	Paleta Cozida/Paleta Cozida Tender
------	------------------------------------

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

Físico-Químico		
Parâmetro		Padrão
Proteína (%)	Paleta Cozida	Paleta Cozida Tender
Relação umidade/proteína	Mínimo de 14	Mínimo de 14
Carboidratos totais (%)	Máximo de 5,2	Máximo de 4,2
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrito* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

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

5.21	Presunto cozido, presunto cozido superior, presunto cru (defumado ou não), presunto tenro, presunto
------	---



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

	tipo Parma, presunto tipo serrano, presuntos (outros: aves, defumado, etc.)
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000 do MAPA Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA Instrução Normativa nº 09, de 08/04/09 do MAPA	

Físico-químico			
Parâmetro	Padrão		
	Presunto Cozido*	Presunto Cozido Superior *	Presunto Cru (defumado ou não)
Proteína (%)	Mínimo de 14	Mínimo de 16,5	Mínimo de 27
Relação umidade/proteína	Máximo de 5,35	Máximo de 4,5	-----
Atividade de água Aw	-----	-----	Máximo de 0,92
Gordura (%)	-----	-----	Máximo de 35
Carboidratos totais (%)	Máximo de 2	Máximo de 1	-----
Nitrito** g/100g	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrito** g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

\* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura  
 \*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Físico-químico				
Parâmetro	Padrão			
	Presunto Tenro*	Presunto Tipo Parma	Presunto Tipo Serrano	Presuntos (Outros)*
Proteína (%)	Mínimo de 18	Mínimo de 27	Mínimo de 27	Mínimo de 14
Relação umidade/proteína	Máximo de 4,2	-----	-----	Máximo de 5,2
Atividade de água Aw	----	Máximo de 0,92	Máximo de 0,92	---
Gordura (%)	----	Máximo de 15	Máximo de 15	----
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1	-----	-----	Máximo de 2
Nitrito** g/100g	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrito** g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

\* O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura  
 \*\*O conservador poderá ser: nitrito de sódio, nitrito de potássio, nitrato de sódio e nitrato de potássio.

Microbiológico			
Parâmetro	Padrão		
	Presunto Cozido ou Defumado	Presunto Cru (defumado ou não)	Tipo Parma Tipo Serrano
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000	n=5; c=2; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Clostridium Sulfito Redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=500	-----	-----
Staphylococcus coagulase positivo (/g)	n=5; c=1; m=100; M=3.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000	n=5; c=1; m=1.000; M=5.000
Listeriamonocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0	-----	-----

5.22	Produtos Cárneos Salgados
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 –	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Nitrito*	0,015g/100g
Nitrito* (expresso como nitrito total)	0,030g/100g

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=1; m=100; M=1.000

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Proteína (%)	Mínimo de 11
Cálcio (% na base seca)	Máximo de 0,1

Microbiológico – Quibe Cru	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Clostridium Sulfito Redutor a 46°C	n=5; c=2; m=500; M=3.000
Staphylococcus coagulase positivo (/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000

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

Físico-Químico	
Parâmetro	Padrão
Umidade (%)	Máximo de 35
Atividade de água Aw	Máximo de 0,90
Proteína (%)	Mínimo de 25
Gordura (%)	Máximo de 32
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015
Nitrito* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030

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

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

5.25	Salames (em geral), Salame tipo Alemão, Salame Tipo Calabrês, Salame Tipo Friolano (defumado ou não), Salame Tipo Hambúrguês, Salame Tipo Italiano, Salame Tipo Milano, Salame Tipo Napolitano
Legislações de referência: Instrução Normativa nº 22, de 31/07/2000 do MAPA Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA Instrução Normativa nº 51, de 29/12/06 do MAPA	

Parâmetro	Físico-químico				
	Padrão	Salame (em geral)	Salame tipo Alemão	Salame tipo Calabrês	Salame tipo Friolano (defumado ou não)
Proteína (%)	Mínimo de 20	Mínimo de 25	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 0,92	Máximo de 0,90
Gordura (%)	Máximo de 35	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	Máximo de 1,5
Nitrito* g/100g	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

Parâmetro	Físico-químico				
	Padrão	Salame tipo Hambúrguês	Salame tipo Italiano	Salame tipo Milano	Salame tipo Napolitano
Umidade (%)	Máximo de 40	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35	Máximo de 35
Proteína (%)	Mínimo de 23	Mínimo de 25	Mínimo de 23	Mínimo de 23	Mínimo de 23
Relação umidade/proteína	Máximo de 4,2	-----	-----	-----	Máximo de 5,2
Atividade de água Aw	Máximo de 0,92	Máximo de 0,90	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	Máximo de 35
Carboidratos totais (%)	Máximo de 1,5	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	Máximo de 0,015
Nitrato* g/100g (expresso como nitrito total)	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030	Máximo de 0,030

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

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

5.26	Toucinho, peles e banha
Legislação de referência: Resolução – RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA	

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

5.27	Produtos à base de sangue
------	---------------------------



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=3; m=500; M=5.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Clostridium sulfito redutor a 46°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=3.000

6.1 Crustáceos "in natura" resfriados ou congelados não consumido cru

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

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0
Staphylococcus coagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=500; M=1.000

6.2 Pescado

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

Físico-Químico– Pescado Congelado Parâmetro Padrão	
Parâmetro	Padrão
Desglaciamento (% de glaciamento)	Máximo de 12
Peso líquido (g)	Rotulagem
Ph da porção muscular	Máximo de 7*
Bases voláteis totais inferiores BVT (mg/100g)	Máximo de 30**
Fósforo total (g/Kg)	Máximo de 5
Sódio (mg/100g)	Máximo de 134
Potássio (mg/100g)	Máximo de 502
Relação entre o teor de umidade e de proteína	Máximo de 6***
Histaminas (mg/Kg)	Máximo de 100****

\*Excluídas as espécies das famílias Gadidae e Merluccidae, cujo 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.

\*\*\*\*O limite máximo de histaminas deve tomar como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae, e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/Kg.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM  
GABINETE DO PREFEITO

Listeriamonocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-
------------------------------	--------------------	--------------------

Microbiológico		
Parâmetro	Padrão	
	Pescado defumado, produtos derivados de pescado* resfriados ou congelado	Produtos à base de pescado** resfriados ou congelados
Coliformes a 45°C (UFC/g)	n=5; c=2; m=10; M=100	n=5; c=3; m=100; M=1.000
Salmonella spp. (/25g)	n=5; c=0; m=0	n=5; c=0; m=0
Staphylococcuscoagulase positivo (UFC/g)	n=5; c=2; m=100; M=500	n=5; c=2; m=500; M=1.000
Listeriamonocytogenes (/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	n=5; c=0; m=0; M=-

\*Produtos derivados de pescado: surimi e similares.

\*\*Produtos à base de pescado: hambúrgueres e similares.

7.	Identificação de espécies presentes em um produto
Legislações de referência: Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor – Casa Civil).	

Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
Análises de DNA*	De acordo com o declarado no produto
*As análises de DNA em alimentos permitem identificar as espécies presentes em um produto. Por meio desses testes é possível verificar se um produto é da espécie esperada, comprovar a pureza de um produto, avaliar se houve contaminação cruzada durante o processamento ou mesmo uma fraude por substituição de espécies.	