

k) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	Coliformes a 45°C, NMP/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Tabela 4. Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos Bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g Coliformes a 45°C, NMP/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Pescados pré-cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Tabela 5. Análises de Leite e Derivados

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v Densidade relativa a 15°C Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Pesquisa de neutralizantes da acidez e de reconstituíntes da densidade (mínimo 2 de cada) Pesquisa de resíduos de antibióticos Medição da temperatura
b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C, NMP/mL <i>Salmonella</i> spp/25mL	Teor de gordura Acidez titulável Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Pesquisa de resíduos de antibióticos
c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado	Mesófilos aeróbios/mL após 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada	Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Pesquisa de resíduos de antibióticos
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	Mesófilos aeróbios/mL após 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Queijos de baixa umidade	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Queijos de média umidade: 36 – 45,9% (dambo, pategrás sandwich, tipo colonial, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Queijos de alta umidade: 46 – 54,9% (Quartiolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella))	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Queijos de alta umidade: 46% - 54,9% e de muito alta umidade: mínimo 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal e mussarela (mozzarella) com umidade correspondente, ricota	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Queijos de muito alta umidade: mínimo 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, ricota, muçarela (mozzarella/muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva <i>Salmonella</i> spp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Queijo processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; processado, fundido, ralado, fatiado, em rodela, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes