

o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações específicas	<i>Bacillus cereus</i> /g Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens herméticas ou a granel	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	Coliformes a 45°C, NMP/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	Coliformes a 45°C, NMP/mL <i>Salmonella</i> spp/25mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Tabela 6. Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C, NMP/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Tabela 7. Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Açúcares redutores Sacarose aparente Sólidos insolúveis em água Minerais (cinzas) Atividade diastática Prova de Fiehe, de Lund e de Lugol

Tabela 8. Análises de Subprodutos de Origem Animal

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	<i>Salmonella</i> spp/25g	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

**Art. 4º** - As empresas devem encaminhar mensalmente produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados de acordo com o artigo 2º desta Resolução. Os produtos a serem coletados serão determinados por esta Divisão através do cronograma de análises que será enviado ao FEA responsável pelo estabelecimento. As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo FEA, na presença deste, ou por servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados na DIPOA, para cada indústria, conforme determinado na Tabela 9, a seguir.

Tabela 9. Quantidade de produtos a serem coletados mensalmente em relação ao número de produtos registrados na DIPOA.

a) Um a seis produtos registrados	análise de 01 (um) produto;
b) Sete a doze produtos registrados	análises de 02 (dois) produtos diferentes;
c) Treze a dezoito produtos registrados	análises de 03 (três) produtos diferentes;
d) Dezenove ou mais produtos registrados	análises de 04 (quatro) produtos diferentes.

**§ 1º** - Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, para que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

**§ 2º** - O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

**§ 3º** - A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação desta Divisão.

**§ 4º** - O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção local ou da DIPOA.

**§ 5º** - O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, alterar o cronograma de análises através de Ordem de Serviço publicada por esta Divisão.

**Art. 5º** - As empresas devem encaminhar semestralmente produtos para análise físico-química em laboratórios credenciados, de acordo com o artigo 2º desta Resolução. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por esta Divisão, que enviará cronograma para o FEA responsável pelo estabelecimento. As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo FEA, na presença deste, ou por servidor da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

**Parágrafo único.** O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises físico-químicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

**Art. 6º** - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima – leite cru – dentro dos prazos estabelecidos, será autuado.

**§ 1º** - No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo FEA responsável pelo estabelecimento, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

**§ 2º** - No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de leite cru, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pela DIPOA.

**§ 3º** - O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica e/ou físico-química, inclusive físico-química de leite cru, em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, sendo inutilizado o lote cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao FEA para ser inutilizado.

**§ 4º** - Ainda no caso a que se refere o parágrafo anterior, o estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto, pelo FEA responsável pelo estabelecimento, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

**§ 5º** - No caso de reincidência ou gravidade da não conformidade, o produto poderá ser suspenso por determinação da DIPOA ou passará a ser produzido somente na presença do FEA, através do regime especial de fiscalização.

**§ 6º** - A fim de que se opere a retirada da proibição de fabricação do produto, a empresa que for autuada na forma deste artigo deverá apresentar 03 (três) laudos de análises microbiológicas e/ou físico-químicas, consecutivos e completos, com todos os parâmetros previstos na legislação, de 03 (três) lotes do produto que apresentou análise em desacordo com os padrões legais vigentes, bem como apresentar, por escrito, a execução de um plano de ação de prevenção e correção da não conformidade, sob parecer favorável do FEA.

**§ 7º** - A não apresentação de 03 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 04 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos da DIPOA.

**§ 8º** - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 164 do Decreto Estadual nº 39.688, de 30 de agosto de 1999, ou de outra norma que vier a substituí-lo, além das demais determinações complementares, a critério da DIPOA.