

**DECRETO N° 291, DE 15 DE JUNHO DE 2020.**

Aprova a Instrução Normativa SAMA n° 010/2020, que dispõe sobre a quantidade de amostras, definição de parâmetros mínimos para as análises de produtos de origem animal e de água em estabelecimentos registrados junto ao serviço de inspeção municipal de sorriso – sim/sorriso e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

**DECRETA:**

**Art. 1º** As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso referente a quantidade de amostras, definição de parâmetros mínimos para as análises de produtos de origem animal e de água em estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso – SIM/Sorriso.

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 15 de junho de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
Prefeito Municipal

**ESTEVAM HÚNGARO CALVO FILHO**  
Secretário de Administração

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA SAMA Nº 10/2020**

**Versão:** 01

**Aprovação:** 15/06/2020

**Ato de Aprovação:** Decreto nº 291/2020

**Unidade Responsável:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Unidade Executora:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Dispõe sobre a quantidade de amostras, definição de parâmetros mínimos para as análises de produtos de origem animal e de água em estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso – SIM/Sorriso.**

**O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

**CONSIDERANDO** a necessidade de oferecer produtos de origem animal com sanidade e qualidade, conforme a Lei Municipal nº 2.265, de 12/11/2013 e Decreto Municipal nº 013 de 09/02/2015;

**CONSIDERANDO** a necessidade de adequação às normas operacionais vigentes para execução do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal no Município de Sorriso – SIM;

**CONSIDERANDO** o disposto em Legislação sobre qualidade e inocuidade dos alimentos e a responsabilidade do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na observância destes requisitos;

**CONSIDERANDO** que o diagnóstico laboratorial é um método muito eficiente capaz de identificar qualquer anormalidade que o alimento possa apresentar, avaliando as alterações e as razões que provocaram a não conformidade observada.

### **RESOLVE:**

**Art. 1º** Estabelecer a quantidade de amostras, definindo parâmetros mínimos para as análises de produtos de origem animal e de água em estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso – SIM/Sorriso, conforme segue.

**Art. 2º** A quantidade de amostras deverá seguir o disposto na seguinte tabela:  
**Número de produtos a serem coletados de acordo com as categorias dos produtos registrados.**

<b>Número de categorias dos produtos Registrados</b>	<b>Número de produtos a serem coletados</b>
1 a 3 categorias	Mínimo 1 produto a cada 3 meses
4 ou mais categorias	Mínimo 2 produtos a cada 3 meses

**Art. 3º** O número a ser coletado será determinado pela Tabela acima, de acordo com as categorias estabelecidas na presente IN.

**Art. 4º** As análises microbiológicas baseiam-se nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade padrão e demais legislações do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA utilizados para análise de monitoramento e fiscal. Trimestralmente, deve haver alternância de produtos, buscando-se analisar todos os produtos registrados.

**Art. 5º** As análises físico-químicas deverão seguir os padrões prescritos nos Regulamentos Técnicos Específicos e legislação referente.

**Art. 6º** Em relação às análises da água deverá ser observado o seguinte:

**1. Análise de água**

1.1. Análises microbiológicas e físico-químicas:

- As análises de água seguem o disposto na Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, Decreto Municipal nº 013/2015 e demais legislações referentes.

- Análises serão realizadas a cada 6 meses ou sempre que necessário e o Serviço Oficial poderá determinar outros parâmetros microbiológicos ou físico-químicos a serem analisados.

**Quadro 1. Parâmetros físico-químicos a serem requeridos na análise laboratorial da água**

ANÁLISE	VALOR DE REFERÊNCIA	REFERÊNCIA LEGAL
Amônia (como NH <sub>3</sub> )	Máx 1,5 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Cloro residual livre	0,2 a 2,0 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Cor aparente	Máx 15 uH	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Dureza total	Máx 500 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Matéria orgânica	Máx 2 mg/L	Decreto Municipal nº 13/2015
Sabor	Sabor próprio	Decreto Municipal nº 13/2015
Odor	Sem odor	Decreto Municipal nº 13/2015
pH	6,0 a 9,5	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Sólidos Dissolvidos Totais	Máx 1000 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Turbidez	Máx 5 uT	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Ferro	Máx 0,3 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Alumínio	Máx 0,2 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Nitrato	10 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Nitrito	1 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Nitrogênio amoniacal	0,005 mg/L	Portaria de Consolidação nº5/2017 - MS
Aspecto	Próprio	Decreto Municipal 013/2015

**Quaro 2. Parâmetros microbiológicos a serem requeridos na análise laboratorial da água**

ANÁLISE	VALOR MÁXIMO PERMITIDO
Coliformes termotolerantes ou E. coli	Ausência em 100 ml

Coliformes totais	Ausência em 100 ml
Contagem Padrão de Mesófilos Aeróbios	Máximo 500 UFC

**Art. 7º** Em relação às análises de produtos de origem animal, observado o que dispõe o art. 3º desta IN, estipula-se:

**DOS GRUPOS E CATEGORIAS DE PRODUTOS**  
**GRUPO 1: CARNES E DERIVADOS**

**CATEGORIA 1.1:**

- carnes resfriadas, ou congeladas, “in natura”, de bovinos, suínos e outros mamíferos (Carcças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes); carnes moídas; miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 1.2:**

- carnes resfriadas, ou congeladas, “in natura”, de aves (carcças inteiras, fracionadas ou cortes).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>4</sup>	5	3	5X10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

**CATEGORIA 1.3:**

- miúdos de aves.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>5</sup>	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**CATEGORIA 1.4:**

- carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>4</sup>	5	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

**CATEGORIA 1.5:**

- carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, refrigeradas ou congeladas, temperadas.

Micro organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M

<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>4</sup>	5	2	5X10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 1.6:**

- produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibe e similares); produtos à base de sangue e derivados “*in natura*”; embutidos frescos (linguiças cruas e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	3	5X10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens/g</i>	3x10 <sup>3</sup>	5	2	5X10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros); produtos a base de sangue e derivados, processados.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	3x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	3X10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>3</sup>	5X10 <sup>3</sup>
<i>Clostridium perfringens/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, gelatinas e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5X10 <sup>2</sup>
<i>Clostridium</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>

<i>perfringens/g</i>					
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 1.7:**

- produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, “jerked beef” e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 1.8:**

- produtos cárneos salgados (lombo, pés, rabo, orelhas e similares, carne seca e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	3x10 <sup>3</sup>	5	1	5x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**GRUPO 2: OVOS E DERIVADOS**

**CATEGORIA 2.1:**

- ovo em natureza

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	-	Aus

**CATEGORIA 2.2:**

- semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	1	1	10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	-	Aus

### **GRUPO 3: PESCADOS E DERIVADOS**

#### **CATEGORIA 3.1:**

- pescado resfriado

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- pescado congelado

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	500	5	2	11	500
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- pescado fresco

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

### **GRUPO 4: LEITE E DERIVADOS**

#### **CATEGORIA 4.1:**

- leite pasteurizado integral, semi desnatado e desnatado.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Enterobacteriaceae</i> <i>UFC/ml</i>	5	5	2	<1	5

- leite UHT integral, semi desnatado e desnatado e produtos à base de leite UAT/UHT (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas e não, e similares).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Aeróbios mesófilos</i> <i>após incubação a</i> <i>35°C por 7 dias/mL</i>	10 <sup>2</sup>	5	0	-	10 <sup>2</sup>

#### **CATEGORIA 4.2:**

- queijo de baixa umidade (umidade menor que 36%).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	2x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

#### CATEGORIA 4.3:

- queijo de média umidade (36% < umidade < 46%).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-
<i>L.monocytogenes/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Queijo de alta umidade (46% < umidade < 55%), excetuando os queijos Quartirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>4</sup>	5	2	5x10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-
<i>L.monocytogenes/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Queijos Quartirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal (46% < umidade < 55%).

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>4</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-
<i>L.monocytogenes/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Queijo de muita alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundante (Umidade > 55%)

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>



<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Fungos e leveduras/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-
<i>L.monocytogenes/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Queijo de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundante (Umidade > 55%)

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10	10 <sup>3</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	2	5X10	5x10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Fungos e leveduras/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-
<i>L.monocytogenes/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	2	<3	10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

#### CATEGORIA 4.4:

- queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	5X10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- queijos de muita alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	5x10	10 <sup>2</sup>
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>3</sup>	5	2	5X10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 4.5:**

- manteiga.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	2	<3	10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

- Nata.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	10 <sup>5</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	2	<3	10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 4.6:**

- leite em pó, instantâneo e não, exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Aeróbios mesófilos</i>	10 <sup>5</sup>	5	2	3x10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Bacillus cereus/g</i>	5x10 <sup>3</sup>	5	2	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	2	<3	10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 4.7:**

- doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagem hermética ou a granel.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	5x10	5	2	10	5x10
<i>Estaf.coag.positiva/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Fungos e leveduras/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	5x10	10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella sp/25g</i>	Aus	5	0	Aus	-

**CATEGORIA 4.8:**

- leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado, e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C/g</i>	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
<i>Coliformes a 45°C/g</i>	10	5	2	<3	10
<i>Bolores e leveduras/g</i>	2x10 <sup>2</sup>	5	2	5x10	2x10 <sup>2</sup>
<i>Contagem de bactérias lácticas totais UFC/g</i>	>= 10 <sup>6</sup>	-	-		>= 10 <sup>6</sup>

- bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições.

Micro-organismo	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
		n	c	m	M
<i>Coliformes a 30°C a 35°C/mL</i>	10	5	2	5	10
<i>Coliformes a 45°C/mL</i>	5	5	2	2	5
<i>Aeróbios mesófilos/mL</i>	15x10 <sup>4</sup>	5	2	75x10 <sup>3</sup>	15x10 <sup>4</sup>

**Art. 8º** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 15 de junho de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
Prefeito Municipal

**LAÉRCIO COSTA GARCIA**  
Controlador Geral

**MÁRCIO LUIZ KUHN**  
Secretário Mun. de Agricultura e Meio Ambiente