



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 30.08.2017

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

TÜV SÜD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA

Nome Empresarial: TÜV SÜD SFDK LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE PRODUTOS LTDA

CNPJ: 55.953.079/0001-67

Endereço: Avenida Aratãs, nº 754

Bairro: Moema

CEP: 04.081-004

Cidade: São Paulo/SP

Fone/Fax: (11) 5097-7888

Responsável pela Direção do Laboratório: Sergio Murillo Nogueira de Mello

E-mail: sergio.mello@tuv-sud.com.br

Portaria: nº 48, de 19/05/2015

D.O.U: nº 94, de 20/05/2015, Seção 1, Pág.: 8.

PORTARIA Nº 48, DE 19 DE MAIO DE 2015.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004436/2014-51, resolve:

Art. 1º Credenciar o TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos Ltda, nome empresarial TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos Ltda, CNPJ nº 55.953.079/0001-67, localizado na Avenida Aratãs, nº 754, Bairro Moema, CEP: 04.081-004 São Paulo/SP, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Fica revogada a Portaria nº 105, de 03 de julho de 2014, DOU nº 126, de 04 de julho de 2014, Seção 1, pág.: 48.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

DÉCIO COUTINHO



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água (Processo nº 21000.004738/2014-20)							
Nº	Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto	Situação do ensaio
01	Número Mais Provável de coliformes a 44,5°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	NT-026/7	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Cancelado em 29.08.2014
02	Número Mais Provável de coliformes totais a 35,0°C ± 0,5°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos	NT-026/7	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Cancelado em 29.08.2014
03	Deteção e Contagem de coliformes totais a 36°C ± 2°C	Membrana Filtrante	NT-069/4	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 9308-1:2000 - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part 1: Membrane Filtration Method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
04	Deteção e Contagem total de <i>Escherichia coli</i>	Membrana Filtrante	NT-069/4	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 9308-1:2000 - Water quality - Detection and enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part 1: Membrane Filtration Method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
05	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	NT-027/10	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable microorganisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



				Água de poço semi-artesiano Gelo	culture medium.		
06	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	NT-027/10	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	ISO 6222:1999 - Water quality - Enumeration of culturable micro-organisms - Colony count by inoculation in a nutrient agar culture medium.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
07	Contagem total de <i>Enterococcus</i> spp. a 36°C ± 2°C	Membrana filtrante	NT-073/2	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano Gelo	ISO 7899-2:2000 - Water quality - Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
08	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Polpa de Frutas Suco de Frutas Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
09	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Polpa de fruta Suco de fruta Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
10	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-013/9	Polpa de frutas Água de coco	ISO 21527-1:2008 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 1: Colony count technique	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					in products with water activity greater than 0,95.		
11	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	NT-012/14	Polpa de frutas Suco de frutas Água de coco	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
12	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C - 50 mL	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos com 10 mL	NT-012/14	Refrigerantes Refrescos Suco de frutas Néctares	American Public Health Association (APHA). Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. <i>Enterobacteriaceae</i> , Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
13	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C por grama	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	NT-012/14	Pó para o preparo de refrescos sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares xaropes e preparado líquido para refrescos	American Public Health Association (APHA). Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. <i>Enterobacteriaceae</i> , Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
14	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	NT-012/14	Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares Xaropes e	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



				preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos	de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		
15	Número Mais Provável de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos pastosos e viscosos UHT após 07 dias de pré incubação	Inoculação em série de tubos múltiplos	NT-043/2	Creme de Leite UHT Produtos pastosos e viscosos UHT	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XIII – Número mais Provável (NMP) de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis capazes de causar alteração em produtos lácteos UHT/UAT e esterilizados, pastosos e viscosos.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 22.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
16	Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos UHT após 07 dias de pré incubação	Inoculação em profundidade, coloração de gram e testes bioquímicos complementares	NT-043/2	Leite e produtos lácteos UAT/UHT	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XIII – Número mais Provável (NMP) de microrganismos mesófilos	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização do escopo: 30.08.2017

Página 6 de 27

					aeróbios viáveis capazes de causar alteração em produtos lácteos UHT/UAT e esterilizados, pastosos e viscosos.. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 22.		
17	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	NT-077/3	Queijos	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
18	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos lácteos Manteiga Margarina	FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001 ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
19	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Leite e produtos lácteos	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
20	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Leite e produtos lácteos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					Variety of Foods.		
21	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-066/8	Leite e produtos lácteos	USDA/FSIS/USA - MLG 04.07 - Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, and Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
22	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-031/8	Produtos Lácteos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
23	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	NT-013/9	Margarina Doce de leite Queijos Manteiga Leites fermentados Yogurt Leites acidófilos Kefir Kumys Coalhada Bebidas lácteas fermentadas	ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or molds – Colony-count technique at 25°C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
24	Contagem total de leveduras específicas	Inoculação em superfície	NT-013/9	Kefir Kumis	FIL/IDF 94B - Aderência na Norma ISO 6611. ISO 6611 IDF 94 – second edition 2004-10-15 – Milk and Milk products – Enumeration of colony-forming units of yeasts and/or molds – Colony-count	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					technique at 25°C.		
25	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	NT-015/7	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos Sobremesas lácteas Mistura em pó para preparo de bebidas lácteas	ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> - colony-count technique at 30 degrees C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
26	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	NT-031/8	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832. ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliformes - Colony - count technique.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
27	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	NT-012/14	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
28	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	NT-012/14	Produtos lácteos RTIQ que indica < ou = 100 Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831. ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



				processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt	technique.		
29	Contagem total de bactérias acidófilas específicas	Inoculação em profundidade	NT-049/5	Quefir Yogurt Leite fermentado Bebida láctea fermentada sem adição Bebida láctea fermentada com adição Leite acidófilo Kumis Coalhada	FIL/IDF 117:2003 Aderência na Norma ISO 7889. ISO 7889 IDF 117 - Yoghurt - Enumeration of characteristic microorganisms - Colony-count technique at 37°C ± 1°C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
30	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	NT-012/14	Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Bebidas Lácteas Yogurt	APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
31	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-023/9	Queijos	FIL IDF 145 : 1990 - Replaced by the horizontal standards ISO 6888-1, ISO 6888-1 AMD 1. ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.		
32	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	NT-014/13	Queijos	FIL/IDF 143A:1995 - Milk and milk products - Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> - Replaced by ISO 11290-1 and ISO 11290-1 AMD 1.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
33	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	NT-002/8	Leite Pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado	FIL/IDF 100B - Replaced by the horizontal standard ISO 4833:2003. ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
34	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	NT-034/7	Queijos Produtos Lácteos *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	FIL/IDF 145 - Aderência na Norma ISO 6888-3 ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
35	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	NT-065/9	Carnes e produtos cárneos	USDA/FSIS/USA - MLG 08.09 - Isolation and Identification of <i>Listeria monocytogenes</i> from Red Meat, Poultry, Egg and Environmental Samples.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Cancelado em 29.08.2014
36	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Carnes e produtos cárneos	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs –	Hans Fröder e Georgia de Marco (A	Ativo em 28.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização do escopo: 30.08.2017

Página 11 de 27

					Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	partir de 30.08.2017)	
37	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-066/8	Carnes e produtos cárneos	USDA/FSIS/USA - MLG 04.07 - Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, and Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Cancelado em 29.08.2014
38	Detecção de <i>Salmonella</i> spp. Programa MAPA e o FSIS/USA.	Pesquisa	NT-066/9	Swab de carcaça de bovinos e suínos	USDA/FSIS/USA - MLG 04.08 - Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, and Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 29.08.2014
39	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp. Programa MAPA e o FSIS/USA.	Pesquisa	NT-074/5	Swab de carcaça de bovinos e suínos	USDA/FSIS/USA MLG 4C.06 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR)	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 29.08.2014
40	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C Programa MAPA e o FSIS/USA.	Inoculação em superfície	NT-067/7	Swab de carcaça de bovinos e suínos	AOAC 998.08 Escherichia coli Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 29.08.2014
41	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	NT-021/9	Carnes e produtos cárneos Carcaça de Aves antes e pós chiller	ISO 21528 -- 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> -- Part 2: Colony-count method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
42	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	NT-014/13	Carnes e produtos cárneos (pronto para consumo)	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> - Part 1: Detection method. ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.		
43	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Carnes e produtos cárneos Carne mecanicamente separada Mortadela Linguiça Salsicha	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
44	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Carnes e produtos cárneos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
45	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Carnes e produtos cárneos	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
46	Contagem de <i>Clostridium sulfito</i> redutores	Inoculação em profundidade	NT-017/9	Carne mecanicamente separada	ISO 15213:2003 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 29.08.2014
47	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	NT-077/3	Produtos cárneos prontos para consumo	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. Official	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.		
48	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-032/9	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
49	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-067/7	Carnes e produtos cárneos	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-55 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
50	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-023/9	Carnes e produtos cárneos	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 - 1: 2009/Amd 1:2003.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
51	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-031/8	Carnes e produtos cárneos	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	
52	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-002/8	Carcaça de Aves antes e pós chiller	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
53	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	NT-034/7	Produtos Cárneos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
54	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos	NT-034/7	Carnes e produtos Cárneos Semi conservas de carneos (patês, galantinas e similares) *Todos os produtos com RTIQ com indicação de < 100	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
55	Deteccção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-066/8	Pescado e produtos da pesca	USDA/FSIS/USA - MLG 04.07 - Isolation and Identification of <i>Salmonella</i> from Meat, Poultry, and Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
56	Deteccção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Pescado e produtos da pesca	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
57	Deteccção de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Pesquisa	NT-035/8	Pescados e produtos da pesca	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014



					potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i> . ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.	
58	Deteção de <i>Vibrio cholerae</i>	Pesquisa	NT-037/6	Pescados e produtos da pesca	ISO 21872 - 1: 2007 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Part 1: Detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and <i>Vibrio cholerae</i> . ISO/TS 21872-1:2007/Cor 1:2008.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
59	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-031/8	Pescados e produtos da pesca	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo VI - Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
60	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Pescado e produtos da pesca	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização do escopo: 30.08.2017

Página 16 de 27

					Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	
61	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Pescado e produtos da pesca	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
62	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-067/7	Pescados e produtos da pesca (exceto crustáceos crus)	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
63	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-023/9	Pescado RTIQ com indicação de >100 Ovas de peixe RTIQ com indicação de >100 Crustáceos RTIQ com indicação de >100 Moluscos RTIQ com indicação de >100	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
64	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	NT-021/9	Pescados e produtos da pesca	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> -- Part 2: Colony-count method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014
65	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	NT-014/13	Pescados e produtos da pesca (prontos para consumo)	ISO 11290-1:1996 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria</i>	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017) Ativo em 28.07.2014



					<p><i>monocytogenes</i> - Part 1: Detection method.</p> <p>ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 - Modification of the isolation media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.</p>		
66	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	NT-012/14	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	<p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.</p>	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
67	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
68	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Ovos e derivados	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
69	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Ovos e derivados	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa -	Hans Fröder e Georgia de Marco (A	Ativo em 28.07.2014



					Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	partir de 30.08.2017)	
70	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-002/8	Ovo integral líquido Ovo desidratado	ISO 4833 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30 degrees C.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
71	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	NT-034/7	Ovo líquido pasteurizado Semi conservas de ovos	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) - Part 3: Detection and MPN technique for low numbers.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
72	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Produtos da Colméia	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
73	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
74	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	NT-012/14	Geléia Real	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4831. ISO 4831 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms - Most probable number	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					technique.		
75	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	NT-012/14	Produtos da Colméia	APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods-KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. <i>Enterobacteriaceae</i> , Coliforms, and <i>Escherichia coli</i> as quality and safety indicators.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
76	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-013/9	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	ISO 21527 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
77	Determinação de esporos <i>Paenibacillus larvae</i> subs. <i>larvae</i>	Pesquisa	NT-042/6	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XIX - Pesquisa de <i>Paenibacillus larvae</i> subsp. <i>larvae</i> . Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 28 e 29.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
78	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	NT-012/14	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



				Própolis Extrato de Própolis	Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo X - Número mais provável de coliformes totais e coliformes termotolerantes em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		
79	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
80	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
81	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	NT-021/9	Farinhas	ISO 21528 -- 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> -- Part 2: Colony-count method.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
82	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	NT-001/16	Especiarias na integra ou moídas (pimenta do reino e outras)	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
83	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-074/4	Especiarias na integra ou moídas	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax	Hans Fröder e Georgia de Marco (A	Ativo em 28.07.2014



				(pimenta do reino e outras)	system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR) Assay for Screening <i>Salmonella</i> in Raw Meat Products, Raw Catfish Products, Carcass Sponge Samples, Whole Bird Rinses, Ready-to-Eat Meat, Poultry Products, and Pasteurized Egg Products.	partir de 30.08.2017)	
84	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/5	Especiarias na integra ou moídas (pimenta do reino e outras)	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Assay (EasySLM) with ChromIDTM <i>Salmonella</i> (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
85	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-067/7	Swab de superfície de carcaças bovinas	AOAC 998.08 <i>Escherichia coli</i> Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
86	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em superfície	NT-002/8	Swab de superfície de carcaças bovinas	AOAC Official Method 990.12 - Aerobic Plate Count in Foods, Dry Rehydratable Film (Petrifilm Aerobic Plate Count Plate) Methods (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
87	Deteção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH ≥ 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		
88	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH \geq 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
89	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH \geq 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
90	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH \geq 4,6)	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014



					de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		
91	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH ≥ 4,6 [exceção Leite e Derivados UAT (UHT)]	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 28.07.2014
92	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> incluindo esporos a 44°C ± 1°C	Membrana filtrante	NT-063/3	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Anexo III e Nota 2 da Directiva 98/83/CE , do Conselho, de 3 de Novembro de 1998. Relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias, L 330, 1998.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
93	Contagem total de bactérias heterotróficas	Inoculação em profundidade	NT-027/10	Água tratada Água não tratada Água de poço artesiano Água de poço semi-artesiano	Standard Methods for the examination of Water and Wastewater 22nd Edition.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015



94	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	NT-076/6	Polpa de fruta Suco de fruta Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares isolados ou em misturas	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of <i>Salmonella</i> by the VIDAS®.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
95	Contagem total de coliformes a 37°C + 1°C.	Inoculação em profundidade	NT-031-9	Sucos e refrescos <i>in natura</i> , incluindo água de coc, caldo de cana, de açaí e similares, isolados ou em misturas	ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
96	Esterilidade comercial	Medição do pH Pré incubação a 35°C Avaliação da embalagem Medição do pH Identificação morfológica	NT-033/7	Bebidas processadas em embalagens herméticas, estáveis a temperatura ambiente	Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acides – pH > 4,6.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
97	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	NT-077/3	Queijos	AOAC Official Method 2004.02 - Evaluation of VIDAS <i>Listeria monocytogenes</i> II (LMO2) Immunoassay Method for the Detection of <i>Listeria monocytogenes</i> in Foods. Official Methods of Analysis of AOAC INTERNACIONAL. 2005, 18th Ed., Chapter 17, p. 233-234.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
98	Contagem e identificação de bactérias acidófilas específicas	Caracterização Fenotípica e Bioquímica	NT-049/7	Yogurt	ISO 9232 IDF 146 – Yogurt – Identification of characteristic microorganisms.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
99	Pré Incubação a 36°C ± 1°C por 10 dias enlatados	Inoculação Esterilidade	NT-033/7	Produtos processados		Hans Fröder e Georgia de Marco (A	Ativo em 20.08.2015



	– Teste de Esterilidade Comercial	Comercial		termicamente com baixa acidez $pH \geq 4,6$ exceção Leite e Derivados UAT (UHT)	Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez – $pH < 4,6$. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p 29 e 30.	partir de 30.08.2017)	
100	Pré Incubação a $55^{\circ}C \pm 1^{\circ}C$ por 5 a 7 dias enlatados – Teste de Esterilidade Comercial	Inoculação Esterilidade Comercial	NT-033/7	Produtos processados termicamente com baixa acidez $pH \geq 4,6$ exceção Leite e Derivados UAT (UHT)	Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo XX – Teste de esterilidade comercial para alimentos de baixa acidez – $pH < 4,6$. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p 29 e 30.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
101	Detecção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação em Cadeia de Polimerase (PCR)	NT-080/3	Carnes e produtos prontos para consumo	USDA/FSIS/USA MLG 4C.05 - Metodologia Alternativa (Bax system) - Procedure for the Use of a Polymerase Chain Reaction (PCR).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
102	Contagem de Enterobacterias	Inoculação em profundidade	NT-021/9	Carcaça de Bovinos	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of <i>Enterobacteriaceae</i> .	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
103	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	NT-023/11	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	BAM - Bacteriological Analytical Manual – <i>Staphylococcus aureus</i> – Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lancette.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015



					2003 112003.11 3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry.		
104	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbicas a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	NT-002/8	Carça de Bovinos	ISO 4833 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of microorganisms.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
105	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	NT-031/9	Carnes e produtos cárneos	ISO 16649-2:2001 – Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of betaglucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> .	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
106	Deteção presuntiva de <i>Listeria monocytogenes</i>	Reação Imunoenzimática	NT-080/3	Produtos da pesca prontos para consumo	USDA/FSIS/USA – MLG 8A.06 – Metodologia Alternativa (Bax system). AOAC Official Method 2004.02 – Evaluation of VIDAS.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
107	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	NT-031/9	Pescados e produtos da pesca	ISO 16649-2:2001 – Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> .	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
108	Número Mais provável de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em tubos múltiplos – Série de 10 tubos	NT-034/7	Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	BAM – Bacteriological Analytical Manual – Staphylococcus aureus – Authors Reginald W. Bennett and Gayle	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015



					A. Lancette.		
109	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-031/9	Rações e Ingredientes para Rações	Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI – Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
110	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	NT-031/9	Especiarias na integra ou moídas	Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003. Capítulo VI – Contagem de coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
111	Contagem presuntiva de Bacillus cereus	Inoculação em superfície	NT-015/7	Pratos prontos a base de carnes, pescados, ovos e similares cozidos	ISO 7932 – Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus.	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 20.08.2015
112	Dectecção de <i>Listeria spp.</i>	Pesquisa	NT-065/9	Swab de equipamentos	USDA/FSIS/USA - MLG 8.09. Isolation and indentification of Listeria monocytogenes in Red meat, Poultry and Egg Products, and Enviromental Sample. USDA/FSIS/USA - MLG 8A.05 - Procedure for the Use of a Listeria monocytogenes Polymerase Chain Reaction (PCR).	Hans Fröder e Georgia de Marco (A partir de 30.08.2017)	Ativo em 24.10.2015