



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Data de atualização: 23.02.2017

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

IBERPHARM DO BRASIL

Nome Empresarial: IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA.

CNPJ: 03.021.183/0001-10

Endereço: Rua Mozart da Silva Pinto, nº 174

Bairro: Jardim Chamonix

CEP: 37.750-000

Cidade: Machado/MG

Fone/Fax: (35) 3295-3323

Responsável pela Direção do Laboratório: Marcelo Marcos Franco

E-mail: marcelo.franco@iberpharm.com.br

Portaria: nº 187, de 25.07.2014

D.O.U: nº 143, de 29.07.2014, Seção 1, pág.: 4.

PORTARIA Nº 187, DE 25 DE JULHO DE 2014.

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 21000.004770/2014-13, resolve:

Art. 1º Credenciar o IBERPHARM LABORATÓRIOS DO BRASIL LTDA., CNPJ nº 03.021.183/0001-10, localizado na Rua Mozart da Silva Pinto, nº 174, Bairro Jardim Chamonix, CEP: 37.750-000, Machado/MG, 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 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RODRIGO FIGUEIREDO



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água (Processo nº 21000.004671/2014-23)							
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	POP CMB 037 - REV. 05	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.	-	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	POP CMB 037 - REV. 05	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.	-	Cancelado em 29.08.2014
03	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 36°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 036 - REV. 04	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
04	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 22°C ± 2°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 036 - REV. 04	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
05	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	Polpa de Frutas Suco de Frutas Água de coco Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açai 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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 3 de 18

06	Contagem total de coliformes a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 015 - REV. 05	Sucos e refrescos <i>in natura</i> , incluindo água de coco, caldo de cana, de açai e similares, isolados ou em misturas	ISO 4832 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeration of coliformes - colony - count technique.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
07	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 014 - REV. 05	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 in products with water activity greater than 0,95.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
08	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POP CMB 062-REV.00	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
09	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C - 50 mL	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 5 tubos com 10 mL	POP CMB 035 - REV.05	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. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
10	Número Mais Provável de coliformes a 35°C ± 0,5°C por grama	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POP CMB 035 - REV.05	Pó para o preparo de refrescos sucos desidratados,	American Public Health Association (APHA). Compendium of Method for the	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro	Ativo em 29.07.2014



				incluindo caldo de cana, de açaí e similares xaropes e preparado líquido para refrescos	Microbiological Examination of Foods. KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators.	Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	
11	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 062 - REV.00	Sucos desidratados, incluindo caldo de cana, de açaí e similares Xaropes e preparado líquido para refrescos Pó para o preparo de refrescos	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
12	Número Mais Provável de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30° e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos pastosos e viscosos UHT após 07 dias de pré incubação	Inoculação em série de tubos múltiplos	POP CMB 021 - REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



13	Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C e caracterização de <i>Bacillus sporothermodurans</i> - Produtos UHT após 07 de pré incubação	Inoculação em profundidade, coloração de gram e testes bioquímicos complementares	POP CMB 20 - REV. 05	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 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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
14	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POPCMB 049 - REV.02	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
15	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 061 - REV. 00	Produtos Lácteos	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



16	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	POP CMB 050 - REV. 02	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 o yeasts and/or mulds – Colony-count technique at 25°C.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
17	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	POP CMB 019 - REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
18	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 015 - REV. 05	Queijos (exceto queijos fundidos e UHT) Yogurt	FIL/IDF 73A:1985 - Replaced by ISO 4832. ISO 4832 - Microbiology of food nd animal feeding stuffs - horizontal method for the enumeração of coliformes - Colony - count technique.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
19	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 062 - REV.00	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	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



					União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 19 e 20.		
20	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 035 - REV.05	Produtos lácteos RTIQ que indica < ou = 100 Leite pasteurizado Creme de leite pasteurizado Caseinatos Queijos processados Bebidas lácteas Leite em pó Leite em pó modificado Manteiga Leite fermentado Yogurt	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 technique.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
21	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	POP CMB 062 - REV.00	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
22	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 016 - REV. 05	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 feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



					coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.		
23	Deteção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	POP CMB 026 - REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
24	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 013 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
25	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	POP CMB 022 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
26	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	Carnes e produtos cárneos	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
27	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ±	Inoculação em profundidade	POP CMB 017 - REV. 05	Carnes e produtos cárneos	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 9 de 18

	1°C			Carcaça de Aves antes e pós chiller	feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	
28	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	Pesquisa	POP CMB 026 - REV. 05	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 media and the haemolysis test, and inclusion of precision data.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
29	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	Carnes e produtos cárneos Carne mecanicamente separada Mortadela Lingüiça 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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
30	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 018 - REV. 06	Carnes e produtos cárneos Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (lingüiças 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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
31	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 047 - REV. 01	Carnes e produtos cárneos	AOAC 998.08 Escherichia coli Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method (Petrifilm EC Plate	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica	Ativo em 29.07.2014



					Method) (3M Microbiology, 225-5S 3M Center, St. Paul, MN 55144, USA).	Substituta: Elaine Vilela Generoso	
32	Contagem total de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em superfície	POP CMB 058 - REV. 00 E POP CMB 057- REV 00	Carne Mecanicamente Separada de Aves, Bovinos e Suínos	BAM - Bacteriological Analytical Manual - Staphylococcus aureus - Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lancette. 2003.11 3MTM Petrifilm™ Staph Express Count Plate Method for the Enumeration of Staphylococcus aureus in Selected Types of Meat, Seafood, and Poultry (3M Microbiology, 3M Center, Building 260-6B-01, St. Paul, MN 55144-1000, USA)	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
33	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 016 - REV. 05	Carnes e produtos cárneos	ISO 6888 - 1: 1999 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 1: Technique using Baird- Parker agar medium. ISO 6888 – 1: 2009/Amd 1:2003.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
34	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 061 - REV. 00	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 coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes em Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 11 de 18

35	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 013 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
36	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	POP CMB 059 - REV.00	Carnes e produtos cárneos	ISO 16649-2:2001 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> - Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
37	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POP CMB 022 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
38	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 022 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
39	Contagem de <i>Clostridium</i> sulfito redutores	Inoculação em profundidade	POP CMB 072 - REV. 00	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 28.08.2014
40	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	Pescado e produtos da pesca	ISO 6579:2002 - Microbiology of food and animal feeding stuffs –	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 12 de 18

					Horizontal method for the detection of <i>Salmonella</i> spp. ISO 6579:2002/Cor 1:2004.	Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	
41	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 061-REV. 00	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
42	Contagem de <i>Escherichia coli</i> a 35°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 047-REV. 01	Pescados e produtos da pesca (exceto crustáceos crús)	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).	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
43	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 016-REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
44	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 017-REV. 05	Pescados e produtos da pesca	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica	Ativo em 29.07.2014



					enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Substituta: Elaine Vilela Generoso	
45	Contagem de <i>Escherichia coli</i> genérica (Coliforme a 44°C ou Termotolerante)	Inoculação em profundidade e em superfície a depender do método	POP CMB 059 - REV.00	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> - Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
46	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POP CMB 062 REV.00	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
47	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
48	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 013 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 14 de 18

49	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus aureus</i>	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	POP CMB 060 - REV. 00	Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	BAM - Bacteriological Analytical Manual - <i>Staphylococcus aureus</i> - Authors Reginald W. Bennett and Gayle A. Lancette.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
50	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 022 - REV.05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
51	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
52	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	POP CMB 035 - REV.05	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 technique.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
53	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	POP CMB 062 - REV.00	Produtos da Colméia	APHA - American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods- KORNACKI, J.L.; JOHNSON, J. L. Enterobacteriaceae, Coliforms, and <i>Escherichia coli</i> as quality and safety indicators.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
54	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	POP CMB 014 - REV. 05	Mel de abelhas Apitoxina Cera de Abelha	ISO 21527 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro	Ativo em 29.07.2014



				Geléia Real Geléia Real Liofilizada Pólen Apícola Própolis Extrato de Própolis	enumeration of yeasts and moulds – Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.	Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	
55	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	POP CMB 062 - REV.00	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 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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
56	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
57	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 061 - REV. 00	Rações e Ingredientes para Rações	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 16 de 18

					Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 17.		
58	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	POP CMB 017 - REV. 05	Farinhas	ISO 21528 – 2: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
59	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	POP CMB 024 - REV. 06	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
60	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	POP CMB 061 - REV. 00	Especiarias na integra ou moídas	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
61	Deteção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POP CMB 031 - REV. 05	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 esterilidade comercial para	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/SDA

Data de atualização: 23.02.2017

Página 17 de 18

					alimentos de baixa acidez - pH > 4,6. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		
62	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POP CMB 031-REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
63	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POP CMB 031-REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014
64	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	POP CMB 031-REV. 05	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	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014



					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.		
65	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C ± 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	POP CMB 031-REV. 05	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.	Responsável Técnica: Flávia Andrade Ribeiro Responsável Técnica Substituta: Elaine Vilela Generoso	Ativo em 29.07.2014