



**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Data de atualização: 08.08.2014

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

**TECAM TECNOLOGIA AMBIENTAL**

Nome Empresarial: TECAM TECNOLOGIA AMBIENTAL LTDA.

CNPJ: 67.641.696/0001-06

Endereço: Rua Fábila, nº 59

Bairro: Vila Romana

CEP: 05.051-030

Cidade: São Paulo/SP

Fone/Fax: (11) 3677-2553

Responsável pela Direção do Laboratório: Janete Walter Moura

E-mail: [janete.moura@tecam.com.br](mailto:janete.moura@tecam.com.br)

Portaria: nº 241, de 06.08.2014

D.O.U: nº 151, de 08.08.2014, Seção 1, pág.: 7

**PORTARIA Nº 241, DE 06 DE AGOSTO DE 2014.**

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO 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 21000.005057/2014-89, resolve:

Art. 1º Credenciar o TECAM Tecnologia Ambiental Ltda., CNPJ nº 67.641.696/0001-06, localizado na Rua Fábila, nº 59, Bairro Vila Romana, CEP: 05.051-030, 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 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**MARCOS DE BARROS VALADÃO**



ESCOPO DE CREDENCIAMENTO							
Área de Atuação: Microbiologia em Alimentos e Água							
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	MB 010/05	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	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	MB 010/05	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Cancelado em 29.08.2014
03	Deteção e Contagem de coliformes totais a 36°C ± 2°C	Membrana Filtrante	AF 017/01	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
04	Contagem total de bactérias heterotróficas	Inoculação em profundidade	MB 002/04	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
05	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	Leite pasteurizado Leite em pó Leite em pó modificado Queijos Compostos lácteos	FIL/IDF 093- Aderência na Norma ISO 6785:2001  ISO 6785:2001 - FIL 093 – Milk and Milk products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



# Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial – CGAL/SDA

Data de atualização: 29.08.2014

Página 3 de 14

				Manteiga Margarina			
06	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Leite e produtos lácteos	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
07	Contagem total de coliformes termotolerantes a $45^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
08	Contagem total de Bolores e leveduras a $25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$	Inoculação em superfície ou profundidade de acordo com o método	MB 003/09	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
09	Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	Inoculação em superfície	MB 004/09	Leite em pó Pasta ou molhos lácteos Sobremesas lácteas Mistura em pó para	ISO 7932 - Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> - colony-count	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



				preparo de bebidas lácteas	technique at 30 degrees C.		
10	Contagem total de coliformes a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 009/10	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 coliforms - Colony - count technique.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
11	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	Queijos Yogurt Bebidas lácteas Leite fermentado	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 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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
12	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	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	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



				Yogurt			
13	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
14	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou a 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 014/01	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 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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
15	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	AF 009/02	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



16	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 006/08	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
17	Deteccção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/09	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
18	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	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 Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
19	Deteccção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
20	Deteccção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
21	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i>	Inoculação em profundidade com	AF 013/01	Carnes e produtos cárneos	ISO 7937 - Microbiology of food and animal feeding stuffs --	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)	Ativo em 08.08.2014



		sobre camada		Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibe e similares) Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> - Colony-count technique.	Nayara Ribeiro Pereira	
22	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a $35^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ou $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$	Inoculação em superfície	AF 014/01	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
23	Contagem total de coliformes termotolerantes a $45^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
24	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a $30^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$	Inoculação em superfície	AF 009/02	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
25	Contagem de <i>Clostridium</i> sulfito	Inoculação em profundidade	AF 012/01	Carne mecanicamente	ISO 15213:2003 - Microbiology of food and animal feeding stuffs	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)	Ativo em 29.08.2014



	reduzidos			separada	-- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions.	Nayara Ribeiro Pereira	
26	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB 006/08	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
27	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	Inoculação em tubos múltiplos	MB 006/08	Carnes e produtos Cárneos Semi conservas de carnes (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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
28	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
29	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	Pescados e produtos da pesca	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014





30	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Pescado e produtos da pesca	AOAC Official Method 2011.03 - Metodologia Alternativa - Detection of Salmonella by the VIDAS® Easy Salmonella Assay (EasySLM) with ChromIDTM Salmonella (SM2) Agar in a Variety of Foods.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
31	Contagem total de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 35°C ± 1°C ou 37°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 014/01	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
32	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	Pescados e produtos da pesca	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
33	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 10 tubos	MB 009/10	Ovo <i>in natura</i> Ovo líquido pasteurizado Ovo desidratado	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 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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



34	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
35	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Ovos e derivados	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
36	Contagem total de bactérias mesófilas aeróbias a 30°C ± 1°C	Inoculação em superfície	AF 009/02	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
37	Número Mais Provável de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva a 37°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos	MB 006/08	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
38	Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
39	Deteção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



40	Número Mais Provável de coliformes totais	Inoculação em tubos múltiplos	MB 009/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
41	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 1°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	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 Escherichia coli as quality and safety indicators.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
42	Contagem total de Bolores e leveduras a 25°C ± 1°C	Inoculação em superfície	MB 003/09	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
43	Número Mais Provável de coliformes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em tubos múltiplos - Série de 3 tubos	MB 009/10	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 Nº 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,	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)  Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



					seção 1, p. 19 e 20.		
44	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Pesquisa	MB 014/10	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
45	Contagem total de coliformes termotolerantes a 45°C ± 0,2°C	Inoculação em profundidade com sobre camada	MB 009/10	Rações e Ingredientes para Rações	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
46	Detecção presuntiva de <i>Salmonella</i> spp.	Reação Imunoenzimática	MB 014/10	Rações e Ingredientes para Rações Farinhas de ossos Farinha de carnes Farinha de penas Farinha de sangue	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
47	Contagem total de Enterobactérias a 37°C ± 1°C	Inoculação em profundidade	MB 035/03	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
48	Detecção de bactérias termófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com	BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015)	Ativo em 08.08.2014



				baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	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.	Nayara Ribeiro Pereira	
49	Deteção de bactérias mesófilas aeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
50	Deteção de bactérias termófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	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,	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014



					Brasília, DF, 18 set. 2003, seção 1, p. 29 e 30.		
51	Deteção de bactérias mesófilas anaeróbias	Pesquisa - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez (pH $\geq$ 4,6)	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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014
52	Avaliação de alteração do produto e embalagem a 37°C $\pm$ 1°C por 14 dias	Incubação - Esterilidade Comercial	MB 017/04	Produtos processados termicamente com baixa acidez pH $\geq$ 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.	Felipe Franchim Madeira (a partir de 20/02/2015) Nayara Ribeiro Pereira	Ativo em 08.08.2014