# ÁGUA MICROBIOLÓGICO Escherichia coli Coliformes totais FÍSICO-QUÍMICO Cor aparente pH Turbidez Residual de desinfetante Cloro residual livre Seguir padrão de potabilidade definido em PORTARIA GM-MS

nº 888, de 04 de maio de 2021.

ÁGUA (subterrânea)
MICROBIOLÓGICO
Escherichia coli
Cianobactérias
Coliformes totais
FÍSICO-QUÍMICO
Condutividade elétrica
Cianotoxina
Cloro residual livre
Cor aparente
Ferro
Manganês
Fósforo total
Nitrogênio amoniacal total
Nitrato
Nitrito
рН
Residual de desinfetante
Turbidez

ÁGUA (superficial)
MICROBIOLÓGICO
Escherichia coli
Cianobactérias
Coliformes totais
FÍSICO-QUÍMICO
Demanda Química de Oxigênio (DQO)
Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO)
Oxigênio dissolvido
Cianotoxina
Cloro residual livre
Cor aparente
Ferro
Manganês
Fósforo total
Nitrogênio amoniacal total
Nitrato
Nitrito
pН
Residual de desinfetante
Turbidez

ÁGUA (subterrânea)
MICROBIOLÓGICO
Escherichia coli
Cianobactérias
Coliformes totais
FÍSICO-QUÍMICO
Condutividade elétrica
Cianotoxina
Cloro residual livre
Cor aparente
Ferro
Manganês
Fósforo total
Nitrogênio amoniacal total
Nitrato
Nitrito
pН
Residual de desinfetante
Turbidez

# CARNE MICROBIOLÓGICO

"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com QUALIDADE INACEITÁVEL.

Aeróbios mesófilos		
Clostridium perfringens		
Escherichia coli		
Estafilococos coagulase positiva		
Listeria monocytogenes		
Salmonella		
Salmonella enteritidis		
Salmonella typhimurium		
FÍSICO-QUÍMICO		
Ácido sórbico e/ou sorbato	Ferro	
Amido	Gordura	
Atividade de água	Índice de peróxido	
Carboidratos	Nitratos	
Carboidratos totais	Nitritos	
Cloreto de sódio (NaCl)	рН	
Colágeno	Proteína	
Detecção de polifosfatos	Relação umidade/proteína	
Detecção de tecidos não permitidos	Resíduo mineral fixo	
Dripping test	Teor de cálcio (base seca)	
Umidade		
BROMATOLOGIA		
Microbiológica		
Físico-	química	

LATICÍNIO		
MICROBIOLÓGICO		
Aeróbios mesófilos após incubação a 35°C por 7 dias		
Aeróbios mesófilos	Coliformes totais	
Bacillus cereus	Enterobacteriaceae	
Bolores e leveduras	Escherichia coli	
Coliformes a 30°C	Estafilococos coagulase positivo	
Coliformes a 30°C/35°C	Listeria monocytogenes	
Coliformes a 45°C	Salmonella spp .	
Staphylococcus at	ureus coagulase positivo	
FÍSICO-QUÍMICO		
Acidez (em ácido láctico)	Lactose	
Acidez livre (ml NaOH 0,1N/10g SNG)	Matéria gorda / Lipídios	
Acidez na gordura	Matéria gorda láctea	
Acidez na gordura (ácido oléico)	Matéria gorda no extrato seco	
Acidez titulável (ml NaOH 0, 1N/10g SNG)	Partículas queimadas	
Ácido sórbico e/ou sorbato	Peroxidase	
Amido	Peróxido de hidrogênio	
Cinzas	pН	
Cloreto de sódio	Proteína	
Densidade a 15°C	Proteína no extrato seco desengordurado	
Dispersabilidade	Proteína nos sólidos lácteos não gordurosos	
Extrato seco desengordurado	Proteína total	
Extrato seco total	Proteínas lácteas	
Formaldeido	Resíduo mineral fixo (cinzas)	
Fosfatase alcalina	Sacarose	
Gordura	Sólidos lácteos não gordurosos	
Índice CMP	Sólidos lácteos totais	
Índice crioscópico	Sólidos não gordurosos (ESD)	
Índice de insolubilidade	Sólidos totais	
Índice de peróxidos	Substâncias redutoras voláteis (álcool etílico)	
Insolúveis	Umectabilidade	
	J <b>midade</b>	
BROM	IATOLOGIA	
Microbiológica		
Físico-química		

MEL		
MICROBIOLÓGICO		
Coliformes a 45°C		
Bolores e leveduras		
Salmonella spp.		
FÍSICO-QUÍMICO		
Acidez	Índice de ésteres	
Açúcares redutores (glicose + frutose)	Índice de relação ésteres e acidez	
Atividade de oxidação	Massa mecânica	
Cera	Perda por dessecação	
Cinzas	Ponto de fusão	
Compostos fenólicos	Ponto de saponificação turva	
Compostos flavonóides	Sacarose	
Extrato seco	Solúveis em etanol	
Hidroximetilfurfural (HMF)	Teor alcóolico	
Índice de acidez	Teste para cera japonesa, resinas e gorduras	
Índice de amilase (atividade diastásica)	Teste para cera de carnaúba	
Umidade		
BROMATOLOGIA		
Microbiológica		
Físico-química		

# OVO MICROBIOLÓGICO **Bolores e leveduras** Coliformes a 45°C Contagem padrão Enterobacteriaceae Salmonella spp. Staphylococcus aureus FÍSICO-QUÍMICO Cinzas Gordura pН Proteína Sólidos totais **BROMATOLOGIA** Microbiológica

### **PESCADO**

# **MICROBIOLÓGICO**

"O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição." Quando houver alteração, o resultado deve ser interpretado como Insatisfatório com Qualidade Inaceitável.

Escherichia coli

Estafilococos coagulase positiva

Listeria monocytogenes

Salmonella spp.

## FÍSICO-QUÍMICO

Anidrido sulforoso e sulfitos

Bases voláteis totais

Desglaciamento

Detecção de polifosfatos

Histamina

Mercúrio

рH

Potássio

Relação umidade/proteína

Sal

Sódio

Umidade

## **BROMATOLOGIA**

Microbiológica

Físico-química

# ANÁLISE MOLECULAR

DNA

(identificação de espécies)