



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

**PROCEDIMENTO PARA  
ANÁLISES LABORATORIAIS  
FISCAIS – COLETA E  
CRONOGRAMA**

Data de emissão: 08/12/2025	Data da vigência: 08/12/2027	Próxima revisão: BIENAL	Versão nº 1.0
-----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	------------------

Elaborado e homologado por:

---

Liana Fontoura dos Anjos  
Coordenadora do Serviço de Inspeção  
Municipal de Alegrete -RS.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

Considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública, estabelece-se normas para realização das análises laboratoriais fiscais oficiais em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Municipal .

1. De acordo com o Decreto Municipal nº 322 de 10 de julho de 2025, há obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal;
2. Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante o desenvolvimento e execução de cronogramas de remessa de amostras. Nesse contexto, algumas amostras possuem intervalo de tempo bem definido entre a coleta e o início do ensaio, devendo, necessariamente, ter esse quesito atendido;
3. As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas;
4. As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinada a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos. Cada amostra deve ter documentação própria distinta de outros propósitos;
5. As análises laboratoriais oficiais devem ser solicitadas por meio do Serviço de Inspeção Municipal ao laboratório oficial (credenciado/vinculado) e realizadas de acordo com o seguinte cronograma:

Área	Categoria	Análises	Frequência
Carnes e Derivados/ Pescado e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- mínimo a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- no mínimo a cada 06 (seis) meses;
	Água	Microbiológicas	- no mínimo a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- no mínimo a cada 06 (seis) meses;
Leite e Derivados	Produtos	Microbiológicas, pesquisa de antibióticos no leite e fraudes no leite	- mínimo a cada 12 (doze) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 06 (seis) meses em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 06 (seis) meses;
Mel	Produtos	Microbiológicas	-----
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

Derivados	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico Químicas	- a cada 06( seis ) meses;
Ovos in natura	Produtos	Microbiológicas	- mínimo a cada 06 (seis) meses;
		Físico Químicas	----- ----
	Água	Microbiológicas	- a cada ( 06 )seis meses;
		Físico Químicas	- a cada 06( seis ) meses;

Os procedimentos técnicos e operacionais das coletas fiscais realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com o objetivo de verificar a conformidade higiênico-sanitária de produtos de origem animal e da água utilizada nos processos produtivos, conforme o Decreto Municipal nº 322/2025;

Para fins de análise e interpretação dos resultados laboratoriais, serão utilizados os seguintes parâmetros normativos: I – Para produtos de origem animal: Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, e suas atualizações; II – Para a água utilizada no processo produtivo: Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA), nos casos em que a atividade fiscalizada esteja sujeita às exigências sanitárias previstas no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

As coletas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do Serviço Oficial de Inspeção ou na presença deste, com preenchimento do formulário onde deve constar, obrigatoriamente, informações sobre o número de registro do produto, data de produção, validade e lote. A coleta da amostra deve ser devidamente especificada e lacrada após a coleta;

As amostras oficiais são coletadas conforme as categorias de produtos registrados e produzidos pelo estabelecimento: Nos estabelecimentos que industrializem mais de 01 (um) produto da mesma categoria, estes devem ser escolhidos de forma aleatória e intercalada, de forma que todas as categorias de produtos sejam analisadas;

O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar fora do calendário previsto as análises de água ou qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima;

O serviço oficial pode, em qualquer momento à critério da inspeção, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.

### **Coleta e acondicionamento de produtos em embalagens originais**

Antes da coleta propriamente dita, você deverá certificar-se da disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas em atendimento aos programas oficiais e ou demandas extraordinárias.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

Para coleta de amostras devem ser preparados os seguintes materiais:

- Mesa ou bancada;
- Termômetro calibrado (quando aplicável);
- Balança;
- Embalagens íntegras e limpas (verificar a necessidade de solicitar as embalagens ao laboratório);
- Sacos-lacre. Esse tipo de invólucro reúne as características necessárias à identificação e inviolabilidade das amostras, por isso deve ser prioritariamente utilizado. Caso não haja disponibilidade de saco-lacre, excepcionalmente, como medida de contingência, será permitida a sua substituição por saco plástico transparente com aposição de lacre plástico. Neste caso, o lacre a ser utilizado deverá possuir codificação unívoca e indelével, sem identificação do SIF ou empresa;
- Envoltório plástico para a proteção da cinta de identificação da amostra;
- Material refrigerante (para amostras refrigeradas ou congeladas);
- Caixas para o transporte das amostras;
- Cola, tesoura e fita adesiva.

### **Número de amostras e quantidade mínima**

Os planos de amostragem para definição do número de amostras a serem coletadas dependerão se a amostragem será realizada de forma indicativa ou de forma representativa.

### **Procedimentos de coleta e acondicionamento**

- \* Escolher aleatoriamente o lote a ser amostrado (respeitadas as exceções acima mencionadas);
- \* Mensurar temperatura (quando aplicável);
- \* Inserir as amostras em embalagem original no saco-lacre até completar o peso mínimo amostral;
- \* Inserir no saco-lacre a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida; e
- \* Lacular o saco

### **Preenchimento do documento oficial de requisição de análise**

Após a realização da coleta, deve ser completado ou preenchido o documento oficial de requisição de análise (RAL).

**Campo 1**– Laboratório que vai realizar análise e assinalar a qual tipo de análise destina-se a amostra: se é uma amostra destinada à análise físico-química, análise microbiológica;

**Campo 2** – Informar a Unidade do SIM/SIM-SISBI responsável pela coleta da amostra

**Campo 3** – Informar a identificação da solicitação: SIM/UF/Nº SEQUENCIAL/ANO;

**Campo 4** – Informar o produto da amostra;

**Campo 5** – Informar, se aplicável, a qual programa do SIM pertence a amostra; *EXEMPLO: Programa de Avaliação de conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA), , o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC),, dentre outros programas que possam ser instituídos.*



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

**Campos 6 e 7** – Informar nome comercial e número do produto de acordo com a classificação fornecida pelo SIM;

**Campos 8, 9 e 10** – Informar o nome comercial do produto, conforme denominação constante no rótulo, o nº de registro (se aplicável), marca (se aplicável) e estabelecimento;

**Campos 11, 12 e 13** – Informar o endereço do estabelecimento, dados de faturamento e data de fabricação;

**Campos 14, 15 e 16** – Informar a data de validade, nº do lote e tamanho da amostra;

**Campo 17** – Informar data e hora da coleta;

**Campo 18** – Informar a temperatura e condições da amostra na hora da coleta;

**Campo 19** – Informar data remessa;

**Campo 21** – Código de análises requeridas;

**Campo 22** – Identificação do responsável da coleta;

**Campo 23** – Identificação e assinatura do responsável do estabelecimento;

**Campo 24** – E-mail contato para resultado;

**Campo 25** – Data e hora de recebimento no laboratório;

**Campo 26** – Número de registro no laboratório;

**Campo 27** – Temperatura/condições da amostra ao recebimento;

**Campo 28** – Este campo destina-se à inserção de informações adicionais a serem repassadas ao laboratório, como: justificativa(s) para pedido de urgência nas análises, ou para o acréscimo de análises a serem realizadas, comunicação de situações de apreensão ou deflagração de operações especiais etc.;

**Campo 29** – assinatura e identificação responsável pelo recebimento;

Após preparo da cinta de identificação, insira-a no saco-lacre junto à embalagem primária da amostra. A cinta deve ser posicionada de forma a manter legíveis tanto as suas informações, quanto as informações do rótulo do produto, quando houver.

A caixa, assim como os produtos que irão para análise, deverão ser identificados e lacrados na presença do fiscal.

### **Pesquisa de microrganismos em carcaças bovinas por meio de esfregadura de superfícies com o uso de esponjas**

O procedimento de esfregadura de superfícies com o uso de esponjas é aplicado a produtos cuja contaminação é predominantemente superficial, como é o caso de carcaças de suínos e bovinos.

A esfregadura pode ser empregada sempre que se deseja determinar a prevalência de determinado patógeno na cadeia produtiva, em programas de vigilância ou sempre que seja necessário a verificação oficial quanto ao cumprimento de critérios microbiológicos definidos para atendimento ao disposto na Instrução Normativa MAPA nº 60 de 2018.

A coleta de amostras será realizada por esfregadura na superfície da carcaça bovina com uso de esponja estéril, hidratada com volume conhecido de diluente, livre de biocidas, fornecida pelo laboratório.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

É fundamental que a amostragem obtida seja representativa dos lotes. No momento da coleta você deve assegurar que todas as carcaças terão a mesma chance de serem amostradas. Sorteios podem ser aplicados para atingir esse objetivo.

### **Amostragem de leite e produtos lácteos**

#### **Coleta de amostras para análise de Contagem Padrão em Placas (CPP) em leite cru**

O objetivo da análise oficial de CPP em leite cru é proceder a verificação oficial do atendimento ao limite de Contagem bacteriana ou CPP no leite antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador, em atendimento à Instrução Normativa MAPA nº 76, de 26 de novembro de 2018, e Instrução Normativa MAPA nº 77, de 26 de novembro de 2018. As Instruções Normativas referidas visam a melhoria da qualidade do leite, desde a ordenha e estocagem na propriedade rural, passando pelo transporte do leite ao estabelecimento e sua estocagem até o beneficiamento. As amostras para CPP são coletadas exclusivamente em unidades de beneficiamento de leite e derivados, não sendo coletadas em postos de refrigeração.

Deve ser coletado uma amostra de prova. O volume mínimo é de 30mL e máximo de 40mL para cada silo que tenha leite cru refrigerado estocado.

Para os estabelecimentos que recebam leite em latões, a amostra deve ser somente coletada no tanque da recepção.

Estabelecimentos que não possuem silo ou balão de estocagem, coletar uma amostra do conjunto dos compartimentos do caminhão ou do tanque pulmão.

Em situações em que o leite cru refrigerado estiver misturado com leite fluido a granel de uso industrial, a coleta deve ser realizada quando houver a chegada do próximo caminhão de leite de produtores.

#### **Coleta de amostras para análises físico-químicas, Caseínomacropeptídeo (CMP) e pesquisa de fraudes em leite cru**

Nas amostras de leite cru ou leite a fluido a granel de uso industrial coletada para atendimento ao PACPOA, são realizadas análises físico-químicas, também podem ser realizadas análises para pesquisa de indícios de fraude com objetivo de avaliar a qualidade e segurança do leite e produtos lácteos.

Como critério de pesquisa de fraudes em amostras de leite, são verificadas a adição de soro de leite, açúcares, sais, conservantes, dentre outras substâncias proibidas, por meio da pesquisa ou quantificação de amido, álcool etílico, formol, índice de caseínomacropeptídeo (CMP), índice crioscópico, neutralizantes da acidez e sacarose.

O CMP é um fragmento da k-caseína, liberado pela ação da enzima quimosina durante a coagulação enzimática do leite no processo de produção de queijos. A detecção de CMP pode ser considerada uma indicação de adição de soro de queijo no leite. Complementarmente, são realizadas análises para identificação de substâncias adulterantes adicionadas ao leite como amido, sacarose, formaldeído e substâncias redutoras voláteis.



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

### **Número de amostras e quantidade mínima**

Para análises de CMP e pesquisa de fraudes (adição de amido, sacarose, formaldeído e substâncias redutoras voláteis, como álcool etílico): coletar amostras em triplicata (prova, contraprova SIF/Laboratório e contraprova empresa). Cada amostra deverá ter volume mínimo de 900 mL e deverá ser congelada após a coleta;

Para análises físico-químicas (acidez, densidade e composição centesimal): coletar amostra única (prova). A amostra deverá ter volume mínimo de 900 mL e deverá ser mantida sob refrigeração.

### **Amostragem de produtos das abelhas e derivados**

O mel é um produto de origem animal resultante da ação de enzimas salivares das abelhas sobre o néctar colhido das flores. Outros produtos provenientes da atividade das abelhas são a geleia real, cera, pólen apícola, própolis e extrato de própolis.

A coleta de produtos das abelhas objetiva a obtenção de dados para verificar o índice de conformidade de produtos de origem animal e preconiza, dentre outras, a coleta de produtos das abelhas nas unidades de beneficiamento para análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos. São passíveis de coleta os seguintes produtos:

- Geleia real;
- Cera de abelhas;
- Mel e mel de melato;
- Pólen apícola;
- Própolis e extrato de própolis.

Desses produtos, apenas está preconizada análise microbiológica para geleia real. Os produtos: mel, mel de melato, cera de abelhas, pólen apícola, própolis e extrato de própolis são coletados visando a análise físico-química.

Em sua maioria, as amostras de mel e produtos das abelhas são coletadas em suas embalagens originais. Há situações em que se faz necessário o fracionamento das amostras, e serão destacados os pontos sobre particularidades relacionadas às coletas destes produtos, notadamente no que diz respeito ao número de amostras e quantidade mínima, bem como à forma de conservação para o envio ao laboratório.

### **Amostragem de ovos e derivados**

#### **Coleta de amostras de ovo em natureza**

#### **Número de amostras e quantidade mínima**

A amostra deve ser composta de, no mínimo, 12 (doze) unidades de ovos.

Na escolha da amostra, não devem ser coletados ovos trincados, com fendas e quebra na casca. Para tanto, a embalagem escolhida deve ser aberta e a condição da casca dos ovos deve ser avaliada previamente à coleta.

#### **Procedimentos de coleta e acondicionamento**

Escolher aleatoriamente uma caixeta ou bandeja com 12 (doze) ovos;





Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

Inserir a bandeja em saco-lacre, juntamente com a cinta de identificação da amostra, previamente protegida. Convém frisar que a cinta identificadora ser posicionada ao redor da bandeja, de modo a não ocultar as informações do rótulo; e lacrar o saco.

Os ovos são produtos frágeis, que podem se quebrar durante o transporte. A utilização da embalagem original pode prevenir parcialmente a quebra, já que o tipo de embalagem utilizado confere uma boa proteção ao produto. Ainda assim, se a embalagem de transporte da amostra ao laboratório tiver grandes dimensões, permitindo o deslocamento da embalagem primária no seu interior, pode haver quebra da casca e perda da amostra. Desta forma, ao acondicionar a amostra no interior da caixa transportadora, esta deve ser protegida contra possíveis impactos durante o transporte, utilizando-se um sistema “calços”.

### **Coleta de amostras para pesquisa de *Listeria monocytogenes* em produtos prontos para consumo**

Devido às características de sobrevivência do patógeno, a coleta para análise de *Listeria monocytogenes* é direcionada aos produtos de origem animal pronto para o consumo, que apresentem pH > 4.4 (superior a quatro ponto quatro), atividade de Água > 0.92 (superior a zero ponto noventa e dois) ou concentração de cloreto de sódio < 10 % (inferior a dez por cento).

Produtos cárneos que atendem as características para coleta são o presunto cozido, presunto defumado, apresuntado, mortadela, fiambre, lanche, salsicha, salsichão, lombo cozido, lombo defumado, paleta cozida e a paleta defumada.

Quanto aos produtos lácteos são todos os tipos de queijos, com exceção dos queijos de baixa umidade.

*Para a pesquisa de Listeria monocytogenes não devem ser coletados:*

- Produtos que são submetidos ao processamento térmico em sua embalagem primária impermeável final conhecidos como “cook-in” e que não sejam manipulados após esta etapa;
- Produtos submetidos ao processo de pasteurização pós-processamento térmico (cozimento) em sua embalagem primária impermeável final e que não sejam manipulados após esta etapa. Salsichas em conserva também não devem ser consideradas para esta análise;
- Produtos cozidos que foram submetidos ao processamento térmico na embalagem primária impermeável final e que não sejam manipulados após esta etapa; e
- “Jerked Beef”, Charque, Miúdo Salgado Dessecado e Miúdo Salgado Curado Dessecado porque não se aplicarem sua amostragem oficial para o Programa Nacional de Controle de Patógenos (PNCP) *Listeria monocytogenes*, por não serem produtos prontos para consumo elegíveis para coleta tendo como base a Instrução Normativa MAPA nº 9, de 8 de abril de 2009.

### **Número de amostras e quantidade mínima**

Deve ser coletada somente a amostra de prova, indicativa (n=1). A quantidade mínima de amostra varia de acordo com o produto coletado, sendo importante consultar a tabela de quantidade mínima, fornecida pelo laboratório conveniado.

Para produtos cárneos e lácteos devem ser coletados, preferencialmente, os produtos fatiados ou fracionados pelo próprio estabelecimento fabricante. Entre os queijos, inclui-se também o queijo





Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

ralado. É sempre indicada a coleta do produto em sua embalagem primária original. No entanto, há situações em que se faz necessário o fracionamento da amostra. Por se tratar de amostra para análise microbiológica, é imprescindível adotar todos os cuidados para evitar a contaminação da amostra, que incluem sanitização de superfícies e utensílios, uso de luvas, e embalagens estéreis, sanitizadas, entre outros.

Em produtos resfriados e rotulados, a conservação da temperatura deve estar de acordo com a indicação no rótulo. No caso de produtos fracionados, sempre que possível, deve ser encaminhada uma cópia do rótulo junto à amostra. É importante ressaltar que, na ausência do rótulo, os laboratórios oficiais podem rejeitar as amostras de produtos resfriados que apresentem temperatura, no ato do recebimento, fora do intervalo de 2 a 8° C. Já para produtos congelados, as amostras desacompanhadas de rotulagem devem estar sólidas, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte.

Em relação ao preenchimento da documentação de RAL, deve-se ressaltar que, embora a Norma Interna DIPOA nº 01, de 09 de agosto de 2013, estabeleça a realização de análise de mesófilos, na RAL deve ser colocado apenas o código M20, referente à análise microbiológica de *Listeria monocytogenes*.

### **Remessa de amostras aos laboratórios**

A última etapa do processo de coleta de amostras é o preparo da caixa para remessa ao laboratório. A amostra já lacrada deve ser colocada na caixa de transporte, utilizando-se, se necessário, um sistema de calços para impedir que a amostra se movimente na caixa durante o transporte e sofra eventuais danos. Para produtos muito frágeis, sujeitos à quebra, recomenda-se proteger bem a amostra.

Para amostras mantidas em temperaturas de resfriamento ou congelamento devem ser utilizadas caixas isotérmicas e materiais refrigerantes em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante indicada no rótulo do produto ou de atos legais com especificação de temperaturas. Ressalta-se que a amostra não deve ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo.

O meio refrigerante deve ser suficiente para manter a temperatura da amostra. Sugere-se que tanto as amostras quanto o meio refrigerante possam ser resfriadas ou congeladas conjuntamente, sem deixar espaços vazios entre amostra e meio refrigerante.

É importante que este não seja utilizado em excesso nas amostras refrigeradas, a fim de que não provoque o congelamento da amostra durante o transporte.

Amostras de produtos resfriados devem ser acondicionadas de forma a permitir a manutenção da temperatura de conservação indicada no rótulo do produto. Caso a amostra não esteja acompanhada da rotulagem, serão admitidos no laboratório produto que apresente temperatura entre 2 a 8° C.

A caixa deve ser fechada e vedada com fita adesiva. Uma via da Requisição de Análise Laboratorial - RAL deve ser inserida em um envelope contendo uma etiqueta de identificação do laboratório de destino. Este envelope deve ser afixado na caixa transportadora, preferentemente na lateral,



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS

**Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal**

objetivando a prevenção de perda do mesmo por empilhamento durante o transporte. O envelope deve ser posicionado abaixo da linha de abertura da caixa, a fim de que a documentação nele contida não seja danificada quando a caixa for aberta. Para melhor fixação, deve ser utilizada fita adesiva em todas as arestas do envelope. A outra via original da RAL deve ser arquivada pelo SIM.

A responsabilidade pela coleta é dos médicos veterinários do SIM, na presença do responsável da empresa. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

O cronograma de análises oficiais para empresas SISBI/SIM deverá ser realizado a critério do fiscal ou seguir o cronograma das fiscalizações segundo as análises de risco. A análise estando dentro dos padrões exigidos, os laudos serão protocolados e arquivados em pastas específicas; Caso as análises forem insatisfatórias, a empresa será notificada, aberto um auto de infração e o lote em questão deverá ser recolhido de forma cautelar ou isolado, até que sejam realizadas as contraprovas; Em caso de confirmação da irregularidade o lote deverá ser destruído. Caso a contraprova esteja dentro das conformidades o lote poderá ser liberado para comércio ou dependendo da patogenicidade do agente envolvido deverá ser realizada uma terceira análise para condenação ou liberação do lote.

#### **Programas de Conformidade de Produtos de Origem Animal com Selo SISBI**

O município foi selecionado para o Programa de Avaliação de Conformidade de Padrões Físico químicos e Microbiológicos de Produtos de Origem Animal com Selo SISBI (PACPOA-SISBI) e do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes com Selo SISBI (PNCRC-SISBI), no ano de 2025. foram “sorteados” dois estabelecimentos com SISBI – Matadouro São Jorge – 12/03/2025 e Santo Antônio comércio de carne e Ltda 04/06/2025 -.

## **ANEXOS**

**Anexo I- Formulário/ RAL análises requeridas**

**Anexo II- Cintas identificação da amostra**


**Anexo III- Registro de Análises Fiscais - 2026-2027.**

**Anexo IV - Proposta comercial e metodologia das análises**



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

Anexo I:

 <p><b>PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE</b> <b>SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E</b> <b>DESENVOLVIMENTO RURAL</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b></p> <p><b>REQUISIÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS</b></p>	01 – LABORATÓRIO:			
	<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia			
	02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO:	
04- CATEGORIA – ÁGUA E EFLUENTES:		05- ÁGUA-		
06- ESTABELECIMENTO:		07- ENDEREÇO (CONFORME SIM):		08-Nº DO CNPJ
09-DADOS PARA FATURAMENTO:				
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTO *Conforme Decreto 322/2025 Art.4º § 2º				
10- DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:		11-LOCAL DA COLETA		
12-TIPO DE AMOSTRA				
<input type="checkbox"/> ÁGUA TRATADA	<input type="checkbox"/> ÁGUA BRUTA (SUBTERRÂNEA SEM TRATAMENTO)	<input type="checkbox"/> ÁGUA BRUTA (SUPERFICIAL SEM TRATAMENTO)	<input type="checkbox"/> OUTROS	
13-OBSERVAÇÕES:				
14-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
15- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):				
16- OBSERVAÇÕES:				



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

17- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		18- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
19- E-MAIL PARA CONTATO:			
20- DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		21- Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
22- TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:			
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE
23- OBSERVAÇÕES (laboratório):			
24- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:			

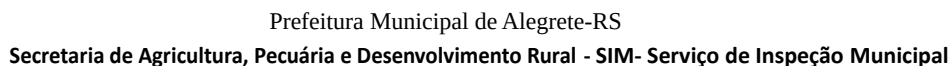
Documento em 2 vias: 1ª via SIM, 2ª via Laboratório.  
Versão/20

Anexo II:

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE</b> <b>SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E</b> <b>DESENVOLVIMENTO RURAL</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b>  <b>REQUISIÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS</b>	25- Nº DA SOLICITAÇÃO:
26- CATEGORIA/ÁGUA	27- Nº DO SIM:	
28- - ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):		
29- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

--cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----f-----  
8<-----

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE</b> <b>SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E</b> <b>DESENVOLVIMENTO RURAL</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b>	25- Nº DA SOLICITAÇÃO:

[illegible]

	<p align="center"> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE</b>  <b>SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E</b>  <b>DESENVOLVIMENTO RURAL</b>  <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> </p> <p align="center"><b>REQUISIÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS</b></p>		25- Nº DA SOLICITAÇÃO:
			SIM **/ALEGRETE/RS ***/*****
26- CATEGORIA/ÁGUA:	27- Nº DO SIM:		
28- -- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
29- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

Anexo III:



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

REGISTRO DAS ANÁLISES FISCAIS – 2026/2027

Nº DA COLETA	DATA DA COLETA	RAZÃO SOCIAL	SIM/ SISBI	DATA DE ENVIO	DATA RESULTADO	PROVÁVEL DATA DA PRÓXIMA ANÁLISE E SEGUIN DO CÁLCULO DE RISCO	RESULTADO	NOTIFICAÇÃO À EMPRESA (AÇÃO FISCAL)	MICROBIOLOGIA OU PRODUTO DESCRIVER O TIPO DE ANÁLISE	FÍSICO-QUÍMICA ÁGUA OU PRODUTO (DESCRIVER O TIPO DE ANÁLISE)	SWAB – CARCAÇA (DESCRIVER O TIPO DE ANÁLISE)	BIOLOGIA MOLECULAR DNA (DESCRIVER O TIPO DE PRODUTO)	HISTOLOGIA MUSCULAR (DESCRIVER O TIPO DE PRODUTO)	MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL

ANEXO IV:

ORÇAMENTO			
PROPONENTE	Fundação Vale do Taquari de Educação e Desenvolvimento Social – Fundação Univates, mantenedora do Unianálises		
Endereço	Avenida Avelino Talini, 171, Prédios 5 e 23, Lajeado-RS, CEP 95914-014		
CNPJ	04.008.342/0001-09	Setor	Unianálises
E-mail	<a href="mailto:unianalises@univates.br">unianalises@univates.br</a>	Telefone	(51) 3714-7027
INTERESSADA	Prefeitura Municipal do Alegrete		
Endereço	Avenida Tiaraju, 1009, Ibirapuitã		
Cidade	Alegrete	CEP	97546-550
CNPJ	87.896.874/0001-57		



Prefeitura Municipal de Alegrete-RS  
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SIM- Serviço de Inspeção Municipal

Contato	Financeiro		
Telefone	(55) 99677-2587	E-mail	<a href="mailto:analises.sim@gmail.com">analises.sim@gmail.com</a>
OBJETO	Prestação de serviços analíticos, conforme detalhamento abaixo:		
Credenciamentos e Regularidades Técnicas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Laboratório de Ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob o número CRL 0754;</li><li>- Laboratórios Credenciados no Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, conforme Portaria Nº 136, de 11/07/2014, para análises em Produtos de Origem Animal;</li><li>- Conselho Regional de Biologia 3ª Região CRBio Nº00330-01-03;</li><li>- Conselho Regional de Química 5ª Região CRQ Nº00004245.</li></ul> *Consulte os escopos no site: <a href="http://www.univates.br/unianalises/certificados-e-acreditacoes">www.univates.br/unianalises/certificados-e-acreditacoes</a>		

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Charque

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M <sup>12A</sup> - Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva <sup>a M</sup>	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023 ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	100 UFC/g	-	91,80	117,18	3
M <sup>32P</sup> - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2
M <sup>26</sup> - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra <sup>a M</sup>	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>266,76</b>	<b>536,22</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constitui um compromisso do Laboratório

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Hamburger

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M <sup>12A</sup> - Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva <sup>a M</sup>	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023 ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	100 UFC/g	-	91,80	117,18	3





Nº 7300/2025

M 32P - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> a M	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>266,76</b>	<b>536,22</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

#### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Almôndega

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 12A - Contagem de <i>Estafilococos</i> Coagulase Positiva a M	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023 ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	100 UFC/g	-	91,80	117,18	3
M 32P - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> a M	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>266,76</b>	<b>536,22</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

#### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Presunto

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 12A - Contagem de <i>Estafilococos</i> Coagulase Positiva a M	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023 ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	100 UFC/g	-	91,80	117,18	3
M 32P - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> a M	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2



Nº 7300/2025

M <sub>26</sub> - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra <sup>a</sup> M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
VALOR TOTAL TABELA				266,76	536,22	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constitui um compromisso do Laboratório



Nº 7300/2025

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Queijos

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 15 - NMP de Coliformes Termotolerantes a 45 °C a M	CMMEF, 2015 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92 CMMEF, 2015 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92	0 NMP/g	-	41,04	58,32	3
M 12A - Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva a M	ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023 ISO 6888-1:2021/Amd.1:2023	100 UFC/g	-	91,80	117,18	3
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
M 20 - Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i> em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2004.02 ISO 11290-1:2017	ausência	-	140,00	322,92	3
M 07P - Contagem de Coliformes Totais a	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 991.14	10 UFC/g	-	73,44	-	2
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>437,00</b>	<b>906,66</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constitui um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Linguça fresca

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
M 32P - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> a M	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>174,96</b>	<b>419,04</b>	



Nº 7300/2025

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Carnes de frango cruas, temperadas ou não

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previst o de análise* (dias úteis)
--------	-------------	----------------------------	----------------------------	-----------	---------------------------------	---



Nº 7300/2025

M 26A - Caracterização de <i>Salmonella</i> sp. a M	ISO/TR 6579-3:2014	-	-	450,00	-	3
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
M 32P - Contagem Total de <i>Escherichia coli</i> a M	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, método 998.08	10 UFC/g	-	84,24	-	2
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>624,96</b>	<b>869,04</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Iogurte

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 02 - Contagem Total de Bactérias e Leveduras a M	ISO 6611 - IDF 94:2004	10 UFC/g	-	74,84	-	6
M 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra a M	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
M 15 - NMP de Coliformes Termotolerantes a 45 °C a M	CMMEF, 2015 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92 CMMEF, 2015 Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.4, 9.71, 9.72 e 9.92	0 NMP/g	-	41,04	58,32	3
M 16 - NMP de Coliformes Totais a M	ISO 4831:2006	0 NMP/g	-	59,40	-	3
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>266,00</b>	<b>527,36</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório



Nº 7300/2025

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Salame

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
FQ 016 - Atividade de água <sup>a M</sup>	ISO 18787:2019	0,250 aw a 25°C	0,010 aw a 25°C	90,00	-	4
FQ 096 - Carboidratos Totais <sup>a M</sup>	Método 1.6 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal- Métodos Químicos - 2025	0,56 g/100 g	0,25 g/100 g	140,00	-	10
FQ 058 - Lipídeos <sup>a M</sup>	NMKL 181:2005	3,0 g/100 g	0,5 g/100 g	65,00	-	4
FQ 075 - Proteína Total <sup>a M</sup>	ISO 1871:2009	0,5 g/100 g	0,4 g/100 g	90,50	-	10



Nº 7300/2025

FQ 090 - Umidade <sup>a M</sup>	ISO 1442:2023	1,0 g/100 g	0,6 g/100 g	65,00	-	7
FQ 008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos (casca) <sup>a</sup>	NMKL 124:1997	20 mg/Kg	2 mg/Kg	240,00	-	10
FQ 008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos (massa) <sup>a</sup>	NMKL 124:1997	20 mg/Kg	2 mg/Kg	240,00	-	10
Nitritos + Nitratos - Cárneos 1 - FQ 064 - Nitratos (expresso como Nitrito de sódio) <sup>a M</sup> 2 - FQ 065 - Nitritos <sup>a M</sup>	1 - ISO 3091:1975 2 - ISO 2918:1975	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 10 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	228,80	-	10
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>1.159,30</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

#### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Água para Consumo Humano

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
M 16 - Pesquisa de Coliformes Totais <sup>a</sup>	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A	ausência	-	43,50	-	2
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> <sup>a</sup>	SMWW, 24ª Edição, Método 9223 B-A	ausência	-	43,50	-	2
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>87,00</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

#### LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Águas e Efluentes) - Água para consumo Humano/Água tratada

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
pH	SMWW, 24ª Edição, Método 4500 B	2 a 12	0,1	24,73	-	3
Cloro Residual Livre	POPFG UNI208	0,2 mg/L	0,1 mg/L	42,34	-	4
Cor + turbidez 1 - Cor <sub>Aparente</sub> <sup>a M</sup>	1 - SMWW, 24ª Edição, Método	1 - 5 uH	1 - -	60,48	-	4





Nº 7300/2025

2 - Turbidez <sup>a M</sup>	2120 B 2 - SMWW, 24ª Edição, Método 2130 B	2 - 0,4 NTU	2 - 0,2 NTU			
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>127,55</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Linguíça

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
FQ 090 - Umidade <sup>a M</sup>	ISO 1442:2023	1,0 g/100 g	0,6 g/100 g	65,00	-	7
FQ 075 - Proteína Total <sup>a M</sup>	ISO 1871:2009	0,5 g/100 g	0,4 g/100 g	90,50	-	10
FQ 058 - Lipídeos <sup>a M</sup>	NMKL 181:2005	3,0 g/100 g	0,5 g/100 g	65,00	-	4
FQ 019 - Cálcio em base seca <sup>a M</sup>	NMKL 153:1996	0,02 g/100 g	0,01 g/100 g	128,00	-	6
FQ 008 - Ácido Sórbico e/ou sorbatos (massa) <sup>a</sup>	NMKL 124:1997	20 mg/Kg	2 mg/Kg	240,00	-	10
FQ 013 A - Amido Qualitativo <sup>a M</sup>	Método 1.4 Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025	-	-	35,00	-	4
Nitritos + Nitratos - Cárneos 1 - FQ 064 - Nitratos (expresso como Nitrito de sódio) <sup>a M</sup> 2 - FQ 065 - Nitritos <sup>a M</sup>	1 - ISO 3091:1975 2 - ISO 2918:1975	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 10 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	228,80	-	10
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>852,30</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Charque

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
--------	-------------	-------------------------	----------------------	-----------	---------------------------	---



Nº 7300/2025

FQ 016 - Atividade de água <sup>a M</sup>	ISO 18787:2019	0,250 aw a 25°C	0,010 aw a 25°C	90,00	-	4
FQ 82 - Resíduo Mineral Fixo (cinzas) <sup>a M</sup>	ISO 936:1998	0,2 g/100 g	0,2 g/100 g	54,60	-	5
FQ 090 - Umidade <sup>a M</sup>	ISO 1442:2023	1,0 g/100 g	0,6 g/100 g	65,00	-	7
FQ 022 - Cloreto de Sódio <sup>a M</sup>	Método 1.10 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025	0,5 g/100 g	0,2 g/100 g	100,30	-	5
Nitritos + Nitratos - Carneos 1 - FQ 064 - Nitratos (expresso como Nitrito de sódio) <sup>a M</sup> 2 - FQ 065 - Nitritos <sup>a M</sup>	1 - ISO 3091:1975 2 - ISO 2918:1975	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	1 - 20 mg/Kg NaNO <sub>2</sub> 2 - 10 mg/Kg NaNO <sub>2</sub>	228,80	-	10
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>538,70</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constitui um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Leites

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
FQ 001 - Acidez (ácido láctico) <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22a edição, Método 947.05	0,02 g/100 mL	0,01 g/100 mL	48,60	-	4
FQ 109 - Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) <sup>a M</sup>	Método 2.38 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025	-	-	45,36	-	4
FQ 013 A - Amido Qualitativo <sup>a M</sup>	Método 2.6 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos Químicos - 2025	-	-	37,80	-	4
FQ 031 - Densidade relativa à 15°C <sup>a M</sup>	Método 2.10 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos Químicos 2025	1,026 g/cm <sup>3</sup>	0,001 g/cm <sup>3</sup>	45,36	-	3
FQ 038 - Formaldeído <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 931.08 B	-	-	56,16	-	8
FQ 045 - Índice de CMP <sup>a M</sup>	Método 2.23 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de	10 mg/L	3 mg/L	367,42	-	13



Nº 7300/2025

	Origem Animal - Métodos Químicos - 2025					
FQ 043 - Índice Crioscópico <sup>a</sup> M	ISO 5764   IDF 108:2009	-0,400 a -0,600	0,004 °C	45,36	-	2
FQ 057 - Lactose <sup>a</sup> M	ISO 22662   IDF 198:2024	0,10 g/100 g	0,05 g/100 g	280,80	-	6
FQ 012 - Peróxido de Hidrogênio <sup>a</sup> M	Método 2.13 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos químicos 2025	-	-	37,80	-	3
FQ 075 - Proteína Total <sup>a</sup> M	ISO 8968-1   IDF 20- 1:2014	0,50 g/100 g	0,2 g/100 g	97,74	-	4
FQ 083 - Sacarose <sup>a</sup>	POPFG UNI028	-	-	37,80	-	5



Nº 7300/2025

Extrato Seco Desengordurado - Soro/Leite Desnatado (EST - Lipídios) 1 - FQ 037 - Extrato Seco Total <sup>a M</sup> 2 - FQ 036 - Extrato Seco Desengordurado <sup>a M</sup> 3 - FQ 058 - Lipídeos <sup>a M</sup> 4 - FQ 058 - Lipídeos 5 - FQ 036 - Extrato Seco Desengordurado <sup>a M</sup>	1 - ISO 6731   IDF 21:2010 2 - Método 2.18 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2025 3 - ISO 23318   IDF 249:2022 4 - ISO 23318   IDF 249:2022 5 - Método 2.18 do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2025	1 - 0,50 g/100 g 2 - 0,5 g/100 g 3 - 0,1 g/100 g 4 - 0,1 g/100 g 5 - 0,5 g/100 g	1 - 0,2 g/100 g 2 - 0,2 g/100 g 3 - 0,05 g/100 g 4 - 0,05 g/100 g 5 - 0,2 g/100 g	177,12	-	4
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>1.277,32</b>	<b>-</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Ovos

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
<sup>M</sup> 26 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp. em 25 g de amostra <sup>a M</sup>	AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, Método 2011.03 ISO 6579-1:2017/Amend.1:2020	ausência	-	90,72	334,80	3
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>90,72</b>	<b>334,80</b>	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Mel

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
FQ 004 - Acidez Livre <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 962.19	2 meq/Kg	0,8 meq/Kg	64,80	-	5



Nº 7300/2025

FQ 010 - Açúcares Redutores <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 977.20	3,0 g/100 g	1,5 g/100 g	210,60	-	5
FQ 82 - Resíduo Mineral Fixo (cinzas) <sup>a M</sup>	NBR 15714-3:2009	0,2 g/100 g	0,04 g/100 g	58,97	-	5
FQ 048 - Hidroximetilfurfural <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 980.23	10,0 mg/Kg	3,0 mg/Kg	99,36	-	3
FQ 044 - Atividade Diastática <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 958.09	3 Goethe	1,6 Goethe	151,20	-	7
FQ 083 - Sacarose <sup>a M</sup>	AOAC Intl., OMA - 22ª Edição, Método 977.20	3,0 g/100 g	1,1 g/100 g	210,60	-	5



Nº 7300/2025

FQ 090 - Umidade <sup>a</sup> M	AOAC Intl., OMA - 22 <sup>a</sup> Edição, Método 969.38 B	13,0 g/100 g	0,3 g/100 g	70,20	-	5
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>865,73</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS (Biologia Molecular) - Carnes e produtos cárneos

Ensaio	Metodologia	Limite de Quantificação	Incerteza de Medição	Valor R\$	Valor com confirmação R\$	Prazo previsto de análise* (dias úteis)
Detecção de DNA de espécie animal bovina por qPCR <sup>a</sup>	POPMB UNI227	-	-	520,00	-	5
Detecção de DNA de espécie animal equídea por qPCR <sup>a</sup>	POPMB UNI228	-	-	520,00	-	5
Detecção de DNA de espécie animal frango por qPCR <sup>a</sup>	POPMB UNI226	-	-	520,00	-	5
Detecção de DNA de espécie animal suína por qPCR <sup>a</sup>	POPMB UNI230	-	-	520,00	-	5
<b>VALOR TOTAL TABELA</b>				<b>2.080,00</b>	-	

\*Dias úteis / São acrescidos 2 dias no prazo previsto para atividades de secretaria. O prazo previsto é uma estimativa e não constituem um compromisso do Laboratório

## Despesas

Itens	Valor R\$	Valor com confirmação R\$
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Charque	266,76	536,22
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Hamburger	266,76	536,22
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Almôndega	266,76	536,22
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Presunto	266,76	536,22
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Queijos	437,00	906,66
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Linguça frescal	174,96	419,04
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Carnes de frango cruas, temperadas ou não	624,96	869,04
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - logurte	266,00	527,36
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Salame	1.159,30	1.159,30
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Água para Consumo Humano	87,00	87,00



Nº 7300/2025

1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Águas e Efluentes) - Água para consumo Humano/Água tratada	127,55	127,55
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Linguiças	852,30	852,30
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Charque	538,70	538,70
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Leites	1.277,32	1.277,32
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Ovos	90,72	334,80
1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS (Bromatologia) - Mel	865,73	865,73





Nº 7300/2025

1 amostra(s) do item LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS (Biologia Molecular) - Carnes e produtos cárneos	2.080,00	2.080,00
Despesa de coleta/frete	0,00	0,00
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>9.648,58</b>	<b>12.189,68</b>

<b>CREDENCIAMENTOS</b> (legenda):	
<sup>a</sup> - Laboratório de Ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob o número CRL 0754 <sup>M</sup> - Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA - Para serviços com a legenda "a" serão emitidos relatórios de ensaio com o símbolo de acreditação ABNT NBR ISO/IEC 17025 concedida pela Cgcre; - Para serviços com a legenda "M" serão emitidos relatórios de ensaio para atendimentos ao Ministério da Agricultura	
<b>CONDIÇÕES ESPECIAIS</b>	
Os valores acima são os da tabela vigente na data do presente termo, podendo, a qualquer tempo, sofrerem alterações, independentemente de aviso ou notificação sendo elaborada nova Proposta Comercial.	
Valor mínimo do pedido	R\$ 0,00
Pagamento	Boleto bancário (20 dias de prazo de pagamento)
A proponente emitirá boletos bancários com ordem de protesto. Após o vencimento, aplica-se multa de 2%, correção monetária e juros.	
<u>Repetição de análises:</u> Em casos de solicitação pelo cliente, o cliente será responsável pelos custos do ensaio repetido; <u>Cancelamento de amostras:</u> Caso o laboratório já tenha iniciado os ensaios quando o cliente solicitar cancelamento dos mesmos, será cobrado o valor da proposta comercial. <u>Prazos de análises (FQ):</u> podem ser reduzidos (sob consulta) com acréscimo no valor dos ensaios (Rush Time).	
<b>HORÁRIO DE RECEBIMENTO</b>	
<b>QUANTIDADE E TEMPERATURA DAS AMOSTRAS</b>	
<b>IMPORTANTE:</b> As informações abaixo, referentes à temperatura e à quantidade de amostra, se aplicam para amostras de Controle de Qualidade (CQ), amostras de Inspeção Municipal (SIM) e amostras CISPOA.  Observação: Amostras do Serviço de Inspeção Federal - SIF seguem critérios específicos determinados pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  Caso a empresa já possua frascos, deve consultar o laboratório com antecedência para verificar se os frascos apresentam preservação adequada e se o volume de amostra será suficiente.	
<b>PREÇOS ESPECIAIS</b>	
<b>CONDIÇÕES GERAIS</b>	
Prazo	28/12/2025
Resolução	De pleno direito, no caso de descumprimento, resolvendo-se em perdas e danos.
Rescisão	Por distrato firmado pelas partes ou mediante aviso prévio, escrito, unilateral e imotivado, com antecedência mínima de 30 dias
A proponente obriga-se a cumprir com todas as obrigações legais relativas ao seu pessoal, sem responsabilidade solidária nem subsidiária da interessada, não se constituindo vínculo com a mesma. A proponente compromete-se a oferecer os serviços analíticos mediante critérios técnicos reconhecidos, garantindo a qualidade e o sigilo dos serviços prestados. O uso do nome e da marca Fundação Univates, Univates e Unianálises só é admitido com prévia e expressa autorização. Elege-se o foro de Lajeado-RS, renunciando-se a eventuais privilégios forenses.	
<b>CONFIDENCIALIDADE</b>	
O laboratório é responsável pela gestão de todas as informações obtidas ou geradas durante a realização de suas atividades e compromete-se a mantê-las em sigilo. Todas as informações são consideradas propriedade do cliente e são tratadas como confidenciais, salvo as informações que o cliente disponibilize ao público, ou quando acordado com o laboratório. As informações sobre o cliente obtidas de outras fontes são tratadas como confidenciais entre o cliente e o laboratório. As outras fontes são tratadas como confidenciais e não podem ser compartilhadas com o cliente, exceto se acordado com a fonte. Quando o laboratório for obrigado por lei, ordem judicial ou de outra autoridade competente ou ainda por convênio ou contrato a divulgar informações confidenciais, o cliente ou o indivíduo interessado, exceto se proibido, será notificado sobre as informações fornecidas. O laboratório informa que não colocará em domínio público nenhuma informação, salvo se for obrigado a divulgar informações confidenciais, caso em que cliente ou o indivíduo interessado será notificado, tudo conforme acima previsto.	

