

## Planilha1

PRODUTO	QUANTIDADE	ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS
Carne Resfriada de Bovino sem Osso	2	Salmonella	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Resfriada de Bovino com Osso	2	Salmonella	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne moída bovina	3	Salmonella	Gordura; Ácido sórbico e/ou sorbato; Detecção de tecidos não permitidos*
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
		Estafilococos coagulase positiva	
Miúdos Resfriados de Bovino	2	Salmonella	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Resfriada de Ovino com Osso	1	Salmonella	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Resfriada de Suíno com Osso	1	Salmonella	Nitritos; Nitratos
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Congelada de Ovino com Osso	1	Salmonella	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Linguíça de Carne Suína Defumada	5	Salmonella	Umidade; Gordura; Proteína; Teor de cálcio (base seca); Nitratos; Nitritos; Ácido sórbico e/ou sorbato; Amido
		Estafilococos coagulase positiva	
		Escherichia coli	
Linguíça de Lombo e Pernil Suíno	1	Salmonella	Umidade; Gordura; Proteína; Teor de cálcio (base seca); Nitratos; Nitritos; Ácido sórbico e/ou sorbato; Amido
		Estafilococos coagulase positiva	
		Escherichia coli	
Linguíça Toscana Congelada	1	Salmonella	Umidade; Gordura; Proteína; Teor de cálcio (base seca); Nitratos; Nitritos; Ácido sórbico e/ou sorbato; Amido
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Lombo Defumado	1	Salmonella	Umidade; Gordura; Proteína; Atividade de Água; Nitratos; Nitritos
		Estafilococos coagulase positiva	
		Escherichia coli	
Carne Temperada Resfriada de Frango com Osso	9	Salmonella enteritidis	Nitritos; Nitratos
		Salmonella typhimurium	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne temperada resfriada de peru com osso	2	Salmonella enteritidis	Nitritos; Nitratos
		Salmonella typhimurium	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Hambúrguer Resfriado de Carne Bovina	1	Salmonella	Gordura; Proteína; Carboidratos totais; Teor de cálcio (base seca); Nitratos; Nitritos; Ácido sórbico e/ou sorbato
		Escherichia coli	
		Estafilococos coagulase positiva	
		Aeróbios mesófilos	
Miúdo Resfriado Temperado de Frango	7	Salmonella enteritidis	Nitritos; Nitratos
		Salmonella typhimurium	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	

## Planilha1

Carne Temperada Resfriada de Frango sem Osso	6	Salmonella enteritidis	Nitratos; Nitritos
		Salmonella typhimurium	
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Temperada Resfriada de Suíno sem Osso	3	Salmonella	Nitratos; Nitritos
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Temperada Resfriada de Suíno com Osso	1	Salmonella	Nitratos; Nitritos
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Carne Temperada Resfriada de Bovino com Osso	1	Salmonella	Nitratos; Nitritos
		Escherichia coli	
		Aeróbios mesófilos	
Leite Pasteurizado Integral	1	Enterobacteriaceae	Acidez (em ácido láctico); Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico); Amido; Formaldeído; Gordura; Índice CMP; Índice crioscópico; Lactose; Proteína; Sacarose; Sólidos não gordurosos (ESD); Fosfatase alcalina; Peroxidase; Densidade a 15°C
Nata	1	Aeróbios mesófilos	Acidez (em ácido láctico); Matéria gorda / Lipídios
		Coliformes a 45°C	
		Coliformes totais	
		Estafilococos coagulase positivo	
Queijo Colonial	2	Coliformes a 30°C	
		Coliformes a 45°C	
		Estafilococos coagulase positivo	
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Mel	1		Acidez; Açúcares redutores (glicose+frutose); Cinzas; Hidroximetilfurfural (HMF); Índice de amilase (atividade diastásica); Umidade; Sacarose
Extrato de Própolis	1		Compostos fenólicos; Compostos flavonoides; Extrato Seco; Teor alcoólico.