



labmicrobiologiaufpel@gmail.com

Número do laudo: 25/2022
Procedência: Frutos do Mar e Cia
(CNPJ 94.109.311.0001/37)
Condições de recebimento: amostra recebida
congelada

Amostra: Kibe de carne bovina
Solicitante: Carmen de Fátima Pires Leal

Localidade: Pelotas

Responsável pela coleta: Carmen de Fátima Pires Leal

Data de coleta: 26/09/2022

Data de recebimento: 26/09/2022

Data do laudo: 30/09/2022

Análises Microbiológicas	Resultados	Parâmetro máximo IN 60 de 2019 - SNVS/MS
<i>Salmonella</i> /25 g	Ausência	Ausência
<i>Escherichia coli</i> /g	0	$2,0 \times 10^2$ UFC/g
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	$3,0 \times 10^2$ UFC/g	$2,0 \times 10^4$ UFC/g
Aeróbios mesófilos/g	$2,0 \times 10^5$ UFC/g	$3,0 \times 10^6$ UFC/g

Conclusão:

Através dos resultados das análises realizadas, verifica-se que o produto está "Satisfatório com Qualidade Aceitável", conforme Instrução Normativa nº 60, de 26/12/2019, do Ministério da Saúde.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BRASIL. Resolução – RDC N° 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da União, Publicado em 26/12/2019, Edição 249, Seção I, Página 96.
- BRASIL. Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Publicado em 26/12/2019, Edição 249, Seção I, Página 133.
- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microorganisms in foods. 1: their significance and methods of enumeration. 2 ed. Toronto: University of Toronto Press, 1988. 436 p.
- VANDERZANT, C., SPLITTSTOESSER, D.F. eds. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3 ed. Washington: American Public Health Association, 1992.

VÁLIDO SOMENTE PARA A AMOSTRA INDICATIVA FORNECIDA PELO INTERESSADO