



---

## **Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de MANTEIGA importada PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS**

---

### **1. Objetivos e aplicações**

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de Manteiga importada - PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS” tem por objetivo estabelecer procedimentos para coleta de amostras de Manteiga importada e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de empresas exportadoras de Manteigas ao Brasil que estiverem em Regime de Alerta de Importação previsto na **Instrução Normativa nº 34/2018**.

### **2. Definições e siglas**

**SOA:** Solicitação Oficial de Análise

**COA:** Certificado Oficial de Análise

**Reinspeção:** Ação fiscalizatória exercida sobre produtos oriundos de estabelecimento habilitado a exportar para o Brasil, sendo composta pela verificação de elementos auditáveis que indiquem o atendimento à legislação vigente.

### **3. Procedimentos**

#### **3.1. Coleta de amostras de Manteigas**

Os servidores realizarão conferência das embalagens dos produtos importados quanto à rotulagem e integridade.

Para realização das análises físico-químicas deverão ser coletadas três amostras do mesmo lote do produto, constituindo uma amostra fiscal, uma contraprova da empresa e uma contraprova do Serviço Oficial responsável pela coleta. **Para as análises microbiológicas, o número de unidades amostrais do mesmo lote deve atender ao determinado no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga (n=5).** Cada unidade amostral deve ser embalada, identificada por meio da 1ª via da cinta da SOA e lacrada individualmente. As



amostras devem ser coletadas de unidades diferentes, como por ex. 5 (cinco) embalagens plásticas distintas.

Manteigas com peso igual ou inferior a 1 kg devem ser coletadas em sua embalagem original e para produto com peso superior a 1 kg, a amostra deve ser coletada, preferencialmente, a partir de seu fracionamento, respeitando-se os procedimentos abaixo descritos, de forma a manter as características originais do produto, sem prejuízo para a realização das análises e confiabilidade dos resultados.

### **3.1.1. Materiais para fracionamento e coleta das amostras**

- 1- Mesa ou bancada.
- 2- Álcool 70%.
- 3- Bico de Bünsen.
- 4- Isqueiro ou fósforo.
- 5- Luvas estéreis.
- 6- Colher ou concha.
- 7- Abridor de latas, quando for o caso.
- 8- Saco plástico resistente de primeiro uso;
- 9- Lacre.
- 10- Balança.

### **3.1.2 Procedimentos de coleta para análise microbiológica**

Recomenda-se a presença de um responsável pelo produto durante a coleta de amostras.

#### **a) Manteiga com peso superior a 1 kg:**

1- Higienizar e sanitizar com álcool 70% a mesa ou bancada a ser utilizada para o fracionamento do produto.

2- Acender o bico de Bünsen e deixa-lo na chama azul, que é mais quente que a laranja. O equipamento cria uma área de segurança (estéril) de 10 cm de raio ao seu redor. O fracionamento deve ser feito, preferencialmente, por trás da chama do bico de Bunsen. Na ausência do bico de Bünsen, descontaminar os utensílios por flambagem (prender um chumaço de algodão numa pinça, embebe-lo em álcool 70% e colocar fogo) ou usar álcool 70%.



3- Colocar a manteiga sobre a mesa ou bancada e sanitizar externamente a embalagem primária com álcool 70%.

4- Calçar as luvas.

5- Esterilizar o abridor de latas no bico de Bünsen.

6- Esterilizar a colher ou a concha.

7- Com o auxílio da colher ou concha já esterilizadas, transferir para saco plástico resistente de primeiro uso, porções do produto até totalizar no mínimo 500g.

8- Imediatamente após a coleta, fechar o saco plástico.

9- Colocar a amostra em outro saco plástico de primeiro uso.

10- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra).

11- Lacrar a amostra

12- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa térmica previamente preenchida com material refrigerante, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra.

13- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa;

14- Encaminhar para análise laboratorial.

**b) Manteiga em embalagem original:**

1- Colocar a amostra em saco plástico de primeiro uso. Caso a embalagem tenha peso inferior a 500 g, cada unidade amostral deverá ser composta pelo número de embalagens do mesmo lote, suficientes para atingir esse peso. Por exemplo: Manteiga em embalagens individuais de 200 g, a unidade amostral será composta por 3 embalagens (total 600 g).

2- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra).

3- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa térmica previamente preenchida com material refrigerante, sem qualquer dano que comprometa sua integridade.

4- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

5- Encaminhar para análise laboratorial.

**3.1.3 Procedimentos de coleta para análises físico-químicas**



Recomenda-se a presença de um responsável pelo produto durante a coleta de amostras.

a) Manteiga com peso superior a 1 kg:

- 1- Colocar a manteiga sobre a mesa ou bancada.
- 2- Abrir a embalagem primária.
- 3- Com o auxílio da colher ou concha, transferir para o saco plástico resistente de primeiro uso porções do produto, até totalizar no mínimo 500g.
- 4- Imediatamente após a coleta, fechar o saco plástico
- 5- Colocar a amostra em outro saco plástico de primeiro uso.
- 6- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra).
- 7- Lacrar a amostra.
- 8- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa térmica previamente preenchida com material refrigerante, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra.
- 9- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.
- 10- Encaminhar para análise laboratorial.

b) Manteiga em embalagem original:

- 1- Colocar a amostra em saco plástico de primeiro uso. Caso a embalagem tenha peso inferior a 500 g, cada unidade amostral deverá ser composta pelo número de embalagens do mesmo lote, suficientes para atingir esse peso. Por exemplo: Manteiga em embalagens individuais de 200 g, a unidade amostral será composta por 3 embalagens (total 600 g).
- 2- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra).
- 3- Lacrar a amostra.
- 4- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa térmica previamente preenchida com material refrigerante, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra.
- 5- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.
- 6- Encaminhar para análise laboratorial.



### 3.2. Preenchimento da Solicitação Oficial de Análise - SOA

Completar o modelo de SOA já preenchido parcialmente e disponível no site do MAPA relativo ao Regime de Alerta de Importação com as informações pertinentes a amostra.

O campo 24 deve ser preenchido com os códigos referentes às análises solicitadas, conforme segue:

a) Códigos das análises físico-químicas:

Para ensaio de Acidez na gordura – solicitar **FQ 005**

Para ensaio de Extrato seco desengordurado – solicitar **FQ 036**

Para ensaio de índice de peróxido – solicitar **FQ 050**

Para ensaio de Lípidios – solicitar **FQ 058**

Para ensaio de Umidade – solicitar **FQ 090**

b) Códigos das análises microbiológicas: ( Obs: **Expressar no SOA que são análises representativas**)

Para ensaio de Estafilococos coagulase positivo – solicitar **M12A**

Para ensaio de Coliformes a 45° C – solicitar **M15**

Para ensaio de coliformes totais - solicitar **M16**

Para ensaio de *Salmonella* spp. – solicitar **M26**

### 3.3. Envio das amostras

Encaminhar as amostras de prova para laboratórios credenciados da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários, cuja relação está disponível no site do MAPA em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/laboratorios-credenciados> .

As amostras de contraprova serão mantidas sob a guarda do VIGIAGRO, portanto, não devem ser enviadas aos laboratórios credenciados.

Todos os custos referentes ao transporte, remessa e análise das amostras pelos laboratórios ficarão a cargo dos responsáveis pela importação.



#### **4. Referências**

BRASIL. **Decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017.** Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Instrução Normativa nº 34, de 25 de setembro de 2018.** Procedimentos de autorização prévia de importação, de reinspeção e de controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018** . Ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, indexado ao International Standard Book Number (ISBN) sob o número 978-85-7991-111-8, disponível no sítio eletrônico do MAPA, para realização de ensaios em amostras de produtos de origem animal, oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, cuja adoção é compulsória pelos laboratórios integrantes da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Norma Interna SDA no 01, de 20 de dezembro de 2018.** Aprova os procedimentos de autorização de importação, fiscalização, reinspeção e controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação (RAI).

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996.** Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários. **Manual de Procedimentos para Laboratórios.**