



PLANO DE AMOSTRAGEM 2022 – Versão 4

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos - PEMQSA					
Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Chás de erva-doce ou camomila ou cidreira	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	40g amostra prova 40g amostra testemunho 40g amostra contraprova
Chá de carqueja ou boldo ou hortelã	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	40g amostra prova 40g amostra testemunho 40g amostra contraprova
Polvilho azedo ou doce ou amido de milho	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Tapioca ou Fécula de batata	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Condimentos moídos (Canela ou pimenta do reino ou cominho ou cravo da Índia)	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	100g amostra prova 100g amostra testemunho 100g amostra contraprova
Condimentos secos – salsa ou cebolinha ou alecrim	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	100g amostra prova 100g amostra testemunho 100g amostra contraprova
Frango em cortes ou inteiro resfriado	Orientação	10	Microbiologia Rotulagem	microbiológicos	Uma embalagem com no mínimo 500 g (prova)
Sushi ou sashimi	Orientação	25	Microbiologia	microbiológicos	Uma embalagem com no mínimo 250g (prova)
Queijo minas frescal ou queijo branco	Orientação	15	Microbiologia Físico-química rotulagem	sódio, gordura	Duas embalagens com no mínimo 250g cada. (prova)
Queijo artesanal ou serrano ou colonial	Orientação	15	Microbiologia Físico-química rotulagem	sódio, gordura	Duas embalagens com no mínimo 250g cada. (prova)
Mel	Fiscal	10	Microscopia Rotulagem	Pesquisa de pólen Matérias estranhas	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Água mineral 5L	Orientação	13	Microbiologia Físico-química água Rotulagem	microbiológicos fluoreto	1 embalagem de 5L (prova)
Café torrado e moído	Fiscal	10	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico (fraude) Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Granola	Fiscal	5	Microbiologia Microscopia Rotulagem	Microbiológicos Elementos histológicos Matérias estranhas	Duas embalagens de 250g amostra prova Duas embalagens de 250g amostra testemunho Duas embalagens de 250g amostra contraprova



Erva-mate	Fiscal	10	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Extrato de tomate	Fiscal	8	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha Fungos	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Molho de tomate	Fiscal	8	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha Fungos	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Doces ou geleia de frutas	Fiscal	10	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Açúcar (cristal, orgânico, refinado, demerara)	Fiscal	10	Microscopia Rotulagem	Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Ricota ou creme de ricota	Fiscal	6	Físico-química Microbiologia Rotulagem	microbiológicos	Duas embalagens de 250g amostra prova Duas embalagens de 250g amostra testemunho Duas embalagens de 250g amostra contraprova
Salame	Orientação	10	Físico-química microbiologia rotulagem	Proteína, sódio, gordura microbiológicos	Duas embalagens com no mínimo 250 g cada amostra prova
Farinha de arroz	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Matéria estranha	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Polvilho seco ao sol	Orientação	14	Microscopia	Pesquisa de matérias estranhas	Uma embalagem com no mínimo 500g amostra prova
Total		214			



Programa de Avaliação do Teor Nutricional - PATEN

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Pão fatiado integral	Orientação	10	Físico-química Microscopia Rotulagem	sódio, elementos histológicos, matérias estranhas	Duas embalagens com no mínimo 250 g cada amostra prova
Bisnaguinha integral	Orientação	6	Físico-química Rotulagem	sódio,	250g amostra prova
Bisnaguinha	Orientação	6	Físico-química Rotulagem	sódio,	250g amostra prova
Linguiça cozida ou defumada	Orientação	10	Físico-química microbiologia rotulagem	Proteína, sódio, gordura, microbiológicos	Duas embalagens com no mínimo 250 g cada amostra prova
Linguiça frescal	Orientação	10	Físico-química microbiologia rotulagem	Proteína, sódio, gordura, microbiológicos	Duas embalagens com no mínimo 250 g cada amostra prova
Empanados	Orientação	10	Microbiologia Físico-química Rotulagem	gordura, sódio, proteína microbiológicos	Duas embalagens com no mínimo 250 g cada amostra prova
Salsicha	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	gordura, sódio, proteína, N/N*	250g amostra prova
Batata frita (salgadinho) ou batata palha	Orientação	20	Físico-química Rotulagem	sódio	250g amostra prova
Caldo em pó ou cubo	Orientação	8	Físico-química Rotulagem	sódio	250g amostra prova
Achocolatado ou chocolate em pó (mais de 50% cacau)	Fiscal	20	Físico-química Rotulagem	açúcar	400g amostra prova 400g amostra testemunho 400g amostra contraprova
Cereais matinais	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	Sódio	250g amostra prova
Biscoitos doce recheados	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	Sódio	250g amostra prova
Queijo mussarela	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	Sódio	250g amostra prova
Sopas individuais instantâneas	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	Sódio	40g para amostra prova



Tempero para arroz	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	Sódio	50g para amostra prova
Biscoito tipo cream cracker, água e água e sal	Fiscal	10	Físico-química Rotulagem	composição	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Maionese	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	sódio	250g amostra prova
Margarina vegetal	Orientação	10	Físico-química Rotulagem	sódio	250g amostra prova
Hambúrguer normal e light	Orientação	10	Físico-química Microbiologia Rotulagem	Microbiologia sódio	Duas embalagens de 250g amostra prova
Produtos sem glúten	Fiscal	24	Físico-química	pesquisa de glúten	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova
Total		224			

Monitoramento de Fortificação de Farinhas de Trigo e de Milho

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico	Fiscal	10	Físico-química Microscopia Rotulagem	ferro, elementos histológicos, matérias estranhas	2 kg amostra prova 2 kg amostra testemunho 2 kg amostra contraprova
Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico	Fiscal	10	Físico-química Microscopia Rotulagem	ferro, elementos histológicos, matérias estranhas	2 kg amostra prova 2 kg amostra testemunho 2 kg amostra contraprova
Total		20			

Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência em Iodo - PRO IODO

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Sal	Fiscal	12	Físico química Rotulagem	Teor de iodo	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova

Programa Nacional de Monitoramento de Aditivos e Contaminantes - PROMAC



Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Fórmulas infantis de segmento para lactentes e crianças de primeira infância (6 meses a 3 anos)	Fiscal	6	Físico-química Microbiologia Rotulagem	Chumbo e cádmio microbiológicos	400g amostra prova 400g amostra testemunho 400g amostra contraprova
Néctar de frutas e vegetais (em embalagens herméticas e estáveis a temperatura ambiente)	Fiscal	8	Físico-química Rotulagem	Chumbo e cádmio	1 Litro amostra prova 1 Litro amostra testemunho 1 Litro amostra contraprova
Filé de peixe (tilápia, cação, outros) embalados e congelados	Orientação	10	Físico-química Microscopia Microbiologia Rotulagem	Chumbo e cádmio, parasitos, microbiológicos	Três embalagens com no mínimo 250 g cada – amostra prova
Arroz branco polido	Fiscal	6	Físico-química Microbiologia Rotulagem	Chumbo e cádmio, matérias estranhas	2 kg amostra prova 2 kg amostra testemunho 2 kg amostra contraprova
Arroz integral	Fiscal	6	Físico-química Microscopia Rotulagem	Chumbo e cádmio, matérias estranhas	2 kg amostra prova 2 kg amostra testemunho 2 kg amostra contraprova
Ovos	Orientação	8	Físico-química Microbiologia Rotulagem	Chumbo e cádmio, microbiológicos	Duas embalagens com no mínimo 12 ovos cada (amostra prova)
Chocolate e produtos de cacau com menos de 40% de cacau EM BARRA	Fiscal	10	Físico-química Rotulagem	chumbo	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova.
Chocolate e produtos de cacau com mais de 40% de cacau EM BARRA	Fiscal	10	Físico-química Rotulagem	chumbo	250g amostra prova 250g amostra testemunho 250g amostra contraprova.
Fubá	Fiscal	6	Físico-química Rotulagem	chumbo	500g amostra prova 500g amostra testemunho 500g amostra contraprova
Achocolatado (leite fluido pronto para o consumo)	Fiscal	10	Físico-química Rotulagem	chumbo	Uma embalagem amostra prova Uma embalagem amostra testemunho Uma embalagem amostra contraprova
Total		80			



Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaios	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Leite UHT integral	Fiscal	6	Físico-química	Acidez, estabilidade ao etanol, matéria gorda, cloretos, extrato seco, amido, formol	2 Litros amostra prova 2 Litros amostra testemunho 2 Litros amostra contraprova
Leite UHT Semi-desnatado	Fiscal	6	Físico-química		2 Litros amostra prova 2 Litros amostra testemunho 2 Litros amostra contraprova
Leite pasteurizado integral	Orientação	10	Físico-química Microbiologia		Duas embalagens de 1litro cada (amostra prova)
Leite em pó	Fiscal	12	Microbiologia	microbiológicos	400g amostra prova 400g amostra testemunho 400g amostra contraprova
Total		34			

Orientações:

1 - Amostras na modalidade de ORIENTAÇÃO: coletar apenas uma única amostra (não precisa deixar amostra com o detentor). Coletar quantidade de unidades amostrais (embalagem) suficientes (mesmo tipo de produto, mesma marca, sabor, mesmo conteúdo, volume e mesmo lote) para completar o total solicitado.

- **Produto com prazo de validade de até 30 dias:**

Coletar o produto nos primeiros 5 a 10 dias de validade, o laboratório tem que ter tempo para analisar o produto dentro do prazo de validade, é necessário no mínimo de 20 a 25 dias, dependendo do tipo de análise que será realizada.

- **Produto com prazo de validade menor que 90 dias:**

Coletar o produto nos primeiros 10 a 20 dias de validade, o laboratório tem que ter tempo para analisar o produto dentro do prazo de validade, é necessário no mínimo de 20 a 25 dias, dependendo do tipo de análise que será realizada.

- **Produto com prazo de validade maior que 90 dias:**

Coletar o produto na modalidade FISCAL.

2 - Amostras na modalidade FISCAL: coleta em triplicata. Coletar quantidades de unidades amostrais suficientes (mesmo tipo de produto, mesma marca, sabor, mesmo conteúdo, volume e mesmo lote) para que possam ser divididas em 3 partes iguais, assim compostas:

a₁) Amostra prova – enviada ao laboratório para ser analisada;

a₂) Amostra testemunha – também deverá ser enviada ao laboratório;

a₃) Amostra de contraprova – ficará de posse do detentor, isto é, local onde foi realizada a coleta.



NOTAS:

- 1) Informar no ofício de agendamento o nome do programa a que se destina a amostra: PEMQSA, PATEN, PROMAC, PROIODO, Fortificação de farinhas ou CQUALI, conforme tabelas acima.
- 2) Informar no ofício de encaminhamento telefone e e-mail atualizado, da Visa e/ou do fiscal que fez a coleta.

Alterações:

1. **PATEN:** Inclusão de 24 amostras de produtos sem glúten (deve conter na denominação do produto indicação “Sem glúten”).
2. **PEMQSA:** exclusão do produto salame que estava em duplicata.

Florianópolis, 13 de julho de 2022.

[assinado digitalmente]
Denise de Carvalho Caldeira
GEMAP/LACEN/SUV/SES

[assinado digitalmente]
Eduardo Henrique Silva Bastos
GEIMP/DIVS/SUV/SES



Assinaturas do documento



Código para verificação: **I7V2AR38**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



DENISE DE CARVALHO CALDEIRA (CPF: 637.XXX.879-XX) em 13/07/2022 às 16:24:18

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:37:12 e válido até 13/07/2118 - 13:37:12.

(Assinatura do sistema)



EDUARDO HENRIQUE SILVA BASTOS (CPF: 031.XXX.399-XX) em 13/07/2022 às 17:02:46

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:47:15 e válido até 13/07/2118 - 13:47:15.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAxNzc3OTRfMTgwNDg5XzlwMjFfSTdWMkFSMzg=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00177794/2021** e o código **I7V2AR38** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.