



## PLANO DE AMOSTRAGEM – versão 2

### PROGRAMAS DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS 2020

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos - PEMQSA 2020					
Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaios	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Chás simples	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 40g</b> . Total de 120g, que serão divididas em 3 partes iguais.
Polvilho azedo ou doce ou amido de milho	Orientação	10	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 500 g
Condimentos moídos	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve <b>conter no mínimo 100g</b> . Total de 300g, que serão divididas em 3 partes iguais
Sushi ou sashimi	Orientação	40	Microbiologia	Microbiológicos	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 250g
Queijo minas frescal	Orientação	5	Microbiologia Físico-química rotulagem	Sódio, gordura	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250g cada.
Mel	Fiscal	12	Microscopia Rotulagem	Pesquisa de pólen Matérias estranhas	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 250g</b> . Total de 750g, que serão divididas em 3 partes iguais.
Café torrado e moído	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 500g</b> . Total de 1500g, que serão divididas em 3 partes iguais.
Farinha de arroz	Fiscal	5	Microscopia Rotulagem	Elemento histológico Matéria estranha	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 500 g</b> . Total de 1,5kg, que serão divididas em 3 partes iguais.
Água mineral bombona retornável	Orientação	10	Microbiologia Físico-química água Rotulagem	Microbiológicos Fluoreto	<b>1 bombona</b> de 20L
Granola	Fiscal	10	Microscopia Microbiologia Rotulagem	Elementos Histológicos, matérias estranhas Microbiológicos	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo duas embalagens de 250 g</b> . Total de 1,5 kg que serão divididos em 3 partes iguais.
Total		107			



**Programa de Avaliação do Teor Nutricional - PATEN 2020**

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaios	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	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Bisnaguinha integral	Orientação	5	Físico-química microscopia rotulagem	sódio, elementos histológicos, matérias estranhas	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Bisnaguinha	Orientação	5	Físico-química microscopia rotulagem	sódio, elementos histológicos, matérias estranhas	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Queijo Artesanal Serrano ou colonial	Orientação	15	Físico-química microbiologia rotulagem	umidade, sódio (no serrano + gordura), microbiológicos	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada
Linguiça cozida ou defumada	Orientação	10	Físico-química microbiologia rotulagem	Proteína, sódio, gordura, N/N*, microbiológicos	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada
Salame	Orientação	10	Físico-química microbiologia rotulagem	Proteína, sódio, gordura, N/N*, microbiológicos	<b>Duas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Empanados	Orientação	5	Físico-química Rotulagem	gordura, sódio, proteína	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 250g.
Salsicha	Orientação	5	Físico-química Rotulagem	gordura, sódio, proteína, N/N*	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 250g.
Salgadinho de milho (tipo fandangos, doritos)	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	sódio	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo 250 g</b> . Total de 750g (tantas embalagens necessárias para somar 750g) que serão divididas em 3 partes iguais.
Batatas palha	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	sódio	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo 250 g</b> . Total de 750g (tantas embalagens necessárias para somar 750g) que serão divididas em 3 partes iguais.
Maionese	Fiscal	3	Físico-química Rotulagem	sódio	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 250g</b> . Total de 750g que serão divididos em 3 partes iguais.
Caldo em pó ou cubo	Fiscal	3	Físico-química Rotulagem	sódio	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo 250 g</b> . Total de 750g (tantas embalagens necessárias para somar 750g) que serão divididas em 3 partes iguais.
Refrigerante	Fiscal	3	Físico-química Rotulagem	açúcar	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 250mL</b> . Total de 750mL que serão divididos em 3 partes iguais.



Achocolatado em pó	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	açúcar	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 400 g.</b> Total de 1200g que serão divididos em 3 partes iguais.
Biscoito tipo Maria integral*	Fiscal	3	Físico-química Rotulagem	composição	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 250 g.</b> Total de 750g que serão divididos em 3 partes iguais.
Biscoito salgado integral*	Fiscal	3	Físico-química Rotulagem	composição	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 250 g.</b> Total de 750g que serão divididos em 3 partes iguais.
Biscoito caseiro (aveia e mel, laranja, milho)	Fiscal	5	Físico-química microscopia Rotulagem	composição elementos histológicos, matérias estranhas	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo duas embalagens de 250 g cada.</b> Total de 1500g que serão divididos em 3 partes iguais.
Queijo mussarela	Orientação	5	Físico-química Microbiologia Rotulagem	umidade, gordura, sódio, microbiológicos	<b>Dois embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Produtos sem glúten	Orientação	32	Físico-química Rotulagem	pesquisa de glúten	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 250g
Total		137			

\* N/N = nitrito/nitrato

### Programa Nacional de Monitoramento de Aditivos e Contaminantes - PROMAC 2020

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Fórmulas infantis para lactentes (< 6 meses)	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	metais	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 400 g.</b> Total de 1200g que serão divididos em 3 partes iguais.
Fórmulas infantis de segmento para lactentes e crianças de primeira infância (6 meses a 3 anos)	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	metais	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 400 g.</b> Total de 1200g que serão divididos em 3 partes iguais.
Suco ou néctar de frutas e vegetais (em embalagens herméticas e estáveis a temperatura ambiente)	Fiscal	10	Físico-química Rotulagem	metais	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) <b>deve conter no mínimo uma embalagem de 1L.</b> Total de 3 L que serão divididos em 3 partes iguais.
Filé de peixe (tilápia, cação, outros)	Orientação	10	Físico-química Microscopia Microbiologia Rotulagem	metais, matérias estranhas, microbiológicos	<b>Três embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Arroz parboilizado ou integral	Fiscal	10	Físico-química Microscopia Rotulagem	metais, matérias estranhas	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) deve conter <b>duas embalagens de 1kg cada.</b> Total de 6kg que serão divididos em 3 partes iguais.



Farinha de milho	Fiscal	5	Físico-química Microscopia Rotulagem	ferro, ácido fólico, matérias estranhas	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) deve conter <b>duas embalagens de 1kg cada</b> . Total de 6kg que serão divididos em 3 partes iguais.
Farinha de trigo	Fiscal	5	Físico-química Microscopia Rotulagem	ferro, ácido fólico, matérias estranhas	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) deve conter <b>duas embalagens de 1kg cada</b> . Total de 6kg que serão divididos em 3 partes iguais.
Doces ou geleias de frutas	Orientação	10	Físico-química Microscopia Rotulagem	corante, elementos histológicos, matérias estranhas	<b>Doas embalagens</b> com no mínimo 250 g cada.
Ovos	Orientação	5	Físico-química Microbiologia Rotulagem	metais, microbiológicos	<b>Doas embalagens</b> com no mínimo 12 ovos cada
Feijão preto	Fiscal	6	Físico-química Rotulagem	metais	Cada amostra (prova, testemunho e contraprova) deve conter <b>no mínimo uma embalagem de 1 kg</b> . Total de 3 kg que serão divididos em 3 partes iguais.
Aipim descascado e congelado	Orientação	5	Físico-química	metais	<b>Uma embalagem</b> com no mínimo 200g.
Batata	Orientação	5	Físico-química	metais	A amostra deve ser composta por <b>06 unidades</b>
Maçã	Orientação	5	Físico-química	metais	A amostra deve ser composta por <b>10 unidades</b>
Banana	Orientação	5	Físico-química	metais	A amostra deve ser composta por <b>10 unidades</b>
Laranja	Orientação	5	Físico-química	metais	A amostra deve ser composta por <b>10 unidades</b>
Cogumelo em conserva	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	sulfito	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 500g</b> . Total de 1,5kg que serão divididos em três partes iguais.
Palmito em conserva	Fiscal	7	Físico-química Rotulagem	sulfito	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter 03 vidros. Total de 09 vidros que serão divididos em três partes iguais.
Água de coco	Fiscal	5	Físico-química Rotulagem	sulfito	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 01 litro</b> . Total de 3 litros que serão divididos em três partes iguais
Total		113			



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	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) <b>deve conter no mínimo 500g</b> . Total de 1,5kg (3 embalagens de 500g) que serão divididas em 3 partes iguais

### Centro integrado de Monitoramento da Qualidade do Leite - CQUALI 2020

Produto	Modalidade de Análise	Quantidade anual de amostra	Setores	Ensaio	Quantidade por Amostra O produto deve estar no início da validade
Leite UHT integral	Fiscal	4	Físico-química	Acidez, estabilidade ao etanol, matéria gorda, cloretos, extrato seco, amido, formol	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 02 litros</b> . Total de 06 litros que serão divididos em três partes iguais.
Leite UHT Semi-desnatado	Fiscal	4	Físico-química		Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter <b>no mínimo 02 litros</b> . Total de 06 litros que serão divididos em três partes iguais.
Leite pasteurizado integral	Orientação	4	Físico-química Microbiologia		A amostra deve conter no mínimo 02 embalagens de 1litro cada
Leite em pó	Fiscal	3	Microbiologia	microbiológicos	Cada amostra (prova, testemunha e contraprova) deve conter no mínimo <b>uma embalagem de 400 g</b> . Total de 1200g que serão divididos em 3 partes iguais
Total		15			

### 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:

a<sub>1</sub>) Amostra prova – enviada ao laboratório para ser analisada;

a<sub>2</sub>) Amostra testemunha – também deverá ser enviada ao laboratório;

a<sub>3</sub>) 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 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.

3 – Este plano de amostragem e orientações sobre a coleta pode ser encontrado no site do Lacen:

<http://lacen.saude.sc.gov.br/gemap.php>.

Florianópolis, 18 de maio de 2020.

Denise de Carvalho Caldeira  
Gerencia de Meio Ambiente e Produtos  
Lacen/SC

Eduardo Henrique Silva Bastos  
Gerencia de Inspeção e Monitoramento de Produtos  
Diretoria de Vigilância Sanitária/SC