



Lido no expediente	489
Sessão de	04/06/19
As Comissões de:	
(5)	Justiça
(02)	Economia
(04)	Agricultura
()	
()	
Secretário	

PROJETO DE LEI

PL./0173.0/2019

Altera a Lei nº 17.003 de 1º de setembro de 2016, ao qual dispõe sobre a produção e a comercialização do Queijo Artesanal Serrano e estabelece outras providências.

A Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina decreta:

Art. 1º Altera o inciso I, inclui as alíneas “a” e “b” no referido inciso I, e inclui o parágrafo único no art. 2º da Lei nº 17.003 de 1º de setembro de 2016, passando a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º

I – produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos, podendo ser:

- a) Propriedades certificadas como livres de brucelose e tuberculose, ou;
- b) Propriedades controladas para brucelose e tuberculose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal, no prazo de até três (3) anos a partir da publicação desta lei.

Parágrafo único: Considera-se propriedade controlada para brucelose e tuberculose aquela que realizar exames semestrais no rebanho ordenado por até três (3) anos após a publicação desta lei. Nesse período de transição o produtor assinará um termo de compromisso com o Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.

Art. 2º Altera o art. 7º, incisos I, II e III e IV da Lei nº 17.003 de 1º de setembro de 2016, passando a vigorar com a seguinte redação:



Art. 7º Para fins do disposto nesta lei são considerados responsáveis pela queijaria, alternativamente:

I – o produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, comprovado por certificado emitido por órgãos oficiais em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária de mínimo 40 horas, e capacitação continuada em curso anuais de mínimo 32 horas;

II – o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III – o profissional reconhecido pelo conselho de classe; e

IV – no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais, privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 3º Acrescenta o inciso V e VI do art. 23 e altera o Parágrafo único:

“Art. 23

.....

V – inovação em formas de maturação ou aditivos para temperos.

VI – produção artesanal e tradicional de derivados do leite cru e do soro nas queijarias inspecionadas.

Parágrafo único. Como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano e a segurança alimentar, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação de menor tempo de maturação, conforme MAPA IN nº 30/2013, fica estabelecido que os produtores poderão comercializar queijos com no mínimo 15 dias de maturação desde que apresentem laudos oficiais, trimestralmente, com resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária para queijos de média umidade.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

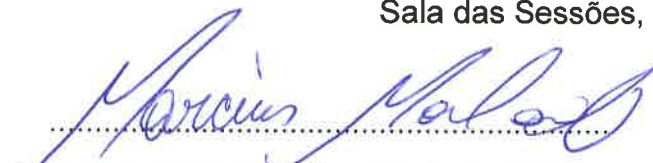


ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA

GABINETE DO DEPUTADO
MARCUS MACHADO



Sala das Sessões, 29 de maio de 2019.


Deputado Marcus Machado (PR)



JUSTIFICATIVA

Este Projeto de Lei foi gestado em uma audiência pública realizada em Lages, pela Comissão de Legislação Participativa, Presidida pelo Deputado Marcus Machado e o Projeto de Lei em tela, foi construído em várias mãos, como segue.

Os queijos artesanais são aqueles produzidos de forma artesanal na propriedade onde situa a queijaria, a partir do leite cru, integral e recém-ordenhado, sem o processo de pasteurização, isento de corantes e conservantes, mantendo as características históricas e culturais ligadas à pecuária e ao modo de fazer conforme a tradição na Região Serrana de Santa Catarina.

A Lei Estadual nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, tratou de normatizar a produção e a comercialização do queijo artesanal serrano no Estado de Santa Catarina. Esta especificou que a produção do queijo deve ser proveniente de rebanho sadio, livres de doenças, tais como brucelose e tuberculose. Ainda, tratou a lei de especificar que a área construída para a produção do queijo artesanal serrano não pode ultrapassar 250m². Também, determinou que compete à Epagri a realização de Estudos técnico-sanitários sobre o prazo de maturação (art. 23, II).

O Decreto Estadual nº 1.238, de 19 de julho de 2017, tratou de regulamentar a Lei Estadual nº 17.003, determinando o período de maturação mínimo de 60 (sessenta) dias.

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra) manifestou sua contrariedade a determinados pontos da Lei Estadual nº 17.003, de 1º de setembro de 2016, vez que vem inviabilizando a atividade pelos pequenos produtores de queijaria da Serra Catarinense na Audiência Pública da Comissão de Legislação Participativa que ocorreu em 10/05/2019.

A fim de continuar sendo viável a produção do queijo artesanal serrano, na Audiência Pública supracitada, a Aproserra entregou ofício, juntamente



com abaixo-assinado dos produtores de queijos, requerendo alterações na Lei Estadual nº 17.003/2016 (art. 2º, 7º e 23).

Um dos principais pedidos é a viabilização de menor tempo de maturação para a comercialização do queijo artesanal serrano. Os produtores reivindicam, como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano, tais como um período mínimo de maturação de 15(quinze) dias, até que estudos técnicos comprovem a segurança alimentar, ou melhor, que não compromete a qualidade e a inocuidade do produto, conforme determina a Instrução Normativa do MAPA nº 30/ 2013.

Tanto a Instrução Normativa do MAPA nº 30/ 2013, como o Decreto nº 9.013/ 2017, autorizam um período de maturação de queijos menor que 60 (sessenta) dias, por meio de estudos técnicos científicos comprovem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto. Determina o §1º da IN MAPA nº 30/ 2013 que o estudo técnico-científico é de responsabilidade do órgão estadual e/ou municipal de inspeção industrial e sanitária.

Ainda, a Lei nº 13.680/ 2018 tratou de incluir o art. 10-A, na Lei Federal nº 1.283/ 1950, permitindo a comercialização do queijo artesanal para os demais estados da federação, sendo identificado o produto por selo único com a indicação "ARTE", sendo permitida comercialização dos produtos a que se refere este artigo até a regulamentação do disposto.

Ademais, fazendo uma correlação com a produção e comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais, desde 2013, por meio da Portaria IMA nº 1305/ 2013, o prazo de comercialização de queijo minas artesanal maturado passou a ser menor que 60 dias. Em determinadas regiões do Estado Mineiro, o queijo artesanal passou a ser comercializado com maturação de 14 dias (Microrregião de Araxá), 17 dias (microrregião do Serro) e 22 dias (regiões Canastra, Cerrado, do campo das vertentes, de Serra de Salitre e do Triângulo Mineiro).



Consequentemente, em se tratando da tradição cultural da produção do Queijo Artesanal Serrano – QAS pode-se destacar que o período longo de maturação determinado pela Instrução Normativa MAPA nº 30/ 2013, Decreto Presidencial nº 9.013/ 2017, torna o Queijo Artesanal Serrano – QAS muito duro e com sabor mais amargo, perdendo completamente mercado consumidor para a comercialização do queijo serrano. O legislador estipulou um prazo rigoroso de 60 dias, em vez de realizar estudos nas localidades, a fim de atender cada região, resultando em uma grande incongruência da lei e a realidade dos produtores de queijos artesanais, e automaticamente acabou punindo os produtores ao exigir um prazo tão longo de maturação para um queijo específico, característico e histórico da região serrana do Estado de Santa Catarina.

Como destacado, a inocuidade do queijo artesanal – livre de zoonoses (brucelose e tuberculose) pode ser inferior ao prazo de maturação de 60 dias determinado pelo Decreto e Instrução Normativa. Logo, em se tratando de tornar viável a comercialização do Queijo Artesanal Serrano – QAS, principalmente com objetivo de não perder de mercado consumidor, evitando o fechamento de diversos estabelecimentos produtores de queijo artesanal, bem como afastar o êxodo rural, requer alteração da Lei Estadual nº 17.003/2016, como período de transição, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação do menor tempo de maturação, um período mínimo de 15 (quinze) dias.

Conforme documentos em anexo, os produtores de queijo artesanal serrano se comprometem com a segurança alimentar dos queijos com menos de 60 dias, através de análises realizadas em laboratórios oficiais que apresentam resultados de qualidade microbiológica dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária.

Diante do exposto, verifica-se, porém, que as exigências legais aplicáveis às indústrias de médios e grandes portes não se coadunam com a viabilidade da sustentabilidade da cadeia produtiva dos produtores de queijos artesanais. Os requisitos são desproporcionais para aqueles que desejam simplesmente elaborar o queijo artesanal. A manutenção da cultura e continuidade da



produção do queijo artesanal serrano só será possível com alteração na legislação, ao qual veio esmagar os pequenos produtores que estão prontos a desistirem da sua atividade, se não houver alguma mudança que viabilize a manutenção da produção de Queijo Artesanal Serrano.

Diante do exposto, submeto à apreciação dos Nobres Pares, para qual solicito precioso apoio à aprovação da presente Lei.

Lages, SC, maio de 2019



À Assembleia Legislativa de Santa Catarina
Comissão de Legislação Participativa
Deputado Marcius Machado

Prezado Senhor,

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), fundada em 2013, com sede no município de Lages e abrangência nos 18 municípios, vem apresentar solicitação de revisão da lei 17003, conforme discutido em audiência pública no dia 10 de maio de 2019.

Dentre os alcances podemos destacar a descrição do processo de fabricação e de produção do queijo artesanal serrano, publicação de livros, divulgação em revistas e jornais, cadastramento de mais de 1.000 produtores, realização de cursos, eventos e excursões, apoio à formação da Aproserra, encaminhamento de dossiê para registro do modo de saber fazer queijo serrano como patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil junto ao Iphan, realização de concursos municipais, articulação para elaboração do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano e implantação de projetos estruturantes para construção de queijarias e legalização de 35 unidades na região.

Para atendimento à necessidade das características específicas da produção artesanal do queijo serrano, nós abaixo assinados reivindicamos a alteração na lei 17.003, conforme segue texto abaixo.

Registramos que estes produtores elaboram queijos artesanais pela convicção de que são produtos diferenciados, valorizados pelos consumidores e que representam a cultura e o modo de vida de suas regiões. Em cada peça de queijo artesanal temos a história, cultura, tradição e expressão do meio onde são produzidos.

A não adequação dos pontos citados implicam na inviabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano, incluindo o risco de desaparecimento futuro.

Certo de contar com o apoio de V.Sa., antecipamos agradecimentos,

Seção I
Do Processo de Produção

Art. 2º A produção do queijo artesanal serrano, visando à segurança da qualidade e inocuidade do produto, deve seguir as seguintes condições:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente



sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos; podendo ser:

- a – Propriedades controladas conforme IN nº 30 (MAPA, 2013) ou
- b – Propriedades livres de brucelose e tuberculose.

Art. 7º Para fins do disposto nesta Lei, são considerados responsáveis pela queijaria, alternativamente:

I - o produtor de queijo artesanal serrano devidamente capacitado, **comprovado por certificado emitido por órgãos oficiais em boas práticas agropecuária e boas práticas de fabricação, com carga horária de mínimo 40 horas, e capacitação continuada em curso anuais de mínimo 32 horas;**

II - o profissional indicado por associação ou cooperativa; e

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

IV - **No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária (Conforme IN 05 MAPA)**

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 23 Estudos técnico-sanitários realizados em queijarias no Estado de Santa Catarina, garantida a participação de representantes de produtores de queijo artesanal serrano, devem ser submetidos à apreciação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), com o objetivo de subsidiar, para cada tipo ou variedade de queijo, a regulamentação de:

I - parâmetros físico-químicos e microbiológicos;

II - prazos de validade e de maturação, quando couber;

III - características técnicas das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; e

IV - boas práticas agropecuárias, de fabricação e higiene operacional,

V – **inovação em formas de maturação ou aditivos para temperos.**

Parágrafo primeiro: **Como período de transição, de forma a viabilizar a sustentabilidade da cadeia produtiva do queijo artesanal serrano e a segurança alimentar, até que sejam publicados os estudos técnicos de avaliação de menor tempo de maturação (conforme IN 30, MAPA/2013), fica estabelecido que os produtores poderão comercializar queijos com no mínimo 15 dias de maturação desde que apresentem laudos oficiais, trimestralmente, com resultados microbiológicos dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária para queijos de média umidade.**

Nome	Município	CPF
Hilda de Oliveira Correia	Não José Correia	025677059-02
José C. L. Correia	LAGE	733.736.279.60
Eva A. H. Burotto	Bocaina do Sul	615.181.589/00
José Carlos Burotto	Bocaina do Sul	923.476.439/00
ACEX DURANTO	Correia Pinto	070.108.408/00
Leão Hugo Admib	Urupema	034300379/12
Jose L. Macedo	Capão Alto	155138109/25
Isabel Tânia Machado	Capão Alto	
Rosângela C. Souza	São Joaquim	
Rita Souza Oliveira	Capão Alto	
Sergio Antunes Oliveira	Capão Alto	
Mauri Macedo	Lages	
Marta Yari Di Muro	Lages	478005429/04
João Hele, Brindes		478005429/04
Mauri da Silva Risi	São Joaquim	050913589/78
Adriano Pereira Risi	São Joaquim	050795859/43
Neira Apa da Silva Risi	São Joaquim	034561839-41
Valdemir Pereira Batista	B. J. da Serra	039632749/48
Francina de F. Antunes	Bom Jardim Serra	
Paula C. da Rosa	Lages	933133349/00
Air de Agostini Zandato	Bom Retiro	610115.509/00
Facinto Zandato	Bom Retiro	613652629-87
Wassil Pereira	Urubici	063289.358-01

LABORATÓRIO DE BACTERIOLOGIA

Fone: (49) 2101-9155

Fax: (49) 2101 -9108

labmicrocav@gmail.com

Laudo bacteriológico - Nº 58.18

DADOS DA EMPRESA / PRODUTOR

Empresa / Produtor	Air de Agostinho Zanelato				
Requisitante (SIM)	O mesmo				
Endereço	Estrada Geral de Barreiro			CEP	
Cidade	Bom Retiro - SC	Fone	NC	Cel.	48 9 9998-8309
End. Eletrônico	airzanelato@gmail.com		CPF	610.115.509-97	

DADOS DA AMOSTRA

PRODUTO	Queijo Serrano			
Data da coleta	22/03/2018		Hora da coleta	-
Local da coleta	-		Período de maturação	21 dias
Resp. pela coleta	-			
Data fabricação / lote	07/03/2018		Validade	Não informado
Chegada laboratório	02/04/2018		Finalização análise	11/04/2018

METODOLOGIA

Pesquisa de Coliformes Totais e *E. coli*, *Staphylococcus* coagulase positivo, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp.

RESULTADO

Microrganismo	Resultado	Valor de Referência
Coliformes Totais (35°C)	Ausência	5×10^3 UFC/g Ou 5.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência	5×10^2 UFC/g Ou 500 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência	10^3 UFC/g Ou 1.000 UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência	Ausência/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência	Ausência/25g

*Valores de referência de acordo com Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) para queijos de média a alta umidade.

* UFC – Unidade formadora de colônia.

*O laboratório CEDIMA não se responsabiliza pela coleta e remessa das amostras.

Médico Veterinário Responsável

Lages, 11 de abril de 2018.



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 01026763

SOLICITANTE

Nome: **Casa do Queijo Serrano**

CPF/CNPJ:

Cidade: **Bom Jardim da Serra**

Telefone: **(49)99178-1738**

Responsável: **Não Informado**

Orçamento:

Estado: **SC**

AMOSTRA

Produto: **Queijo Artesanal Serrano**

Data Recebimento: **22/11/2018**

Hora Recebimento: **14:00**

Marca: **N.I.**

Solicitação: **N.I.**

Local de Coleta: **Sala de Maturação**

Coletor: **Ruan**

Data Fabricação: **22/10/2018**

Validade: **22/04/2019**

Lote: **22-10-18**

Nº Registro: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Turno: **N.I.**

Data Coleta: **21/11/2018**

Hora Coleta: **15:00**

Área Coleta: **N.I.**

Temp. Coleta: **18,0 °C**

Temp. Recebimento: **N.I. °C**

Integrado: **N.I.**

Informações adicionais: **Id. da Amostra: 01 - Queijo com 30 Dias de Maturação.**

Data Ensaio: **22/11/2018**

Data Conclusão: **25/11/2018**

Data Emissão: **25/11/2018**

ENSAIOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M20 Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente	/25g	AOAC 2004.02
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AOAC 2011.03
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC 2003.11

N.I.: Dado(s) não informado(s) UFC - Unidade Formadora de Colônia N.D. - Não Detectável Est. - Estimado

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

Referência da Metodologia:

AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2004.02, 20ed, 2016.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2011.03 - 20ed, 2016.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2003.11, 20ed, 2016.


Jéssica Aparecida Murineli Baia
Biomédica
CRBM-6 - 0382

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.03 - 26/06/2018

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 00773655

SOLICITANTE

Nome: **Jesabel Pereira Machado (Queijaria Iguaria Serrana) - SIM**
CPF/CNPJ:
Cidade: **Capão Alto** Estado: **SC**
Telefone: **(49) 3237-2024**
Responsável: **Claudia Schmidt**

AMOSTRA

Produto: **Queijo c/ 20 Dias de Matur.**
Data Recebimento: **08/05/2018** Hora Recebimento: **14:00**
Marca: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Local de Coleta: **Sala Maturação** Coletor: **Claudia**
Data Fabricação: **17/04/2018** Validade: **N.I.** Lote: **N.I.**
Nº Registro: **N.I.** Lacre: **N.I.** Turno: **N.I.**
Data Coleta: **07/05/2018** Hora Coleta: **16:30** Área Coleta: **N.I.**
Temp. Coleta: **N.I. °C** Temp. Recebimento: **7,0 °C** Integrado: **N.I.**
Informações adicionais: **Id. da Amostra: 02**

Data Ensaio: **08/05/2018**

Data Conclusão: **13/05/2018**

ENSAIOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AOAC 2011.03
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	APHA - 2015-Cap.39
M20 Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente	/25g	AOAC 2004.02

N.I.: Dado(s) não informado(s) UFC - Unidade Formadora de Colônia N.D. - Não Detectável Est. - Estimado

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela coleta, os resultados são referentes às amostras coletadas pelo cliente.

Referência da Metodologia:

AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2011.03 - 20ed, 2016.

APHA American Public Health Association, Compendium of Methods for the Examination of Foods, 5ª ed, Washington, DC, 2015.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2004.02, 20ed, 2016.


Camila Andreia Camargo
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202017

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 00773657

SOLICITANTE

Nome: **Jesabel Pereira Machado (Queijaria Iguaria Serrana) - SIM**
CPF/CNPJ:
Cidade: **Capão Alto** Estado: **SC**
Telefone: **(49) 3237-2024**
Responsável: **Claudia Schmidt**

AMOSTRA

Produto: **Queijo c/ 7 Dias de Matur.**
Data Recebimento: **08/05/2018** Hora Recebimento: **14:00**
Marca: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Local de Coleta: **Sala Maturação** Coletor: **Claudia**
Data Fabricação: **01/05/2018** Validade: **N.I.** Lote: **N.I.**
Nº Registro: **N.I.** Lacre: **N.I.** Turno: **N.I.**
Data Coleta: **07/05/2018** Hora Coleta: **16:30** Área Coleta: **N.I.**
Temp. Coleta: **N.I. °C** Temp. Recebimento: **7,8 °C** Integrado: **N.I.**
Informações adicionais: **Id. da Amostra: 3**

Data Ensaio: **08/05/2018**

Data Conclusão: **13/05/2018**

ENSAIOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AOAC 2011.03
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	APHA - 2015-Cap.39
M20 Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente	/25g	AOAC 2004.02

N.I.: Dado(s) não informado(s) UFC - Unidade Formadora de Colônia N.D. - Não Detectável Est. - Estimado

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela coleta, os resultados são referentes às amostras coletadas pelo cliente.

Referência da Metodologia:

AFNOR Certificate Number 3M 01/2-09/89C.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2011.03 - 20ed, 2016.

APHA American Public Health Association, Compendium of Methods for the Examination of Foods, 5ª ed, Washington, DC, 2015.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 2004.02, 20ed, 2016.


Camila Andréia Camargo
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202017