

ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ

# BOLETIM OFICIAL

PODER EXECUTIVO

*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII

---

PORTARIA Nº 034/2026

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

## RESOLVE:

Art. 1º. Nomear a senhora **MARIA APARECIDA CAMPOS DE SOUZA**, para o cargo em Comissão de **DIRETORA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, PROFESSOR GASTÃO DE BARROS E VITALIANO MESSIAS**, símbolo CC - III, com os vencimentos conforme estabelecido na referida Lei e alterações posteriores.

Art. 2º. Compete a **Diretora Escolar das Escolas Municipais, Professor Gastão de Barros e Vitaliano Messias**, a prática de todos os atos necessários ao desempenho de suas atividades, em conformidade com as normas legais pertinentes.

Retroagindo seus efeitos ao dia 02 de março de 2026, após a publicação.

Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

  
**GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS**  
Prefeito



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII

---

**DECRETO Nº 005/2026**

**DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO  
DO PAGAMENTO DE PARCELA EXTRA  
DO COMPONENTE DE QUALIDADE,  
NOS TERMOS DO ART. 10 DA LEI  
MUNICIPAL Nº 405/2024, E DÁ OUTRAS  
PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE TAPEROÁ, Estado da Paraíba, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Constituição Federal, pela Lei Orgânica do Município e pela legislação vigente,

**CONSIDERANDO** o Art. 10 da Lei Nº 405/2024: “O pagamento do incentivo adicional do componente de qualidade, repassado ao município em parcela única no fim de cada ciclo anual, no mês subsequente ao último quadrimestre, considerando a média do alcance dos resultados do ano, sendo este regulamentado através de decreto municipal.”

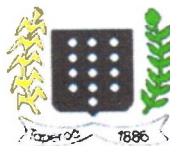
**CONSIDERANDO** que os recursos referentes a este benefício já foram repassados pelo Governo Federal.

**DECRETA:**

**Art. 1º** Fica regulamentado o pagamento do incentivo adicional do componente de qualidade, repassado ao município em parcela única ao fim de cada ciclo anual, no mês subsequente ao último quadrimestre, destinado aos profissionais que integram as equipes da Atenção Primária, conforme os critérios estabelecidos neste Decreto.

**Art. 2º** O pagamento do valor da parcela extra do componente de qualidade será distribuído entre os profissionais da Atenção Primária da seguinte forma:

- I - 50% para os Agentes Comunitários de Saúde (ACS);
- II - 15% para os Enfermeiros;
- III - 15% para os Médicos;
- IV - 10% para os Auxiliares ou Técnicos de Enfermagem;
- V - 8% para a Equipe de Apoio;
- VI - 2% para os Vacinadores.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---

**Art. 3º** O valor da parcela extra do componente de qualidade destinado aos profissionais que integram as equipes de apoio da Saúde Bucal será dividido da seguinte forma:

- I - 60% para os Cirurgiões-Dentistas;
- II - 40% para os Técnicos ou Auxiliares de Consultório Dentário.


**Art. 4º** O valor da parcela extra do componente de qualidade destinado aos profissionais que integram as equipes multiprofissionais será dividido da seguinte forma:

- I - 100% para os profissionais das Equipes Multiprofissionais (E-Mult).

**Art. 5º** O pagamento do incentivo adicional do componente de qualidade será realizado conforme os valores repassados ao município e condicionado ao alcance dos resultados médios do ano de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

**Art. 6º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com validade até 31 de dezembro de 2026.

Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

  
**George Ciro Monteiro de Farias**  
Prefeito Constitucional



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII

CONCESSÃO DE LICENÇA ESPECIAL (PRÊMIO)

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE TAPEROÁ, ESTADO DA PARAÍBA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI.

**NOME DO FUNCIONÁRIO:**  
Édipo Beserra da Silva

**Admissão:**  
18/06/2020

**MATRÍCULA**  
501322

**CARGO**  
Coveiro

**LOCAL DE EXERCÍCIO**  
Secretaria de Infraestrutura

**Resolve**

Conceder Licença Especial (Prêmio) do(a) servidor(a) **Édipo Beserra da Silva** da Prefeitura Municipal de Taperoá por 60 dias, período de 02 meses consecutivos a partir do dia 01/04/2026 até o dia 30/05/2026 referente a 05(cinco)anos de quinquênio a partir do período de 18/06/2020 a 17/06/2025. Publicado no Boletim Oficial do Município datado de 10/03/2026.

**CIENTE**

**LOCAL E DATA**  
Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

**ASSINATURA DO SERVIDOR**  
*Édipo Beserra da Silva*

No caso de adiamento de licença, determinar novo período no corrente ano de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Justifica

Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

*George Cirio Monteiro de Farias*  
George Cirio Monteiro de Farias  
Prefeito Constitucional



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
"Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974"

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII

CONCESSÃO DE LICENÇA ESPECIAL (PRÊMIO)

O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE TAPEROÁ, ESTADO DA PARAÍBA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI.

**NOME DO FUNCIONÁRIO:**

Helinaldo de Araújo Marcolino

**Admissão:**

31/08/2020

**MATRÍCULA**

501422

**CARGO**

Motorista Socorrista - SAMU

**LOCAL DE EXERCÍCIO**

Secretaria de Saúde

**Resolve**

Conceder Licença Especial (Prêmio) do(a) servidor(a) **Helinaldo de Araújo Marcolino** da Prefeitura Municipal de Taperoá por 60 dias, período de 02 meses consecutivos a partir do dia **10/03/2026** até o dia **09/05/2026** referente a 05(cinco)anos de quinquênio a partir do período de 31/08/2020 a 30/08/2025. Publicado no Boletim Oficial do Município datado de 10/03/2026.

**CIENTE**

**LOCAL E DATA**

Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

**ASSINATURA DO SERVIDOR**

*Helinaldo de Araújo Marcolino*

No caso de adiamento de licença, determinar novo período no corrente ano de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Justifica

Taperoá-PB, 10 de março de 2026.

  
George Ciro Monteiro de Farias  
Prefeito Constitucional



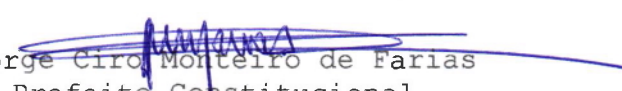
**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII

**CONCESSÃO DE LICENÇA ESPECIAL (PRÊMIO)**

<b>O PREFEITO CONSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE TAPEROÁ, ESTADO DA PARAÍBA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI.</b>		
<b>NOME DO FUNCIONÁRIO:</b> Isenilda de Farias Lima Alves	<b>Admissão:</b> 04/07/2003	<b>MATRÍCULA</b> 0092
<b>CARGO</b> Auxiliar de Serviços Gerais	<b>LOCAL DE EXERCÍCIO</b> Secretaria de Educação	
<b>Resolve</b> Conceder Licença Especial (Prêmio) do(a) servidor(a) <b>Isenilda de Farias Lima Alves</b> da Prefeitura Municipal de Taperoá por 240 dias, período de 08 meses consecutivos a partir do dia <b>01/04/2026</b> até o dia <b>27/11/2026</b> referente a 20(vinte)anos de quinquênio a partir do período de 04/07/2003 a 03/07/2023. Publicado no Boletim Oficial do Município datado de 10/03/2026.		
<b>CIENTE</b>		
<b>LOCAL E DATA</b> Taperoá-PB, 10 de março de 2026.	<b>ASSINATURA DO SERVIDOR</b> <i>Isenilda de F. Lima Alves</i>	
No caso de adiamento de licença, determinar novo período no corrente ano de ____/____/____ a ____/____/____.		
Justifica _____ _____		
Taperoá-PB, 10 de março de 2026.		
 George Ciro Monteiro de Farias Prefeito Constitucional		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ – CDS**  
**SÃO SARUÊ**

**TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA**

A Diretoria Executiva do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, por seu representante legal, o Presidente, Prefeito do Município de Taperoá/PB, Srº George Ciro Monteiro de Farias, no uso de suas atribuições, vem através deste, celebrar termo de compromisso com o Laboratório de Análise do Mel da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, através do Centro Vocacional Tecnológico – CVT, Campus Pombal e os seus laboratórios de Microbiologia dos Alimentos e o Laboratório de Química, mediante as Cláusulas e condições a seguir descritas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas em amostras de mel e outros produtos apícolas, para fins de controle de qualidade e verificação de conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel (RTIQ) estabelecidos pela Instrução Normativa nº 11/2000 e os critérios de higiene e segurança da Portaria SDA/MAPA nº 795/2023. As análises serão realizadas em caráter oficial, seguindo as metodologias e os protocolos analíticos validados pela Rede Oficial de Laboratórios do SUASA.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO E RESPONSABILIDADES**

Todas as ações serão desenvolvidas sob a coordenação e supervisão conjunta do **CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ – CDS SÃO SARUÊ** e do **LABORATÓRIO DE ANÁLISE DO CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO DA UFCG – CAMPUS POMBAL**, que se compromete a utilizar seu corpo técnico qualificado e sua infraestrutura para realizar as análises em conformidade com os critérios oficiais do MAPA. Ao CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ – CDS SÃO SARUÊ compete o envio das amostras e o acompanhamento dos resultados, conforme detalhado nas cláusulas seguintes.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ – CDS SÃO SARUÊ:**

- a) Responsabilizar-se pela coleta e encaminhamento das amostras dos produtos para análise no CVT - UFCG;
- b) Encaminhar ao CVT - UFCG até fevereiro de cada ano o planejamento anual dos monitoramentos de interesse;
- c) Disponibilizar dados e informações técnicas necessárias à implementação dos programas e projetos pactuados;
- d) Acompanhar e avaliar os resultados alcançados nas atividades programadas, visando à otimização e/ou adequação das práticas;
- e) Conduzir as atividades com eficiência e dentro de práticas administrativas, financeiras e técnicas adequadas.
- f) Informar ao CVT - UFCG imediatamente qualquer irregularidade detectada nas amostras encaminhadas, tais como contaminação, adulteração ou falsificação;
- g) Manter a confidencialidade das informações técnicas, resultados das análises e documentos trocados entre as partes, exceto quando expressamente autorizado por escrito pelas partes envolvidas.

As ações descritas na **Cláusula Terceira** do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão definidas e detalhadas mediante protocolos e/ou ajustes específicos a serem firmados entre os participantes, onde serão estabelecidas as responsabilidades técnicas. O acompanhamento e a avaliação, em consonância com as propostas e demandas apresentadas, serão realizados através de relatórios semestrais e/ou anuais.

**CLÁUSULA QUARTA – DA OPERACIONALIZAÇÃO E DOS CRITÉRIOS ANALÍTICOS OFICIAIS**

O laboratório realizará as análises laboratoriais seguindo rigorosamente os critérios oficiais estabelecidos pelo MAPA, abrangendo, no mínimo:

- a) Parâmetros Físico-Químicos (conforme IN 11/2000): Determinação de umidade, açúcares



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CNPJ Nº 22.816.713/0001-60**

redutores, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais (cinzas), acidez, índice de diastase e hidroximetilfurfural (HMF).

b) Parâmetros Microbiológicos e de Higiene (conforme Portaria SDA/MAPA 795/2023): Contagem de Bolores e leveduras/25g, pesquisa de *Salmonella* sp/25g. e outros indicadores de higiene e inocuidade previstos na legislação vigente.

Parágrafo Primeiro: Os métodos analíticos empregados devem ser aqueles oficialmente reconhecidos pelo MAPA ou validados de acordo com as normas internacionais aceitas pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (LANA).

Parágrafo Segundo: Todos os laudos de análise emitidos deverão conter a identificação inequívoca da amostra, o método utilizado, os limites de detecção/quantificação e a declaração de conformidade ou não conformidade com os padrões do RTIQ do Mel.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA DIVULGAÇÃO**

Qualquer promoção ou evento em função deste **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, somente poderá ser realizado com autorização dos parceiros e se no material divulgado constar o **CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ – CDS SÃO SARUÊ** e o **CVT - UFCG**, com prévia consulta às Assessorias de Comunicação. Este material inclui matéria jornalística, trabalhos científicos, artigos e outros destinados à divulgação, em qualquer veículo de comunicação social, convites, folhetos e impressos em geral, tanto para circulação interna como externa.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS DESPESAS**

As despesas referentes ao objeto do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão custeadas pelo próprio partícipe diretamente relacionado com a atividade a ser executada, não havendo previsão de repasse de recursos entre as partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA**

a) O presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** vigorará pelo período de 02 (dois) anos, a contar da data de publicação no site do Consórcio São Saruê podendo ser prorrogado de comum acordo entre os partícipes, mediante a elaboração de



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CNPJ Nº 22.816.713/0001-60**

Termo(s) Aditivo(s), devendo a parte interessada em sua prorrogação, comunicar expressamente a sua intenção, com 60 (sessenta) dias de antecedência.

b) A vigência deste Termo de Cooperação Técnica terá início na data da sua assinatura e publicação no Site do Consórcio São Saruê.

**CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

Constitui motivo para rescisão do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, o inadimplemento de quaisquer das cláusulas pactuadas neste acordo.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** também poderá ser rescindido, de comum acordo entre as partes, mediante prévia notificação escrita, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Havendo pendências e/ou trabalhos em execução, as partes definirão através de um “Termo de Encerramento do **Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**”, as responsabilidades relativas à conclusão ou à extinção de cada um dos trabalhos e de todas as demais pendências.

**CLÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO**

O Consórcio São Saruê se incumbirá de publicar, no site oficial deste, o extrato deste **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** em até 10 (dez) dias após a assinatura.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos no presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão resolvidos de comum acordo entre os partícipes, podendo ser firmado, se necessário, Termos Aditivos que farão parte integrante deste instrumento.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO**



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CNPJ Nº 22.816.713/0001-60**

Para dirimir as questões oriundas do presente instrumento, é competente o Foro da Comarca de Taperoá – PB, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, na presença das testemunhas signatárias, para que se produzam os necessários efeitos jurídicos e legais.

Publique-se,  
Dê-se ciência.

Taperoá, 09 de março de 2026.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS  
Data: 11/03/2026 14:26:58-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

---

George Ciro Monteiro de Farias  
Presidente – CDS São Saruê

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ALFREDINA DOS SANTOS ARAÚJO  
Data: 11/03/2026 11:27:59-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

---

Alfredina dos Santos Araújo  
CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO – CVTI/UFCG



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 09 DE MARÇO DE 2026**

**Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de análises.**

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, Sr. George Ciro Monteiro de Farias, Prefeito Municipal de Taperoá - PB, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato de Consórcio Público, do Estatuto do CDS SÃO SARUÊ, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Norma técnica.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

substitui-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I - O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II - Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e

as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal coordenado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê verificar este



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

controle.

III - Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Norma técnica.

§ 4º O SIM deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV - O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V - As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Norma Técnica.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal coordenado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê em documento oficial para arquivamento.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Art. 9º A compilação e o registro dos resultados das análises laboratoriais serão realizados obrigatoriamente em planilha específica de controle de monitoramento, conforme estabelecido no Plano de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), garantindo a rastreabilidade e a análise histórica dos dados para fins de fiscalização e auditoria.

Art. 10º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal com a coordenação do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 11º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Norma Técnica ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 12. Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM deverá determinar, além da ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais, a adoção imediata de medidas fiscais cautelares, tais como: a suspensão da comercialização do lote afetado, a apreensão de produtos, a inutilização de mercadorias impróprias para o consumo e a aplicação das sanções administrativas e penais cabíveis, conforme a gravidade da infração.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



**CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ**

Art. 13. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal coordenado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê.


Parágrafo Único. A critério da coordenação do SIM – São Saruê, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 14. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Norma Técnica, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 15. Revoga-se a Instrução Normativa Nº11/2025.

Art. 16. Esta norma entra em vigor na data de sua publicação.

Taperoá-PB, 09 de março de 2026

 Documento assinado digitalmente  
GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS  
Data: 10/03/2026 09:32:42-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS**  
**PRESIDENTE**



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ANEXO I**

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA**

MICROBIOLÓGICO	PARÂMETRO	VMP
	<i>Escherichia coli</i>	Ausência 100mL
Coliformes totais	Ausência 100mL	
FÍSICO-QUÍMICO	PARÂMETRO	PADRÃO
	Turbidez	5,0 uT (1) (2)
	Cor aparente	15 uH (1) (3)
	pH	6,0 a 9,0 (4)
	Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.









**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ANEXO V**

**MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS**

**Material necessário para realizar a coleta:**

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

**Como realizar a coleta:**

**A – Alimentos em embalagens individuais:** coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

**B – Alimentos em embalagens não individuais:** no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo  $\frac{3}{4}$  de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flambar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

**Como manusear e coletar as amostras:** refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

**Prazo ideal para entrega da amostra:** 24 horas após coleta.

**Como entregar a amostra:** Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

**Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):**

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ANEXO VI**

**MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS  
E FÍSICO- QUÍMICOS**

**Material necessário para realizar a coleta:**

1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

**Como realizar a coleta:**

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

**Recipiente para Coleta:** Embalagem “Whril-Pack”.



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”







Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.
	Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.
	Abrindo a embalagem: 1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.
	3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.
	4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.
	5 - Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 - Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra.
	Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.

**Remessa:** enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**Cuidados gerais:**

1. Identificar a amostra;
2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ANEXO VII**

**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA**

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	<b>01 – LABORATÓRIO:</b>			
		)Físico-química ( ) Microbiologia ( ) RBQL			
		<b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>	<b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ MUNICIPIO/ UF/ ANO:</b>		
		<b>– Nº DO SIM/MUNICIPIO/UF</b>		<b>05 – PROGRAMA:</b>	
<b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>		<b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>			
<b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>		<b>09 – Nº REG. PRODUTO</b>	<b>10 – MARCA:</b>	<b>11 – Nº DO CNPJ/CPF:</b>	
<b>12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM:</b>		<b>13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM):</b>			
<b>14 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>	<b>15 – DATA DE VALIDADE:</b>	<b>16 – Nº DO LOTE</b>	<b>17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/N A</b>	<b>18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>	
<b>19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:</b>		<b>20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>		<b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>	
<b>22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b>					
<b>ANO</b>	<b>CICLO</b>	<b>AMOSTRA</b>	<b>HORA DO INÍCIO DO TURNO</b>	<b>TURNO:</b>	
				1 2 3	
<b>23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: 24 – DATA DA REMESSA</b>					
TEMPERATURA (°C):		CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

SÓLIDO			
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

26 – OBSERVAÇÕES:				
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta				
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO		
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM – São Saruê, 2ª via Laboratório.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*


**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ		35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO /UF/ANO:
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		
	SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIM /MUNICÍPIO/UF:	38 – Nº DO LACRE:	
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			





**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANÁLISE:		
<b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:</b>		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ANEXO IX**

**TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº \_\_\_\_/ANO**

ESTABELECIAMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_-PE, eu, \_\_\_\_\_, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº \_\_\_\_\_, regulamentada pela Resolução nº \_\_\_\_\_, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. \_\_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTR O DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRIC AÇÃO	Nº SOA*

\* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

NATUREZA DA ANÁLISE		
( ) Fiscalizatória	( ) Monitoramento	( )
Controle Interno		

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:  
O interessado recebeu uma via deste documento em        /        /        .



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):**



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

<b>ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):</b>



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANEXO X

LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS  
LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA – RTIQ ESPECÍFICOS / IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS  
OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE  
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/METABOLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	IN nº 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN nº 58, de 6 de novembro de 2019 e pela IN nº 55, de 30 de setembro de 2020.
Queijos Baixa Umidade	Coliformes a 30°C	5	2	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Queijos Média Umidade	Coliformes a 30°C	5	2	1.000	5.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijo de alta umidade (excetuando os Queijos Quatirol, Cremoso, Criolo e Minas Frescal)	Coliformes a 30°C	5	2	5.000	10.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de muito alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	3	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	10	100	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	10	100	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	2	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	50	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	100	500	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Queijos Quatiroló, Cremoso, Criolo e Minas Frescal	Coliformes a 30°C	5 2	10.000	100.00 0	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5 2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5 2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5 0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5 0	0	*	
Queijos Ralados	Coliformes a 30°C	5 3	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5 2	100	1.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5 2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras /g	5 2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5 0	0	*	
Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT	Coliformes a 30°C	5 3	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5 2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5 2	100	1.000	
Manteiga	Coliformes totais	5 2	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5 2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5 1	10	100	
	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5 2	30.000	100.00 0	
	Fungos e leveduras /g	5 2	100	1.000	
Creme de leite pasteurizado	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5 2	10.000	100.00 0	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes totais	5 2	10	100	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Creme de leite esterilizado e UHT	Aeróbios mesófilos /g (após incubação a 35°C por 7 dias)	5	2	100		Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Creme de leite a granel de uso industrial	*	*	*	*	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Coliformes a 30°C	5	2	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Leite fluido a granel de uso industrial						
Caseína alimentar	Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN nº 18, de 9 de março de 2020.
	Enterobactérias / g	5	2	10	50	
	Estafilococos coag. Positiva/g.	5	1	10	100	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp.	10	0	Ausência/2.5g	*	
Leite em pó	Microrganismos aeróbicos mesófilos estáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30°C /g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C /g	5	2	<3	10	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Estafilococos coag. Pos. /g	5	1	10	100	
	Salmonella sp. (25g)	10	0	0	*	
Leite UHT (UAT)	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
Bebida láctea UAT ou UHT	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	0	100	*	
Bebida láctea pasteurizada	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	2	7,5 X 10 <sup>4</sup>	1,5 X 10 <sup>5</sup>	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/mL (ou/g) (30/35°C)	5	2	5	10	
	Coliformes/mL (ou/g) (45°C)	5	2	2	5	
Bebida láctea fermentada	Coliformes/mL (ou /g) (30/35°C)	5	2	10	100	
	Coliformes/mL (ou /g) (45°C)	5	2	<3	10	
	Aeróbios Mesófilos / mL (ou /g)	5	0	*	100	
Composto lácteo	Aeróbios Mesófilos estáveis/ g	5	2	3,0 X 10 <sup>4</sup>	1,0 x 10 <sup>5</sup>	IN nº 18, de 9 de março de 2020
	Coliformes g (30°C)	5	2	10	100	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Stafilococos coag.	5	1	10	100	
	Salmonella sp (25g)	10	0	0	*	
Doce de leite	Staphilococcus Coag. Pos./g	5	2	10	100	Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997.
	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100	
Kefir	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Kumis	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Leite aromatizado	O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.	*	*	*	*	Instrução Normativa MAPA nº26, de 12 de junho de 2007.
Leite condensado	Staphylococcus coagulase positiva	5	2	10	10 <sup>2</sup>	Instrução Normativa SDA nº 47, de 26 de outubro de 2018.
	Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	
Leite cru refrigerado						
Leite pasteurizado						
Leite pasteurizado tipo A	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	5	0	10	*	
Leite de Cabra Pasteurizado	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	2	1 x 10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>	IN nº37, de 31 de outubro de 2000.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	2	4	
	Coliformes/mL (45°C)	5	2	0	1	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite de Cabra UHT	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	0	10	*	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	0	0	*	
	Coliformes/mL (45°C)	5	0	0	*	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite em pó modificado	Aeróbios Mesófilos estáveis / g	5	2	3,0 x 10 <sup>4</sup>	1,0 x 10 <sup>5</sup>	Instrução Normativa MAPA nº27, de 12 de junho de 2007.
Leite em pó	Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN 53, de 1º de outubro de 2018.
	Enterobacterias/g	5	0	10	*	
	Estafilococos coag. pos./g	5	1	10	100	
	Salmonella spp/25g	10	0	0	*	
Leite U.H.T	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
Leites Fermentados	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Mateiga comum	Microorganismos coliformes a 30°C, UFC/grama	5	2	10	100	Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000.
	Microorganismos coliformes a 45°C, UFC/grama	5	2	<3	10	
	Salmonella sp. / 25 gramas	5	0	0	*	
	Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama	5	1	10	100	
	Bolores e Leveduras, UFC/grama	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Manteiga	Coliformes totais/g	5	2	10	100	Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/g (a 45°C)	5	2	<3	10	
	Salmonela sp/25g	5	0	0	*	
	Estafilococos cog.po	5	1	10	100	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Coliformes a 30°-35°	5	2	10	100	IN nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Coliformes a 45°C	5	2	3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Nata	Aeróbios mesófilos / g	5	2	10.000	100.000	IN nº 23, de 30 de agosto de 2012.
	Coliformes totais / g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo / g	5	1	10	100	
Queijo em Pó	Aeróbios Mesófilos viáveis/g	5	2	10.000	100.000	Portaria nº 355, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes a 30° C/g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45° C/g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo/g	5	1	10	100	
	Fungos e leveduras	5	2	100	1.000	
	Salmonela spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarela)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Estafilococos Coagulação Positiva/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria Monocytogenes/25g	5	0	0	*	



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Queijo Ralado (variedade de baixa umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (30°C)	5	2	200	1.000	Portaria nº 357, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
Requeijão	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	
Sobremesas Lácteas	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
Sobremesas Lácteas	As sobremesas lácteas devem atender aos critérios	*	*	*	*	IN nº 84, de 17 de agosto de 2020.



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	microbiológicos estabelecidos em legislação específica.					
--	---	--	--	--	--	--



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Soro de Leite em pó	Aeróbios mesófilos viáveis/ g	5	2	$3,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	IN nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Coliformes totais a 30°- 35°C / g	5	2	10	100	
	Coliformes termotolerantes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Staphylococcus aureus coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Salmonella spp/ 25g	5	0	0	*	

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE  
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS**

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	
		Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
--	--------------------------------------	-------------	------------



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g )	Máximo 1,0	
	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/ semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	
	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
Proteína g/100g	Mínimo 5,0		
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	
		Requeijão cremoso - Máximo 65,0	
		Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997
	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Com predominância (> 50% mím) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Leite em pó Integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0	IN 53/2018
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó parcialmente desnatado	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó desnatado	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
--	--	-----------	--



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó instantâneo integral	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 85	
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
Leite em pó instantâneo desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.			
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.		Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.		Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento		Portaria 361/1997



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	
--	--	--



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 362/1997	
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 363/1997	
Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 365/1997	
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	IN 53/2000	
Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

alimentícia(s)			
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	
Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea. Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			
Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo sabor.....ou Composto Lácteo com .....sabor.....(Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor , pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.			
NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
	Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9		
	Desnatado - Máx. 0,5		
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0	
Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5		



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

(\*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.

Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9		
Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7		
Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5		
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

		Leite condensado Integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado Integral - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

		14,0g/100g	
--	--	------------	--



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Sólidos lácteos totais	Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.			
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL	
Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*		



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Densidade relativa a 15°C/ 15°C	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530°H e -0,555°H, equivalentes a -0,512°C e a - 0,536°C	
Leite Pasteurizado	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido lático/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a - 0,536°C)	
Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite Integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)		
Proteína total	Mín. 2,9g/100g		
Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite Pasteurizado Tipo A	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)		
Proteína total	Mín. 2,9g/100g		
Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Integral - teor original	IN SDA 37/2000
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez em % ácido láctico	0,13 a 0,18 para todas as variedades ( ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
	Índice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades	
	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades	
Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral e semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível. Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os Incisos I e II do art. 3º.	IN 73/2020	
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.	IN 24/2002	
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.	IN 65/2020	
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

fermentada sem adições	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
------------------------	----------------	---------------	--



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

Sobremesa láctea de soro tratado termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	

\* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE  
OVOS E DERIVADOS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n c m M				LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
		n	c	m	M	
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
Ovo integral pasteurizado	Contagem padrão	máximo de $5 \times 10^4$				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	Staphylococcus aureus	ausência em 1g				
Ovo desidratado	Contagem padrão	máximo de $5 \times 10^4$		Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.		
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonella spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 0,1g				
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	$10^2$	$10^3$	
	Bolores e leveduras/g	5	1	$10^3$	$10^4$	
Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	$10^2$	$10^3$	
	Bolores e leveduras/g	5	1	$10^3$	$10^4$	

**PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE**  
**OVOS E DERIVADOS**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS**

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 7,8	
	Cinzas	Máx. 1,1	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
	Gorduras	Mín. 10%	
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
	Gorduras	Mín. 40%	

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE  
PRODUTOS DAS ABELHAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS**



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ  
BOLETIM OFICIAL  
PODER EXECUTIVO  
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/METABOLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Geléia real	Coliformes a 45°C/g	5	0	0	*	IN nº 03, de 19 de janeiro de 2001.
	Salmonella ssp - Shigella ssp 25g	5	0	0	*	
	Fungos e leveduras UFC/g	5	2	10	100	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE  
PRODUTOS DAS ABELHAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
	Ponto de fusão	61°C a 65°C	
Cera de abelhas	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	IN 03/2001
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	Índice de ésteres	72 a 79	
	Índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lípidos totais	Mín. 3%	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

Ano: 2026

Mês: março

Nº XVII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

	pH	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
		Pólen apícola - Máx. 30%	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máximo 20 mg (vinte miligramas) de metanol /100 mL (cem mililitros)	
Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm.		



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**  
**BOLETIM OFICIAL**  
**PODER EXECUTIVO**  
*“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”*

---

**Ano: 2026**

**Mês: março**

**Nº XVII**

---

**Publicado em 10 de março de 2026**

**EXPEDIENTE**



**Boletim Oficial**  
**PODER EXECUTIVO**  
**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ**

**George Ciro Monteiro de Farias**  
**Prefeito**

End.: Rua Ariano Suassuna, Nº 363 - Centro  
Cep.: 58.680-000 – Taperoá – PB

Fones: (83) 3463-2581/3463-2035  
Email: [prefeitura@taperoa.pb.gov.br](mailto:prefeitura@taperoa.pb.gov.br)