

## INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DEINP Nº 01/2021

*Definir os procedimentos-padrão a serem adotados pelos profissionais atuantes na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal em Santa Catarina visando a colheita de amostras de leite e produtos lácteos, mel, pescados, produtos cárneos e aves congeladas em estabelecimentos com SIE ou SIE/SISBI.*

Considerando a necessidade de tomada de ações de combate à fraude em estabelecimentos cadastrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

Considerando o estabelecido no Decreto 3.748/1993 de 12 de julho de 1993 e no Decreto 9.013 de 29 de março de 2017;

Considerando o apoio dos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA) para realização de análises,

O Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal RESOLVE:

**Art. 1º** - Ficam definidos os procedimentos-padrão a serem adotados pelos profissionais atuantes na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal em Santa Catarina visando a colheita de amostras de leite e produtos lácteos, mel, pescados, produtos cárneos e carcaças de aves para análises laboratoriais.

**Art. 2º** – As amostras deverão ser coletadas obrigatoriamente em triplicata, constituindo uma amostra de prova, uma contraprova LFDA e uma contraprova da empresa, embaladas em sacos plásticos transparentes, identificadas e lacradas individualmente.

§ 1º Não deverão ser coletadas em triplicata 1) amostras em que a quantidade ou a natureza do produto não permitem; 2) o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova; 3) se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo ( nitritos e nitratos) .

§ 2º A amostra de prova e a contraprova LFDA deverão ser encaminhadas ao laboratório, acompanhado do formulário Solicitação Oficial de Análise (SOA).

§ 3º A contraprova da empresa deverá permanecer armazenada no estabelecimento, acompanhada de uma via do formulário de coleta SOA.

**Art. 3º** – Sempre que possível utilizar a embalagem original do produto. Quando houver a necessidade de fracionamento para obtenção de amostra, deverão ser tomados todos os cuidados com a assepsia.

## I – DA FREQUÊNCIA DE ANÁLISES

**Art. 4º** – O envio das amostras deverá ser realizado conforme a planilha compartilhada intitulada “Cronograma de coletas” (anexo II) e programação prévia enviada por email para produtos que não estiverem listados na planilha.

§ 1º - O Departamento Regional (DR) deverá selecionar o estabelecimento quando este não estiver previamente definido no “Cronograma de coletas”, sendo que a escolha deverá ser baseada na avaliação de risco. Fica a critério do DR alterar ou substituir o estabelecimento constante no cronograma, com anuência do coordenador da área no DEINP, quando houver suspeita de fraude ou outra situação que demande a coleta.

§ 2º - As colheitas, realizadas pelo Serviço Veterinário Oficial, deverão ser enviadas ao laboratório em qualquer data dentro do referido mês, com exceção das situações citadas nesta Instrução de Serviço para o produto queijo minas e leite cru refrigerado ou pasteurizado.

## II – DO LABORATÓRIO PARA ENVIO

**Art. 5º** – O endereço para o envio das amostras aos laboratórios:

a) Seção Laboratorial Avançada - SLAV SÃO JOSÉ/SC: Rua João Grumiché 117, Bairro Kobrasol São José - SC, CEP 88102-600.  
CNPJ 00.396.895/0030-60

b) LFDA-RS: Estrada da Ponta Grossa,3036  
Bairro Ponta Grossa, Porto Alegre-RS - CEP 91780-580  
CNPJ 00.396.895/0045-46

## III – DO ENVIO DAS AMOSTRAS

**Art. 6º** – O custo do envio das amostras é responsabilidade do estabelecimento.

**Art. 7º** - O termo de coleta utilizado será a **Solicitação Oficial de Análise -SOA** (Anexo I). Em caso de dúvidas no preenchimento, consultar o Manual de Procedimentos para Laboratórios disponível no site do MAPA.

[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/legislacao-metodos-credenciados/poa/ManualdeProcedimentosPOA4edjan\\_2020.pdf](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/legislacao-metodos-credenciados/poa/ManualdeProcedimentosPOA4edjan_2020.pdf)

§ 1º Objetivando o correto preenchimento da SOA, cabe destacar: a SOA deve estar assinada, com carimbo de identificação ou informação do responsável legível (médico veterinário ou seu auxiliar técnico do Serviço Veterinário Oficial), constando todos os campos preenchidos e legíveis.

- Registrar o e-mail do responsável pela coleta no campo “Observações”.
- Campo 03: nº do SIE/ SC/ nº sequencial do estabelecimento/2021.
- Campo 05: conforme tabela DIPOA
- Campo 06: conforme tabela DIPOA
- Tabela com nomenclatura padronizada de categorias e produtos DIPOA:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>

- Campo 18, 19 e 20: os números dos lacres devem ser preenchidos completos, incluindo todos os zeros.
- Campo 24: escrever as análises requeridas ou os seus códigos constantes no Manual de procedimentos para laboratórios:

§ 2º As amostras devem ser enviadas acompanhadas de uma via da SOA.

§ 3º A cinta de identificação destacável, parte da SOA, deverá acompanhar a amostra sem contato direto e ser acondicionada em saco plástico vedado.

§ 4º A amostra e a cinta identificadora devem estar acondicionadas em embalagem lacrada. Após o preenchimento, a cinta deverá ser destacada e protegida de forma a assegurar que permaneça legível durante todo o transporte e armazenamento da amostra.

§ 5º Em caso de dúvidas da coleta, consultar Manual de coletas de amostras de produtos de origem animal 5º edição (setembro de 2020). Verificar a versão atualizada.

[https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-de-coleta-versao-04-marco\\_2020.pdf/view](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-de-coleta-versao-04-marco_2020.pdf/view)

#### **IV – DA COLHEITA DE LEITE CRU CONGELADO**

---

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC  
CEP 88034-001 - Fone: (48) 3665-7000 - FAX: (48) 3665-7091  
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694  
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: deinp@cidasc.sc.gov.br

**Art. 8º** – As amostras de leite cru congelado serão enviadas ao laboratório LFDA-RS em Porto Alegre.

§ 1º As análises realizadas serão para pesquisa de caseinomacropéptido (CMP).

§ 2º A quantidade de cada amostra congelada será de 01 litro. O congelamento deve ser feito o mais rápido possível. A temperatura de congelamento deve ser inferior a 0°C, preferencialmente a -18°C.

## **V – DA COLHEITA DE LEITE CRU REFRIGERADO OU PASTEURIZADO**

**Art. 9º** – As amostras de leite cru refrigerado ou pasteurizado serão enviadas ao laboratório LFDA-RS em Porto Alegre.

§ 1º As análises realizadas serão para pesquisa dos parâmetros constantes no RTIQ.

§ 2º A quantidade de amostra será de 01 litro, na temperatura não superior a 7°C.

§ 3º As amostras de leite cru refrigerado deverão chegar ao laboratório até a quarta-feira da semana e deverão ter no máximo 48 horas entre a coleta e a chegada ao laboratório.

§ 4º As amostras de leite pasteurizado deverão chegar ao laboratório até a quarta-feira da semana e deverão ter pelo menos 02 dias de validade quando chegar no laboratório.

§ 5º Visando a melhor utilização das análises disponibilizadas e a atenuação de rejeições de amostras devido ao tempo de chegada ao laboratório, o DR deverá avaliar a situação de cada SIE, dando preferência aos estabelecimentos com suspeita de fraude ou outra situação que demande a coleta.

§ 6º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata por se tratar de um produto que apresenta prazo de validade exíguo, não havendo tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

§ 7º A colheita do leite deverá ser realizada pelo MVO diretamente no tanque do caminhão ou do silo de estocagem. Para tal, deve-se agitar o leite vigorosamente por 3 minutos, no caso de agitação manual (dentro do caminhão), ou ligar o motor do agitador quando o leite estiver em silo ou balão de estocagem dotado de sistema de pás. A correta

homogeneização da amostra é fundamental para garantir a sua representatividade. Somada a esta atividade, ressalta-se a importância de fiscalizar as análises da plataforma, quando possível.

## VI – DA COLHEITA DE PRODUTOS LÁCTEOS

**Art. 10**– As amostras serão de produtos lácteos como queijo, nata, doce de leite, creme de leite, nata, manteiga e iogurte e serão enviadas ao laboratório LFDA-RS em Porto Alegre, dando preferência aos produtos considerados de maior risco e/ou com suspeita de fraude.

§ 1º As análises realizadas serão para pesquisa dos parâmetros do RTIQ e para os conservantes ácido benzóico e ácido sórbico.

§ 2º Quando houver suspeita de uso indevido dos conservantes Natamicina e/ou Nisina, comunicar o coordenador de área do DEINP para avaliação e providência desta pesquisa.

§ 3º As amostras deverão estar refrigeradas na temperatura condizente com o produto, na sua embalagem original, quantidade mínima de 500 g, identificadas e lacradas individualmente. Quando a amostra possuir peso inferior a 500 g, procede-se à colheita de quantas unidades forem necessárias para atingir 500 g, colocando todas as embalagens dentro do saco coletor. Quando a amostra possuir peso superior a 500 g, o produto deverá ser encaminhado inteiro.

§ 4º Os produtos escolhidos deverão ser preferencialmente regulamentados. No caso de produtos sem regulamentação, estes deverão estar aprovados, constando no memorial descritivo de fabricação e rotulagem os parâmetros de conservantes preestabelecidos para os quais serão analisados.

§ 5º Os estabelecimentos cujos produtos lácteos forem coletados conforme cronograma previsto nesta Instrução de Serviço, ficam dispensados da realização de análises físico químicas fiscais em laboratórios credenciados conforme previsto na Portaria SAR N° 35/2018, salvo quando demandado pelo MVH ou MVO ou para controle de qualidade do estabelecimento.

**Art. 11** – Excluem-se desta Instrução de Serviço os estabelecimentos que realizem unicamente o fatiamento de produtos lácteos.

## VII – DA COLHEITA DO QUEIJO MINAS FRESCAL

**Art. 12** – As amostras de queijo minas frescal serão enviadas ao SLAV SÃO JOSÉ/SC.

§ 1º A análise realizada será para detecção de beta lactoglobulinas.

§ 2º A quantidade de amostra será de 01 peça, independente do seu peso líquido. A temperatura da amostra deverá estar conforme previsto no RTIQ (Portaria 352/97), identificada e lacrada.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização de análise de contraprova.

§ 4º Considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data de coleta.

§ 5º A programação destas amostras será enviada previamente, deverão ser enviadas IMPRETERIVELMENTE na semana estipulada, não sendo permitido o envio em outro momento.

## VIII – DA COLHEITA DO MEL

**Art. 13** – As amostras de mel serão enviadas ao LFDA-RS.

§ 1º Serão realizadas pesquisa de acidez, açúcares redutores, índice de HMF, Insolúveis, resíduo mineral fixo, sacarose e umidade.

§ 2º As amostras deverão estar armazenadas em temperatura ambiente, quantidade mínima de 250 g, identificadas e lacradas individualmente.

§ 3º Os estabelecimentos cujas amostras de mel forem coletados conforme cronograma previsto nesta Instrução de Serviço, ficam dispensados da realização de análises físico químicas fiscais em laboratórios credenciados conforme previsto na Portaria SAR N° 35/2018, salvo quando demandado pelo MVH ou MVO ou para controle de qualidade do estabelecimento.

## IX – DA COLHEITA DO PESCADO PARA O DESGLACIAMENTO

**Art. 14** – As amostras de pescados serão enviadas ao SLAV SÃO JOSÉ/SC para determinação do peso do produto glaciado e percentual de glaciamento.

§ 1º Para o ensaio de desglaciamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

§ 2º A amostra deverá ser mantida congelada à temperatura de -25°C a -18°C, acondicionada em saco plástico, identificada e lacrada individualmente.

§ 3º A coleta de amostras para análise de desglaciamento não se aplica aos produtos a granel.

## X – DA COLHEITA DE CARCAÇAS PARA O TESTE DE GOTEJAMENTO (DRIPPING TEST)

**Art. 15** – As amostras coletadas para determinação do líquido perdido nas aves por degelo serão enviadas ao SLAV SÃO JOSÉ/SC.

§ 1º Para o ensaio de dripping test, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

§ 2º A amostra deverá ser mantida congelada à temperatura de -25°C a -18°C, acondicionada em saco plástico, identificada e lacrada individualmente.

§ 3º Caso a amostra não se apresente sólida à avaliação tátil, a temperatura será aferida pelo laboratório. Amostras com temperatura superior a -12°C com tolerância de +2°C, serão descartadas.

## XI – DA COLHEITA DE PESCADOS

**Art. 16** – As amostras de pescados serão enviadas ao SLAV SÃO JOSÉ/SC.

§ 1º Serão realizadas pesquisas dos parâmetros físico-químicos que constam no(s) RTIQ(s) de pescados.

§ 2º As análises pesquisadas serão para determinação de sulfito/dióxido de enxofre, bases voláteis totais, determinação de pH, sódio e potássio, proteína bruta, fósforo total, cloreto de sódio, umidade conforme o RTIQ do produto escolhido.

§ 3º Para pesquisa de sulfito/dióxido de enxofre as amostras deverão ser de crustáceos.

§ 4º Para pesquisa de cloreto de sódio e umidade as amostras deverão ser de pescado salgado, seco e derivados de acordo com o RTIQ.

§ 5º Para pesquisa de amins biogênicas as amostras deverão ser de espécies de peixes formadores de histamina, como por exemplo: espécies pertencentes às famílias Carangidae, Gempylidae, Sitiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae).

§ 6º Para análise de histamina devem ser coletadas 3 amostras (prova, contraprova do laboratório, contraprova da empresa), cada uma composta por 9 unidades, empresa deve permanecer na empresa. Para o caso de produtos enlatados ou em embalagem flexível esterilizável, cada uma das 9 unidades amostrais da triplicata deve apresentar peso líquido superior à 500g. As unidades devem ser identificadas ordenadamente de 1 a 9. Para os demais produtos, cada uma das 9 unidades amostrais da triplicata deve apresentar 500g de peso líquido e as unidades devem ser identificadas ordenadamente de 1 a 9.

§ 7º Os estabelecimentos cujas amostras de pescados forem coletadas conforme cronograma previsto nesta Instrução de Serviço, ficam dispensados da realização de análises físico químicas fiscais em laboratórios credenciados conforme previsto na Portaria SAR N° 35/2018, salvo quando demandado pelo MVH ou MVO ou para controle de qualidade do estabelecimento.

## XII- DA COLHEITA DE PRODUTOS CÁRNEOS

**Art. 17** – As amostras serão de produtos cárneos embutidos como mortadela, salsicha, presunto, apresuntado e salames em geral e serão enviadas ao SLAV SÃO JOSÉ/SC, dando preferência aos produtos considerados de maior risco e/ou com suspeita de fraude.

§ 1º As análises realizadas serão para pesquisa de conservantes ácido benzóico, ácido sórbico, natamicina, nisina, nitrito e nitrato e os parâmetros físico-químicos constantes no RTIQ.

§ 2º As amostras deverão estar refrigeradas na temperatura condizente com o produto, quantidade mínima de 500 g, identificadas e lacradas individualmente. Quando a amostra possuir peso inferior a 500 g, procede-se à colheita de quantas unidades forem necessárias para atingir 500 g, sendo estas amostras pertencentes ao mesmo lote, colocando todas as embalagens dentro do saco coletor. Quando a amostra possuir peso superior a 500 g, o produto deverá ser encaminhado inteiro.

§ 3º Os estabelecimentos cujas amostras de produtos cárneos forem coletadas conforme cronograma previsto nesta Instrução de Serviço, ficam dispensados da realização de análises físico químicas fiscais em laboratórios credenciados conforme previsto na Portaria SAR N° 35/2018, salvo quando demandado pelo MVH ou MVO ou para controle de qualidade do estabelecimento.

### **XIII- DA REALIZAÇÃO DA CONTRA PROVA**

**Art. 18** –O interessado poderá requerer a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data de ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

§ 1º Para agendamento de contraprova deverá ser preenchido o documento de solicitação de análise pericial pelo interessado e pela CIDASC, conforme modelo do anexo III, após a manifestação oficial da empresa. Juntamente ao documento, enviar cópia do Certificado Oficial de Análise da prova (COA), indicando nome do representante, CPF, profissão, capacitação técnica, vínculo com a empresa do representante com os devidos documentos comprobatórios

§ 2º O técnico ou profissional indicado pela empresa para acompanhar as análises periciais deve possuir formação e competência técnica compatíveis com essa atividade, além de possuir vínculo com a empresa.

§ 3º O representante deverá obrigatoriamente comparecer ao LFDA no dia e horário agendado para acompanhamento da análise pericial. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinada ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal. A contraprova da empresa deverá ser recebida pelo laboratório até a data

agendada, devendo, preferencialmente, ser recebida com antecedência de 24h do início da análise pericial.

§ 4º A amostra de contraprova deverá estar acompanhada de uma via/cópia da SOA da amostra de prova correspondente. Não deve ser emitido novo SOA para envio da contraprova.

§ 5º A documentação deve informar de forma clara que se trata de contraprova para análise pericial agendada, indicando parâmetro a ser avaliado e limite legal estabelecido para o parâmetro.

## IX- DO LANÇAMENTO DA COLETA E PLANO DE TRABALHO

**Art. 19** - Após a realização da colheita, o MVO deverá completar na planilha compartilhada “Cronograma de coletas” os dados solicitados.

§ 1º Após o recebimento do Certificado Oficial de Análise, o MVO responsável pelo estabelecimento deverá colocar o parecer técnico avaliado, citando o parâmetro inconforme e relatando as ações fiscais adotadas (citar na planilha os documentos gerados).

**Art. 20** - Para o lançamento do Registro de Atividade (RA), selecionar a opção atividade “Análises laboratoriais”, indicador “Nº de amostras para análises lab. (coletas LFDA)” e registrar o número de amostras coletadas (amostras de prova e contraprovas).

**Art. 21** - As colheitas deverão ser direcionadas preferencialmente às amostras suspeitas ou com origem desconhecida, devendo-se selecionar produtos que representem potencial fraude econômica ou risco iminente à saúde pública.

**Art. 22** – Os procedimentos descritos nesta Instrução de Serviço referem-se às coletas de amostras para envio ao LFDA a serem executadas exclusivamente por MVO e seus auxiliares. Demais coletas fiscais ou de monitoramento não vinculadas ao LFDA devem seguir os procedimentos estabelecidos pela legislação e demais normativas da Cidasc.

**Art. 23** – Revoga-se a IS 002/2020.



## ANEXOS

- I- Solicitação Oficial de Análise
- II- Cronograma de Coletas
- III- Modelo de solicitação de análise pericial

Florianópolis, 27 de janeiro de 2021.

Jader Nones

Gestor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

## Anexo I - Modelo de Solicitação Oficial de Análises

 <p><b>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</b> SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA</p> <p><b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b></p>	01-LABORATÓRIO:		03- N° DA SOLICITAÇÃO/ANO:				
	Microbiologia      Físico-Química						
	02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-N° DO SIF / ER:				
05-CATEGORIA – TABELA DIPOA:		06- PRODUTO – TABELA DIPOA:					
07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		08 - REGISTRO PROD.:	09-MARCA:	10-N° DO CNPJ:			
11-ESTABELECIMENTO:		12-ENDEREÇO – CONFORME SIGSIF:					
13-DATA FABRICAÇÃO:	14-DATA VALIDADE:	15-N° DO LOTE:	16-TAMANHO DO LOTE:	17-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:			
/ /	/ /			/ / : :			
18-LACRE N° - AMOSTRA:		19-LACRE N° - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF ( * ):	20-LACRE N° - CONTRAPROVA EMPRESA ( * ):				
21-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	LINHA: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	VOLUME DE ABATE/ DIA:
22-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							23- DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA	°C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>		/ /
24-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) CONFORME TABELA DIPOA– CÓDIGO(S):							
25-OBSERVAÇÕES:							
<p><b>CONTATO: @AGRICULTURA.GOV.BR</b> NÃO SE APLICA A COLETA DE AMOSTRAS DE CONTRAPROVAS EMPRESA E LANAGRO/SIF PARA AMOSTRAS DE MICROBIOLOGIA E PRODUTOS PERECÍVEIS. ESPECIFICAR CARACTERÍSTICAS DO REGISTRO DO PRODUTO QUE SÃO IMPORTANTES PARA VERIFICAÇÃO DAS ANÁLISES REQUERIDAS.</p>							
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				27-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:			
28-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:				29- N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:			
30-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA	°C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>		DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>
31-OBSERVAÇÕES:							
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:							

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 – SIF; 2 - LABORATÓRIO

----- RECORTAR -----

 <p><b>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</b> SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA</p> <p><b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b></p>	33-N° SOLICITAÇÃO/ANO:	
	34- CATEGORIA/PRODUTO ( CONFORME TABELA DO DIPOA) E NOME COMERCIAL:	35-N° SIF:
37-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
38-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		

### Anexo III

## Solicitação de análise pericial

Em, XX de MM de AAAA

De: CIDASC

Ao: LFDA/RS

Interessado: [Empresa solicitante]

Assunto: Solicitação de agendamento de análise de contraprova

Prezado senhor, solicitamos a realização da análise de contraprova da amostra com as seguintes especificações:

Nome do produto:	
Marca:	
Data de fabricação:	
Data de validade:	
Nº SIE:	
Nº solicitação oficial de análise da amostra pericial/ano:	
Resultados dos parâmetros não conformes na análise pericial:	
Limites legais estabelecidos para os parâmetros não conformes:	
Análise(s) solicitada(s):	
Nº registro laboratorial da amostra pericial:	
Nº lacre da contraprova empresa:	
Nº lacre da contraprova:	
Lote:	
Tamanho da partida:	
Data e hora da coleta da amostra:	
Responsável pela coleta:	
Nome, CPF, profissão, capacitação técnica e vínculo com a empresa (se não houver, favor informar que a empresa declinou do direito de acompanhar a análise pericial):	

Anexo: Cópia do RELATÓRIO OFICIAL da amostra pericial.

Atenciosamente,

Nome e assinatura do interessado

Nome e assinatura do Responsável pelo SVO - CIDASC