



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: RE-CQ 04.1016/15

REF PROPOSTA CCQA Nº 2381/15-1

INTERESSADO: Packseven Indústria e Comercio Ltda

ENDEREÇO: Rua Barão de Mauá, 2400-Mogi Guaçu/SP

DATA DE RECEBIMENTO DA(S) AMOSTRA(S): 26/06/2015

DATA DE INÍCIO DA(S) ANÁLISE(S): 01/07/2015

DATA DE EMISSÃO: 06/07/2015

NATUREZA DA(S) ANÁLISE(S): Microbiológica

## 1. DESCRIÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

RAm-CQ 4831/15 - Filme Stretch, lote: 180001-1, fabricação: 17/06/2015, validade: 17/12/2016.

## 2. MÉTODO(S)

*Salmonella* – MA.275 segundo ISO 6579 (2007) e AOAC 2003.09 (2012).

Coliformes totais e *E. coli* – MA.290 segundo AOAC 991.14 (2010).

Estafilococos coagulase positiva – MA.276 segundo ISO 6888-1(2003).

*Bacillus cereus* - MA.350 baseado em IN 62/2003 (2003).

*Clostridium perfringens* - MA.278 baseado em DOWNES & ITO (2001).

Contagem total de aeróbios mesófilos - MA.269 baseado em DOWNES & ITO (2001).

Contagem de bolores e leveduras - MA.270 baseado em DOWNES & ITO (2001).

## 3. RESULTADOS

| Determinação  | Resultado |
|---|-----------|
| <i>Salmonella</i> (em 25cm <sup>2</sup> )                   | ausente   |
| Coliformes totais (UFC/cm <sup>2</sup> )                    | <1        |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/cm <sup>2</sup> )              | <1        |
| Estafilococos coagulase positiva (UFC/cm <sup>2</sup> )     | <1        |
| <i>Bacillus cereus</i> (UFC/cm <sup>2</sup> )               | <1        |
| <i>Clostridium perfringens</i> (UFC/cm <sup>2</sup> )       | <1        |
| Contagem total de aeróbios mesófilos (UFC/cm <sup>2</sup> ) | <1        |
| Contagem de bolores e leveduras (UFC/cm <sup>2</sup> )      | <1        |

UFC = Unidades formadoras de colônias.

## 4. COMENTÁRIO(S)

Os resultados encontram-se de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

## 5. REFERÊNCIAS CITADAS

ISO 6579. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp., 4<sup>th</sup> ed. The International Organization for Standardization, 2002, Corrigendum 1:2004, Amendment 1:2007.

AOAC Official Method 2003.09 (*Salmonella* PCR Bax System). In: LATIMER JR., G.W. (ed.), **Official Methods of Analysis of AOAC International, 19<sup>th</sup> edition**. Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2012. Chapter 17, pp.205-210.

AOAC Official Method 991.14 (Petriilm E. coli Count Plate). In: HORWITZ, W. (ed.), **Official Methods of Analysis of AOAC International, 18<sup>th</sup> ed, revision 3**. Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2010. Chapter 17, p.32.

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. **ISO 6888-1: Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) – Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium, 1<sup>st</sup> ed.**, 1999. Amendment 1:2003.



CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS  
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil  
Tel. 19 3743-1781/1810/1786  
email: ccqa@ital.sp.gov.br  
<http://www.ital.sp.gov.br>





**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**  
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS  
**INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**  
CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

IN 62/2003. Instrução Normativa N° 62 de 26 de agosto de 2003 - **Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Diário Oficial da União de 18/09/2003.

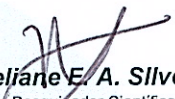
DOWNES, F. P., and K. ITO (ed.). **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**, 4<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, Washington, D. C., 2001.

**OBSERVAÇÕES**

- a) O Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado. Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do ITAL, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- b) Este relatório só tem valor oficial quando impresso em papel com marca d'água, com assinaturas ou rubricas originais em todas as páginas. Sua reprodução só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.

Visto

  
**Margarete M. Okazaki**  
Vice Diretor Técnico de Serviço  
Unidade Laboratorial de Referência de Microbiologia

  
**Neliane E. A. Silveira**  
Pesquisador Científico  
Unidade Laboratorial de Referência de Microbiologia