



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

2ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ARAXÁ/MG
CURADORIA DE DEFESA DO CONSUMIDOR-PROCON-MG

Av. Tancredo Neves, n. 340, Vila Silvéria – Araxá-MG-CEP-38.183-380-Tel-(034)-3662-6440-e-mail: pjaraxa@mpmg.mp.br

Ofício n. 690/2ªPJ/2018

Ref.: PROCESSO ADMINISTRATIVO/PROCON N. 0040.17.001010-8

Araxá, 28 de junho de 2018.

Senhor Presidente,

Sirvo-me do presente para encaminhar a Vossa Senhoria, anexa, cópia da Decisão Administrativa de Natureza Cautelar, proferida nos autos do Processo Administrativo em epígrafe, em trâmite na Curadoria de Defesa do Consumidor desta Comarca, tendo como empresa infratora “USINA DE BENEFICIAMENTO TRILAT LEITE E DERIVADOS LTDA”, sediada na Rua Lineu Anterino Mariano, n. 75, bairro Industrial, em Uberlândia/MG, acerca de prática infrativa às relações de consumo, consistente na comercialização do produto leite pasteurizado integral, marca “TOURINHO”, em situação irregular, comprovada por meio das inclusas cópias de análises laboratoriais, que constatou ser o mesmo impróprio para o uso e consumo, por não atender ao padrão de qualidade microbiológico do leite pasteurizado, para conhecimento e adoção de eventuais medidas administrativas que entender necessárias no âmbito dessa associação.

Atenciosamente,

MARCUS PAULO QUEIROZ MACÊDO
2º Promotor de Justiça
Curador do Consumidor

Ilustríssimo Senhor

EMÍLIO LUDOVICO NEUMANN

Presidente

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL, INDUSTRIAL DE TURISMO, SERVIÇOS E AGRONEGÓCIOS
DE ARAXÁ - ACIA

ARAXÁ/MG



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

2ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE ARAXÁ/MG

CURADORIA DE DEFESA DO CONSUMIDOR-PROCON/MG

Av. Tancredo Neves, n. 340, Vila Silvéria – Araxá-MG-CEP-38.183-380-Tel-(034)-3662-6440-e-mail: pjaraxa@mpmg.mp.br

**DECISÃO ADMINISTRATIVA DE NATUREZA CAUTELAR
INCIDENTE AO PROCESSO ADMINISTRATIVO N. 0040.17.001010-8**

I. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA INFRATORA

“USINA DE BENEFICIAMENTO TRILAT LEITE E DERIVADOS LTDA”

CNPJ: 01.687.709/0001-70

Rua Lineu Anterino Mariano, n. 75, bairro Industrial, em Uberlândia/MG.

II. DESCRIÇÃO DOS FATOS CONSTITUTIVOS DA INFRAÇÃO

Trata-se de Processo Administrativo/Procon instaurado pela Curadoria de Defesa do Consumidor da Comarca de Araxá/MG, a fim de apurar eventual prática infrativa prevista no CDC e normas específicas quanto à suposta comercialização do produto leite pasteurizado integral, marca “TOURINHO”, em condições impróprias para o consumo pela empresa “Usina de Beneficiamento Trilat Leite e Derivados Ltda”, sediada na Rua Lineu Anterino Mariano, n. 75, bairro Industrial, em Uberlândia/MG, noticiada por meio de representação enviada por *e-mail* em 11.10.2017 pela consumidora Tânia Maria Lages Freire.

III. DILIGÊNCIAS

Como diligência preliminar foi solicitado do Procon/MG autorização para o deslocamento de equipe técnica a esta cidade a fim de proceder à coleta do referido produto e os trâmites necessários para a realização de análise.

Cumprida a deliberação supra, o Procon-MG encaminhou o resultado da perícia (Relatórios de Análise Oficial Fiscal nºs 0378/2018 e 0293/2018 (fls. 28 e 30), acompanhado da Interpretação Técnica de Análise nº 68/2018 (fls. 26/27) que aduziu, *in verbis*:



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

- 1) O Relatório de Análise Oficial n. 0378/2018, referente às análises microbiológicas, apresenta os resultados conforme tabela abaixo:

Parâmetro	Resultado	Referência
Contagem padrão em placas-UFC/g ou mL	2.800	Máx. 80.000
Coliformes a 30 °C – NMP/mL	>110 NMP/est.	Máx. 4
Coliformes a 45° C – NMP/mL	110 NMP/mL	Máx. 2
<i>Salmonella spp.</i> /25 mL	Ausência em 25 mL	Ausência em 25 mL

- 2) Verifica-se, a partir da análise dos dados acima, que a amostra **não atende ao padrão de qualidade microbiológico** aprovado pela Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 62/2011;
- 3) A amostra analisada **não atendeu à legislação** quanto aos parâmetros “**coliformes a 30° C**” (ou coliformes totais) e “**coliformes a 45° C**” (também chamados de termotolerantes);
- 4) Os coliformes totais são considerados micro-organismos indicadores de contaminação e, quando encontrados no leite, denunciam problemas higiênico-sanitários na sua obtenção ou produção;
- 5) A presença de taxas suficientemente altas de certos micro-organismos constituem as causas mais frequentes de problemas sanitários, que pode ocasionar riscos à saúde dos consumidores;
- 6) De acordo com a metodologia de análise adotada para análise dos coliformes totais, **o resultado reportado é o mais alto possível;**
- 7) A adoção das chamadas boas práticas de fabricação, além de garantir condições higiênico-sanitárias ao processamento, assegurando a segurança alimentar, são determinantes para a qualidade do produto final, que podem oferecer riscos ao consumidor, podendo ocasionar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos se não cumpridos os padrões exigidos pela legislação sanitária específica;
- 8) A presença de **coliformes termotolerantes indica contaminação fecal na amostra analisada;**

Embora o Relatório de Análise Oficial n. 0293/2018, referente às análises físico-químicas, tenha apresentado resultado que atende ao padrão de qualidade, a conclusão do químico do Procon/MG, no tocante ao primeiro relatório é no sentido de que (fls. 26 e verso):

CONCLUSÃO

O produto é **IMPRÓPRIO para uso e consumo**, conforme o CDC (art. 18, § 6º, II), pois foi verificada a nocividade à vida ou à saúde, por não atender ao padrão de qualidade microbiológico do leite pasteurizado.

É considerada **prática infrativa** colocar no mercado de consumo, nos termos do Decreto Federal n. 2.181/97, art. 12, IX, produto: a) em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes, b) que acarrete riscos à saúde ou à



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

A afronta a esta determinação legal, como é o caso, caracteriza infração administrativa, nos termos do art. 12, inciso IX, "a", "b" e "d", do Decreto n. 2.181/97, *in verbis*:

"Art. 12. São consideradas práticas infrativas: (...)

IX – colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço:

a) em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - CONMETRO;

b) que acarrete riscos à saúde ou à segurança dos consumidores e sem informações ostensivas e adequadas;

c) (...);

d) impróprio ou inadequado ao consumo a que se destina ou que lhe diminua o valor; (...)."

Ora, a produção e a oferta do produto leite pasteurizado integral, dentre diversos requisitos legais pertinentes a sua fabricação e comercialização, deve garantir que o produto final não contenha elementos distintos do leite, como micro-organismos indicadores de contaminação. Tal afirmativa desaprova as disposições da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento n. 62/2011, acima mencionada.

Trata-se verdadeiramente de hipótese de responsabilidade objetiva do agente, dispensando-se a comprovação do dolo e da culpa do agente para a configuração da infração administrativa, posto ser dever jurídico do fornecedor a não realização do resultado lesivo previsto no tipo administrativo indicado.

A desídia da fornecedora só corrobora que em momento algum ela se preocupou com a saúde e a segurança do consumidor, colocando no mercado produto contaminado pela presença de coliformes fecais, ponde em risco, efetivo e concreto, a saúde pública coletiva.

Por isso, e

CONSIDERANDO que vários consumidores estão sendo ou podem vir a ser prejudicados pelo consumo do produto leite pasteurizado integral, marca "TOURINHO", cuja composição apresenta-se irregular, com elementos distintos daqueles que legalmente são permitidos, podendo frustrar as legítimas expectativas do consumidor;



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

segurança dos consumidores e d) impróprio ou inadequado ao consumo a que se destina ou que lhe diminua o valor.

A empresa reclamada, devidamente notificada para acompanhar a abertura da amostra única e/ou indicar assistente técnico, ficou-se inerte.

Assim, restou demonstrado pela prova pericial que o leite pasteurizado integral, marca "TOURINHO," produzido pela reclamada é impróprio para o uso e consumo, apresentando, ainda, "nocividade à vida ou à saúde, por não atender ao padrão de qualidade microbiológico do leite pasteurizado" (fls. 26v). Vejamos detalhadamente as consequências jurídicas de tal prática:

IV - DISPOSITIVOS LEGAIS APLICADOS

A defesa do consumidor é princípio constitucional, um direito fundamental de todo ser humano (CF, art. 5º, XXXII), consubstanciada na Lei Federal n. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), que é uma norma de ordem pública e interesse social (art. 1º), não podendo ser afastada pelas vontades das partes em uma determinada relação de consumo.

Nesse sentido, dispõe o art. 18, § 6º, II, do Código de Defesa do Consumidor:

"Art. 18. (...)

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

I - (...)

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação".

Entre as práticas abusivas previstas no Código de Defesa do Consumidor (CDC - Lei n. 8.078/90), está a seguinte:

"Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentro outras práticas abusivas: (...)

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - CONMETRO; (...)"



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

CONSIDERANDO que o produto leite pasteurizado integral, marca "TOURINHO", por possuir elementos estranhos à sua composição, está em desacordo com as normas regulamentares de fabricação e distribuição, sendo, por conseguinte, impróprio para o consumo e nocivo à vida ou à saúde e, por consequência, deve ter proibida a sua oferta e venda aos consumidores;

CONSIDERANDO que os elementos probatórios indicativos dos fatos acima relatados são extremamente consistentes e indicam uma prática infrativa continuada que, além de causar prejuízo aos consumidores, propicia ao infrator uma vantagem pecuniária indevida;

DETERMINO, de forma cautelar e incidente ao processo administrativo em questão, e com fundamento no artigo 56, incisos II e VI e seu parágrafo único do CDC, e artigo 18, incisos II e VI, do Decreto Federal 2.181/97:

1. A apreensão, na Comarca de Araxá/MG (cidades de Araxá e Tapira), do produto leite pasteurizado integral, marca "TOURINHO", produzido pela empresa reclamada denominada "**USINA DE BENEFICIAMENTO TRILAT LEITE E DERIVADOS LTDA**", sediada na cidade de **Uberlândia/MG** bem como a proibição de sua comercialização nas referidas cidades, a vigorar até que seu fornecedor-fabricante promova a adequação de seu conteúdo às normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação, adequação esta constatada por meio de laudo emitido por entidade idônea, podendo ser a Fundação Ezequiel Dias - FUNED, que deverá ser executada por agentes de fiscalização do Procon-MG, mediante a juntada do respectivo resultados aos autos.
2. O envio, por ofício, de cópia desta decisão cautelar, para conhecimento e medidas que se fizerem necessária para o seu cumprimento aos seguintes órgãos/entidades:
 - a) À Promotoria de Justiça da Comarca de Uberlândia/MG, atuante na área do Consumidor;
 - b) ao Procon/MG;
 - c) aos Procons Municipais de Araxá e Tapira;
 - d) à Vigilância Sanitária Estadual;
 - e) às Vigilâncias Sanitárias dos Municípios de Araxá e Tapira, requisitando-lhes a sua fiscalização e eventual apreensão dos produtos que estejam em exposição;
 - f) ao Instituto Estadual de Agricultura – IMA;
 - g) às Associações Comerciais das cidades de Araxá e Tapira, solicitando a sua divulgações frente aos seus associados.



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

3. A notificação da empresa reclamada “**USINA DE BENEFICIAMENTO TRILAT LEITE E DERIVADOS LTDA**”, através de seu representante legal, para que tenha ciência da presente decisão cautelar incidental (encaminhar cópia) e, por escrito, no prazo de até 10 (dez) dias:
- a) ofereça, caso queira, impugnação aos fatos narrados na presente decisão;
 - b) apresente o faturamento bruto obtido pela empresa no exercício de 2017;
 - c) apresente a relação de comerciante para os quais vende o produto leite pasteurizado integral, marca “TOURINHO”;
 - d) junte cópia dos atos constitutivos da empresa (contrato social, CPNJ).
4. O envio de cópia, via *e-mail*, à Secretaria-Executiva do Procon-MG, para que proceda à publicação integral da presente decisão administrativa cautelar incidental na imprensa oficial “Minas Gerais”, visando dar ciência aos órgãos públicos de defesa do consumidor.

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

Araxá, 27 de junho de 2018.

MARCUS PAULO QUEIROZ MACÊDO
2º Promotor de Justiça
Curador do Consumidor
Autoridade Administrativa do PROCON-MG

26
P

Data:	18.05.2018	Interpretação Técnica de Análise nº 68/2018	
Origem:	2ª Promotoria de Justiça de Araxá	Referência:	Ofício nº 210/2ªPJ/2018 (PA 0040.17.001010-8) PAAF: 0024.18.005970-1
Solicitante:	Marcus Paulo Queiroz Macêdo Promotor de Justiça	Investigado:	Leite pasteurizado Tourinho
Objeto:	Interpretação dos Laudos de Análise do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) nºs 0293 e 0378/2018 , com elaboração de Parecer Técnico;		

ELABORAÇÃO

Responsável:	Luiz Otávio Teixeira – Assessor III – Especialidade: Química		
Telefax.:	(31) 3250-3392	e-mail:	loteixeira@mpmg.mp.br
Fundamentação das atribuições:	1. Cargo de Oficial do Ministério Público na especialidade Auxiliar de Química (Resolução PGJ nº 39/2011, art. 1º):		
	a. <i>Exercer atividades no campo da química.</i>		
	b. <i>Auxiliar na elaboração de laudos técnicos e/ou preliminares.</i>		
	c. <i>Auxiliar os Promotores de Justiça de Defesa do Consumidor em seus manifestos processuais abordando questões da área química (...).</i>		
	2. Cargo em comissão – Assessor II (Resolução PGJ nº 47/2007, art. 1º):		
	a. <i>Executar trabalhos de assessoramento compatíveis com sua área de formação e atuação.</i>		
	b. <i>Elaborar pareceres e relatórios e propor medidas técnicas relacionadas com a respectiva área de atuação.</i>		

CONCLUSÃO DO LABORATÓRIO:**INTERPRETAÇÃO DO LAUDO**

- 1) O Relatório de Análise Oficial nº 0378/2018, referente às análises microbiológicas, apresenta os resultados conforme tabela abaixo:

Parâmetro	Resultado	Referência ¹
Contagem padrão em placas – UFC/g ou mL	2.800	Máx. 80.000
Coliformes a 30 °C – NMP/mL	>110 NMP/est.	Máx. 4
Coliformes a 45 °C – NMP/mL	110 NMP/mL	Máx. 2
<i>Salmonella spp./25 mL</i>	Ausência em 25 mL	Ausência em 25 mL

- 2) Verifica-se, a partir da análise dos dados acima, que a amostra **não atende ao padrão de qualidade microbiológico** aprovado pela Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 62/2011.
- 3) A amostra analisada **não atendeu à legislação** quanto aos parâmetros **“coliformes a 30°C”** (ou coliformes totais) e **“coliformes a 45 °C”** (também chamados de termotolerantes);
- 4) Os coliformes totais são considerados micro-organismos indicadores de contaminação e, quando encontrados no leite, denunciam problemas higiênico-sanitários na sua obtenção ou produção;

¹ Instrução Normativa do Ministério da Agricultura nº 62/2011, anexo III, item 3.2.2.
Interpretação Técnica de Análise nº 68/2018

- 5) A presença de taxas suficientemente altas de certos microrganismos constituem as causas mais frequentes de problemas sanitários, que pode ocasionar riscos à saúde dos consumidores;
- 6) De acordo com a metodologia de análise adotada para análise dos coliformes totais, **o resultado reportado é o mais alto possível.**
- 7) A adoção das chamadas boas práticas de fabricação, além de garantir condições higiênico-sanitárias ao processamento, assegurando a segurança alimentar, são determinantes para a qualidade do produto final, que podem oferecer riscos ao consumidor, podendo ocasionar surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos se não cumpridos os padrões exigidos pela legislação sanitária específica;
- 8) A presença de **coliformes termotolerantes indica contaminação fecal na amostra analisada.**
- 9) O Relatório de Análise Oficial nº 0293/2018, referente às análises físico-químicas, apresentam os resultados conforme tabela abaixo:

Parâmetro	Resultado	Referência ²	Unidade
Acidez titulável	0,17	0,14 a 0,18	g de ácido láctico/100 mL
Fosfatase alcalina	Negativo	Negativo ³	-
Gordura	3,07	Min. 3,00	g/100g
Índice crioscópico	-0,542	-0,550 a -0,530	°H
Peroxidase	Positiva	Positiva ³	-
Extrato seco total	12,02	Mínimo 11,4	g/100g
Sólidos não gordurosos	8,95	Mín. 8,40	g/100g
Volume	990	985 a 1000	mL
Amido qualitativo	Negativo	Negativo	-
Peróxido de hidrogênio	Negativo	Negativo	-
Neutralizantes de acidez	Negativo	Negativo	-
Cloretos	Negativo	Negativo	-
Densidade relativa 15/15 °C (g/mL)	1,0323	1,028 a 1,034 ⁴	-

- 10) Verifica-se, a partir da análise dos dados acima, que a amostra **atende ao padrão de qualidade físico-químico** aprovado pela Instrução Normativa (IN) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 69/2006;

CONCLUSÃO

O produto é **IMPRÓPRIO para uso e consumo**, conforme o CDC (art.18, § 6º, II), pois foi verificada a nocividade à vida ou à saúde, por não atender ao padrão de qualidade microbiológico do leite pasteurizado.

É considerada **prática infrativa** colocar no mercado de consumo, nos termos do Decreto Federal nº 2.181/97, art. 12, IX, produto: a) em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes, b) que acarrete riscos à saúde ou à segurança dos consumidores e d) impróprio ou inadequado ao consumo a que se destina ou que lhe diminua o valor;

² Instrução Normativa do Ministério da Agricultura nº 62/2011, anexo III, item 3.2.2.

³ Instrução Normativa do Ministério da Agricultura nº 62/2011, anexo III, item 2.1.1.2.

⁴ Para o leite cru refrigerado, conforme Instrução Normativa do Ministério da Agricultura nº 62/2011, anexo IV, item 3.1.3.1.

127
[Handwritten signature]

OBSERVAÇÕES

- Caso o fornecedor apresente defesa técnica que necessite de interpretação, estamos à disposição, inclusive através do telefone e e-mail acima, para auxiliar a Promotoria de Justiça em seus manifestos processuais.
- A critério da autoridade administrativa, todo o conteúdo deste documento poderá ser utilizado para confeccionar as cláusulas de obrigação de fazer, nos termos de ajustamento de conduta.

[Handwritten signature]

Luiz Osório Ferreira
Memp - 3025
Agente Fiscal - PROCON Estadual
Especialidade: Auxiliar de Comércio



INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA
GERÊNCIA DA REDE LABORATORIAL - GRL
LABORATÓRIO DE QUÍMICA AGROPECUÁRIA - LQA
LABORATÓRIO DE SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS - LSMA

BR 040 km 527 Bairro Kennedy - Contagem - MG CEP 32.145-900 - Fone: (31) 3768-5613 Fax: (31) 3768-5617

E-mail: lsma@ima.mg.gov.br

RELATÓRIO DE ANÁLISE OFICIAL FISCAL Nº 0378/2018

Nº DÓ TERMO DE COLETA: 514.18	Nº DE REGISTRO AMOSTRA: 0377/FS/18		
COORDENADORIA REGIONAL: Ministério Público do Estado de Minas Gerais - Secretaria de Fiscalizações			
ENDEREÇO: Rua: Goitacazes, 1202 - 4º andar	Belo Horizonte / MG	CEP: 30.190-090	TEL. (03)3250-4697
Estabelecimento: TRILAT - Leite e Derivados Ltda	Município: Uberlândia / MG	Nº do Reg. no IMA: 514.18	

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Produto: Leite Pasteurizado Integral	Denominação de venda: Leite Pasteurizado Integral		
Marca: Tourinho	Rótulo no IMA: -	Data de Fabricação: 14.04.2018	
Data de Coleta: 19.04.2018	Temperatura na Coleta (°C): 5,5	Nº Unidades Coletadas: 01 x 1 litro	Hora de Coleta: 15:30
Lacre: 0004318/0004292	Responsável pela Coleta: Luiz Otávio Teixeira		

RECEBIMENTO DA AMOSTRA NO LSMA

Data: 23.04.2018	Hora: 08:45	Temperatura (°C): - 4,1
Data de Início do Ensaio: 23.04.2018	Data do Término do Ensaio: 27.04.2018	

RESULTADO DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

ENSAIO	RESULTADO	PADRÃO*	MÉTODO
Salmonella spp./25 mL	Ausência em 25 mL	Ausência em 25 mL	AOAC 2011.03
Coliformes a 30°C - NMP/mL	> 110 NMP/mL est.	4 NMP/mL	ISO 4831
Coliformes a 45°C - NMP/mL	110 NMP/mL	2 NMP/mL	Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003
Contagem padrão em placas - UFC/g ou mL	2,8 x 10 ³ UFC/mL	8,0 x 10 ⁴ UFC/mL	AFNOR Validation 3M 01/01 - 09/89 Petrifilm AC

*Referências de Padrão: MAPA, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011.

CONCLUSÃO: Produto em desacordo com os padrões legais vigentes listados acima para os parâmetros: Coliformes a 45°C - NMP/mL, Coliformes a 30°C - NMP/mL

OBSERVAÇÕES: -

RESULTADOS VÁLIDOS PARA A AMOSTRA ANALISADA.

ESTE RELATÓRIO DE ENSAIO DEVE SER REPRODUZIDO POR COMPLETO, REPRODUÇÃO DE PARTES REQUER APROVAÇÃO ESCRITA DO LABORATÓRIO.

Contagem, 27 de Abril de 2018


Roger Wilker Tavares Klein
Fiscal Agropecuário - LSMA/LQA/IMA


Lilliane Dantas Miranda Menezes
Fiscal Agropecuário - LSMA/LQA/IMA



INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA
GERÊNCIA DA REDE LABORATORIAL - GRL
LABORATÓRIO DE QUÍMICA AGROPECUÁRIA - LQA
LABORATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA EM ALIMENTOS - LAFQ
BR 040 Km 527 Bairro Kennedy - Contagem-MG CEP 32.145-900 - Fone:(31)3768-5623 Fax:(31)3768-5617
Email: lafq@ima.mg.gov.br

30

RELATÓRIO DE ANÁLISE OFICIAL FISCAL

Nº: 0293/2018

Nº DO TERMO DE COLETA: 514.18 Nº DE REGISTRO AMOSTRA: 0410/FS/2018

COORDENADORIA REGIONAL: PROCON-MG
ENDEREÇO: Rua Goitacazes, 1202 - 4º andar - Barro Preto -
CIDADE: Belo Horizonte / MG CEP: 30.190-051 TEL: 31-32504697

Estabelecimento: Usina de Beneficiamento TRILAT Leite e Derivados Ltda
Município: Uberlândia/MG Nº de registro no IMA: SIF/DIPOA 0008/1005

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Produto: Leite Pasteurizado Integral
Denominação de Venda: Leite Pasteurizado Integral
Marca: Tourinho Data de Fabricação: 19.04.2018 Nº Lacre Amostra Prova: 0004292
Rótulo no IMA: SIF/DIPOA 0008/1005 Data da Coleta: 24.04.2018 Nº Lacre Amostra Contraprova: -
Nº Unidades Coletadas: 2L Hora da Coleta: 15:30 Nº Lacre Amostra Testemunha: -
Responsável pela coleta: Luiz Otávio Teixeira Temperatura da Coleta (°C): 5.5

RECEBIMENTO DA AMOSTRA NO LAFQ

Data: 23.04.2018 Hora: 08:45 Temperatura (°C): -4.1
Data de Início do Ensaio: 23.04.2018 Data do Término do Ensaio: 23.04.2018

RESULTADOS DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS - AMOSTRA DE PROVA

ENSAIO	RESULTADO	PADRÃO*	MÉTODO
Acidez (g em ácido láctico/100mL)	0,17	0,14 a 0,18	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Fosfatase alcalina	Negativo	Negativo	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Gordura	3,07	Mínimo de 3,00	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Índice crioscópico (°H)	-0,542	-0,555 a -0,530	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Peroxidase	Positiva	Positiva	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Sólidos totais (g/100g)	12,02	Mínimo de 11,4	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Sólidos não gordurosos (g/100g)	8,95	Mínimo de 8,40	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Volume (mL)	990	985 a 1000	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Amido qualitativo	Negativo	Negativo	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Peróxido de hidrogênio	Negativo	Negativo	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Neutralizantes de acidez	Negativo	Negativo	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Cloretos	Negativo	Negativo	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA
Densidade relativa a 15°C (g/mL)	1,0323	entre 1,0280 a 1,0340	Instrução normativa nº 68 de 12.12.2006-MAPA

*Referências de Padrão: Instrução Normativa nº 62 de 29.12.2011 - (Ministério da Agricultura)

CONCLUSÕES: Produto em conformidade com os padrões legais vigentes, listados acima em relação aos parâmetros analisados.

OBSERVAÇÕES:

RESULTADOS VÁLIDOS PARA A AMOSTRA ANALISADA.
ESTE RELATÓRIO DE ENSAIO DEVE SER REPRODUZIDO POR COMPLETO. REPRODUÇÃO DE PARTES REQUER APROVAÇÃO ESCRITA DO LABORATÓRIO.

André Moreira de Souza
Analista de Nível Superior - LAFQ

Cláudia Maria Medeiros Limeres
Supervisora - LAFQ