

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Na tabela abaixo são apresentados os parâmetros de qualidade avaliados pelo Procon-MG nos últimos 5 (cinco) anos. Este documento tem como finalidade auxiliar os integrantes do Sistema Estadual de Defesa do Consumidor (SEDC) na avaliação da qualidade dos produtos colocados no mercado de consumo. Para cada parâmetro a ser avaliado, por produto, é informado o valor de referência, a unidade de medida, o regulamento técnico que estabelece os padrões de qualidade, o seu significado, o impacto para o consumidor caso constatada a impropriedade, a forma resumida de coleta e o laboratório responsável pela execução das análises.

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Água adicionada de sais	Cálcio	Máx. 25	mg/100 mL	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Elemento químico de número atômico 20	Requisito de identidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Água adicionada de sais	Magnésio	Máx. 6,5	mg/100 mL	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Elemento químico de número atômico 12	Requisito de identidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Água adicionada de sais	Potássio	Máx. 50	mg/100 mL	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Elemento químico de número atômico 19	Requisito de identidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Água adicionada de sais	Sódio	Máx. 60	mg/100 mL	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Elemento químico de número atômico 11	Requisito de identidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Água adicionada de	Denominação	-	-	Resolução RDC ANVISA nº	Nome específico e não genérico	Direito à informação	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

¹ Para facilitar a consulta, as informações deste documento foram dispostas em ordem alfabética, por produto ou classe de produtos.

² Podem ser avaliados mais de um parâmetro, numa mesma amostra.

³ Valores de Referência não informados estão relacionados a múltiplas especificações estabelecidas no regulamento, dependendo da categoria daquela amostra. Em todos os casos, os regulamentos técnicos específicos devem ser consultados, pois pode haver ressalvas mesmo em um VR especificado.

⁴ Norma regulamentar utilizada para avaliar a qualidade do produto, no momento da instauração da investigação.

⁵ As condições de coleta e o quantitativo de amostra a ser amostrado, por invólucro, pode variar entre laboratórios e até mesmo ser alterado, ao longo do tempo, por um mesmo laboratório. Recomenda-se realizar consulta prévia com a instituição envolvida para confirmar os procedimentos atualizados, para viabilizar as perícias.

⁶ Recomenda-se avaliar a qualidade dos produtos ainda no prazo de validade. Porém, em alguns casos, amostras podem ser analisadas vencidas, sem prejuízo à conclusão do laudo.

⁷ Referem-se aos laboratórios que já prestaram serviços para o PROCON-MG.

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
sais				274/05	que indica a verdadeira natureza e as características do produto	adequada e clara		
Água adicionada de sais	Composição química	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Requisito de identidade	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Água adicionada de sais	Requisitos adicionais	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 274/05	Estabelece requisitos adicionais de rotulagem	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Água de abastecimento	Cloraminas	Máx. 4,0	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Substância química utilizada como desinfetante	Avalia presença residual do desinfetante utilizado	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Cor aparente	Máx. 15	uH	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Parâmetro caracterizado por provocar estímulo sensorial que afeta a aceitação para consumo humano	Parâmetro operacional de controle da qualidade da água. Pode indicar contaminações	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Dureza total	Máx. 500	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº	Parâmetro associado à presença de sais de cálcio e	Perda do poder de limpeza de sabões de detergentes e	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				5/17	magnésio	formação de incrustações	específico	
Água de abastecimento	Fluoreto	Máx. 1,5	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Ânion derivado do ácido fluorídrico	Associado a distúrbios no esmalte dentário	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Nitrito	Máx. 1	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Ânion derivado do ácido nitroso	Indicativo de contaminação recente, procedente de material orgânico vegetal ou animal.	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Sólidos totais dissolvidos	Máx. 1000	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Resíduo que resta na cápsula após a evaporação em banho-maria de uma porção de amostra e sua posterior secagem em estufa a 103-105°C até peso constante, após filtração	Valores elevados podem ocasionar corrosão nos sistema de distribuição e ainda conferir sabor à água	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Sulfato	Máx. 250	mg/L	Portaria de Consolidação	Ânion derivado do ácido sulfúrico	Possui efeito laxativo e provoca	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				do Ministério da Saúde nº 5/17		alterações no sabor	coletado, em recipiente específico	
Água de abastecimento	Surfactantes	Máx. 0,5	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Substâncias que diminuem a tensão superficial da água ou influenciam a superfície de contato entre dois líquidos	Avalia a contaminação da água por tensoativos	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Turbidez	Máx. 5	uT	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Propriedade física associada à redução da transparência devido à presença de materiais em suspensão	Parâmetro de controle da qualidade da água que afeta a aceitabilidade do produto. Valores elevados pode indicar contaminações e afetar a ação dos desinfetantes	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Coliformes totais	Ausência em 100 mL	-	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº	Bactérias coliformes presentes em fezes humanas ou de animais	Contaminação de origem fecal.	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				5/17				
Água de abastecimento	<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100 mL	-	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Bactéria encontrada normalmente no trato gastrointestinal inferior de organismos de sangue quente	Contaminação de origem fecal.	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Alumínio	Máx. 0,2	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 13	Parâmetro de controle da qualidade da água que afeta a aceitabilidade do produto.	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Ferro	Máx. 0,3	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 26	Parâmetro de controle da qualidade da água que afeta a aceitabilidade do produto. Associado também à formação de incrustações nas redes de distribuição	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Manganês	Máx. 0,1	mg/L	Portaria de Consolidação	Elemento químico de número atômico	Parâmetro de controle da qualidade da	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				do Ministério da Saúde nº 5/17	25	água que afeta a aceitabilidade do produto. Associado também à formação de incrustações nas redes de distribuição	coletado, em recipiente específico	
Água de abastecimento	Sódio	Máx. 200	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 11	Alteração do gosto	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Zinco	Máx. 5	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 30	Alteração do gosto	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Arsênio	Máx. 0,01	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 33	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Bário	Máx. 0,7	mg/L	Portaria de Consolidação	Elemento químico de número atômico	Contaminante inorgânico que representa risco	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				do Ministério da Saúde nº 5/17	56	à saúde humana	coletado, em recipiente específico	
Água de abastecimento	Cádmio	Máx. 0,005	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 48	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Chumbo	Máx. 0,01	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 82	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Cobre	Máx. 2	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 27	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de abastecimento	Cromo	Máx. 0,05	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 24	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de	Níquel	Máx. 0,07	mg/L	Portaria de	Elemento	Contaminante	Amostra única, resfriado,	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
abastecimento				Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	químico de número atômico 28	inorgânico que representa risco à saúde humana	entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	
Água de abastecimento	Selênio	Máx. 0,01	mg/L	Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 5/17	Elemento químico de número atômico 34	Contaminante inorgânico que representa risco à saúde humana	Amostra única, resfriado, entregue no laboratório em até 22 horas depois de coletado, em recipiente específico	FUNED
Água de coco	Denominação	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 27/09	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Água de coco	Aspecto	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 27/09	Característica sensorial	Parâmetro de qualidade e identidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Alimentos	Micotoxinas	-	-	Resolução RDC ANVISA Nº 7/11	Substâncias químicas tóxicas produzidas por fungos	Risco à saúde. Propriedades tóxicas agudas e crônicas.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG
Alimentos	Advertência glúten	-	-	Lei Federal nº 10.674/03	Medida preventiva e de controle da doença celíaca	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Alimentos	Rotulagem	-	-	Resolução RDC	Regulamento	Direito à	Orientação, temperatura	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
	geral			n° 259/2002	técnico sobre rotulagem de alimentos embalados	informação adequada e clara	ambiente	
Alimentos	Advertência alergênicos	-	-	Resolução RDC ANVISA n° 26/15	Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Alimentos	Informação Nutricional	-	-	Resolução RDC ANVISA n° 360/03	Descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Alimentos	Advertência lactose	-	-	Resolução RDC ANVISA n° 136/17	Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Alimentos	Símbolo transgênico	-	-	Decreto Federal n° 4.680/03 e Portaria MJ n° 2.658/03	Símbolo padronizado que identifica presença de	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					alimento que contenha ou seja produzido a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto			
Alimentos	Requisitos microbiológicos	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 12/01	Estabelece os padrões microbiológicos para alimentos	Visa a proteção da saúde da população	Triplicata ou amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Alimentos	Aditivos edulcorantes	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 18/08	Especifica os aditivos e edulcorantes que podem ser adicionados	Relacionado à identidade e segurança alimentar	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Alimentos	Informação Nutricional Complementar	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 54/12	Estabelece os requisitos para a Informação Nutricional Complementar	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Alimentos e bebidas	Presença de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas,	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 14/14	Presença de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas, indicativas de	Visa garantir a qualidade higiênico-sanitária e conformidade de produtos	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
	indicativas de risco à saúde humana e/ou indicativas de falhas na aplicação das boas práticas na cadeia produtiva				risco à saúde humana e/ou indicativas de falhas na aplicação das boas práticas na cadeia produtiva	alimentos com os regulamentos técnicos		
Alimentos para lactentes e crianças de primeira infância	Requisitos adicionais	-	-	Decreto Federal nº 8.552/2015	Visa a promoção da saúde de lactentes e crianças de primeira infância	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Azeite de oliva extra virgem	Acidez livre	Até 0,80	mg KOH/g	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Teor dos ácidos graxos na forma livre presente no produto	Parâmetro de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED
Azeite de oliva extra virgem	Índice de peróxidos	Até 20,0	mEq/kg	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Parâmetro associado à medida de peróxido no produto	Medida de oxidação dos ácidos graxos	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED
Azeite de oliva extra virgem	Extinção específica no ultravioleta K 270 nm	Até 0,22	-	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Absorção da radiação ultravioleta a 270 nm (duzentos e setenta nanômetros) em	Avalia grau de degradação do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					condições de análise			
Azeite de oliva extra virgem	Extinção específica no ultravioleta K 232 nm	Até 2,50	-	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Absorção da radiação ultravioleta a 232 nm (duzentos e trinta e dois nanômetros) em condições de análise	Avalia grau de degradação do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED
Azeite de oliva extra virgem	Extinção específica no ultravioleta 2K	Até 0,01	-	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Diferença entre absorções em comprimentos de ondas diferentes, conforme fórmula	Avalia grau de degradação do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED
Azeite de oliva extra virgem	Perfil de ácidos graxos	-	%	Instrução Normativa MAPA nº 01/12	Proporção dos diferentes ácidos graxos existentes na constituição das moléculas dos glicerídeos e de ácidos graxos livres	Requisito de identidade do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED
Bebida dietética de baixa caloria	Denominação	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 30/99	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					natureza e as características do produto			
Bebidas	Cafeína	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 19/13	Substância química utilizada como estimulante	Requisito de qualidade mínimo para algumas bebidas	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Bebidas	Denominação	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 19/13	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Cadernos escolares	Capa	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Requisito de qualidade	Requisito de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Formatos	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica as dimensões que os cadernos devem apresentar	Requisito de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Miolo	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica a apresentação interna dos cadernos	Requisito de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Papel	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica a qualidade mínima do papel utilizado	Requisito de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos	Número de	-	-	NBR ABNT	Especifica o	Requisito de	Triplicata, nas condições de	-

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
escolares	folhas			15733:2012	número de folhas bem como a forma de expressão	qualidade	conservação recomendadas pelo produtor	
Cadernos escolares	Furos	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica as condições que devem obedecer os furos nos cadernos	Requisito de qualidade	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Tintas de impressão - requisitos de segurança	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica o limite máximo de metais pesados	Relacionado à saúde e segurança dos consumidores	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Pós-impressão - requisitos de segurança	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica requisitos de segurança em relação às espiras e grampos	Visa a proteção dos consumidores quanto a acidentes	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Cadernos escolares	Embalagem	-	-	NBR ABNT 15733:2012	Especifica as informações mínimas do produto	Direito à informação adequada e clara	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	-
Café torrado e moído	Impurezas	Isento, limitado pelo método de análise	%	Resolução RDC ANVISA nº 277/05	Cascas, paus e outros detritos provenientes do próprio produto	Fraude econômica. Presença de componentes inferiores não característicos visando lucro	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						abusivo		
Café torrado e moído	Matérias estranhas	Isento	-	Resolução RDC ANVISA nº 277/05	Detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza	Fraude econômica. Presença de componentes inferiores não característicos visando lucro abusivo	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG
Café torrado e moído	Denominação	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 277/05	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Cal hidratada CH-I	Anidrido carbônico	Até 7	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Gás carbônico	Avalia a qualidade da matéria prima e poder colante	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-I	Óxidos de cálcio e magnésio não hidratado calculado	Até 10	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Avalia a quantidade de cal virgem que não hidratou com a água para formar a cal hidratada	Quanto maior o valor, menor a fração de cal hidratada efetivamente no produto final e, gerando menor poder de fixação	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Cal hidratada CH-I	Óxidos totais na base de não voláteis	Pelo menos 90	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Quantidade de óxidos de cálcio e magnésio na amostra, calculados na base seca	Avalia a quantidade de impurezas na amostra e a qualidade da matéria prima utilizada	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-I	Retenção de água	Pelo menos 75	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Capacidade da amostra reter água	Com baixa retenção de água, podem ocorrer rachaduras e perda do poder colante, além de ocasionar defeitos estéticos	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/Concremat
Cal hidratada CH-II	Anidrido carbônico	Até 7	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Gás carbônico	Avalia a qualidade da matéria prima e poder colante	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-II	Óxidos de cálcio e magnésio não hidratado calculado	Até 15	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Avalia a quantidade de cal virgem que não hidratou com a água para formar a cal hidratada	Quanto maior o valor, menor a fração de cal hidratada efetivamente no produto final e, gerando menor poder de fixação	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Cal hidratada CH-II	Óxidos totais na base de não voláteis	Pelo menos 88	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Quantidade de óxidos de cálcio e magnésio na amostra, calculados na base seca	Avalia a quantidade de impurezas na amostra e a qualidade da matéria prima utilizada	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-II	Retenção de água	Pelo menos 75	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Capacidade da amostra reter água	Com baixa retenção de água, podem ocorrer rachaduras e perda do poder colante, além de ocasionar defeitos estéticos	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-III	Anidrido carbônico	Até 15	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Gás carbônico	Avalia a qualidade da matéria prima e poder colante	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-III	Óxidos de cálcio e magnésio não hidratado calculado	Até 15	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Avalia a quantidade de cal virgem que não hidratou com a água para formar a cal hidratada	Quanto maior o valor, menor a fração de cal hidratada efetivamente no produto final e, gerando menor poder de fixação	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Cal hidratada CH-III	Óxidos totais na base de não voláteis	Pelo menos 88	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Quantidade de óxidos de cálcio e magnésio na amostra, calculados na base seca	Avalia a quantidade de impurezas na amostra e a qualidade da matéria prima utilizada	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Cal hidratada CH-III	Retenção de água	Pelo menos 70	%	ABNT NBR 7175:2003 - Cal hidratada para argamassas - Requisitos	Capacidade da amostra reter água	Com baixa retenção de água, podem ocorrer rachaduras e perda do poder colante, além de ocasionar defeitos estéticos	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPT/ Concremat
Carne resfriada	Formaldeído	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 20/99	É o aldeído mais simples, com apenas um átomo de carbono	Utilizado para mascarar deterioração do produto	Amostra única, temperatura recomendada pelo produtor	LANAGRO-MG
Cerveja	Denominação	-	-	Decreto Federal nº 6.871/09 e Instrução Normativa MAPA nº 54/01	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Cerveja	Gradação alcoólica	-	-	Decreto Federal nº 6.871/09	Informação relativa à	Direito à informação	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					gradação alcoólica	adequada e clara		
Cortes de frangos, resfriados ou congelados	Proteína total	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 32/10	Macro nutriente naturalmente presente nos cortes de frango	Parâmetro de avaliação do conteúdo de água em excesso	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Cortes de frangos, resfriados ou congelados	Relação umidade/proteína	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 32/10	Quociente da divisão do percentual de umidade pelo percentual de proteína	Parâmetro de avaliação do conteúdo de água em excesso	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Cortes de frangos, resfriados ou congelados	Umidade e voláteis	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 32/10	Resultado da perda umidade e voláteis por dessecação	Parâmetro de avaliação do conteúdo de água em excesso	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Derivados lácteos de leite de búfala	Identificação de espécie	Isento	-	Lei Federal nº 8.078/90	Identifica a matéria prima utilizada na produção	Fraude econômica: substituição de leite de búfala por leite de vaca	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor. Contraprova e reserva congeladas	Myleus
Doce de leite	Amido	Não detectado	-	Portaria MAPA nº 354/97	Carboidrato não presente no leite	Fraude econômica. Presença de componentes inferiores não característicos visando lucro abusivo	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Doce de leite	Lipídios ou gordura	6,0 a 9,0	g/100 g	Portaria MAPA n° 354/97	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Requisito de identidade e qualidade do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Doce de leite	Proteína total	Mín. 5,0	g/100 g	Portaria MAPA n° 354/97	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Requisito de identidade e qualidade do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Doce de leite	Resíduo mineral fixo	Máx. 2,0	g/100 g	Portaria MAPA n° 354/97	Produto inorgânico que permanece após a queima da matéria orgânica da amostra	Fornecer uma indicação da riqueza dos elementos minerais na amostra	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Doce de leite	Umidade e voláteis	Máx. 30,0	g/100 g	Portaria MAPA n° 354/97	Resultada da perda umidade e voláteis por dessecação	Requisito de identidade e qualidade do produto	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Embalagens descartáveis de alumínio para alimentos	Capacidade volumétrica	-	-	NBR ABNT 14230:2012 – Alumínio e suas ligas – Embalagens descartáveis para alimentos – pratos redondos números 4, 6, 7, 8 e 9	Determina o volume nominal que material deve conter	Avalia a informação apresentada na embalagem	Triplicata, temperatura ambiente	ITAL
Etanol	Cor	Exceto	-	Resolução ANP	Aspecto visual	Controle de	Duplicata, conforme	SENAI-FIEMG/

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
combustível		laranja e azul		n° 19/15		qualidade e origem do combustível	procedimento do laboratório	LEC-UFMG
Etanol combustível	Aspecto	Límpido e isento de impurezas	-	Resolução ANP n° 19/16	Característica do produto referente ao número de fases e presença de material particulado	Parâmetro associado à contaminações com outros líquidos e/ou sólidos	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Etanol combustível	Condutividade elétrica	300	mS/m	Resolução ANP n° 19/17	Capacidade de conduzir corrente elétrica por íons presentes da solução	Corrosão dos componentes internos do motor	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Etanol combustível	Massa específica a 20 °C	802,9 a 811,2	Kg/m ³	Resolução ANP n° 19/18	Massa por unidade de volume a uma determinada temperatura	Mede a concentração em massa de etanol do combustível. A pureza afeta questões como o rendimento do e o poder calorífico esperado para a combustão	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Etanol combustível	Teor alcoólico	92,5 a 95,4	%, em massa	Resolução ANP n° 19/19	Quantidade de gramas de álcool absoluto	Mede a concentração em massa de	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG MG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					contida em 100 g de mistura hidro alcoólica	etanol do combustível. A pureza afeta questões como o rendimento do e o poder calorífico esperado para a combustão		
Etanol combustível	Potencial hidrogeniônico (pH)	6,0 a 8,0	Unidade de pH	Resolução ANP n° 19/20	Unidade de medida da acidez ou basicidade de um líquido	Corrosão dos componentes internos do motor	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Etanol combustível	Teor de hidrocarbonetos	Máx. 3	%, em volume	Resolução ANP n° 19/21	Quantidade de gasolina presente no etanol	Indica contaminação com gasolina	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Etanol combustível	Teor de metanol	0,5	%, em volume	Resolução ANP n° 19/22	Substância química orgânica tóxica, que possui apenas um carbono em sua estrutura	Solvente utilizados para a adulteração do etanol. A prática criminosa de adição de metanol ocasiona uma série de distúrbios nos veículos como a dissolução de elastômeros/	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						componentes dos veículos e mau funcionamento do motor. Metanol é tóxico e pode causar distúrbios neurológicos e cegueira.		
Feijão	Classificação	-	-	Instrução Normativa MAPA nº 18/08	Define o padrão oficial de classificação, considerando os requisitos de identidade e qualidade	Fraude econômica quando identificado na embalagem que é de qualidade superior daquela apurada na embalagem. Vício de qualidade quando o feijão for desclassificado	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG
Fralda infantil	Índice de irritação cutânea primária	-	-	Portaria MS nº 1480/90	Valor numérico que estabelece o grau de irritação que a amostra pode causar, sob	Avalia se o produto pode causar irritação em contato com a pele	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	Bioagri

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					condições padronizadas			
Frango congelado	Perda de água por degelo	Máx. 6	%	Portaria MAPA n° 210/98	Avaliar a perda de água nas condições especificadas	Avaliar presença de água em excesso	Amostra única, temperatura máx.: -12 °C	LANAGRO-MG
Gasolina comum C	Aspecto	Límpido e isento de impurezas	-	Resolução ANP n° 40/13	Característica do produto referente ao número de fases e presença de material particulado	Parâmetro associado à contaminações com outros líquidos e/ou sólidos	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Gasolina comum C	Cor	Exceto azul	-	Resolução ANP n° 40/13	Aspecto visual	Controle de qualidade e origem do combustível	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Gasolina comum C	Massa específica a 20 °C	-	Kg/m ³	Resolução ANP n° 40/13	Massa por unidade de volume a uma determinada temperatura	Avalia a pureza e procedência do combustível. Pode afetar o rendimento e o poder calorífico	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Gasolina comum C	Teor de etanol	26 a 28	%, em volume	Resolução ANP n° 40/13 e Portaria MAPA n° 75/15	Medida da quantidade de álcool etílico presente na gasolina	Valores diferentes do fixado podem afetar questões como dirigibilidade e rendimento e incorrem em	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						evasão fiscal.		
Gasolina comum C	Teor de metanol	Máx. 0,5	%, em volume	Resolução ANP n° 40/13	Substância química orgânica tóxica, que possui apenas um carbono em sua estrutura	Solvente utilizado para a adulteração. A prática criminosa de adição de metanol ocasiona uma série de distúrbios nos veículos como a dissolução de elastômeros/ componentes dos veículos e mau funcionamento do motor. Metanol é tóxico e pode causar distúrbios neurológicos e cegueira.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina comum C	Destilação - 10 % evaporado	Máx. 65	°C	Resolução ANP n° 40/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 10 % do volume	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					inicial	se o produto está adequado para partida a frio		
Gasolina comum C	Destilação - 50 % evaporado	Máx. 80	°C	Resolução ANP n° 40/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 50 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou indica a capacidade de suprir uma mistura adequada de combustível durante o período de aquecimento, particularmente durante as acelerações	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina comum C	Destilação - 90 % evaporado	Máx. 190	°C	Resolução ANP n° 40/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 90 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação no produto. Valores acima do especificado podem causar	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						distribuição deficiente da mistura no coletor de admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina comum C	Destilação - ponto final de ebulição	Máx. 215	°C	Resolução ANP n° 40/13	Leitura máxima corrigida do termômetro obtida durante o ensaio e que ocorre, usualmente, após a evaporação de todo o líquido no fundo do balão	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação no produto. Valores acima do especificado podem causar distribuição deficiente da mistura no coletor de	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina comum C	Destilação - resíduo	Máx. 2,0	%, em volume	Resolução ANP n° 40/13	Parcela não evaporada do líquido submetido ao ensaio	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação no produto. Valores acima do especificado podem causar distribuição deficiente da mistura no coletor de admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina comum C	Teor de marcador	Isento	-	Resolução ANP n° 40/13	Marcador é uma substância identificável, qualitativa e quantitativamente, e que, depois de adicionada aos solventes e eventuais derivados de petróleo indicados pela ANP, resulte em concentração máxima de 1 ppm para cada método analítico aprovado pela ANP.	Indica adulteração por adição de solvente	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina	Teor de	Máx. 50	mg/kg	Resolução ANP	Elemento	Além de causar	Duplicata, conforme	SENAI-FIEMG/

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
comum C	enxofre			nº 40/13	químico de número atômico 16	desgaste em componentes veiculares e aumentar a quantidade de depósitos nos motores, o enxofre é importante poluente atmosférico.	procedimento do laboratório	LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Aspecto	Límpido e isento de impurezas	-	Resolução ANP nº 40/13	Característica do produto referente ao número de fases e presença de material particulado	Parâmetro associado à contaminações com outros líquidos e/ou sólidos	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Cor	Exceto azul	-	Resolução ANP nº 40/13	Aspecto visual	Controle de qualidade e origem do combustível	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Massa específica a 20 °C	-	Kg/m ³	Resolução ANP nº 40/13	Massa por unidade de volume a uma determinada temperatura	Avalia a pureza e procedência do combustível. Pode afetar o rendimento e o poder calorífico	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Teor de etanol	24 a 26	%, em volume	Resolução ANP nº 40/13 e Portaria MAPA	Medida da quantidade de álcool etílico	Valores diferentes do fixado podem	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				n° 75/15	presente na gasolina	afetar questões como dirigibilidade e rendimento e incorrem em evasão fiscal.		
Gasolina Premium C	Teor de metanol	Máx. 0,5	%, em volume	Resolução ANP n° 40/13	Substância química orgânica tóxica, que possui apenas um carbono em sua estrutura	Solvente utilizado para a adulteração. A prática criminosa de adição de metanol ocasiona uma série de distúrbios nos veículos como a dissolução de elastômeros/ componentes dos veículos e mau funcionamento do motor. Metanol é tóxico e pode causar distúrbios neurológicos e cegueira.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFGM
Gasolina	Destilação - 10	Máx. 65	°C	Resolução ANP	Temperatura,	Indica se o perfil	Duplicata, conforme	SENAI-FIEMG/

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Premium C	% evaporado			nº 40/13	sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 10 % do volume inicial	de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se é adequado para partida a frio	procedimento do laboratório	LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Destilação - 50 % evaporado	Máx. 80	°C	Resolução ANP nº 40/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 50 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou indica a capacidade de suprir uma mistura adequada de combustível durante o período de aquecimento, particularmente durante as acelerações	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG
Gasolina Premium C	Destilação - 90 % evaporado	Máx. 190	°C	Resolução ANP nº 40/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					90 % do volume inicial	no produto. Valores acima do especificado podem causar distribuição deficiente da mistura no coletor de admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina Premium C	Destilação - ponto final de ebulição	Máx. 215	°C	Resolução ANP n° 40/13	Leitura máxima corrigida do termômetro obtida durante o ensaio e que ocorre, usualmente, após a evaporação de	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação no produto. Valores acima do especificado podem causar	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					todo o líquido no fundo do balão	distribuição deficiente da mistura no coletor de admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina Premium C	Destilação - resíduo	Máx. 2,0	%, em volume	Resolução ANP n° 40/13	Parcela não evaporada do líquido submetido ao ensaio	Indica se o perfil de componentes é adequado e se há contaminação no produto. Valores acima do especificado podem causar distribuição deficiente da mistura no coletor de	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						admissão, bem como pode propiciar a diluição do óleo lubrificante no cárter, e provocar depósitos excessivos na câmara de combustão, formação de vernizes e borra no motor		
Gasolina Premium C	Teor de marcador	Isento	-	Resolução ANP n° 40/13	Marcador é uma substância identificável, qualitativa e quantitativamente, e que, depois de adicionada aos solventes e eventuais derivados de petróleo indicados pela ANP, resulte em concentração máxima de 1 ppm para cada método	Indica adulteração por adição de solvente	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/ LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					analítico aprovado pela ANP.			
Gasolina Premium C	Teor de enxofre	Máx. 50	mg/kg	Resolução ANP n° 40/13	Elemento químico de número atômico 16	Além de causar desgaste em componentes veiculares e aumentar a quantidade de depósitos nos motores, o enxofre é importante poluente atmosférico.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
logurte de búfala	Denominação	-	-	Resolução MAPA n° 5/00	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Leite em pó	Acidez titulável	Máx. 18,0	mL de NaOH/10 g de SNG	Portaria MAPA n° 369/97	Propriedade química relacionada com os constituintes normais do leite.	Valores acima indicam contaminação microbiológica, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias ou refrigeração	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/LANAG RO-MG/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						inadequada.		
Leite em pó integral	Gordura total	Mín. 26,0	%	Portaria MAPA n° 369/97	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Diminuição do valor nutricional. Diluição do produto.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/LANAGRO-MG/IMA
Leite em pó integral	Umidade	Máx. 3,5	% em massa	Portaria MAPA n° 369/97	Resultada da perda umidade e voláteis por dessecação	Requisito de identidade e qualidade do produto	Triplicata, temperatura recomendada pelo produtor	FUNED/LANAGRO-MG/IMA
Leite Pasteurizado	Contagem mesófilos viáveis a 30 °C	Máx. 80.000	UFC/mL	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Microorganismos que se multiplicam em temperaturas moderadas	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica, indicativo de potencial deterioração do alimento. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	NMP de coliformes termo tolerantes	Máx. 2	NMP/mL	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Grupo de bactérias	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica, indicativo de	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						potencial deterioração do alimento. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.		
Leite Pasteurizado	NMP de coliformes totais	Máx. 4	NMP/mL	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Bactérias coliformes presentes em fezes humanas ou de animais	Contaminação de origem fecal.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Ausência	/25 mL	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Gênero de bactérias	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, inflamação, infecção, intoxicação alimentar (cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, febre e cefaleia)	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Acidez titulável	0,14 a 0,18	g de ácido láctico/100 mL	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Propriedade química relacionada com os constituintes normais do	Valores acima indicam contaminação microbiológica. Condições	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					leite.	higiênico-sanitárias insatisfatórias. Refrigeração inadequada.		
Leite Pasteurizado	Densidade relativa 15/15 °C (g/mL)	1,028 a 1,034	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Relação entre massa e volume comparada com o padrão convencionado	Valores abaixo do especificado indica adição de água ou soro. Redução do valor nutricional.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Extrato seco total	-	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	É o extrato seco total descontado da gordura. Quantidade mínima de macro nutrientes do leite.	Indicativo de diluição com água ou soro ou matéria-prima originada de animais não sadios.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Fosfatase	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Enzima presente no leite.	Avalia a temperatura mínima de pasteurização (72 °C) ou se realizada de forma adequada.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Peroxidase	Positivo	-	Instrução Normativa	Enzima presente no leite.	Processo de pasteurização	Amostra única, nas condições de conservação	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				MAPA nº 62/11		inadequado, por superaquecimento. Se intencional, pretende mascarar alta carga microbiana.	recomendadas pelo produtor	
Leite Pasteurizado	Proteína total	-	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11 e Resolução ANVISA nº 360/03	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Indica diluição do produto. Diminuição do valor nutritivo. Informação inadequada para o consumidor quando a variação difere acima de 20 % do valor informado na tabela de informação nutricional.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Sacarose	Ausência	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Açúcar não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituente de densidade.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Teste do lugol (amido)	Não detectado	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Carboidrato não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituente de densidade.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Leite Pasteurizado	Índice de CMP	Máx. 30	mg/L	Instrução Normativa MAPA nº 62/11 e Instrução Normativa MAPA nº 69/06	Polímero de aminoácidos (polipeptídeo) formado durante a coagulação do leite (quebra da caseína).	Diluição do produto com soro. Diminuição do valor nutritivo. Fonte de contaminação microbiológica.	Triplicata ou amostra única, amostra dever ser congelada em até 48 hs após fabricação	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	Peróxido de hidrogênio	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Água oxigenada	Utilizada para mascarar deterioração do produto	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IMA/ FUNED/LANAGRO-MG
Leite Pasteurizado	Neutralizantes de acidez	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Parâmetro que identifica adição de substâncias com características básicas	Indica fraude por adição de substâncias básicas, como, por exemplo, soda caustica	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IMA/ FUNED/LANAGRO-MG
Leite Pasteurizado	Cloretos	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Espécie iônica formada por um átomo de cloro carregado negativamente	Indica adulteração com sal, que busca mascarar adição com água	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IMA/ FUNED/LANAGRO-MG
Leite Pasteurizado integral	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Resultada da perda umidade e voláteis por dessecação	Exame realizado apenas para calcular o SNG.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA
Leite Pasteurizado integral	Lipídios ou gordura	Min. 3,0	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Diminuição do valor nutricional. Diluição do	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/ FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						produto.		
Leite Pasteurizado tipo A	Contagem mesófilos viáveis a 30 °C	Máx. 1.000	UFC/mL	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Microorganismos que se multiplicam em temperaturas moderadas	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica, indicativo de potencial deterioração do alimento. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	NMP de coliformes termo tolerantes	Máx. 1	NMP/mL	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Grupo de bactérias	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica, indicativo de potencial deterioração do alimento. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado	NMP de coliformes	Ausência	NMP/mL	Instrução Normativa	Bactérias coliformes	Contaminação de origem fecal.	Amostra única, nas condições de conservação	LANAGRO-MG/FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
tipo A	totais			MAPA n° 62/11	presentes em fezes humanas ou de animais		recomendadas pelo produtor	A
Leite Pasteurizado tipo A	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Ausência	/25 mL	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Gênero de bactérias	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, inflamação, infecção, intoxicação alimentar (cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, febre e cefaleia)	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IM A
Leite Pasteurizado tipo A	Acidez titulável	0,14 a 0,18	g de ácido láctico/100 mL	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Propriedade química relacionada com os constituintes normais do leite.	Valores acima indicam contaminação microbiológica, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias ou refrigeração inadequada.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IM A
Leite Pasteurizado tipo A	Densidade relativa 15/15 °C (g/mL)	1,028 a 1,034	-	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Relação entre massa e volume comparada com o padrão	Valores abaixo do especificado indica adição de água ou soro.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IM A

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					convencionado	Redução do valor nutricional.		
Leite Pasteurizado tipo A	Extrato seco total	-	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	É o extrato seco total descontado da gordura. Quantidade mínima de macro nutrientes do leite.	Indicativo de diluição com água ou soro ou matéria-prima originada de animais não sadios.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	Fosfatase	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Enzima presente no leite.	Avalia a temperatura mínima de pasteurização (72 °C) ou se realizada de forma adequada.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	Peroxidase	Positivo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Enzima presente no leite.	Processo de pasteurização inadequado, por superaquecimento. Se intencional, pretende mascarar alta carga microbiana.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite	Proteína total	-	g/100g	Instrução	Macro nutriente	Indica diluição	Amostra única, nas	LANAGRO-

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Pasteurizado tipo A				Normativa MAPA n° 62/11 e Resolução ANVISA n° 360/03	naturalmente presente no leite.	do produto. Diminuição do valor nutritivo. Informação inadequada para o consumidor quando a variação difere acima de 20 % do valor informado na tabela de informação nutricional.	condições de conservação recomendadas pelo produtor	MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	Sacarose	Ausência	-	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Açúcar não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituinte de densidade.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	Teste do lugol (amido)	Não detectado	-	Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Carboidrato não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituinte de densidade.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A	Índice de CMP	Máx. 30	mg/L	Instrução Normativa MAPA n° 62/11 e Instrução Normativa MAPA n° 69/06	Polímero de aminoácidos (polipeptídeo) formado durante a coagulação do leite (quebra da caseína).	Diluição do produto com soro. Diminuição do valor nutritivo. Fonte de contaminação microbiológica.	Triplicata ou amostra única, amostra dever ser congelada em até 48 hs após fabricação	LANAGRO-MG
Leite	Peróxido de	Negativo	-	Instrução	Água oxigenada	Utilizada para	Amostra única, nas	IMA/

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Pasteurizado tipo A	hidrogênio			Normativa MAPA nº 62/11		mascarar deterioração do produto	condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/LANAG RO-MG
Leite Pasteurizado tipo A	Neutralizantes de acidez	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Parâmetro que identifica adição de substâncias com características básicas	Indica fraude por adição de substâncias básicas, como, por exemplo, soda cáustica	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IMA/ FUNED/LANAG RO-MG
Leite Pasteurizado tipo A	Cloretos	Negativo	-	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Espécie iônica formada por um átomo de cloro carregado negativamente	Indica adulteração com sal, que busca mascarar adição com água	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IMA/ FUNED/LANAG RO-MG
Leite Pasteurizado tipo A integral	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Resultada da perda umidade e voláteis por dessecação	Exame realizado apenas para calcular o SNG.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite Pasteurizado tipo A integral	Lipídios ou gordura	Mín. 3,0	g/100g	Instrução Normativa MAPA nº 62/11	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Diminuição do valor nutricional. Diluição do produto.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Contagem de mesófilos após pré-incubação	Máx. 100	UFC/mL	Portaria MAPA nº 370/97	Microrganismos que se multiplicam em temperaturas moderadas	Condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica, indicativo de potencial	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						deterioração do alimento. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.		
Leite UHT	Acidez titulável	0,14 a 0,18	g de ácido láctico/100 mL	Portaria MAPA n° 370/97	Propriedade química relacionada com os constituintes normais do leite.	Valores acima indicam contaminação microbiológica condições higiênico-sanitárias insatisfatórias ou refrigeração inadequada.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Aspecto	Aspecto: líquido/ Cor: branca;	-	Portaria MAPA n° 370/97	Avalia aspectos sensoriais do alimento	Indicativo de contaminação ou falha no processo produtivo.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Densidade relativa 15/15 °C (g/mL)	1,028 a 1,034	-	Portaria MAPA n° 370/97 e Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Relação entre massa e volume comparada com o padrão convencional	Valores abaixo do especificado indica adição de água ou soro. Redução do valor nutricional.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Extrato seco total	-	g/100g	Portaria MAPA n° 370/97	Resultada da perda umidade e voláteis por	Exame realizado apenas para calcular o SNG.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					dessecação			
Leite UHT	Índice crioscópico	-0,550 a -0,5303	°H	Portaria MAPA n° 370/97 e Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Avalia o ponto de congelamento do leite	Valores mais altos indicam adição de água ou soro, diminuição do valor nutritivo.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Proteína total	Mín. 2,9	g/100g	Portaria MAPA n° 370/97 e Instrução Normativa MAPA n° 62/11	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Indica diluição do produto. Diminuição do valor nutritivo. Informação inadequada para o consumidor quando a variação difere acima de 20 % do valor informado na tabela de informação nutricional.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Sacarose	Não detectado	-	Portaria MAPA n° 370/97	Açúcar não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituinte de densidade.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Teste do lugol (amido)	Não detectado	-	Portaria MAPA n° 370/97	Carboidrato não presente no leite	Mascarar adição de água ou soro. Reconstituinte de densidade.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO-MG/FUNED/IMA
Leite UHT	Denominação	-	-	Portaria MAPA	Nome específico	Direito à	Orientação, temperatura	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				n° 370/97	e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	informação adequada e clara	ambiente	
Leite UHT	Estabilidade ao etanol	Estável	-	Portaria MAPA n° 370/97	Ensaio que avalia estabilidade das proteínas do leite	Utilizado como indicador de acidez e avaliação da qualidade o leite/matéria-prima	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG- IMA
Leite UHT integral	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,2	g/100g	Portaria MAPA n° 370/97	É o extrato seco total descontado da gordura. Quantidade mínima de macro nutrientes do leite.	Indicativo de diluição com água ou soro ou matéria-prima originada de animais não sadios.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO- MG/FUNED/IM A
Leite UHT integral	Lipídios ou gordura	Mín. 3,0	g/100g	Portaria MAPA n° 370/97	Macro nutriente naturalmente presente no leite.	Diminuição do valor nutricional. Diluição do produto.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	LANAGRO- MG/FUNED/IM A
Leites fermentados	Denominação	-	-	Instrução Normativa MAPA n° 46/07	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					natureza e as características do produto			
Molho de tomate	Denominação	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 276/05	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Óculos de sol	Transmitância	-	-	Lei Federal nº 8.078/90	Razão entre a intensidade de luz que atravessa um meio e a intensidade de luz que sobre ele incide.	Avalia se o produto confere proteção aos raios UVA e UVB	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	UFMG
Óleo Diesel B S10	Aspecto	Límpido e isento de impurezas	-	Resolução ANP nº 50/13	Característica do produto referente ao número de fases e presença de material particulado	Parâmetro associado à contaminações com outros líquidos e/ou sólidos	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S10	Cor	Usualment e de incolor a amarelada , podendo apresentar	-	Resolução ANP nº 50/13	Aspecto visual	Controle de qualidade e origem do combustível	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
		-se ligeiramente alterada para as tonalidades marrom e alaranjada						
Óleo Diesel B S10	Cor ASTM	3	-	Resolução ANP nº 50/13	Escala de cor padronizada pela <i>American Society for Testing and Materials</i>	Utilizada no controle de produção, sendo considerada característica de qualidade. Pode indicar grau de refino e/ou indicar possível contaminação.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S10	Teor de biodiesel	10	%, em volume	Resolução ANP nº 50/13 e Lei Federal nº 13.033/14	Combustível derivado de fontes renováveis como óleos vegetais e gorduras animais	Além de atender ao Programa Nacional de Produção e Uso do Biodiesel (PNPB), a adição gera diminuição da dependência com relação aos combustíveis fósseis e a diminuição de emissões e	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						materiais particulados		
Óleo Diesel B S10	Teor de enxofre	Máx. 10	mg/kg	Resolução ANP n° 50/13	Elemento químico de número atômico 16	Além de causar desgaste em componentes veiculares e aumentar a quantidade de depósitos nos motores, o enxofre é importante poluente atmosférico.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S10	Destilação - 10 % evaporado	Mín. 180	°C	Resolução ANP n° 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 10 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se o produto está adequado para partida a frio	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S10	Destilação - 50 % evaporado	245,0 a 295,0	°C	Resolução ANP n° 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 50 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou indica a	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						capacidade de suprir uma mistura adequada de combustível durante o período de aquecimento, particularmente durante as acelerações		
Óleo Diesel B S10	Destilação - 95 % evaporado	Máx. 370,0	°C	Resolução ANP nº 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 95 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se possui as frações de hidrocarbonetos ideais para a combustão adequada no ciclo diesel.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S10	Massa específica a 20 °C	815,0 a 850,0	kg/m ³	Resolução ANP nº 50/13	Massa por unidade de volume a uma determinada temperatura	Avalia a pureza e procedência do combustível. Pode afetar o rendimento e o poder calorífico	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B	Ponto de fulgor	Mín. 38,0	°C	Resolução ANP	Temperatura na	Critério de	Duplicata, conforme	SENAI-

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
S10				n° 50/13	qual o combustível libera vapor em quantidade suficiente para formar uma mistura inflamável detectável	segurança para o transporte e armazenamento do óleo diesel. Um ponto de fulgor muito baixo pode ser propulsor de incêndios e explosão do material combustível. Indica também a contaminação com produtos mais voláteis, como a gasolina.	procedimento do laboratório	FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Aspecto	Límpido e isento de impurezas	-	Resolução ANP n° 50/13	Característica do produto referente ao número de fases e presença de material particulado	Parâmetro associado à contaminações com outros líquidos e/ou sólidos	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Cor	Vermelho	-	Resolução ANP n° 50/13	Aspecto visual	Controle de qualidade e origem do combustível	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Teor de biodiesel	10	%, em volume	Resolução ANP n° 50/13 e Lei Federal n°	Combustível derivado de fontes	Além de atender ao Programa Nacional de	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
				13.033/14	renováveis como óleos vegetais e gorduras animais	Produção e Uso do Biodiesel (PNPB), a adição gera diminuição da dependência com relação aos combustíveis fósseis e a diminuição de emissões e materiais particulados		
Óleo Diesel B S500	Teor de enxofre	Máx. 500	mg/kg	Resolução ANP nº 50/13	Elemento químico de número atômico 16	Além de causar desgaste em componentes veiculares e aumentar a quantidade de depósitos nos motores, o enxofre é importante poluente atmosférico.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Destilação - 10 % evaporado	-	°C	Resolução ANP nº 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 10 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se o produto	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						está adequado para partida a frio		
Óleo Diesel B S500	Destilação - 50 % evaporado	245,0 a 310,0	°C	Resolução ANP nº 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 50 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou indica a capacidade de suprir uma mistura adequada de combustível durante o período de aquecimento, particularmente durante as acelerações	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Destilação - 85 % evaporado	Máx. 360,0	°C	Resolução ANP nº 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 85 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se possui as frações de hidrocarbonetos ideais para a	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
						combustão adequada no ciclo diesel.		
Óleo Diesel B S500	Destilação - 95 % evaporado	-	°C	Resolução ANP n° 50/13	Temperatura, sob condições do teste, verifica-se a evaporação de 95 % do volume inicial	Indica se o perfil de componentes é adequado, se há contaminação no produto e/ou se possui as frações de hidrocarbonetos ideais para a combustão adequada no ciclo diesel.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Óleo Diesel B S500	Massa específica a 20 °C	815,0 a 850,0	kg/m ³	Resolução ANP n° 50/13	Massa por unidade de volume a uma determinada temperatura	Mede a pureza do combustível através de ensaios simples e baratos. A pureza afeta questões como o rendimento do combustível e garante o poder calorífico e conteúdo energético do material combustível.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Óleo Diesel B S500	Ponto de fulgor	Mín. 38,0	°C	Resolução ANP n° 50/13	Temperatura na qual o combustível libera vapor em quantidade suficiente para formar uma mistura inflamável detectável	Critério de segurança para o transporte e armazenamento do óleo diesel. Um ponto de fulgor muito baixo pode ser propulsor de incêndios e explosão do material combustível. Indica também a contaminação com produtos mais voláteis como a gasolina.	Duplicata, conforme procedimento do laboratório	SENAI-FIEMG/LEC-UFMG
Palmito	Denominação	-	-	Resolução RDC ANVISA n° 17/99	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Produtos	Expressão do conteúdo líquido	-	-	Portaria INMETRO n° 157/2002	Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
					líquido dos produtos pré-medidos			
Produtos de Higiene Pessoal, Cosméticos e Perfumes	Contagem total de mesófilos	-	-	Resolução ANVISA nº 481/99	Microrganismos que se multiplicam em temperaturas moderadas	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Produtos de Higiene Pessoal, Cosméticos e Perfumes	Coliformes totais	-	-	Resolução ANVISA nº 481/99	Bactérias coliformes presentes em fezes humanas ou de animais	Contaminação de origem fecal.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Produtos de Higiene Pessoal, Cosméticos e Perfumes	Coliformes termo tolerantes	-	-	Resolução ANVISA nº 481/99	Grupo de bactérias	Condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, contaminação microbiológica. Nocividade à vida e à saúde dos consumidores.	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Produtos de Higiene Pessoal,	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-	-	Resolução ANVISA nº 481/99	Bactéria gram-negativa aeróbica	Microorganismo patogênico	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Cosméticos e Perfumes								
Produtos de Higiene Pessoal, Cosméticos e Perfumes	<i>Staphylococcus aureus</i>	-	-	Resolução ANVISA nº 481/99	Bactéria gram-positiva oportunista	Microorganismo patogênico	Triplicata, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED
Produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual	Conteúdo líquido	-	-	Portaria INMETRO nº 248/08	Estabelece os critérios para verificação do conteúdo líquido de produtos pré-medidos com conteúdo nominal igual, comercializados nas grandezas de massa e volume.	Identifica vício de quantidade	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	IPEM-MG
Queijo muçarela	Denominação	-	-	Portaria MAPA nº 364/97	Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Queijo muçarela	Lista de aditivos	-	-	Portaria MAPA nº 364/97	Relação de aditivos que podem ser utilizados	Relacionado à identidade e segurança alimentar	Orientação, temperatura ambiente	FUNED

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto ¹	Parâmetro ²	VR ³	Unidade	Regulamento ⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta ^{5,6}	Laboratórios ⁷
Queijo prato	Sensoriais	-	-	Portaria MAPA n° 358/1997	Avalia aspectos sensoriais do alimento	Indicativo de contaminação ou falha no processo produtivo.	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG- IMA
Queijo prato	Umidade	36,0 a 45,9	%	Portaria MAPA n° 358/1997	Resultado da perda umidade e voláteis por dessecação	Requisito de identidade e qualidade do produto	Amostra única, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED/ LANAGRO-MG- IMA
Queijo prato	Requisito adicional	-	-	Portaria INMETRO n° 25/86	Estabelece requisitos adicionais de rotulagem	Direito à informação adequada e clara	Orientação, temperatura ambiente	FUNED
Saco plástico para acondicionamento de lixo	Determinação da capacidade volumétrica	-	-	NBR ABNT 9191:2008 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixos. Requisitos e métodos de ensaio	Determina o volume nominal que material deve conter	Avalia a informação apresentada na embalagem	Triplicata, temperatura ambiente	ITEN
Saco plástico para acondicionamento de lixo	Medidas	-	-	NBR ABNT 9191:2008 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixos. Requisitos e métodos de ensaio	Determina as medidas que o material deve conter	Avalia a informação apresentada na embalagem	Triplicata, temperatura ambiente	ITEN

Avaliação da qualidade de produtos

Parâmetros analíticos avaliados pelo PROCON-MG nos últimos 5 (cinco) anos

Produto¹	Parâmetro²	VR³	Unidade	Regulamento⁴	Significado	Impacto para o consumidor	Informação sobre a coleta^{5,6}	Laboratórios⁷
Shampoo	Rotulagem	-	-	Resolução RDC ANVISA nº 7/15	Requisitos adicionais	Direito à informação adequada e clara	Orientação, nas condições de conservação recomendadas pelo produtor	FUNED