

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	500

Tabela 2: Critérios microbiológicos para Camarão Cozido Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausência em 25g	-

ANEXO II

Nome comum	Nome científico
Camarão Sete Barbas	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus</i> spp.
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus subtilis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus brasiliensis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus paulensis</i>
Camarão Vannamei, Camarão Cinza	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Camarão Branco	<i>Litopenaeus schmitti</i>
Camarão Cristalino	<i>Plesionika longirostris</i>
Camarão Vermelho, Camarão Santana	<i>Pleoticus muelleri</i>
Camarão Barba-Ruça, Camarão Ferrinho	<i>Artemesia longinaris</i>
Camarão de Água Doce	<i>Macrobrachium</i> spp.
Camarão Gigante da Malásia,	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>
Pitú de Água Doce	<i>Macrobrachium carcinus</i>
Camarão da Amazônia	<i>Macrobrachium amazonicum</i>
Camarão do Norte	<i>Pandalus borealis</i>
Camarão Avium, Camarão Aviú	<i>Acetes americanus, Acetes marinus</i>

