

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> |

