



DEFINIÇÃO E EXEMPLIFICAÇÃO DE CATEGORIAS DE PRODUTOS

ÁREA: CARNES E DERIVADOS; PESCADO E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. PRODUTOS EM NATUREZA

São aqueles que não foram submetidos a qualquer outro processo de conservação, além do resfriamento ou congelamento.

2. PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais não são os principais fatores de manutenção da sua estabilidade microbiológica necessitando, porém, da conservação pelo frio, sem que haja perda das características do produto em natureza.

3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, com a finalidade de perda parcial ou total das características do produto em natureza, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

4. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO

São aqueles que sofrem tratamento térmico pelo calor, brando, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e inativação de enzimas, eventualmente presentes no produto, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

5. PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL

São aqueles que sofrem tratamento térmico de maior intensidade quando comparado com a cocção, com a finalidade de destruir microrganismos patogênicos, deteriorantes e a maioria dos esporos eventualmente presente nos produtos.

6. PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES

São aqueles adicionados de ingredientes e/ou aditivos, os quais são os principais fatores de manutenção de sua estabilidade microbiológica, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

7. PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE

São aqueles submetidos a quebra da cadeia proteica objetivando a agregação de uma molécula de água em sua estrutura.

8. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES

São aqueles obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

9. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES

São produtos de pescado obtidos a partir da associação de produtos de diferentes categorias, acrescidos ou não de outros ingredientes, podendo ou não necessitar da conservação pelo frio.

CARNE E DERIVADOS



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Carne congelada/resfriada de (espécie animal) s/ ou c/ osso; Carne Mecanicamente Separada de (espécie animal); Carne moída congelada/resfriada de (espécie animal); Envoltórios Naturais Congelados de (espécie animal); Peixe congelado/fresco; Camarão congelado/fresco; Toucinho congelado/resfriado; Osso congelado/resfriado; Pele/gordura congelada/resfriada (espécie animal); Miúdos congelado/resfriado (espécie animal);
2	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Carne temperada recheada resfriada (espécie animal) s/ ou c/ osso; Hambúrguer congelado de (espécie animal); Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Almondega; Carne salgada (espécie animal); Carne e miúdos temperados; Linguiça congelada, frescal, dessecada; Massa de linguiça; Peixe com sal, dessecado;
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Bacon; Carne defumada congelada/resfriada (espécie animal); Embutidos defumados; Linguiças defumadas; Envoltórios; Pururuca; Presunto defumado; Peixe defumado, desidratado; Miúdo defumado (espécie animal) Camarão temperado congelado; Lula empanada congelada; Miúdos secos de peixe; Carne desidratada de (espécie animal); Envoltórios Naturais Dessecados de (espécie animal); Miúdos Dessecados de (espécie animal); Moldado temperado congelado a base de Peixe; Miúdos temperados congelados de peixe; Ostra defumada;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

4	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL	Hambúrguer de (espécie animal) em conserva; Carne Cozida de(espécie animal) em Conserva; Miúdos de (espécie animal) em Conserva; Peixe ao próprio suco com molho; Mexilhão em óleo; Peixe defumado em óleo;
5	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	Banha; Carne cozida temperada/congelada (espécie animal); Fiambre; Hamburger cozido; Linguiça cozida; Lombo cozido; Salsicha; Miúdos cozidos; Mortadela; Morcela; Paio; Ossos cozidos; Torresmo; Almôndega Cozida Congelada de Frango; Carne cozida congelada de bovino; Lagosta Cozida Congelada; Carne cozida temperada de Siri;
6	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	Charque; Jerked Beef; Carne salgada; Salame; Toucinho salgado; Envoltórios Naturais Conservados de (espécie animal); Miúdos Salgados Congelados de (espécie animal); Pele Conservada de (espécie animal); Pele Salgada de (espécie animal); Camarão salgado seco; Peixe anchovado em óleo; Peixe salgado prensado;
7	PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE	Colágeno; Hidrolisado; Gelatina;
8	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	Tábua de Frios; Ingredientes para feijoada; Ingredientes para pratos regionais;



9	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS DE PESCADO, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Ingredientes para Paella;
---	---	---------------------------

ÁREA: LEITE E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. CASEÍNAS

São os produtos resultantes da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos.

2. CASEINATOS

São os produtos obtidos por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalinos terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

3. FARINHAS LÁCTEAS

São os produtos resultantes de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

4. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)

É o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

5. LACTOSE

É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite.

6. LEITELHO

É o líquido resultante da batida do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais.

7. MANTEIGAS

São os produtos gordurosos obtidos do creme de leite mediante processos tecnologicamente adequados.

8. MISTURA LÁCTEA

Abrange os produtos lácteos obtidos pela mistura de ingredientes lácteos com ou sem ingredientes não lácteos.

9. MOLHO LÁCTEO

São os produtos lácteos submetidos a processamento tecnológico adequado, adicionados de outros ingredientes lácteos, especiarias e outras substâncias alimentícias aprovadas, destinado ao uso em preparações culinárias.



10. PERMEADOS

São os produtos líquidos obtidos pela retirada da proteína láctea e da gordura láctea do leite (integral, desnatado ou semidesnatado) ou do soro de leite por meio de processo de filtração por membrana.

11. PETISCO DE QUEIJO

Abrange os queijos fracionados apresentados sob a forma de uma tábua de frios, os queijos desidratados e os queijos empanados.

12. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES

São os produtos obtidos da associação de diferentes tipos de queijos, acrescidos ou não de outros ingredientes.

13. PRODUTOS LÁCTEOS CRUS

São as matérias-primas que ainda necessitam passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo.

14. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ

Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos. Considerando sua diversidade de formulações, processos de fabricação e apresentações, as misturas lácteas em pó não fazem parte desta categoria, já que serão contemplados na categoria mistura láctea.

15. PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS

São os produtos lácteos previamente envasados e submetidos a processo de esterilização por calor úmido, seguido de resfriamento imediato, respeitada a particularidade de cada produto.

16. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

São os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos.

17. PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS

São os produtos lácteos obtidos por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes.

18. PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS

São os produtos lácteos obtidos mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos.

19. PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS

São os produtos lácteos submetidos ao processo de pasteurização.

20. PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS

São os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

21. PRODUTOS LÁCTEOS UHT

São os produtos lácteos submetidos ao processo de ultra alta temperatura.



22. QUEIJOS MATURADOS

São queijos que sofreram as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade.

23. QUEIJOS MOFADOS

São os queijos maturados por fungos.

24. QUEIJOS NÃO MATURADOS

São os queijos prontos para o consumo logo após a fabricação.

25. QUEIJOS RALADOS

São os produtos obtidos por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa e/ou média umidade.

26. QUEIJOS ULTRAFILTRADOS

São os queijos obtidos por processos de tecnologia de membrana.

27. RICOTA

É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

28. SOBREMESA LÁCTEA

É o produto lácteo pronto para consumo geralmente servido após as refeições. Não abrange os doces de leite e o leite condensado tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados

LEITE E SEUS DERIVADOS

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	CASEÍNAS	Caseína Alimentar ao Ácido; Caseína Alimentar Ao Coalho; Caseína Alimentar Láctica; Caseína Industrial;
2	CASEINATOS	Caseinato;
3	FARINHAS LÁCTEAS	Farinha Láctea; Farinha Láctea om Adição;
4	GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL)	Butter Oil; Ghee; Gordura Anidra do Leite; Gordura de Manteiga Desidratada;
5	LEITELHO	Leitelho Resfriado;
6	LACTOSE	Lactose bruta; Lactose industrial; Lactose refinada;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

7	MANTEIGAS	Manteiga; Manteiga de Primeira Qualidade com Sal; Manteiga Extra sem Sal; Manteiga comum; Manteiga de garrafa;
8	MISTURA LÁCTEA	Mistura de Requeijão com amido; Produto a Base de Doce de Leite; Alimento a base de manteiga e outros ingredientes;
9	MOLHO LÁCTEO	Molho Lácteo;
10	PERMEADOS	Permeado de leite; Permeado de soro de leite;
11	PETISCO DE QUEIJO	Queijo Desidratado; Queijo Empanado;
12	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES	Tábua de frios;
13	PRODUTOS LÁCTEOS CRUS	Leite cru pré-beneficiado desnatado; Creme de leite cru refrigerado de uso industrial; Creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial; Leite de (espécie animal) cru pré-beneficiado integral; Leite cru pré-beneficiado integral;
14	PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ	Composto lácteo; Leite em pó (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite de (espécie animal) em pó (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite em Pó Modificado (integral, semidesnatado ou desnatado); Queijo em Pó;
15	PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS	Leite esterilizado (integral, semidesnatado ou desnatado); Leite esterilizado padronizado; Leite Esterilizado (integral, semidesnatado ou desnatado);
16	PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS	Bebida láctea fermentada; Coalhada; Coalhada adoçada; Coalhada com adição; Iogurte; Leite acidófilo com adição; Leite fermentado; Leite fermentado adoçado; Leite fermentado com adição;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretariada Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA

17	PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS	Creme de queijo; Requeijão; Requeijão cremoso; Requeijão de manteiga; Queijo processado pasteurizado com adição;
18	PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS	Doce de leite; Leite condensado; Leitelho concentrado; Soro de leite concentrado; Doce de leite para confeitaria;
19	PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	Bebida composta pasteurizada; Creme de leite pasteurizado; Leite pasteurizado (integral, semidesnatado ou desnatado);
20	PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS	Isolado proteico de leite em pó; Isolado proteico de soro de leite em pó; Lactoalbumina;
21	PRODUTOS LÁCTEOS UHT	Creme de leite UHT; Bebida láctea UHT; Leite aromatizado UHT; Leite UHT reconstituído (integral, semidesnatado ou desnatado);
22	QUEIJOS MATURADOS	Queijo colonial; Queijo gouda; Queijo minas padrão; Queijo minas; Queijo meia cura; Queijo montanhês; Queijo parmesão; Queijo prato; Queijo provolone curado; Queijo reino; Queijo tipo caccio cavalo curado; Queijo maturado de leite de (nome da espécie); Queijo Tipo Emmental;
23	QUEIJOS MOFADOS	Queijo Tipo CHAROLLES; Queijo Tipo GORGONZOLA; Queijo Tipo SAINT MARCELLIN;



24	QUEIJOS NÃO MATURADOS	Queijo mussarela; Queijo minas frescal; Queijo de coalho; Queijo tropical de uso industrial ou regional do Norte; Queijo provolone fresco; Queijo burrata; Queijo Tipo Boursin; Queijo Caccio Cavallo fresco; Queijo fresco de leite de (nome da espécie); Queijo Tipo Cottage; Queijo cremoso; Queijo Fresco; Queijo Tipo Straciatella; Queijo Tipo SÈRAC; Queijo Tipo FIOR DI LATTE;
25	QUEIJOS RALADOS	Queijo Ralado; Queijo Ralado Sem Desidratar; Queijo Ralado desidratado;
26	QUEIJOS ULTRAFILTRADOS	Queijo Ultrafiltrado;
27	RICOTA	Ricota defumada com adição; Ricota fresca; Ricota fresca com adição;
28	SOBREMESA LÁCTEA	Sobremesa Láctea;

ÁREA: OVOS E SEUS DERIVADOS

DEFINIÇÕES:

1. PRODUTOS EM NATUREZA

Óvulo de espécies de aves, como a galinha, revestido por membrana resistente ou por casca rígida, que contém uma parte albuminóide, a clara, e outra rica em lipídios, a 15 gema, e usada como alimento. Pela designação “ovo” entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

2. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – PASTEURIZAÇÃO

São os produtos resultantes do processamento pelo emprego do calor com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos, sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo.

3. PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – DESIDRATAÇÃO

São os produtos resultantes da desidratação do ovo ou partes do ovo pasteurizados.

4. PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES

São os produtos resultantes de ovos cozidos podendo sofrer outros processos: ser descascados, conservados em salmoura acidificada (água, sal e ácidos orgânicos) e envasados em recipientes



herméticos, posteriormente submetidos à pasteurização ou não, conservados a temperatura ambiente ou de refrigeração.

5. PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

São os produtos resultantes da quebra do ovo na sua forma bruta, conservados congelados ou resfriados, e que não sofreram tratamento térmico pelo calor. Esta categoria abrange também o Ovo Tipo “Fabrico” para uso industrial que é o produto que se apresenta fora das especificações estabelecidas para os produtos contidos na categoria “ovo” e que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios ou industrialização (pasteurização/desidratação).

OVOS E DERIVADOS

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	PRODUTOS EM NATUREZA	Ovo; Ovo Resfriado;
2	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - PASTEURIZAÇÃO	Clara de Ovo Pasteurizada congelada/resfriada; Mistura de Ovos Pasteurizados resfriados/congelados; Gema de ovo pasteurizada congelada/resfriada; Ovo integral pasteurizada congelada/resfriada;
3	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - DESIDRATAÇÃO	Casca de Ovo; Mistura de Ovos Desidratados; Clara de ovo Desidratada; Ovo integral desidratado; Gema de ovo desidratada;
4	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	Ovo em Conserva; Clara de ovo em conserva;
5	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	Clara de Ovo congelada/resfriada; Mistura de Ovos congelado/resfriado; Gema de ovo congelada/resfriada; Ovo líquido congelado/resfriado;

ÁREA: MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

DEFINIÇÕES:

1. MEL

É o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Esta categoria abrange também o Mel para uso Industrial que é o produto que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios, devendo ser



proibidas em sua rotulagem, indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

2. MEL DE ABELHAS INDÍGENAS

É o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

3. GELÉIA REAL

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

4. GELÉIA REAL LIOFILIZADA

É o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, coletada em até 72 horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

5. PÓLEN

É o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias melíferas ou sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia ou nos potes da colmeia.

6. PÓLEN DESIDRATADO

É o produto submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C, e com teor de umidade não superior a 4%.

7. DERIVADOS DO PÓLEN

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis do Pólen por processo tecnológico adequado.

8. PRÓPOLIS

É o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

9. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis submetidos à desidratação, liofilização e/ou secagem e que possuam o conteúdo líquido expresso em unidades legais de massa.

10. DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)

São os produtos provenientes da extração dos componentes solúveis da Própolis e que possuam o conteúdo líquido expresso em unidades legais de volume.

11. APITOXINAS

São os produtos de secreção das glândulas abdominais ou glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

12. CERA DE ABELHAS

É o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.



13. COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS

São aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos, abrangendo os compostos de produtos de abelhas sem adição de ingredientes e os compostos de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

MEL E DERIVADOS

	CATEGORIA	PRODUTOS
1	MEL	Mel; Mel em favos; Mel com pedaços de favos; Mel de Melato; Mel de uso Industrial;
2	MEL DE ABELHAS INDÍGENAS	Mel de Abelhas Indígenas;
3	GELÉIA REAL	Geléia Real;
4	GELÉIA REAL LIOFILIZADA	Geléia Real Liofilizada;
5	PÓLEN	Pólen Apícola; Pólen de Abelhas Indígenas;
6	PÓLEN DESIDRATADO	Pólen Apícola Desidratado; Pólen de Abelhas Indígenas Desidratado;
7	DERIVADOS DO PÓLEN	Extrato de Pólen Apícola; Extrato Glocólico de Pólen Apícola;
8	PRÓPOLIS	Própolis; Própolis de Abelhas Indígenas;
9	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM MASSA)	Extrato de Própolis Desidratado; Extrato de Própolis Liofilizado; Extrato Seco de Própolis; Extrato de própolis pastoso;
10	DERIVADOS DE PRÓPOLIS (EM VOLUME)	Extrato Aquoso de Própolis; Extrato Glicólico de Própolis; Extrato de Própolis;
11	APITOXINAS	Apitoxina;
12	CERA DE ABELHAS	Cera de Abelhas;
13	COMPOSTO DE PRODUTOS DAS ABELHAS (EM MASSA)	Composto de Produtos das Abelhas; Composto de produtos das Abelhas com Adição de Ingredientes apícolas