



Identificação do Cliente:

Morada:

Código Postal + Localidade: -

Nif:

Telefone:

Email:

Data da colheita:

Ponto de Amostragem:

Localidade:

Hora de colheita:

**IDENTIFICAÇÃO DOS PARÂMETROS REQUISITADOS NOS ALIMENTOS**

**ALIMENTOS PRONTOS A COMER (REFEIÇÕES E SOBREMESAS):**

Parâmetros Requisitados:

- ESCHERICHIA COLI, pesquisa e quantificação.
- ESTAFILOCOCOS PRODUTORES DE COAGULASE, pesquisa e quantificação.
- LISTERIA MONOCYTOGENES, pesquisa.
- SALMONELA, pesquisa.
- BACILLUS CEREUS, pesquisa e quantificação.
- BOLORES E LEVEDURAS A 25°C, quantificação.
- ENTEROBACTERIACEAE, pesquisa e quantificação.
- CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES, pesquisa e quantificação.
- NÚMERO DE COLÓNIAS A 30°C, quantificação.

**MANIPULADORES**

Parâmetros Requisitados:

- NÚMERO DE COLÓNIAS A 30°C, quantificação.
- ESTAFILOCOCOS PRODUTORES DE COAGULASE, pesquisa e quantificação.
- ESCHERICHIA COLI, pesquisa e quantificação.

**SUPERFÍCIES**

Parâmetros Requisitados:

- NÚMERO DE COLÓNIAS A 30°C, quantificação.
- ENTEROBACTERIACEAE, pesquisa e quantificação.

**AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

Parâmetros Requisitados:

- VALOR ENERGÉTICO (kj/100g)
- PROTEÍNA BRUTA
- CINZAS 550°C
- AÇUCARES TOTAIS
- SÓDIO
- FIBRA ALIMENTAR
- ÁCIDOS GORDOS SATURADOS
- HIDRATOS DE CARBONO
- MATÉRIA GORDA
- HUMIDADE
- SAL
- VALOR ENERGÉTICO (kcal/100g)
- ÁCIDOS GORDOS MONOINSATURADOS
- ÁCIDOS GORDOS POLINSATURADOS

Outros:

Assinatura do Cliente

O Cliente ao assinar concorda: que seja(m) efetuada(s) a(s) análise(s) do(s) parâmetro(s) indicado(s) de acordo com os métodos referidos no anexo técnico disponível no site do LRTM ([www.lrtm.pt](http://www.lrtm.pt)), e que o LRTM proceda à contratação ou subcontratação sempre que necessário.

O Cliente ao assinar concorda: que seja(m) efetuada(s) a(s) análise(s) do(s) parâmetro(s) indicado(s) mesmo que este(s) seja(m) rececionado(s) fora do prazo analítico e não incluído(s) no âmbito da acreditação. O cliente aceita ser avisado dos resultados por telefone ou por meio electrónico equivalente.

O cliente aceita efectuar o ensaio nas condições referidas, qualquer alteração ou desvio deve ser previamente informada ao cliente, presencialmente, por telefone ou meio informático.

Prazo previsto para a emissão dos boletins de análise: parâmetros microbiológicos: 10 dias úteis; parâmetros químicos: 30 dias úteis.

## Instruções para a colheita de amostras para análise de alimentos.

### Procedimento de colheita em superfícies.

Na colheita deverá utilizar-se vestuário adequado - bata, touca e protecção de pés.

Imediatamente antes da colheita, as mãos devem ser lavadas e desinfectadas, utilizando para o efeito um desinfectante adequado para mãos ou fórmula comercial de álcool etílico (70%vol.).

As mãos não devem tocar directamente na superfície a analisar nem os utensílios que a irão contactar.

A colheita da amostra deve ser feita antes do início da produção, nunca durante a produção.

Esta colheita pode ser efectuada por 3 modalidades:

**1** Placa de contacto – placa com meio de cultura adequado que é pressionada contra a superfície a ser testada durante 10s com uma massa de 500g. Evitar o movimento lateral.

**2** Zaragoas – pressionar a zaragatoa contra a parede do tubo para remover o excesso de líquido; Colocar a ponta da zaragatoa na superfície a analisar com uma área estimada de 20 cm<sup>2</sup> a 100 cm<sup>2</sup> (utilização de um molde); Rodar a zaragatoa entre o polegar e indicador nas duas direcções em ângulos rectos; Colocar a zaragatoa no tubo e fechar de modo a garantir que não haja derrame.

**3** Esponja ou pano – remover assepticamente a esponja/pano com a ajuda de pinças ou luvas estéreis; A esponja/pano deve ser humedecida com quantidade suficiente de diluente (sem excesso). No caso de superfícies húmidas não é necessário; Recolher a amostra da superfície escolhida em duas direcções perpendiculares mudando a face da esponja/pano; Fechar o frasco de modo a garantir que não há derrame; Alternativamente, abrir o saco contendo a esponja/pano; Agarrar a esponja/pano através do saco e puxar o excedente do saco sobre a mão; Usar a esponja/pano para colher a amostra como descrito anteriormente e transferir a esponja/pano para um saco de plástico estéril; Fechar o saco e garantir que não há derrame.

### GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A amostra global por lote é constituída por 5 subunidades com massa mínima de 100g cada uma.

Colocar as amostras em recipientes de material esterilizado e adequado (inerte em relação aos alimentos e impermeável à água e às gorduras); A amostra até ser analisada deverá ser mantida em condições que preservem as características que apresentava na altura da colheita. As amostras devem ser devidamente identificadas e seladas no local de amostragem.

#### Método de colheita

**Nº DE AMOSTRAS:** Colheita única da amostra global (constituída por 5 sub-amostras, com mínimo de 100g cada ou tendo em conta os valores mínimos estipulados para produtos específicos) Com Nomeação de Perito.

#### PROCEDIMENTO

**Produto a granel:** As amostras devem ser colhidas em diversos pontos do lote, tendo em conta o ponto 2. Cada sub-amostra deve ser individualizada.

**Produto embalado:** Deve ser seleccionado um exemplar de cada 5 locais representativos do expositor de venda. As embalagens não poderão ser violadas.

#### Procedimentos de colheita

##### ETAPA 1. Escolha da zona para colheita

**PROCEDIMENTO:** Ambiente calmo, sem humidade e sem cheiros que se possam transmitir ao alimento; A colheita deve ser rodeada de todos os cuidados de assepsia; Escolher uma zona limpa, tendo em atenção os circuitos de ar, de modo a não existir passagem de ar de uma zona suja (por ex. casas de banho, copa suja, casa do lixo).

##### ETAPA 2. Preparação do material e utensílios

**PROCEDIMENTO:** Todo o material de colheita tem de estar esterilizado; Os sacos esterilizados só deverão ser violados na altura da colheita; Ligar o maçarico.

##### ETAPA 3. Recolha da amostra

**PROCEDIMENTO:** O trabalho deve ser efectuado o mais próximo possível da chama; Utilizar utensílios descartáveis esterilizados para manipular o alimento.

(Nota: No caso dos utensílios esterilizados não serem descartáveis, flamejá-los no momento da utilização, arrefecendo-os no próprio alimento. O arrefecimento deve ser feito num ponto diferente da colheita).

#### Recipientes da amostra

**SACOS ESTERILIZADOS:** Abrir o saco junto da chama; Manter o saco, enquanto aberto, tão horizontalmente quanto possível; Abrir o mínimo possível o recipiente/embalagem com alimento; Recolher dos pontos mais significativos, tendo em conta as diversas camadas ou zonas; Fechar imediatamente o saco; De seguida, selar e etiquetar a amostra e colocar no recipiente de transporte.

**RECIPIENTES ESTERILIZADOS:** Abrir o recipiente junto da chama; Flamejar a tampa e o bocal; Manter o recipiente, enquanto aberto, tão horizontalmente quanto possível; Abrir o mínimo possível o recipiente/embalagem com alimento; Recolher alimento dos pontos mais significativos; Flamejar a tampa e o bocal e fechar de imediato quando não descartável; De seguida, etiquetar e selar a amostra e colocar no recipiente de transporte.