

Tabela de Análises Laboratoriais

Segurança Alimentar

Controlo de Higienezação

Ref.	Denominação	Parâmetros
LMV.H.01	Superfícies	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli
LMV.H.02	Manipuladores	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +)

Água

Ref.	Denominação	Parâmetros
LMV.A.01	Água consumo humano (C.H.) (Microbiológ.) Protocolo normal	Contagem de m.o. mesófilos aeróbios totais a 22°C Contagem de m.o. mesófilos aeróbios totais a 37°C Contagem de bactérias coliformes totais Quantificação de Escherichia coli Contagem de Enterococos Contagem de Clostridium perfringens
LMV.A.02	Água C.H. (Físico-quím.) Protocolo normal	Cloro livre, Alumínio e Amónio Condutividade, cor, PH Ferro, Manganês, Nitratos e Nitritos Oxidabilidade, cheiro, sabor e turvação
LMV.A.03	Água C.H. (Mic.) / Prot. curto	Bactérias coliformes Escherichia coli
LMV.A.04	Água Consumo Humano - Físico-químicos / protocolo curto: Cloro livre	
LMV.A.05	Água de Piscina *DGS* (Microbiológ.)	Microrganismos a 36°C Bactérias coliformes Escherichia coli Enterococos intestinais Pseudomonas aeruginosa Estafilococos coagulase Total de estafilococos
LMV.A.07	Outros ensaios	Legionella sp.
LMV.A.06	Água de Piscina *DGS* (Físico-Quím.)	PH Condutividade Turvação Cloro residual livre Cloro residual total Cloro combinado Oxidabilidade Cloretos Temperatura de campo (medida do cliente)

Farinhas

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.F.01	Farinhas Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.01		Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +)
LT.AV.02		Quantificação de Bacillus cereus
LT.AV.03		Acidez (Det. extracto alccolico e expressa em H ₂ SO ₄) / NP 2967:1991
LT.AV.04		Cinza Total
LT.AV.05		Cinza insolúvel (Hcl)
LT.AV.06		Gluten Seco
LT.AV.07		Determinação Teor de Humidade

Os dados apresentados encontram-se em vigor à data da publicação desta tabela, salvo erros ortográficos ou tipográficos.

Versão: Agosto/2017

Alimentos Estimulantes

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.E.01	Café, Chá Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.08		Pesquisa de Salmonella
KL.AV.05		Pesquisa de Listeria monocytogenes
LT.AV.13		Quantificação de Bacillus cereus

Azeite

Ref.	Denominação	Parâmetros
LT.O.01	Azeite Pacote base	Índice Peróxidos Absorvância 232nm Absorvância 270nm Absorvância após alumina Variação Absorvância 270nm Acidez
LT.AV.01		Ceras

Pescado

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.P.01	Pescado Pacote base	Quantificação de Enterobacterias Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Pesquisa de Salmonella
LT.AV.08		Pesquisa Vibrio parahaemolyticus
LT.AV.09		Histamina
KL.AV.02		Quantificação de Microrganismos a 30°C
KL.AV.03		Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.04		Quantificação de Clostrideo Sulfito Redutor
KL.AV.05		Pesquisa de Listeria monocytogenes
KL.P.02	Moluscos, Crustáceos Pacote base	Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Enterobacterias Pesquisa de Salmonella
KL.AV.02		Quantificação de Microrganismos a 30°C
KL.AV.01		Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +)
KL.AV.05		Pesquisa de Listeria monocytogenes
LT.AV.08		Pesquisa Vibrio parahaemolyticus
LT.AV.10		Biotoxinas (ASP,DSP, PSP)
LT.AV.09		Histamina

Refeições

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.R.01	Pratos Confeccionados	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Pesquisa de Salmonella
KL.AV.05		Pesquisa de Listeria monocytogenes
KL.AV.06		Quantificação de Enterobacterias
KL.AV.07		Quantificação de Clostridium perfringens
KL.AV.04		Quantificação de Clostrideo Sulfito Redutor
KL.AV.03		Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.02		Quantificação de Microrganismos a 30°C
KL.R.02	Saladas/Crús Pacote base	Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +)
KL.AV.03		Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.08		Pesquisa de Salmonella
KL.AV.05		Pesquisa de Listeria monocytogenes
KL.AV.07		Quantificação de Clostridium perfringens
LT.AV.11		Resíduos Pesticidas (159)
LT.AV.12		Resíduos Pesticidas (25)

Produtos Lácteos

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.L.01	Queijos Pacote base	Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Pesquisa de Salmonella Pesquisa de Listeria monocytogenes
KL.AV.06		Quantificação de Enterobacterias
KL.AV.02		Quantificação de Microrganismos a 30°C

Pão / Pastelaria

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.B.01	Pão Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Quantificação de Bolores e Leveduras Quantificação de Bacillus cereus
LT.AV.13		Quantificação de Clostridium perfringens
LT.AV.14		Determinação Teor de Humidade
KL.B.02	Bolos Secos Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Quantificação de Bolores e Leveduras
KL.AV.08		Pesquisa de Salmonella
KL.B.03	Pastelaria Diversa Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bactérias Coliformes Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Bolores e Leveduras Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Quantificação de Clostrideo Sulfito Redutor Pesquisa de Salmonella
KL.AV.05		Quantificação de Enterobacterias
KL.AV.06		Pesquisa de Listeria monocytogenes
FQ116/109		Sódio em alimentos (teor do sal)

Carnes e Produtos à base de carnes

Ref.	Denominação	Parâmetros
KL.C.01	Carnes Pacote base	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Enterobacterias Quantificação de Escherichia coli Quantificação de Staphylococcus aureus (coagulase +) Pesquisa de Salmonella Pesquisa de Listeria monocytogenes
KL.AV.04		Quantificação de Clostrideo Sulfito Redutor
KL.AV.07		Quantificação de Clostridium perfringens
LT.AV.15		Nitratos
LT.AV.16		Nitritos

Vinho

Ref.	Denominação	Parâmetros
LT.V.01	Vinho Pacote específico	Quantificação de Microrganismos a 30°C Quantificação de Bolores e Leveduras Acidez fixa e total Acidez Volátil Dióxido de Enxofre livre Dióxido de Enxofre Total Extracto seco total Massa Volúmica 20°C pH Título alcoométrico volúmico adquirido