



Interpretação dos **RELATÓRIOS DE ANÁLISES**

GTA

15 ANOS

IMPORTÂNCIA DA INTERPRETAÇÃO DO RELATÓRIO

pelo RT - Responsável técnico,
técnicos e engenheiros

O responsável pelo controle de qualidade dos estabelecimentos de alimentos deve monitorar com frequência os parâmetros de qualidade dos alimentos que produz, comercializa e recebe.

Os resultados desses parâmetros devem ser comparados com a especificação vigente para que seja tomada uma decisão quanto a aceitação ou rejeição de um lote de alimentos.

CONTROLE DE QUALIDADE VS Garantia da qualidade

- Controle de qualidade: Mensurar parâmetros com frequência
- Garantia da qualidade: Tomada de decisão

COMO ESCOLHER AS ANÁLISES?



Para várias categorias de alimentos, os ensaios que devem ser executados estão estabelecidos em legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Desse modo, os produtos de origem animal e vegetal são regulados pelo MAPA por meio do regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) o qual apresenta padrões físico químicos, microbiológicos e ingredientes que devem ser empregados durante a fabricação do produto. Por exemplo, a Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997 aprovou o regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite o qual estabelece o valor máximo de umidade, valor mínimo de proteína, intervalo de matéria gorda e os limites de tolerância de fungos e leveduras e estafilococos coagulase positiva para doce de leite e doce de leite com creme.

Por outro lado, a ANVISA estabelece os padrões microbiológicos de diversas categorias de alimentos como frutas, hortaliças, amêndoas, carnes, ovos, gelados comestíveis, bebidas, açúcares e águas envasadas na Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022, os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos, como metais e micotoxinas na Instrução Normativa nº 160 de 01 de julho de 2022.

Além disso, os estabelecimentos produtores de alimentos durante a elaboração do programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle e do Programa de Autocontrole devem determinar quais os micro-organismos devem ser monitorados nos ambientes e nos pontos críticos do processo de produção de alimentos.

COLETA DE AMOSTRAS

Há o Manual de Procedimentos para Laboratórios para a Área de Microbiologia e Físico química de Produtos de Origem Animal e para bebidas e vinagres publicado pelo MAPA que estabelecem requisitos que devem ser observados durante a coleta e transporte de alimentos que serão analisados.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Manual de Procedimentos para Laboratórios

Área de Microbiologia e Físico-química de Produtos de Origem Animal



Acesse aqui:



2 Coleta e envio de amostras

2.1 Cuidados básicos

- 2.1.1. Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante o desenvolvimento e execução de cronogramas de remessa de amostras. Nesse contexto, algumas amostras possuem intervalo de tempo bem definido entre a coleta e o início do ensaio, devendo, necessariamente, ter esse quesito atendido.
- 2.1.2. É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (informações legíveis). Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento, gelo e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos (Exemplos: presuntos Parma, Pata Negra e algumas variedades de queijos com peças acima de 5 kg).
- 2.1.3. Sempre que houver necessidade de fracionamento do produto para obtenção da amostra, devem ser tomados todos os cuidados com a assepsia na sua obtenção.
- 2.1.4. As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas.
- 2.1.5. As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinadas a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos. Cada amostra deve ter documentação própria distinta de outros propósitos.
- 2.1.6. Ressalvadas as exceções constantes dos Incisos I e II do § 3º do Art. 470 do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, as amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova LFDA/SIF e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente.
- 2.1.7. Cada amostra deverá ser acondicionada em embalagem com lacre exclusivo, embalagem esta distinta da de suas contraprovas. Poderão ser utilizadas mais de uma embalagem, lacradas individualmente, para amostras compostas por mais de uma unidade amostral destinadas aos ensaios de FO 032 - Deslaciamento, FO 012 - Histamina e FO 086 -

RELATÓRIO DE ANÁLISES (ISO 9000:2015):

Para a interpretação dos Relatórios de Análises é importante alinhar alguns conceitos. A ISO 9000:2015 estabelece alguns princípios da gestão da qualidade e alguns conceitos para os quais há a definição abaixo:

- Documento: é a informação e o meio em que ela está contida. Um conjunto de documentos e chamado de documentação.
- Análise crítica: Determinação da pertinência, adequação ou eficácia de um objeto para alcançar os objetivos estabelecidos;
- Requisito: necessidade ou expectativa que é declarada, geralmente implícita ou obrigatório
- Especificação: é um documento que estabelece alguns requisitos;
- Conformidade: atendimento de um requisito;
- Não conformidade: não atendimento de um requisito;

REQUISITO DOS RELATÓRIOS DE ANÁLISES (ISO 17025:2017):



A ISO 17025:2017 a qual estabelece requisitos de competência para laboratórios de ensaio e calibração determina que o Relatório de Análises deve conter as seguintes informações:

- a) Um título (por exemplo, "Relatório de Ensaio", "Certificado de Calibração" ou "Relatório de Amostragem");
- b) O nome e endereço do laboratório;
- c) O local da realização das atividades de laboratório, inclusive quando realizadas nas instalações de cliente ou em locais fora das instalações permanentes do laboratório, ou em instalações associadas temporárias;
- d) Identificação unívoca de forma que todos os seus componentes sejam reconhecidos como parte do relatório completo e uma clara identificação do final do relatório;
- e) o nome e informações de contato do cliente;
- e) Identificação do método utilizado;
- f) Uma descrição, identificação não ambígua, e, quando necessário, a condição do item;

REQUISITO DOS RELATÓRIOS DE ANÁLISES (ISO 17025:2017):



- g) Data do recebimento do(s) item(s) de ensaio ou de calibração, e data da amostragem, quando isso for crítico para a validade e aplicação dos resultados;
- i) Data(s) da realização da atividade de laboratório;
- j) Data da emissão do relatório (novo);
- l) Uma declaração de que os resultados se referem somente aos itens ensaiados, calibrados ou amostrados;
- m) Resultados com, quando apropriado, as unidades de medida;
- n) Adições, desvios ou exclusões em relação ao método;
- o) Identificação da(s) pessoa(s) que autoriza(m) o relatório (novo);
- p) Quando os resultados forem de provedores externos, uma identificação clara sobre isso.

COMO ESCOLHER UM LABORATÓRIO?



Na escolha de um laboratório de ensaios para o envio das amostras devem ser considerados se:

- O laboratório é acreditado na ISO 17025 para o ensaio
- A credibilidade do laboratório que pode ser mensurada por meio de certificações ,acreditações, retroalimentação positiva e negativa da percepção dos clientes quanto ao serviço prestado;
- Se os métodos que serão usados na execução dos ensaios são validados e se são recomendados pelo órgão de fiscalização;
- Se o laboratório é capaz de rastrear as informações referente a amostra desde a execução da Proposta Comercial até a entrega do Relatório de Análises e nota fiscal;
- Se o laboratório tem um programa para garantir a qualidade dos resultados que envolve participação em ensaios de proficiência, realização dos ensaios com acompanhamento de um material de referência certificado, análise dos resultados por meio de carta controle;

O QUE DEVE CONTER EM UM RELATÓRIO?



Nas figuras abaixo, há modelos de relatórios mostrando os dados do contratante, do solicitante, a identificação da amostra, resultados, a legislação de comparação, os limites de quantificação e a incerteza



GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



Relatório de Análises Nº: 772.2023.A- V.0	
Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA
CNPJ/CPF:	10.579.195/0001-20
Endereço:	Rua Doutor Lourival Sotto Maior,100 Quintas das Avenidas - Juiz de Fora/MG CEP: 36046578
Proposta Comercial:	147.2023.V0
Contato:	Candida Bosich E-mail: comercial@gtaalimentos.com.br - Fone: +55 (32) 3223-0705
Solicitante:	
Razão Social:	GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA
CNPJ/CPF:	10.579.195/0001-20
Endereço:	Rua Doutor Lourival Sotto Maior,100 Quintas das Avenidas - Juiz de Fora/MG CEP: 36046578
Contato:	Qualidade E-mail: qualidade@gtaalimentos.com.br

Dados da Amostra:			
Identificação da Amostra:	Leite condensado		
Endereço da Coleta:	Rua Doutor Lourival Sotto Maior,100, Quintas das Avenidas Cidade: Juiz de Fora/MG CEP: 36046578		
Matriz e Origem Amostra:	Leite Condensado - Leite Condensado		
Data Fabricação:	Não informado	Local da coleta:	Não informado
Local da realização do ensaio:	Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos		
Lote:	Não informado	Marca:	Não informado
Número de Registro:	Não informado	Data Validade:	Não informado
Número Lacre:	Não informado	Temperatura de Coleta:	Não informado
Data da Coleta:	30/01/2023 14:17:00	Temperatura de Recebimento:	Ambiente
Data Recebimento:	30/01/2023 14:19:00	Responsável pela Coleta:	Cecília Mourao
Data de início dos ensaios:	31/01/2023 15:06:21	Responsável pelo Recebimento:	Cecília Mourao
Responsável pela Liberação:	anderson.silva	Data de conclusão dos ensaios:	02/02/2023 15:07:00
		Data Liberação:	03/02/2023

Ensaio	Resultados	Unidade	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Extrato Seco Total de Origem Láctea	22,9	g/100g	-	1,5	31/01/2023
Gordura	4,13	g/100g	-	1,43	31/01/2023
Sólidos lácteos não gordurosos	18,82	g/100g	-	1,00	31/01/2023

Ensaio	Metodologia
Gordura	IDF 13:2009
Extrato Seco Total de Origem Láctea	IDF 15:2010
Sólidos lácteos não gordurosos	SMWW, 23ª Edição, Método 2540 B.

Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas

Notas

- Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.
- Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.
- As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário:(UTC-03:00) Brasília.
- Legendas: NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação.

Título unívoco do relatório

Símbolo de acreditação



Relatório de Análises Nº: 772.2023.A- V.0	
Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA
CNPJ/CPF:	10.579.195/0001-20

Versão do relatório

- Símbolo de acreditação : Símbolo emitido pela Coordenação Geral de Acreditações do Inmetro (CGRE) e autorizado para utilização pelo laboratório, de maneira a indicar sua condição de acreditado. Contém o número da acreditação do laboratório. Por exemplo: CRL 1417
- Os ensaios no Relatório com o símbolo de acreditação são acreditados pela CGCREro na ISO 17025:2017



Relatório de Análises Nº: 772.2023.A- V.0	
Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA
CNPJ/CPF:	10.579.195/0001-20
Endereço:	Rua Doutor Lourival Sotó Maior,100 Quintas das Avenidas - Juiz de Fora/MG CEP: 36046578
Proposta Comercial:	147.2023.V0
Contato:	Candida Bosich E-mail: comercial@gtaalimentos.com.br - Fone: +55 (32) 3223-0705
Solicitante:	
Razão Social:	GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA
CNPJ/CPF:	10.579.195/0001-20
Endereço:	Rua Doutor Lourival Sotó Maior,100 Quintas das Avenidas - Juiz de Fora/MG CEP: 36046578
Contato:	Qualidade E-mail: qualidade@gtaalimentos.com.br

- Dados do contratante e identificação da Proposta Comercial
- Dados do solicitante

- Dados da amostra



Dados da Amostra:				
Identificação da Amostra:	Leite condensado			
Endereço da Coleta:	Rua Doutor Lourival Sotto Maior,100, Quintas das Avenidas Cidade: Juiz de Fora/MG CEP: 36046578			
Matriz e Origem Amostra:	Leite Condensado - Leite Condensado			
Data Fabricação:	Não informado	Local da coleta:	Não informado	
Local da realização do ensaio:	Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos		Marca:	Não informado
Lote:	Não informado	Data Validade:	Não informado	
Número de Registro:	Não informado	Temperatura de Coleta:	Não informado	
Número Lacre:	Não informado	Temperatura de Recebimento:	Ambiente	
Data da Coleta:	30/01/2023 14:17:00	Responsável pela Coleta:	Cecilia Mourao	
Data Recebimento:	30/01/2023 14:19:00	Responsável pelo Recebimento:	Cecilia Mourao	
Data de início dos ensaios:	31/01/2023 15:06:21	Data de conclusão dos ensaios:	02/02/2023 15:07:00	
Responsável pela Liberação:	anderson.silva	Data Liberação:	03/02/2023	

Identificação dos ensaios

Legislação para comparação

Ensaio	Resultados	Unidade	6) - IN 161 de 2022 6a) Carnes cruas, maturadas ou não, miúdos, toucinho e pele	Linguíças frescas Instrução Normativa nº 4, 31 de março de 2000	RDC nº 272 de 2019 RDC nº 272, 14 de março de 2019	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Gordura	14,9	%	N.A	até 30,0	N.A	-	1,8	20/07/2023
Ácido Sórbito e Seus Sais	Não detectado	mg/kg	N.A	N.A	(*)	-	0,508	28/07/2023
Amido	Ausente	%	N.A	N.A	N.A	-	0,6	25/07/2023
Nitrato	0,028	g NaNO ₂ /100g	N.A	N.A	até 0,030 g/100g	-	0,001	26/07/2023
Nitrito	0,003	g NaNO ₂ /100g	N.A	N.A	(*) A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g,	-	0,001	26/07/2023
Umidade	65,8	%	N.A	até 70,0	N.A	-	10,3	11/07/2023
<i>Escherichia coli</i>	1,3x10 ³	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e máx. 1000 UFC/g para carne suína	N.A	N.A	-	1,0	11/07/2023
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	/25g	Ausência	N.A	N.A	-	-	11/07/2023
Aeróbios mesófilos	3,6x10 ⁶	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos	N.A	N.A	-	10,0	11/07/2023

Resultados da amostra

- Incerteza: É um intervalo dentro do qual se acredita encontrar-se o valor do mensurando

Metodologia de cada ensaio

Referência metodológica	
Ensaio	Metodologia
Nitrito	ISO 2918:1975
Nitrato	ISO 3091:1975

Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017
Legenda

(*) Limite máximo de nitrato: 0,03 g/100g. *• Resultados inferiores a 0,001 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como "não detectado"; • Resultados entre 0,001 e 0,003 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como "detectado"; • Resultados maiores ou iguais a 0,003 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como obtidos."
(*) A soma dos nitritos e nitratos, determinados como resíduo máximo, não deve superar 0,015g/100g, expressa como nitrito de sódio. "Resultados inferiores a 0,001 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como "não detectado"; • Resultados entre 0,001 e 0,002 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como "detectado"; Resultados maiores ou iguais a 0,002 g de NaNO₂/100 g devem ser expressos como obtidos."

- Observações



Notas

1. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.
2. Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTAO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.
3. As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário:(UTC-03:00) Brasília.
4. Legendas: NA: Não se aplica. LQ: Limite de Quantificação.

GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA, CNPJ: 10.579.195/0001-20.Rua Doutor Lourival Sotto Maior, nº100 Quintas da Avenida - CEP 36046-578 - Juiz de Fora - MG.Tel: (32) 3223-0705 / 3223-5074

- Assinatura e código de verificação



Anderson Antonio Neto da Silva



Anderson Antonio Neto da Silva



Cândida Bosich
CRQ-MG 02302094

Código de Verificação: 0015100000004000112900202300000
Link para acesso verificação do relatório: <https://gtaalimentos.ultralims.com.br/validacao>

GTA - Gestão e Tecnologia de Alimentos LTDA, CNPJ: 10.579.195/0001-20.Rua Doutor Lourival Sotto Maior, nº100 Quintas da Avenida - CEP 36046-578 - Juiz de Fora - MG.Tel: (32) 3223-0705 / 3223-5074

Versão: - Amostra: 1152.2023 || Data Emissão:31/07/2023 - Página.:1/1

Código para verificação do Relatório de Análises

- Em alguns casos, é necessário que sejam coletadas amostras representativas de um determinado lote. Por exemplo, a Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022 da ANVISA determina para diferentes categorias de alimentos o número n de amostras que devem ser coletadas em um lote, a contagem máxima de micro-organismos (m) que as amostras podem apresentar para o lote ser aceito. Sendo que é possível aceita o lote se no máximo c amostras apresentarem contagem até M

1. FRUTAS E DERIVADOS					
Categorias Específicas	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M
a) "In natura", inteiras, selecionadas ou não	Salmonella/25g	5	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10 ²	10 ³
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
c) Branqueadas ou cozidas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	10	0	Aus	-
	Escherichia coli/g	5	2	10	10 ²
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴

AMOSTRAGEM E RELATÓRIOS DE SWAB

Para a coleta de swabs existem técnicas específicas que devem ser seguidas e estão resumidas nas figuras abaixo



- Use swab esponja para investigação da presença de *Salmonella spp*, *Listeria spp* e *Listeria monocytogens*.
- É necessário diferentes unidades de swab *Salmonella spp* e *Listeria spp*.
- A área amostrada deve ser de pelo menos 100 cm² e preferencialmente 1000 cm².



- Use swab cotonete para investigação da presença de mesófilos, *Escherichia coli*, coliformes e Estafilococos coagulase positiva.



- Use uma placa de diâmetro de 65 mm com meio PCA para investigação de mesófilos e BDA para investigação de bolores em ambientes. O tempo de exposição deve ser de 15 minutos.

Transportar entre 1 e 4 °C e analisar em até 24 horas após a coleta.

AMOSTRAGEM USANDO SWAB ESPONJA



1. Identifique a embalagem plástica contendo a esponja com a superfície que será amostrada.
2. Com uso de luvas, retire a esponja da embalagem. Deixe a embalagem em uma superfície de modo a evitar a contaminação do seu interior.
3. Passe a esponja na superfície fazendo movimentos na horizontal e na vertical. A área amostrada deve estar entre 100 e 1000 cm².
4. Coloque a esponja dentro da embalagem plástica.
5. Feche as laterais da embalagem de modo que fique bem vedada.
6. Transporte entre 1 e 4 °C.

AMOSTRAGEM USANDO SWAB COTONETE



1. Identifique a embalagem plástica com a superfície que será amostrada e com o micro-organismo que será investigado.
2. Com uso de luvas, retire o cotonete da embalagem. Feche a embalagem.
3. Passe o cotonete varrendo toda a superfície e fazendo listas horizontais e verticais, enquanto a zaragatoa é rodada entre os dedos. A área amostrada deve ter no máximo 100 cm².
4. Coloque o cotonete dentro da embalagem plástica.
5. Feche a embalagem de modo que fique bem vedada.
6. Armazenar e transporte entre 1 e 4 °C. Analisar em até 24 horas após a coleta.

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE ÁGUA



Na interpretação dos relatórios de análise de água de abastecimento os resultados dos ensaios devem ser comparados com a Portaria nº 888 de 04 de maio de 2022 do Ministério da Saúde.



Relatório de Análises Nº: 8158.2023.A- V.0	
Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Proposta Comercial:	
Contato:	
Solicitante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Contato:	

Dados da Amostra:			
Identificação da Amostra:	Água de Abastecimento - Bebedouro		
Endereço da Coleta:			
Matriz e Origem Amostra:	Água - Água de abastecimento Potabilidade - (Prc Anvisa)		
Característica da Amostra:	Simples		
Lote:	Não Informado	Número Lacre:	Não Informado
Número de Registro:	Não Informado	Identificação do Plano de Amostragem:	3370.2023
Temperatura de Coleta:	Não Informado	Temperatura de Recebimento:	3,0 °C
Local da coleta:	Bebedouro	Responsável pela Amostragem:	Washington
Local da realização do ensaio:	Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos	Procedimentos e normas de referência:	POP-LAB-GV-2.A - Execução da Coleta - POP-LAB-GV-1.B - Planejamento da Coleta POP-LAB-GT-2.A - Amostragem - NIT-DICLA-057 - SMEWW 23ª ed. e CETESB/ANA (2011)
Data da Coleta:	24/08/2023 16:40:00	Responsável pela Coleta:	washington.junior
Data Recebimento:	24/08/2023 16:52:00	Responsável pelo Recebimento	yan.bosich
Data de início dos ensaios:	24/08/2023 16:40:00	Data de conclusão dos ensaios:	25/08/2023 13:32:12

Resultados					
Ensaio	Resultados	Unidade	Portaria nº 888 de 2021 Portaria nº 888 de 2021	Incerteza	L.Q.
Alcalinidade Total	24,4	mg/L	N.A	3,1	2,3
Cloreto	12,8	mg/L	até 250,0	1,7	2,0
Cloro Residual Livre in loco	1,70	mg/L	(*)	0,08	0,18
Cor Aparente	6	uH	até 15	2	1
pH in loco	6,90		de 6,00 a 9,00	0,09	-
Turbidez	<0,10	uT	até 5,00	0,24	0,10
<i>Escherichia coli</i>	Ausência	/100mL	Ausência	-	1
Coliformes totais	Ausência	/100mL	Ausência	-	1
Dureza total	34,50	mg/L	até 300,00	0,90	1,00

Referência metodológica	
Ensaio	Metodologia
<i>Escherichia coli</i> , Coliformes totais	ISO 9308 1:2017
Cor Aparente	SMWW, 23ª Edição, Método 2120 C.
Turbidez	SMWW, 23ª Edição, Método 2130 B.
Alcalinidade Total	SMWW, 23ª Edição, Método 2320 B.
Dureza total	SMWW, 23ª Edição, Método 2340 C.
Cloro Residual Livre in loco	SMWW, 23ª Edição, Método 4500 Cl G.

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE ÁGUA MINERAL



Na interpretação dos relatórios de análise de água mineral os resultados dos ensaios devem ser comparados com o item 24 da Instrução Normativa nº 161 de 2022. Essa especificação determina que em uma água envasada sejam analisados os micro-organismos: *Escherichia coli*, coliformes totais, *Pseudomonas aeruginosa*, Enterococos, esporos de *Clostridium perfringens* e clostrídio sulfito redutor.



Relatório de Análises Nº: 10191.2023.A- V.0	
Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Proposta Comercial:	
Contato:	
Solicitante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Contato:	

Dados da Amostra:			
Identificação da Amostra:	Água Mineral Galão 20L		
Endereço da Coleta:			
Matriz e Origem Amostra:	Alimentos RDC 724 - 24. Águas envasadas		
Lote:	Não Informado	Data Fabricação:	16/10/2023
Data Validade:	Não Informado	Local da coleta:	Não Informado
Local da realização do ensaio: Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos			
Temperatura de Coleta:	Ambiente	Temperatura de Recebimento:	Ambiente
Data da Coleta:	16/10/2023 14:50:00	Responsável pela Coleta:	Yuri Silva
Data Recebimento:	17/10/2023 15:29:00	Responsável pelo Recebimento:	yan.bosich
Data de início dos ensaios:	19/10/2023 08:53:14	Data de conclusão dos ensaios:	20/10/2023 09:55:54
Responsável pela Liberação:		Data Liberação:	

Ensaio	Resultados	Unidade	24) - IN 161 de 2022			
			24.a) Água mineral natural, água natural, água	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
<i>Escherichia coli</i>	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	-	1,0	19/10/2023
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	-	1,0	19/10/2023
Coliformes totais	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	-	10,0	19/10/2023
Enterococos	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	-	1,0	19/10/2023
Esporos de <i>Clostridium perfringens</i>	Ausência	UFC/50mL	Ausência	-	1,0	19/10/2023
Esporos de clostrídios sulfito redutores	Ausência	UFC/50mL	Ausência	-	1,0	19/10/2023

Referência metodológica	
Ensaio	Metodologia
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266:2006
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2018
Esporos de <i>Clostridium perfringens</i> , Esporos de clostrídios sulfito redutores	ISO 6461-2:1986
Enterococos	ISO 7899-2:2000
Coliformes totais	ISO 9308 1:2017

Declaração de conformidade Os parâmetros encontram-se de ACORDO com o item 24.a) Águas envasadas - Água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água do mar dessalinizada potável da Instrução Normativa N° 161, de 01 de julho de 2022. A regra de decisão considera que o resultado final da análise (resultado + incerteza e resultado - incerteza) deve estar dentro dos limites da legislação para ser considerado conforme.

Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

Aus/Pres em 250mL - Ausência ou Presença em 250 mililitros, Aus/Pres em 50 mL - Presença ou Ausência em 50 mL

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE DRIPPING TEST



Para o ensaio de dripping test, o qual determina a quantidade de água resultante do descongelamento de carcaças de aves congeladas, devem ser recebidas pelo laboratório 06 unidades individuais da amostra. O resultado deve ser comparado com a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 a qual estabelece que se a quantidade de água resultante, expressa em percentagem do peso da carcaça, com todas os miúdos/partes comestíveis na embalagem, ultrapassar o valor limite de 6%, considera-se que a(s) carcaça(s) absorveu(eram) um excesso de água durante o pré-resfriamento por imersão em água.

GTA		SERVIÇOS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		LABORATÓRIO DE ANÁLISES	
Relatório de Análises Nº: 7724.2023.A- V.0					
Dados do Cliente:					
Contratante:					
Razão Social:					
CNPJ/CPF:					
Endereço:					
Proposta Comercial					
Contato:					
Solicitante:					
Razão Social:					
CNPJ/CPF:					
Endereço:					
Contato:					
Dados da Amostra:					
Identificação da Amostra: Frango Congelado c/Miúdos de Frango					
Endereço da Coleta:					
Informações Adicionais: Anexo termo de fiscalização Nº 038/2023; Nº de It: 267; Responsável pela coleta: Fabio Curbari de Queiroz (CRMV-ES nº 0561)					
Matriz e Origem Amostra: Carnes e Produtos Cárneos - Carne Crua Temperada, Resfriada ou Congelada de Aves					
Lote: 02					
Data Validade: 01/08/2024					
Local da realização do ensaio: Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos					
Número de Registro: 028/168					
Número Lacre: 009376					
Data da Coleta: 08/08/2023 09:40:00					
Data Recebimento: 21/08/2023 16:56:00					
Data de início dos ensaios: 22/08/2023 09:00:00					
Responsável pela Liberação: Cecília Mourao					
Data Fabricação: 01/08/2023					
Local da coleta: Não Informado					
Marca: Não Informado					
Temperatura de Coleta: -18,2 °C					
Temperatura de Recebimento: Con Sólido					
Responsável pela Coleta: Fiscal					
Responsável pelo Recebimento: yan.bosich					
Data de conclusão dos ensaios: 22/08/2023 15:44:12					
Data Liberação: 29/08/2023					
Resultados					
Ensaio					
Resultados					
Unidade Portaria Nº 210, de 10 de novembro de 1998					
DRIP TEST					
Incerteza					
L.Q.					
Início Ensaio					
Teste de Gotejamento (dripping test)					
6,0					
%					
(*)					
-					
-					
22/08/2023					
Referência metodológica					
Ensaio					
Metodologia					
Teste de Gotejamento (dripping test)					
Manual Alimentos de Origem Animal, MAPA 2019					
Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017					
Legenda					
(*) Se a quantidade de água resultante, expressa em percentagem do peso da carcaça, com todas os miúdos/partes comestíveis na embalagem, ultrapassar o valor limite de 6%, considera-se que a(s) carcaça(s) absorveu(eram) um excesso de água durante o pré-resfriamento por imersão em água.					
% - Porcentagem					
Notas					
1. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.					
2. Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTAO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA.					

RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS



Relatório de Análises Nº: 8219.2023.A- V.1

Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Proposta Comercial:	
Contato:	
Solicitante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Contato:	

Dados da Amostra:				
Identificação da Amostra:	Amostra 3 - Charque - 10020			
Endereço da Coleta:				
Informações Adicionais:	COC 23-012.0029-4 Edital:55/2023 lote:07 Destino Rondonopolis			
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Cárneos - Jerked Beef / Charque			
Lote:	17082320	Data Fabricação:	17/08/2023	
Data Validade:	13/04/2024	Local da coleta:	Não informado	
Local da realização do ensaio:	Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos		Marca:	Paraíso
Número de Registro:	Não informado	Temperatura de Coleta:	Não informado	
Número Lacre:	Não informado	Temperatura de Recebimento:	Ambiente	
Data da Coleta:	21/08/2023 10:25:00	Responsável pela Coleta:	Solicitante	
Data Recebimento:	28/08/2023 09:44:00	Responsável pelo Recebimento:	Cecilia Mourao	
Data de início dos ensaios:	21/08/2023 16:15:32	Data de conclusão dos ensaios:	28/08/2023 10:11:20	
Responsável pela Liberação:		Data Liberação:		

Resultados						
Ensaio	Resultados	Unidade	6.d) - IN 161 de 2022		L.Q.	Início Ensaio
			6.d) Carne bovina, suína e outras -	Incerteza		
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ²	UFC/g	até 1,0x10 ²	-	1,0	21/08/2023
<i>Salmonella spp</i>	Ausência	/25g	Ausência	-	-	21/08/2023
Estafilococos coagulase positiva	3,0x10 ¹	UFC/g	até 1,0x10 ¹	-	15,0	21/08/2023

Referência metodológica	
Ensaio	Metodologia
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001
<i>Salmonella spp</i>	ISO 6579:2017
Estafilococos coagulase positiva	ISO 6888-1:2001

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE GLÚTEN



A legislação nacional não estabelece quantidades máxima de glúten que um alimento pode apresentar para ser considerado sem glúten. No entanto, o Codex Alimentarius o qual contém normas sobre a segurança alimentar que alimentos que apresentam menos que 20 mg/kg de glúten podem ser considerados Alimentos sem glúten.



GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



Relatório de Análises Nº: 7087.2023.A- V.0

Dados do Cliente:

Contratante:

Razão Social:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Proposta Comercial:

Contato:

Solicitante:

Razão Social:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Contato:

Dados da Amostra:

Identificação da Amostra: Pé de moça

Endereço da Coleta:

Matriz e Origem Amostra:

Data Fabricação: Não Informado

Local da coleta:

Não Informado

Local da realização do ensaio: Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA

Marca:

Doces Ouro de Minas

Lote: 198

Data Validade:

16/12/2023

Número de Registro: Não Informado

Temperatura de Coleta:

Não Informado

Número Lacre: Não Informado

Temperatura de Recebimento:

Ambiente

Data da Coleta: 31/07/2023 12:52:00

Responsável pela Coleta:

Solicitante

Data Recebimento: 31/07/2023 15:57:00

Responsável pelo Recebimento

yan.bosich

Data de início dos ensaios: 03/08/2023 08:40:27

Data de conclusão dos ensaios:

03/08/2023 14:22:28

Responsável pela Liberação: Dayse Santos Quetz

Data Liberação:

08/08/2023

Resultados

Ensaio	Resultados	Unidade	Alimentos sem glúten			
			Codex Alimentarius (CODEX STAN 118-1979)	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Gliadina (Glúten)	9,49	mg/kg	(*)	-	5,0	03/08/2023

Referência metodológica

Ensaio	Metodologia
Gliadina (Glúten)	POP-LAB-FQ-4.A.128

Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

(*) Alimentos que contém menos de 20 ppm de glúten pode ser considerado como alimento sem glúten.

Notas

1. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.

2. Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.

3. As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário:(UTC-03:00) Brasília.

4. Legendas: NA: Não se aplica. LO: Limite de Quantificação.

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE AFLATOXINA M1



A instrução Normativa nº 160 de 01 de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabelece limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos, entre eles limites máximos de mercúrio, cádmio, arsênio, aflatoxina, ocratoxina e dioxina. No caso da aflatoxina M1 em queijos, é estabelecido que o alimento pode apresentar até 2,5 ug/kg de aflatoxina M1 em queijos.



Relatório de Análises Nº: 6631.2023.A- V.0							
Dados do Cliente:							
Contratante:							
Razão Social:							
CNPJ/CPF:							
Endereço:							
Proposta Comercial:							
Contato:							
Solicitante:							
Razão Social:							
CNPJ/CPF:							
Endereço:							
Contato:							
Dados da Amostra:							
Identificação da Amostra: Queijo Provolone Fresco Defumado com Pimenta							
Endereço da Coleta:							
Matriz e Origem Amostra: Queijo - Queijo Provolone							
Data Fabricação: 19/06/2023							
Local da realização do ensaio: Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos							
Lote: 090323 1							
Número de Registro: Não Informado							
Número Lacre: Não Informado							
Data da Coleta: 19/07/2023 14:12:00							
Data Recebimento: 20/07/2023 14:05:00							
Data de início dos ensaios: 26/07/2023 14:20:21							
Responsável pela Liberação: Cecília Mourao							
Local da coleta: Não Informado							
Marca: Cruzília							
Data Validade: 16/11/2023							
Temperatura de Coleta: Não Informado							
Temperatura de Recebimento: 3,0 °C							
Responsável pela Coleta: Solicitante							
Responsável pelo Recebimento: yan.bosich							
Data de conclusão dos ensaios: 11/08/2023 08:26:06							
Data Liberação: 15/08/2023							
Resultados							
Ensaio	Resultados	Unidade	Instrução Normativa - IN N° 160, 01 de julho de 2022	LMT em queijos	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Aflatoxina M1	0,033	ug/kg		até 2,500	-	0,025	26/07/2023
Referência metodológica							
Ensaio				Metodologia			
Aflatoxina M1				POP-LAB-FQ-4.A.96			

Relatório de Ensaio tipo A - Ensaio Acreditado conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Legenda

ug/kg - micrograma por quilograma

Notas

- Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.
- Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.
- As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário:(UTC-03:00) Brasília.

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE LACTOSE



A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 135 de 08 de fevereiro de 2017 estabelece que os alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.



Relatório de Análises Nº: 594.2023.B- V.0					
Dados do Cliente:					
Contratante:					
Razão Social:					
CNPJ/CPF:					
Endereço:					
Proposta Comercial:					
Contato:					
Solicitante:					
Razão Social:					
CNPJ/CPF:					
Endereço:					
Contato:					
Dados da Amostra:					
Identificação da Amostra: Pão de Queijo - Inicio Produção					
Endereço da Coleta:					
Matriz e Origem Amostra: Tabela Nutricional - Tabela Nutricional					
Data Fabricação: 26/12/2022					
Local da realização do ensaio: Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos					
Lote: Não Informado					
Número de Registro: Não Informado					
Número Lacre: Não Informado					
Data da Coleta: 24/01/2023 08:31:00					
Data Recebimento: 26/01/2023 12:22:00					
Data de início dos ensaios: 03/02/2023 18:10:22					
Responsável pela Liberação: Cecilia Mourao					
Local da coleta: Produção					
Marca: PifPaf					
Data Validade: 24/06/2023					
Temperatura de Coleta: Não Informado					
Temperatura de Recebimento: 4,0 °C					
Responsável pela Coleta: Solicitante					
Responsável pelo Recebimento: yan.bosich					
Data de conclusão dos ensaios: 03/02/2023 18:10:22					
Data Liberação: 06/02/2023					
Resultados					
RDC nº 135 - Sem lactose					
Ensaio	Resultados	Unidade	Alimentos para dietas com restrição de lactose	Incerteza	L.Q. Início Ensaio
Lactose	<100	mg/100g	(*)	-	- 03/02/2023
Referência metodológica					
Ensaio			Metodologia		
Lactose			POP-LAB-FQ-4.A.134		

Relatório de Ensaio tipo B - Ensaio não acreditados
Legenda

(*) Alimentos isentos de lactose: Alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100(cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante. Alimentos com baixo teor de lactose: Alimentos para dietas com restrição de lactose que contêm quantidade de lactose maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem)gramas ou mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100(cem) gramas ou mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante*.

Notas

1. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.

2. Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTAO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA.

RELATÓRIOS DE ANÁLISES DE ENTEROTOXINAS



A Instrução Normativa nº 161 de 2022 da Anvisa estabelece que nos produtos lácteos não deve ser detectada a presença de enterotoxina estafilocócica.

Relatório de Análises Nº: 6702.2023.B- V.0

Dados do Cliente:	
Contratante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Proposta Comercial:	
Contato:	
Solicitante:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Contato:	

Dados da Amostra:				
Identificação da Amostra:	Queijo Provolone Fresco Defumado com Orégano			
Endereço da Coleta:				
Matriz e Origem Amostra:	Queijo - Queijo Provolone			
Data Fabricação:	11/07/2023	Local da coleta:	Não Informado	
Local da realização do ensaio:	Os ensaios foram realizados no Laboratório GTA Alimentos		Marca:	Cruzília
Lote:	300623 01	Data Validade:	08/12/2023	
Número de Registro:	Não Informado	Temperatura de Coleta:	Não Informado	
Número Lacre:	Não Informado	Temperatura de Recebimento:	3,0 °C	
Data da Coleta:	19/07/2023 15:21:00	Responsável pela Coleta:	Solicitante	
Data Recebimento:	20/07/2023 14:23:00	Responsável pelo Recebimento:	yan.bosich	
Data de início dos ensaios:	24/07/2023 10:15:37	Data de conclusão dos ensaios:	31/07/2023 13:58:57	
Responsável pela Liberação:	Cecilia Mourao	Data Liberação:	03/08/2023	

Resultados						
Ensaio	Resultados	Unidade	9) - IN 161 de 2022 9.b) Leite e derivados - Queijos	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Listeria monocytogenes	Ausência	/25g	N.A	-	1,0	24/07/2023
Enterotoxinas estafilocócicas	Ausência	ng/g	Ausência	-	0,375	24/07/2023

Referência metodológica	
Ensaio	Metodologia
Listeria monocytogenes	AOAC 2004.02 - Listeria monocytogenes in Foods, VIDAS LMO2 Kit, AFNOR BIO 12/11-03/04 - VIDAS®
Enterotoxinas estafilocócicas	Listeria monocytogenes II (LMO2). Validated for the detection of Listeria monocytogenes POP-LAB-MB-4.A.62

Declaração de conformidade Os parâmetros encontram-se de ACORDO com o item 9.b) Leite e derivados - Queijos da Instrução Normativa N° 161, de 01 de julho de 2022. A regra de decisão considera que o resultado final da análise (resultado incerteza e resultado - incerteza) deve estar dentro dos limites da legislação para ser considerado conforme.

Relatório de Ensaio tipo B - Ensaio não acreditados

Legenda

/25g - Por vinte e cinco gramas, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, /25g - Por vinte e cinco gramas, Aus/Pres por mL - Presença ou Ausência por mL

Notas

- Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.
- Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTAO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.
- As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário:(UTC-03:00) Brasília.

RELATÓRIOS DE AMOSTRAS REPRESENTATIVAS



Relatório de Análises Nº: 51.2023.V0.A						
Dados do Cliente:						
Contratante:						
Razão Social:						
CNPJ/CPF:						
Endereço:						
Proposta Comercial:						
Contato:						
Solicitante:						
Razão Social:						
CNPJ/CPF:						
Contato:						
Dados da Amostra:10201.2023						
Descrição da Amostra:	Copa Lombo	Data da Coleta:	10/10/2023 13:00:00			
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Cárneos - Carnes Cruas, Embaladas a Vácuo ou Não, Maturadas ou Não, Temperadas ou Não, de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos - Restriadas ou Congeladas (Carcaças e Cortes)					
Endereço da Coleta:	Solicitante					
Responsável pela Coleta:	Solicitante					
Data Recebimento:	11/10/2023 11:23:00					
Data de início dos ensaios:	16/10/2023 17:27:27		Data de conclusão dos ensaios:	19/10/2023 12:09:21		
Lote:	09102023		Data Fabricação:	09/10/2023		
Data Validade:	23/10/2023		Local da coleta:	Sala 07		
Marca:	SN		Número de Registro:	Não Informado		
Temperatura de Coleta:	-2,9 °C		Número Lacre:	Não Informado		
Temperatura de Recebimento:	0,9 °C					
Resultados						
Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia coli	<1,0x10 ¹	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e Máx. 1000 UFC/g para carne suína.	-	1,0	16/10/2023
Salmonella spp	Ausência	/25g	Ausência	-	-	16/10/2023
Aeróbios mesófilos	3,0x10 ⁶	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos.	-	10,0	16/10/2023
Declaração de conformidade O parâmetro Aeróbios mesófilos encontra-se em DESACORDO com o item 6.a Carne Bovina, suína e outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele da Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022.						
Informações Adicionais: Responsável pela Coleta:						
Dados da Amostra:10202.2023						
Descrição da Amostra:	Copa Lombo	Data da Coleta:	10/10/2023 13:00:00			
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Cárneos - Carnes Cruas, Embaladas a Vácuo ou Não, Maturadas ou Não, Temperadas ou Não, de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos - Restriadas ou Congeladas (Carcaças e Cortes)					
Endereço da Coleta:	Solicitante					
Responsável pela Coleta:	Solicitante					
Data Recebimento:	11/10/2023 11:23:00					
Data de início dos ensaios:	16/10/2023 17:27:27		Data de conclusão dos ensaios:	19/10/2023 12:08:55		
Lote:	09102023		Data Fabricação:	09/10/2023		
Data Validade:	23/10/2023		Local da coleta:	Sala 07		
Marca:	SN		Número de Registro:	Não Informado		
Temperatura de Coleta:	-2,9 °C		Número Lacre:	Não Informado		
Temperatura de Recebimento:	0,9 °C					
Resultados						
Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia coli	<1,0x10 ¹	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e Máx. 1000 UFC/g para carne suína.	-	1,0	16/10/2023
Salmonella spp	Ausência	/25g	Ausência	-	-	16/10/2023

RELATÓRIOS DE AMOSTRAS REPRESENTATIVAS



Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Aeróbios mesófilos	1,0x10 ⁶	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos.	-	10,0	16/10/2023

Declaração de conformidade Os parâmetros encontram-se de ACORDO com o item 6.a Carne Bovina, suína e outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele da Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022.

Informações Adicionais: Responsável pela Coleta:

Dados da Amostra: 10204.2023

Descrição da Amostra:	Copa Lombo	Data da Coleta:	10/10/2023 13:00:00
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Cárneos - Carnes Cruas, Embaladas a Vácuo ou Não, Maturadas ou Não, Temperadas ou Não, de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos - Resfriadas ou Congeladas (Carcaças e Cortes)		
Endereço da Coleta:			
Responsável pela Coleta:	Solicitante		
Data Recebimento:	11/10/2023 11:23:00	Data de conclusão dos ensaios:	19/10/2023 12:09:29
Data de início dos ensaios:	16/10/2023 17:27:27	Data Fabricação:	09/10/2023
Lote:	09102023	Local da coleta:	Sala 07
Data Validade:	23/10/2023	Número de Registro:	Não Informado
Marca:	SN	Número Lacre:	Não Informado
Temperatura de Coleta:	-2,9 °C		
Temperatura de Recebimento:	0,9 °C		

Resultados						
Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia coli	1,3x10 ²	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e Máx. 1000 UFC/g para carne suína.	-	1,0	16/10/2023
Salmonella spp	Ausência	/25g	Ausência	-	-	16/10/2023
Aeróbios mesófilos	7,5x10 ⁶	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos.	-	10,0	16/10/2023

Declaração de conformidade O parâmetro Aeróbios mesófilos encontra-se em DESACORDO com o item 6.a Carne Bovina, suína e outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele da Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022.

Informações Adicionais: Responsável pela Coleta:

Dados da Amostra: 10205.2023

Descrição da Amostra:	Copa Lombo	Data da Coleta:	10/10/2023 13:00:00
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Cárneos - Carnes Cruas, Embaladas a Vácuo ou Não, Maturadas ou Não, Temperadas ou Não, de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos - Resfriadas ou Congeladas (Carcaças e Cortes)		
Endereço da Coleta:			
Responsável pela Coleta:	Solicitante		
Data Recebimento:	11/10/2023 11:23:00	Data de conclusão dos ensaios:	19/10/2023 12:08:36
Data de início dos ensaios:	16/10/2023 17:27:27	Data Fabricação:	09/10/2023
Lote:	09102023	Local da coleta:	Sala 07
Data Validade:	23/10/2023	Número de Registro:	Não Informado
Marca:	SN	Número Lacre:	Não Informado
Temperatura de Coleta:	-2,9 °C		
Temperatura de Recebimento:	0,9 °C		

Resultados						
Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia coli	1,8x10 ²	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e Máx. 1000 UFC/g para carne suína.	-	1,0	16/10/2023
Salmonella spp	Ausência	/25g	Ausência	-	-	16/10/2023
Aeróbios mesófilos	3,0x10 ⁷	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos.	-	10,0	16/10/2023

Declaração de conformidade O parâmetro Aeróbios mesófilos encontra-se em DESACORDO com o item 6.a Carne Bovina, suína e outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele da Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022.

Informações Adicionais: Responsável pela Coleta:

Dados da Amostra: 10203.2023

RELATÓRIOS DE AMOSTRAS REPRESENTATIVAS



Descrição da Amostra:	Copa Lombo	Data da Coleta:	10/10/2023 13:00:00
Matriz e Origem Amostra:	Carnes e Produtos Carneos - Carnes Cruas, Embaladas a Vácuo ou Não, Maturadas ou Não, Temperadas ou Não, de Bovino, Suíno e Outros Mamíferos - Resfriadas ou Congeladas (Carcaças e Cortes)		
Endereço da Coleta:			
Responsável pela Coleta:	Solicitante		
Data Recebimento:	13/10/2023 11:23:00		
Data de início dos ensaios:	16/10/2023 17:27:27	Data de conclusão dos ensaios:	19/10/2023 12:09:35
Lote:	09102023	Data Fabricação:	09/10/2023
Data Validade:	23/10/2023	Local da coleta:	Sala 07
Marca:	SN	Número de Registro:	Não Informado
Temperatura de Coleta:	-2,9 °C	Número Lacre:	Não Informado
Temperatura de Recebimento:	0,9 °C		

Resultados						
Ensaio	Resultados	Un	6) - IN 161 de 2022	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia coli	<1,0x10 ³	UFC/g	Máx. 100 UFC/g para carne bovina e outras carnes e Máx. 1000 UFC/g para carne suína.	-	1,0	16/10/2023
Salmonella spp	Ausência	/25g	Ausência	-	-	16/10/2023
Aeróbios mesófilos	1,1x10 ⁷	UFC/g	Máx. 1000000 UFC/g exceto para miúdos e máx. 5000000 UFC/g somente para miúdos.	-	10,0	16/10/2023

Declaração de conformidade O parâmetro Aeróbios mesófilos encontra-se em **DÉSACORDO** com o item 6.a Carne Bovina, suína e outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele da Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022.

Informações Adicionais: Responsável pela Coleta:

Referência metodológica

Ensaio	Metodologia
Salmonella spp	AOAC, 21ª Edição, Método 2011.03
Escherichia coli	ISO 16649-2:2018
Aeróbios mesófilos	ISO 4833-1:2013

Official Methods of Analysis of AOAC International - AOAC International Organization for Standardization - ISO

Legenda

UFC/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama
Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017

Notas

1. Os resultados referem-se única e exclusivamente à amostra analisada neste laboratório.

2. Este Relatório de Análises só pode ser reproduzido integralmente, sem nenhuma alteração e com a aprovação da GTA-GESTÃO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS LTDA. Qualquer tipo de rasura anula integralmente a validade deste Relatório de Análises.

3. As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário: (UTC-03:00) Brasília.

Código de Verificação: 0015100000387000203350202300000
Link para acesso verificação do relatório: <https://gtaalimentos.ultralims.com.br/validacao>