

| | | |
|--|---|-----------------------|
| (Campo reservado à LMV) | Data e hora de entrada: ____/____/____ h ____ m | Registo nº: _____ |
| Identificação do cliente requisitante: _____ | | |
| Identificação do cliente a faturar (se diferente do cliente requisitante): _____ | | |
| Identificação da entidade de colheita: _____ | | Localização: _____ |
| Responsável pela colheita: _____ | | |
| Data da colheita: ____/____/____ | | Nº de amostras: _____ |

| | | |
|--|---------------------------------|---|
| AMOSTRA 1 | Hora da colheita: ____ h ____ m | (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____ |
| Descrição da amostra (leite): _____ | | |
| Espécie animal: Ovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Outra: _____ | | |
| Pasteurizado: <input type="checkbox"/> Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: <input type="checkbox"/> Crú: <input type="checkbox"/> | | |
| Ponto de colheita: _____ | | Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C |
| Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | | |
| Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais) n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (10g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de Estafilococos coagulase positiva n= | <input type="text"/> | Células Somáticas <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= | <input type="text"/> | Extrato Seco Desengordurado <input type="text"/> |
| Contagem de Microrganismos a 30°C n= | <input type="text"/> | Fosfatase alcalina <input type="text"/> |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Ponto de Congelação <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de Inibidores <input type="text"/> |
| Outros: _____ | | Matéria Gorda <input type="text"/> |
| | | Matéria Proteica <input type="text"/> |
| | | Acidez <input type="text"/> |
| | | Lactose <input type="text"/> |
| | | Sólidos Totais <input type="text"/> |
| | | Ureia <input type="text"/> |

| | | |
|--|---------------------------------|---|
| AMOSTRA 2 | Hora da colheita: ____ h ____ m | (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____ |
| Descrição da amostra (leite): _____ | | |
| Espécie animal: Ovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Outra: _____ | | |
| Pasteurizado: <input type="checkbox"/> Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: <input type="checkbox"/> Crú: <input type="checkbox"/> | | |
| Ponto de colheita: _____ | | Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C |
| Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | | |
| Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais) n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (10g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de Estafilococos coagulase positiva n= | <input type="text"/> | Células Somáticas <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= | <input type="text"/> | Extrato Seco Desengordurado <input type="text"/> |
| Contagem de Microrganismos a 30°C n= | <input type="text"/> | Fosfatase alcalina <input type="text"/> |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Ponto de Congelação <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de Inibidores <input type="text"/> |
| Outros: _____ | | Matéria Gorda <input type="text"/> |
| | | Matéria Proteica <input type="text"/> |
| | | Acidez <input type="text"/> |
| | | Lactose <input type="text"/> |
| | | Sólidos Totais <input type="text"/> |
| | | Ureia <input type="text"/> |

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| AMOSTRA 3 | Hora da colheita: ____h ____m | (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____ |
| Descrição da amostra (leite): _____ | | |
| Espécie animal: Ovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Outra: _____ | | |
| Pasteurizado: <input type="checkbox"/> Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: <input type="checkbox"/> Crú: <input type="checkbox"/> | | |
| Ponto de colheita: _____ | | Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C |
| Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | | |
| Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais) n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (10g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de Estafilococos coagulase positiva n= | <input type="text"/> | Células Somáticas <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= | <input type="text"/> | Extrato Seco Desengordurado <input type="text"/> |
| Contagem de Microrganismos a 30°C n= | <input type="text"/> | Fosfatase alcalina <input type="text"/> |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Ponto de Congelação <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de Inibidores <input type="text"/> |
| Outros: _____ | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| AMOSTRA 4 | Hora da colheita: ____h ____m | (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____ |
| Descrição da amostra (leite): _____ | | |
| Espécie animal: Ovino <input type="checkbox"/> Caprino <input type="checkbox"/> Bovino <input type="checkbox"/> Outra: _____ | | |
| Pasteurizado: <input type="checkbox"/> Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: <input type="checkbox"/> Crú: <input type="checkbox"/> | | |
| Ponto de colheita: _____ | | Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C |
| Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | | |
| Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais) n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (10g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=) <input type="text"/> |
| Contagem de Estafilococos coagulase positiva n= | <input type="text"/> | Células Somáticas <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= | <input type="text"/> | Extrato Seco Desengordurado <input type="text"/> |
| Contagem de Microrganismos a 30°C n= | <input type="text"/> | Fosfatase alcalina <input type="text"/> |
| Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Ponto de Congelação <input type="text"/> |
| Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n= | <input type="text"/> | Pesquisa de Inibidores <input type="text"/> |
| Outros: _____ | | |
| | | |
| | | |

Quantidade de amostra: Ensaios microbiológicos - 100ml em recipiente estéril; Ensaios químicos acima apresentados - 100ml; Outros ensaios químicos - Chumbo - 200ml; Dioxinas e PCB's - 500ml.

Se o cliente pretender a conservação das amostras e/ou devolução do remanescente das mesmas assinalar, por favor, com X o(s) respetivo(s) campo(s):
 Conservação das amostras (24 horas) Devolução do remanescente das amostras (se aplicável)
 Nota: Para conservação das amostras em condições distintas do acima descrito o cliente deverá efetuar o pedido prévio à LMV para análise das condições.

Assinatura do Técnico da LMV: _____
 Assinatura do Cliente: _____ Data: ____/____/____