

(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 Caprino Bovino Outra: _____

Pasteurizado: Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: Crú:

Ponto de colheita: _____ Temperatura de colheita: °C

Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim Não

Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais)	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (10g, n=	<input type="text"/>	Matéria Gorda	<input type="text"/>
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=	<input type="text"/>	Matéria Proteica	<input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	n=	<input type="text"/>	Células Somáticas	<input type="text"/>	Acidez	<input type="text"/>
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	n=	<input type="text"/>	Extrato Seco Desengordurado	<input type="text"/>	Lactose	<input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C	n=	<input type="text"/>	Fosfatase alcalina	<input type="text"/>	Sólidos Totais	<input type="text"/>
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	n=	<input type="text"/>	Ponto de Congelação	<input type="text"/>	Ureia	<input type="text"/>
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de Inibidores	<input type="text"/>		<input type="text"/>

Outros: _____

AMOSTRA 2 Hora da colheita: ____ h ____ m (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____

Descrição da amostra (leite): _____

Espécie animal: Ovino Caprino Bovino Outra: _____

Pasteurizado: Submetido a tratamento térmico inferior a pasteurização: Crú:

Ponto de colheita: _____ Temperatura de colheita: °C

Parâmetros: A efetuar de acordo com o plano analítico Sim Não

Contagem de Bactérias coliformes (37°C/Totais)	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (10g, n=	<input type="text"/>	Matéria Gorda	<input type="text"/>
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=	<input type="text"/>	Matéria Proteica	<input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	n=	<input type="text"/>	Células Somáticas	<input type="text"/>	Acidez	<input type="text"/>
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	n=	<input type="text"/>	Extrato Seco Desengordurado	<input type="text"/>	Lactose	<input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C	n=	<input type="text"/>	Fosfatase alcalina	<input type="text"/>	Sólidos Totais	<input type="text"/>
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	n=	<input type="text"/>	Ponto de Congelação	<input type="text"/>	Ureia	<input type="text"/>
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	n=	<input type="text"/>	Pesquisa de Inibidores	<input type="text"/>		<input type="text"/>

Outros: _____

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: ____/____/____