

(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: _____

Apresentação: Crú Pronto para consumo Outro: _____

Lote: _____ **Fornecedor/Origem:** _____

Validade: _____ **Temperatura de colheita:** Refrigerado °C Congelado °C Temp. ambiente °C

Queijos: Fabricado com leite ou soro de leite crú Fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento térmico

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</i> spp. (10g, n=	<input type="text"/>	ABVT	<input type="text"/>
Contagem de Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=	<input type="text"/>	Acrilamida	<input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n=	<input type="text"/>	Cádmio	<input type="text"/>
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n=	<input type="text"/>	Chumbo	<input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> n=	<input type="text"/>	Mercúrio	<input type="text"/>
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Campylobacter</i> spp n=	<input type="text"/>	Nutricionais	<input type="text"/>
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Campylobacter</i> spp. n=	<input type="text"/>	Sódio	<input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Histamina n=	<input type="text"/>	Proteína	<input type="text"/>

Outros: _____

AMOSTRA 2 Hora da colheita: ____h ____m (Campo reservado à LMV) Registo nº: _____

Descrição da amostra: _____

Apresentação: Crú Pronto para consumo Outro: _____

Lote: _____ **Fornecedor/Origem:** _____

Validade: _____ **Temperatura de colheita:** Refrigerado °C Congelado °C Temp. ambiente °C

Queijos: Fabricado com leite ou soro de leite crú Fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento térmico

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</i> spp. (10g, n=	<input type="text"/>	ABVT	<input type="text"/>
Contagem de Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=	<input type="text"/>	Acrilamida	<input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n=	<input type="text"/>	Cádmio	<input type="text"/>
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n=	<input type="text"/>	Chumbo	<input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> n=	<input type="text"/>	Mercúrio	<input type="text"/>
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Campylobacter</i> spp n=	<input type="text"/>	Nutricionais	<input type="text"/>
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Campylobacter</i> spp. n=	<input type="text"/>	Sódio	<input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Histamina n=	<input type="text"/>	Proteína	<input type="text"/>

Outros: _____

AMOSTRA 3	Hora da colheita: ____h ____m	(Campo reservado à LMV) Registo nº:
Descrição da amostra:		
Apresentação: Crú <input type="checkbox"/> Pronto para consumo <input type="checkbox"/> Outro: _____		
Lote: _____ Fornecedor/Origem: _____		
Validade: _____ Temperatura de colheita: Refrigerado <input type="checkbox"/> °C Congelado <input type="checkbox"/> °C Temp. ambiente <input type="checkbox"/> °C		
Queijos: Fabricado com leite ou soro de leite crú <input type="checkbox"/> Fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento térmico <input type="checkbox"/>		
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=
Contagem de Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n=
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n=
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> n=
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Campylobacter</i> spp n=
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Campylobacter</i> spp. n=
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Histamina n=
		ABVT <input type="text"/>
		Acrilamida <input type="text"/>
		Cádmio <input type="text"/>
		Chumbo <input type="text"/>
		Mercúrio <input type="text"/>
		Nutricionais <input type="text"/>
		Sódio <input type="text"/>
		Proteína <input type="text"/>
Outros: _____		

Quantidade de amostra: Ensaios microbiológicos - 150 a 200g; Ensaios químicos: Histamina e ABVT - 400g; Ensaios nutricionais - 600g; Colagénio, matéria-gorda, proteína, sódio, metais e acrilamida - 200g; Dioxinas e PCB's e micotoxinas - 500g.

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:** ____/____/____