

(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: \_\_\_\_\_

<b>AMOSTRA 3</b>	Hora da colheita: ____h ____m	(Campo reservado à LMV) Registo nº:
<b>Descrição da amostra:</b>		
<b>Apresentação:</b> Crú <input type="checkbox"/> Pronto para consumo <input type="checkbox"/> Outro: _____		
<b>Lote:</b> _____ <b>Fornecedor/Origem:</b> _____		
<b>Validade:</b> _____ <b>Temperatura de colheita:</b> Refrigerado <input type="checkbox"/> °C Congelado <input type="checkbox"/> °C Temp. ambiente <input type="checkbox"/> °C		
<b>Queijos:</b> Fabricado com leite ou soro de leite crú <input type="checkbox"/> Fabricado com leite que tenha sido submetido a tratamento térmico <input type="checkbox"/>		
<b>Parâmetros:</b> 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="checkbox"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (10g, n=
Contagem de Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="checkbox"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n=
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n=
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Bacillus cereus</i> n=
Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="checkbox"/>	Contagem de <i>Campylobacter</i> spp n=
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> n=	<input type="checkbox"/>	Pesquisa de <i>Campylobacter</i> spp. n=
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="checkbox"/>	Histamina n=
Outros:		ABVT
		Acrilamida
		Cádmio
		Chumbo
		Mercúrio
		Nutricionais
		Sódio
		Proteína

**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:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_